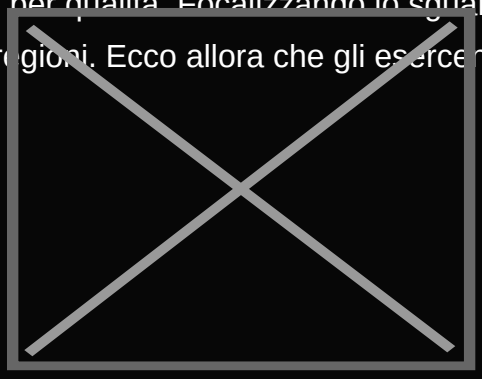
La tassa sui rifiuti colpisce la ristorazione

Insostenibile, iniqua, ingiustificata. La TARI (tassa sui rifiuti) rappresenta ormai un peso inaccettabile per le imprese della ristorazione e della somministrazione. Su bar e ristoranti gravano tariffe per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti che non hanno riscontro nella quasi totalità delle attività economiche e produttive del Paese. Solo i negozi di ortofrutta registrano un costo per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti più elevato. Un peso che, nonostante la riduzione della produzione di rifiuti e le promesse di ogni Governo di diminuire la tassazione sulle imprese, è cresciuto, rispetto al 2017, in tutta Italia con tassi che superano il 5% per quanto riguarda i ristoranti e il 3,7% per bar e caffè. Un dato ancor più preoccupante, quello registrato nell'ultimo anno, considerando che proprio il 2018 avrebbe dovuto rappresentare una svolta. Dal 1° gennaio 2018, infatti, secondo quanto previsto dalla legge (comma 653 dell'art. 1 L. n. 147 del 2013) i comuni avrebbero dovuto avvalersi anche delle risultanze dei fabbisogni standard nella determinazione dei costi relativi al servizio di smaltimento dei rifiuti. A distanza di quindici anni, invece, gli enti locali continuano ad utilizzare i coefficienti di producibilità del rifiuto riportati nel DPR 158/99.  Eppure esperienze di misurazione, pur nelle peculiarità del caso per caso, danno conto di una produzione di rifiuto superiore a quanto desumibile sulla base dei coefficienti presuntivi per le categorie a bassa e media produzione di rifiuto e/o una produzione di rifiuto inferiore a quanto indicato dai coefficienti per le categorie a elevata produzione di rifiuto. I dati raccolti dal portale di Confcommercio

www.osservatoriotasselocali.it, uno strumento permanente che monitora il peso dei tributi locali sulle imprese del terziario, indicano che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti costano in media 20,50 euro al metro quadrato per un ristorante, un costo che è tra i più alti tra quelli applicati alle attività commerciali, e 16,10€/mq per un bar e caffè. Ciò significa che, per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, un ristorante di 200 mq paga oltre 4.000 euro e un piccolo bar di 100 mq, 1.610 euro. Eppure si tratta di attività, in particolare i ristoranti, che producono da una parte rifiuti di qualità (organico) e dall'altra rifiuti destinati al riciclo. Il primo limite che emerge da questo sistema è il pagamento della tariffa sulla base della superficie partendo dal presupposto (errato) che, quanto maggiore è la superficie, tanto maggiore deve essere la produzione di rifiuti. Ma molte cose sono cambiate anche nel mondo della ristorazione a cominciare dai modelli di consumo e di produzione per finire ai sistemi di gestione dei rifiuti. Per le amministrazioni comunali non conta l'attività di differenziazione dei rifiuti (vetro, plastica, carta, ecc.) fatta dai pubblici esercizi, non contano i tanti fattori che concorrono a determinare una riduzione della produzione di rifiuti (destrutturazione dei pasti e dunque minori quantità consumate, o riduzione degli sprechi), così come non conta la qualità dei rifiuti prodotta da un bar o un ristorante rispetto a quelli di un capannone industriale o di una banca. Perché anche i rifiuti si contraddistinguono per qualità. Focalizzando lo sguardo sui valori regionali* emergono forti discrepanze tra le regioni. Ecco allora che gli esercenti più penalizzati sono quelli residenti in Liguria e Campania dove la  tariffa tocca quota 26,60 euro/mq per i ristoranti

e rispettivamente di 22,80 euro/mq e 20,80 euro/mq per i bar. Mentre le regioni con le tariffe più contenute sono il Molise, per i ristoranti, con 11,37 euro/mq e il Trentino Alto Adige dove un bar paga "soltanto" 7,36 euro/mq. Qui emerge l'altro limite, come è possibile che una regione riesca a gestire il servizio di raccolta e smaltimento per bar e ristoranti con una tariffa di quattro o cinque volte inferiore a quella applicata in Liguria? La risposta probabilmente è da ricercarsi nel livello di efficienza nella gestione del servizio, che dovrebbe essere di qualità per lo meno simile su tutto il territorio nazionale, ma nella realtà non lo è. In conclusione i rifiuti andrebbero pesati per determinare i coefficienti reali di categoria. Laddove le pesature sono state fatte in via sperimentale è risultato che i bar e i ristoranti producono la metà dei rifiuti espressi dai coefficienti oggi utilizzati. Risulta evidente come sia urgente una profonda revisione dell'intero sistema affinché si superi definitivamente la logica dei coefficienti

presuntivi di produzione.

(*) I valori per le Regioni sono calcolati sui comuni attualmente censiti