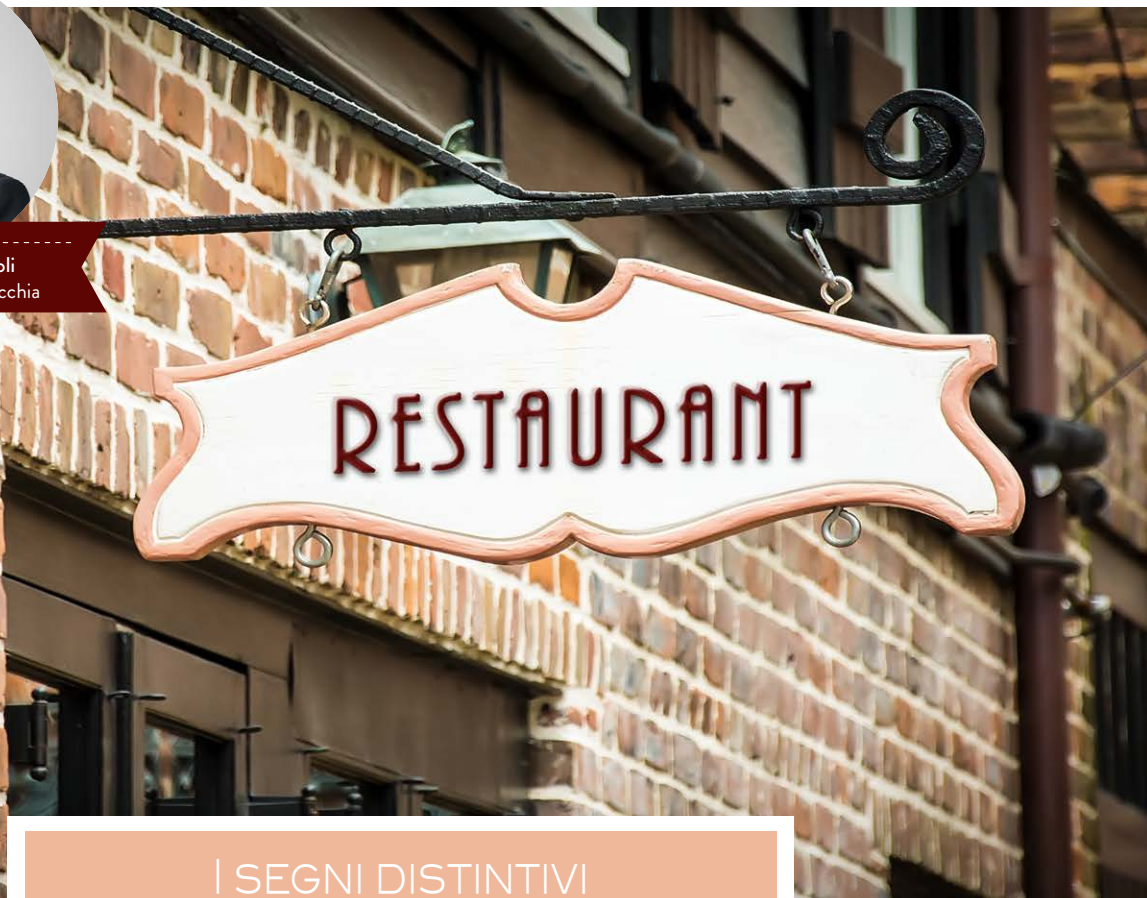




avv. Laura Bussoli
Studio De Berti Jacchia



I SEGNI DISTINTIVI
NELL'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

L'INSEGNA

In un mercato, come quello della ristorazione, caratterizzato da una elevata competitività e dalla presenza di numerosi operatori, l'identificazione e la capacità di distinguersi dai propri competitors, rappresentano un requisito essenziale.

I cosiddetti “**segni distintivi**” dell'attività di impresa giocano in questo contesto un ruolo fondamentale perché consentono al ristoratore di distinguere la propria attività rispetto a quella dei

I **SEGNI DISTINTIVI**
DELL'**ATTIVITÀ** DI
IMPRESA GIOCANO
UN **RUOLO**
FONDAMENTALE
PERCHÉ CONSENTONO
AL **RISTORATORE**
DI **DISTINGUERE LA**
PROPRIA **ATTIVITÀ**

concorrenti e al consumatore di riconoscere determinati prodotti o servizi come provenienti da una certa impresa e, quindi, come dotati di certe caratteristiche o qualità. Svolgendo una funzione pro-concorrenziale e pubblicitaria, essi richiedono requisiti di unicità, chiarezza, veridicità e trasparenza. Fra i principali segni distintivi a disposizione di chi esercita un'attività di ristorazione vi è l'insegna che identifica i locali commerciali dove si svolge l'attività imprenditoriale.

L'insegna costituisce quindi il primo vero "biglietto da visita" di un locale. Per tale motivo, deve essere chiara, riconoscibile e accattivante. L'avvento dell'era digitale ha ampliato il concetto di insegna, portando la giurisprudenza a riconoscere la sua validità anche in **contesti virtuali**. I nomi a dominio dei siti web, ad esempio, sono ora assimilati all'insegna e questa trasformazione ha esteso il ruolo della stessa, che ora **identifica sia luoghi fisici che spazi virtuali** in cui il titolare interagisce con il pubblico. Essendo uno strumento pubblicitario, l'insegna sottostà a regole urbanistiche e pubblicitarie che variano da comune a comune e che riguardano le dimensioni, le imposte e le procedure di approvazione. A norma del nostro Codice civile, l'insegna deve essere originale, cioè nuova e diversa da quella dei concorrenti. Gli articoli 2564 e 2568 c.c. stabiliscono che, se l'insegna "è uguale o identica a quella usata da altro imprenditore e può creare confusione per l'oggetto dell'impresa e per il luogo in cui questa è esercitata, deve essere integrata o modificata con indicazioni idonee a differenziarla".

Come altri segni distintivi, l'insegna sottostà al generale requisito della **novità**: qualora così non fosse infatti, si innescherebbero meccanismi di confusione per il consumatore, oltre che effetti distorsivi della concorrenza fra imprenditori.

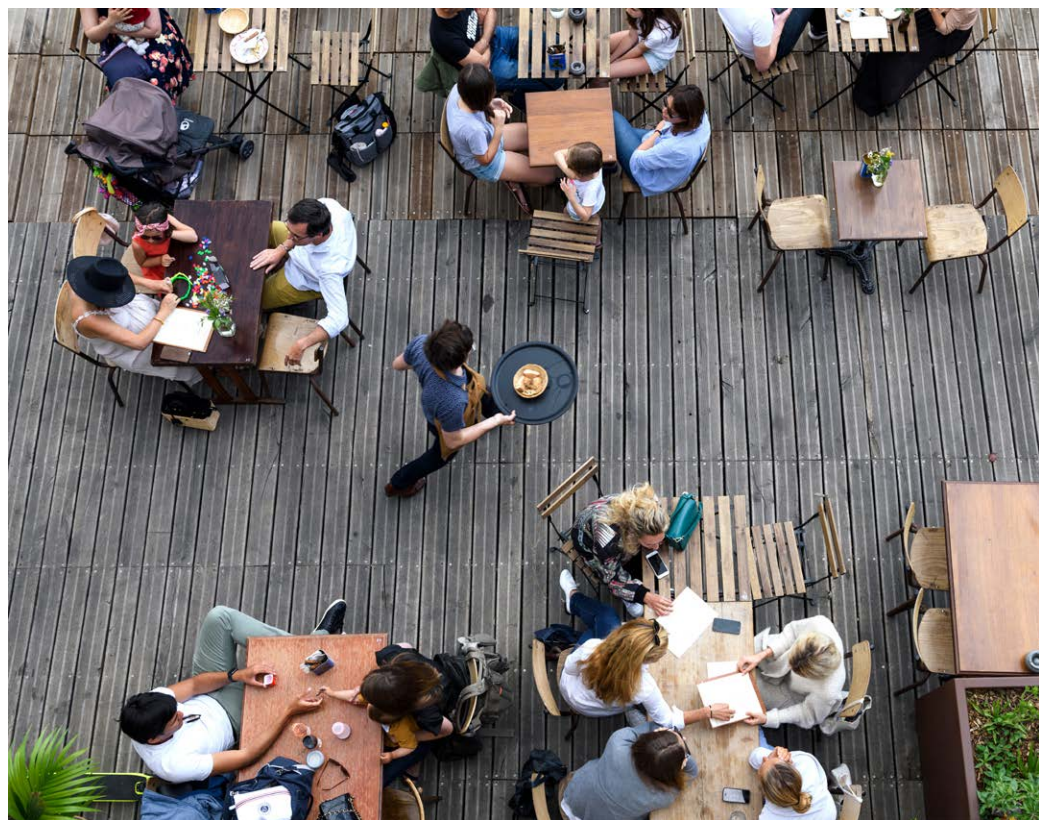
La legge impone quindi all'imprenditore che utilizzi come insegna un nome o un segno simile o identico a quello già utilizzato da altro imprenditore del medesimo settore e nel medesimo contesto territoriale, di modificare l'insegna di modo da non creare confusione per il consumatore.

La legge non specifica quale debba essere la distanza territoriale tra due attività al fine di escludere il

rischio di **confusione**: certamente la presenza di due insegne identiche o simili per due ristoranti situati all'interno dello stesso comune o della stessa città può dar luogo al rischio di confusione. Ma ciò potrebbe avvenire anche all'interno di **confini territoriali** più ampi, regionali o nazionali, se la prima insegna è conosciuta.

Nel caso in cui l'insegna sia costituita da un patronimico, cioè dal nome del titolare dell'attività di ristorazione, la giurisprudenza più recente ha stabilito che, in caso di conflitto tra insegne patronimiche, ove il cognome **costituisca il cuore del segno**, ossia lo caratterizzi in modo essenziale, il giudice può disporre l'eliminazione del cognome confondibile dall'insegna usata per seconda.

L'INSEGNA COSTITUISCE IL PRIMO VERO BIGLIETTO DA VISITA DI UN LOCALE



Il diritto dell'imprenditore di utilizzare il proprio nome all'interno dell'insegna che identifica il proprio locale, non è un diritto assoluto e insindacabile e, se adottata posteriormente, per una attività simile o identica ad attività già esistente sul medesimo territorio, potrebbe dar luogo al rischio di confusione e quindi venire in parte inibita dal giudice.

In caso di conflitto tra insegne simili il criterio di risoluzione si basa sulla **priorità d'uso**. Un ulteriore criterio è quello della notorietà dell'insegna, che potrebbe portare i consumatori ad associare erroneamente un nuovo esercizio a uno preesistente.

I fattori da considerare quindi per determinare se l'uso di un'insegna simile costituisce concorrenza

L'INSEGNA RIVESTE
UN' **IMPORTANZA**
FONDAMENTALE
PER LE **ATTIVITÀ DI**
RISTORAZIONE ANCHE
DAL PUNTO DI VISTA
LEGALE

sleale e/o violazione di diritti preesistenti sono i seguenti:

- **Tipo di cucina:** se le offerte culinarie di due ristoranti sono simili, il rischio di confusione per i consumatori potrebbe essere maggiore;
- **Localizzazione:** se i due ristoranti

si trovano nelle vicinanze, il rischio di confusione potrebbe essere più elevato.

- **Reputazione:** se l'insegna del ristorante è nota e conosciuta nel settore, l'uso di un'insegna simile potrebbe essere considerato un tentativo di sfruttare indebitamente la reputazione della prima.

In conclusione, l'insegna riveste un'importanza fondamentale per le **attività di ristorazione**, non solo dal punto di vista di **marketing**, ma anche legale ed è importante che i titolari di un'attività di ristorazione nella scelta della propria insegna valutino tutti gli aspetti descritti, al fine di evitare situazioni insidiose.

