

Come avviare attività Bar, pub ed enoteche: requisiti, adempimenti e IVA per aprire l'attività

SINTESI OPERATIVA

Per aprire un bar, pub, birreria o enoteca servono requisiti morali e professionali, locali conformi alle prescrizioni urbanistiche e igienico-sanitarie, oltre agli adempimenti amministrativi previsti per la somministrazione di alimenti e bevande. L'attività comprende anche il consumo sul posto in spazi aperti al pubblico attrezzati e richiede l'inquadramento nei codici ATECO 2025, la certificazione telematica dei corrispettivi e la corretta applicazione dell'IVA, con aliquote diverse per somministrazione, asporto e specifiche bevande.

[Articolo originale](#)

LEGGI ONLINE

Aprire un bar, un pub, una birreria o un'enoteca significa entrare in un settore disciplinato da regole precise, che spaziano dai requisiti professionali e morali del titolare fino alla certificazione telematica dei corrispettivi. La somministrazione di alimenti e bevande, secondo quanto previsto dalla legge 25 agosto 1991, n. 287, resta un'attività commerciale a tutti gli effetti anche quando avviene per il consumo sul posto in aree aperte al pubblico attrezzate con tavoli e sedie, e richiede un percorso autorizzativo che ogni aspirante gestore deve conoscere prima di firmare un contratto di locazione o investire in ristrutturazioni.

UN'UNICA TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO

Oggi la legge definisce un'unica categoria di attività: "esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione". La diversificazione tra bar, pub, birrerie ed enoteche avviene quindi solo sul piano pratico, in base ai limiti previsti dalle norme igienico-sanitarie regionali e, per esempio, al tipo di locale cucina di cui il pubblico esercizio dispone. Per l'apertura occorre chiedere l'autorizzazione al Comune del luogo in cui si intende avviare l'attività, che la rilascia dopo aver verificato il possesso dei requisiti professionali e morali.

La normativa di pubblica sicurezza, all'art. 180 del R.D. 6 maggio 1940, n. 635, impone inoltre di esporre in luogo visibile al pubblico la licenza, l'autorizzazione e il listino dei prezzi praticati. Va ricordato che, per effetto della direttiva Bolkestein (Dir. CEE 12 dicembre 2006, n. 2006/123/CE, recepita con il D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59), i Comuni non possono più contingentare numericamente le licenze come accadeva un tempo: possono però subordinare l'apertura a requisiti di fattibilità urbanistica ed edilizia, per esempio richiedendo una dotazione minima di parcheggi per i locali in zona centrale.

I CODICI ATECO 2025

Dal 2025 è cambiata la classificazione ATECO di riferimento. Il vecchio codice 56.30.00 ("bar e altri esercizi simili senza cucina") è confluito in quattro nuovi codici distinti: 56.30.01 per i bar, 56.30.02 per lounge bar e pub senza cucina, 56.30.03 per la somministrazione mobile e 56.30.04 per la somministrazione a bordo di mezzi di trasporto. Anche il codice 56.10.11, relativo alla ristorazione con somministrazione, è stato ricodificato nel nuovo 56.11.11, riservato alle attività con servizio al tavolo. Chi ha aperto l'attività prima del 2025 dovrebbe verificare che il codice indicato nella propria posizione camerale sia stato correttamente aggiornato.

GLI ADEMPIMENTI PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ

ADEMPIMENTO	TEMPISTICA	MODALITÀ OPERATIVA	SOGGETTI A CUI È RIVOLTO
SCIA	All'avvio dell'attività	ComUnica	SUAP del Comune, se abilitato alla ricezione della SCIA mediante ComUnica; in caso contrario si seguono le regole di invio dirette del SUAP
Iscrizione Registro delle imprese	Entro 30 giorni	ComUnica	Camera di commercio
Apertura partita IVA	Entro 30 giorni	ComUnica	Agenzia delle Entrate
Iscrizione INPS	Entro 30 giorni (giorno 16 del mese successivo se si assumono dipendenti)	ComUnica	Sede INPS
Iscrizione INAIL	Contestuale all'inizio dell'attività, solo se si assumono dipendenti	ComUnica	Sede INAIL
Istituzione dei registri contabili	All'avvio dell'attività	—	—

Con la nota 14 dicembre 2012 del Ministero dell'Interno è stato chiarito che l'avvio dell'attività di somministrazione richiede anche il possesso dei requisiti di pubblica sicurezza: la SCIA va quindi corredata dalle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti soggettivi previsti per il rilascio della licenza di pubblica sicurezza di cui all'art. 86 del R.D. 18 giugno 1931, n. 773.

I REQUISITI PROFESSIONALI, IN ALTERNATIVA FRA LORO

Dal 2006 non esiste più l'iscrizione al REC (Registro esercenti il commercio), abrogato dalla legge 4 agosto 2006, n. 248. L'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è oggi disciplinata dal D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, come modificato dal D.Lgs. 6 agosto 2012, n. 147: l'art. 64 subordina l'apertura all'autorizzazione comunale, mentre il trasferimento di sede, di gestione o di titolarità sono soggetti a SCIA. Per gestire l'attività occorre possedere i requisiti professionali e morali dell'art. 71, comma 6: quelli professionali, in alternativa fra loro, sono:

- ♦ avere frequentato con esito positivo un corso professionale riconosciuto dalla Regione o dalla Provincia autonoma, generalmente organizzato da Camere di commercio o associazioni di categoria come Confesercenti e Confcommercio (oggi anche da molte strutture private autorizzate), con un costo indicativo tra € 500 e € 1.000;
- ♦ avere esercitato, per almeno due anni anche non continuativi nel quinquennio precedente, un'attività d'impresa nel settore alimentare o della somministrazione, oppure avere lavorato come dipendente qualificato addetto alla vendita, all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, come socio lavoratore, o come coadiutore familiare del coniuge, di un parente o affine entro il terzo grado, comprovato dall'iscrizione INPS: è quindi ammissibile il riconoscimento del requisito anche in capo al soggetto che esercita in proprio;
- ♦ essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore, di una laurea anche triennale, o di altro titolo di studio almeno triennale, purché il percorso di studi comprenda materie attinenti al commercio o alla somministrazione di alimenti (la circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3642/C del 15 aprile 2011 chiarisce quali titoli siano validi).

Il requisito può essere posseduto dal titolare, dal legale rappresentante oppure, dal 2012 in avanti, da un soggetto preposto appositamente individuato. Per i circoli privati, secondo la circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 3656/C del 12 settembre 2012, il requisito professionale non è più richiesto, ma restano fermi i requisiti di onorabilità.



I REQUISITI STRUTTURALI E IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI

I requisiti che seguono sono quelli tipici richiesti a livello generale, fermo restando che ogni Comune può fissare caratteristiche specifiche da verificare prima dell'apertura, oltre al rispetto delle norme sul superamento delle barriere architettoniche.

PARAMETRO	VALORE DI RIFERIMENTO
Indice di affollamento della sala consumazione	0,7 persone/mq (per 10 persone servono 14 mq)
Altezza media minima	3,00 m per i fabbricati nuovi; 2,50 m per le attività esistenti autorizzate, con deroga a discrezione del Sindaco su parere dell'ASL
Finestre/aperture verso l'esterno	1/10 della superficie di pavimento, fino a 400 mq
Banco bar, altezza minima	3,00 m nuovi fabbricati, 2,50 m attività esistenti; finestre 1/10 (illuminazione) e 1/20 (aerazione) della superficie di pavimento
Area spogliatoio addetti	Altezza minima 2,40 m nei fabbricati nuovi, divisa per sesso
Servizio igienico addetti	Dimensioni minime 1×1,20 m, almeno 1 obbligatorio, altezza minima 2,20 m nei fabbricati esistenti
Servizi igienici pubblico	Almeno 1 accessibile a persone con ridotta capacità motoria; come riferimento: 1 fino a 30 posti a sedere, 2 da 31 a 80, 3 da 81 a 150

Nel banco bar è ammessa la preparazione di cibi come salumi, panini, formaggi, il riscaldamento di precotti e le insalate di quarta gamma: serve uno spazio dedicato al deposito delle materie prime, di dimensioni congrue rispetto all'attività, e un locale separato per detersivi e materiale per le pulizie. È inoltre possibile collocare parte della sola sala consumazione in un piano interrato o seminterrato, anche cieco, preferibilmente in centri storici o luoghi di antica origine, a condizione che sia comunicante con il piano terra, privo di postazioni di lavoro fisse e dotato di un impianto di trattamento dell'aria conforme alla norma UNI 10339/95.

Per quanto riguarda l'accessibilità, l'art. 5 del D.M. 14 giugno 1989, n. 236 richiede un ingresso privo di barriere architettoniche e almeno una zona dedicata allo stazionamento dei clienti raggiungibile da persone in carrozzina, oltre alla presenza di almeno un servizio igienico accessibile: nei locali più piccoli, con un solo bagno, è sufficiente che questo sia accessibile, con maniglione accanto al wc e lavabo sospeso senza colonna, senza che sia sempre necessaria la rotazione completa di 360 gradi.

L'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3 vieta di fumare negli esercizi pubblici, salvo la creazione di un'apposita sala per fumatori con superficie inferiore alla metà del locale, pareti a tutta altezza, porte a chiusura automatica, un impianto di ventilazione conforme al D.P.C.M. 23 dicembre 2003, e che non costituisca passaggio obbligato né per il pubblico né per il personale.

LA CERTIFICAZIONE DEI CORRISPETTIVI

Ai sensi dell'art. 22, primo comma, del Dpr n. 633/1972, i pubblici esercizi rientrano tra i soggetti esonerati dall'obbligo di emettere fattura, salvo che il cliente la richieda espressamente. Resta però fermo l'obbligo di certificare i corrispettivi: dal 1° gennaio 2020 questo avviene tramite il documento commerciale, con contestuale trasmissione telematica all'Agenzia delle Entrate mediante registratore telematico.

LE ALIQUOTE IVA: SOMMINISTRAZIONE, ASPORTO E BEVANDE

La somministrazione di alimenti e bevande consumati sul posto sconta l'aliquota agevolata del 10%, secondo quanto previsto dal n. 121 della Tabella A, parte III, allegata al Dpr n. 633/1972 (R.M. 25 febbraio 1980, n. 380292). Questa aliquota si applica quando il cliente consuma al banco o al tavolo, indipendentemente dal fatto che gli acquisti di materie



prime (caffè, liquori, bibite) siano stati effettuati dal gestore con l'aliquota ordinaria del 22%: non c'è alcuna corrispondenza automatica tra aliquota di acquisto e aliquota di vendita.

Diverso è il trattamento dell'asporto e della consegna a domicilio. In origine, secondo la risoluzione dell'Agenzia delle Entrate n. 107/E del 20 agosto 1998, l'aliquota andava individuata scomponendo il pasto nelle sue componenti, un'operazione talmente complessa da spingere molti operatori ad applicare, in via prudenziale, l'aliquota ordinaria del 22%. La legge di bilancio 2021 (art. 1, comma 40, legge 30 dicembre 2020, n. 178) ha semplificato il quadro, estendendo l'aliquota agevolata del 10% anche alle "preparazioni alimentari", ossia ai pasti cotti, arrostiti, fritti o comunque preparati per il consumo immediato, la consegna a domicilio o l'asporto. La novità non riguarda però le bevande: caffè, bibite, vino e birra restano soggetti alla propria aliquota, che per la birra è quella ordinaria del 22%, dopo l'abrogazione implicita dell'aliquota ridotta a opera dell'art. 5 del D.L. 15 settembre 1990, n. 261. La birra consumata al banco o al tavolo, invece, rientra nella somministrazione e sconta il 10%.

IL CASO DEL FOOD DELIVERY

Le piattaforme di food delivery, secondo l'interpello n. 904-46/2016 della Direzione regionale della Lombardia, danno luogo a una cessione di beni e non a una prestazione di servizi, perché manca l'elemento della somministrazione in un locale attrezzato per la consumazione sul posto: la somministrazione si configura solo quando i pasti vengono consumati al banco o al tavolo, o quando la cessione è accompagnata da una prestazione di servizi. L'aliquota applicabile ai pasti consegnati a domicilio segue quindi le regole ordinarie sulle preparazioni alimentari appena descritte, con l'aliquota del 10% per il cibo preparato e le aliquote proprie per le bevande incluse nell'ordine.



STUDIO PIZZANO STUDIO SABATINO PIZZANO

Sede: via Sant'Alessio, 5, 83030 Venticano (AV)
Contatti: info@studiopizzano.it • dev.studiopizzano.it

Nota informativa: Il presente approfondimento ha scopo puramente informativo e divulgativo alla data di redazione (14/08/2026). Per la trattazione di casistiche specifiche si raccomanda il ricorso a una consulenza professionale personalizzata.



Studio
Sabatino
Pizzano
2022
via
Sant'Alessio,
5,
83030
Venticano

STUDIO PIZZANO