

PESCATURISMO

1. DOMANDA: NEL CASO CHE IL PROPRIETARIO O L'ARMATORE/CAPOBARCA DELL'UNITÀ DA PESCA NON COINCIDA CON IL SOGGETTO CHE INTENDE ESERCITARE IL PESCATURISMO OPPURE NEL CASO IN CUI L'ATTIVITÀ D'IMPRESA SIA ESERCITATA DA UNA SOCIETÀ O COOPERATIVA CHI PUÒ ESERCITARE IL PESCATURISMO ?

Risposta: I requisiti soggettivi per il riconoscimento provinciale di cui all'art. 23 della L.R. 28/2012 sono riferiti all'imprenditore ittico in possesso dei requisiti individuali di cui all'Allegato A della DGR n. 604/2013 (frequentazione e superamento del corso di formazione, titolarità della licenza, titolarità della patente nautica). Il legale rappresentante di una Cooperativa o di una società armatrice può pertanto esercitare l'attività del pescaturismo solo se in possesso dei richiamati requisiti.

Nel caso di Cooperative o Società possono esercitare attività di pescaturismo i soggetti (legale rappresentante e soci), purchè imprenditori ittici, in possesso, anche in questo caso, dei suddetti requisiti individuali e ciò in quanto obbligatori ai fini della richiesta del riconoscimento provinciale.

2. DOMANDA: IL PARAGRAFO 4. DELL'ALLEGATO A DELLA DGR N. 604/2013 STABILISCE CHE L'IMPRENDITORE ITTICO, PER ESERCITARE L'ATTIVITÀ DI PESCATURISMO NELLE ACQUE INTERNE E MARITTIME INTERNE, DEBBA ESSERE TITOLARE DA ALMENO 1 ANNO DELLA LICENZA DI PESCA PROFESSIONALE. DETTO PERIODO DI 1 ANNO PUO' RIFERIRSI A PERIODI PASSATI SENZA CONTINUITÀ CON L'ATTIVITA' DI PESCATURISMO?

Risposta: premesso che la validità della licenza di pesca permane anche nel caso di discontinuità dell'attività di pesca, l'imprenditore ittico che intende avviare l'attività di pescaturismo ha l'obbligo di dimostrare di avere esercitato l'attività di pesca professionale o di acquacoltura nel corso dell'anno precedente lo svolgimento dell'attività di pescaturismo e ciò, mediante presentazione di idonea documentazione fiscale (conferimento prodotto, fatture o altra documentazione attestante l'attività di pesca o di acquacoltura). Pertanto, in questo caso, deve essere attestata da parte dell'imprenditore ittico la "continuità" tra attività di pesca e/o di acquacoltura e l'attività di pescaturismo.

Si ritiene opportuno, altresì, evidenziare che il paragrafo 12 dell'Allegato A della DGR 604/2013 fissa il termine massimo di 2 anni il periodo che deve intercorrere tra la data del "provvedimento di riconoscimento" provinciale e la data entro la quale l'imprenditore ittico ha l'obbligo di presentare formale richiesta, al competente Ispettorato di Porto regionale, di integrazione della propria "licenza di navigazione" con l'annotazione: "pescaturismo".

3. DOMANDA: GLI IMPRENDITORI CHE SONO GIÀ AUTORIZZATI ALL'ESERCIZIO DEL PESCATURISMO IN MARE DEVONO ESSERE TITOLARI, DA ALMENO UN ANNO, DELLA LICENZA DI TIPO A PER POTER ESERCITARE IL PESCATURISMO NELLE ACQUE INTERNE? DETTO REQUISITO PUO' ESSERE SURROGATO DA ANALOGO PERIODO RILEVABILE DAL RUOLINO D'EQUIPAGGIO DELL'UNITÀ DA PESCA CHE OPERA A MARE?

Risposta: ai fini dell'ottenimento dei requisiti di riconoscimento di cui all'Allegato A della DGR n. 604/2013, l'attività in mare per almeno 1 anno, dimostrabile dal soggetto imbarcato (mediante attestazione ruolino d'equipaggio) risulta pienamente assimilabile alla licenza di tipo A (licenza in possesso del pescatore di professione che opera nelle acque interne).

4. DOMANDA: CHI E' L'AUTORITA' COMPETENTE IN MATERIA IGIENICO-SANITARIA AI FINI DEI CONTROLLI PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE NEL PESCATURISMO NELLE NAVI SIA IN MARE SIA NELLE ACQUE INTERNE ?

Risposta: l'Autorità competente dei controlli igienico-sanitari in nave sia a mare sia nelle acque marittime interne è l'Ufficio di Sanità Marittima e Aerea (USMAF) del Ministero della Salute

5. DOMANDA: QUALI SONO I REQUISITI IGIENICO-SANITARI "MINIMI" RICHIESTI DALL'USMAF AI FINI DELLA SOMMINISTRAZIONE IN NAVE NELL'ATTIVITA' DEL PESCATURISMO?

Risposta: Premesso che gli alimenti somministrati possono essere di diversa tipologia (cottura alla griglia, preparazione di piatti più elaborati e altri) vengono elencati i seguenti requisiti igienico-sanitari "minimi" che devono essere assicurati dall'imprenditore ittico per qualsiasi tipologia di somministrazione nella propria imbarcazione:

➤ **SERVIZI IGIENICI:**

- Presenza di almeno un servizio igienico;
- Locale WC dotato di aerazione;
- Presenza di un lavabo dotato di acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere e rubinetteria;
- Presenza di porta rifiuti con chiusura a pedale.

➤ **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:**

- Serbatoi di acqua potabile in materiale idoneo al contatto con gli alimenti;
- Acqua potabile (dovranno essere effettuate analisi di potabilità annualmente prima dell'inizio dell'attività di stagione).

➤ **AREA ADIBITA ALLA LAVORAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI.**

- Presenza di pavimenti in materiale non assorbente, lavabili e, se necessario, disinfettabili;
- Presenza di attrezzature e piani d'appoggio in materiale lavabile, disinfettabile e resistente alla corrosione;
- Presenza di contenitori richiudibili per la conservazione delle stoviglie;
- Attrezzature adibite alla conservazione degli alimenti a temperatura controllata;
- Attrezzature adibite allo stoccaggio delle materie prime anche a temperatura ambiente;
- Aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti mosche e presenza di dispositivi anti intrusione di altre specie animali;

➤ **ZONA LAVAGGIO**

- Lavello destinato al lavaggio delle attrezzature;
- Se non si cucina e/o vengono utilizzate stoviglie a perdere non è necessario il secondo lavello.

➤ **SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI**

- Attrezzature richiudibili per lo stoccaggio e la rimozione dei rifiuti, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, poste al di fuori delle aree di preparazione e cottura degli alimenti;
- contenitori idonei e differenziati per le varie tipologie di rifiuti.

➤ **SMALTIMENTO REFLUI:**

- Idoneo sistema di stoccaggio delle acque reflue per lo smaltimento autorizzato;
- Utilizzazione di acqua (anche non potabile) per lo scarico del servizio igienico.

➤ **DEPOSITO MATERIALI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE:**

- Presenza di armadio o contenitore richiudibile per la conservazione di detersivi e sanificanti in modo che gli stessi siano separati dalle aree destinate alla manipolazione degli alimenti.

➤ **AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO**

- Predisposizione ed attuazione di procedure permanenti basate sui “principi del sistema HACCP” e/o sulle “buone prassi igieniche”, in sostituzione della sorveglianza dei punti critici di controllo (CCP). Tali documenti devono essere presenti a bordo della nave e raccolti nel “Manuale di autocontrollo”.

➤ **MANUALE HACCP**

- Presenza a bordo della nave del “Manuale di autocontrollo” pertinente la somministrazione di alimenti.

➤ **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

- Sulla base delle disposizioni di cui al Reg. CE n. 852/2004, la L.R. n. 2/2013 (art.5), e alla L.R. n. 28/2012 e s.m.i. devono essere previsti corsi di formazione, obbligatori, per tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

ITTITURISMO

1. DOMANDA: IL SOGGETTO CHE ESERCITA L'ATTIVITÀ DI ITTITURISMO DEVE TRASMETTERE CON CADENZA ANNUALE IL PROPRIO PIANO ITTITURISTICO AZIENDALE ALLA PROVINCIA?

Risposta: Il Piano Ittituristico Aziendale NON va presentato ogni anno. L'imprenditore ittico ha l'obbligo di comunicare alla competente Provincia (così come previsto dal paragrafo 5.2 dell'Allegato A della DGR 646/2014) eventuali modifiche del proprio Piano Ittituristico Aziendale dovute a variazioni della destinazioni d'uso dei locali e/o eventuali variazioni del numero delle unità lavoro (anche occasionali) che prestano servizio presso il manufatto dove viene svolta l'attività di ittiturismo.

Il paragrafo 2.4 (ultimo capoverso) del richiamato allegato A dispone a tal proposito che "alle Province spetta il compito della verifica annuale dei requisiti soggettivi ed oggettivi dell'imprenditore ittico".

2. DOMANDA: UN PESCATORE CHE ESERCITA UN'ATTIVITÀ DI PESCA E DI ITTITURISMO PUÒ AFFITTARE IL RAMO D'AZIENDA DELLA SOLA ATTIVITÀ DI ITTITURISMO AD ALTRO SOGGETTO INDIVIDUALE O SOCIETÀ? E NEL CASO DI RISPOSTA AFFERMATIVA, QUALI SONO I REQUISITI NECESSARI PER IL SOGGETTO INDIVIDUALE E/O PER I SOCI DELLA SOCIETÀ?

Risposta: L'allegato A della DGR n. 646 del 29 aprile 2014 dispone, al paragrafo 1.1., che soggetto del riconoscimento provinciale ai fini dell'esercizio dell'attività ittituristica, ai sensi dell'articolo 23 della L.R. 28/2012 e s.m.i. è l'imprenditore ittico, così come definito dall'art. 4 del D.Lgs. 9 gennaio 2012, n. 4 e successive modifiche ed integrazioni (s.m.i.), che abbia superato il corso di Formazione di cui al successivo paragrafo 2 del richiamato Allegato A, nonché, esercitato nell'ultimo biennio, una delle seguenti attività:

- 1 anno di pesca professionale;
- 1 anno titolare o socio di impresa ittica o di acquacoltura/vallicoltura/molluschicoltura.

Possono acquisire il riconoscimento provinciale, ai fini dell'esercizio dell'attività ittituristica:

- soggetti che nell'ultimo biennio dimostrino di aver svolto per almeno 1 anno, attività di ittiturismo o di agriturismo (come titolare, coniuge, o familiare o parente fino al terzo grado) in una qualsiasi azienda ittica o agricola presente nel territorio nazionale;
- laureati in agraria, biologia marina, scienze alimentari, ingegneria ambientale, e/o titoli equipollenti (sito da consultare: www.miur.it/0002Univer/0751Equipo/index_cf2.htm).

Possono acquisire, altresì, il riconoscimento provinciale, ai fini dell'esercizio dell'attività ittituristica, gli imprenditori ittici che hanno superato il corso di formazione di pescaturismo di cui alla DGR. n. 604 del 3 maggio 2013.

Il successivo paragrafo 1.2. del sopra citato Allegato A, dispone che l'imprenditore in possesso del richiamato riconoscimento provinciale può essere coadiuvato, nei servizi di ospitalità e somministrazione di pasti, spuntini e bevande, dal coniuge, dai propri familiari e parenti fino al terzo grado e affini, nonché da personale dipendente regolarmente assunto (con contratto) anche a tempo determinato (compresi i contratti a "chiamata"), con assolvimento delle disposizioni vigenti in materia previdenziale ed assistenziale.

Da quanto sopra riportato si evidenzia per prima cosa che tutta la materia afferente al pescaturismo e all'ittiturismo fa riferimento a soggetti che operano nel comparto produttivo della pesca professionale e all'acquacoltura e/o comunque nel settore cosiddetto "Primario" che comprende anche il settore dell'agricoltura/agriturismo e ciò per motivazioni collegate all'equiparazione normativa tra imprenditore ittico ed imprenditore agricolo.

Ciò precisato, ne deriva che nel caso di affitto del ramo d'azienda e/o di cessione dell'attività a terzi, qualsiasi sia il soggetto (anche il socio di una società) che intende esercitare l'attività di ittiturismo relativamente alla somministrazione di spuntini e/o pasti e/o alla lavorazione e trattamento del prodotto oggetto di somministrazione, deve necessariamente, *in primis*, essere imprenditore ittico e avere acquisto i requisiti soggettivi e oggettivi di cui al richiamato allegato A della DGR n. 646 del 29 aprile 2014.

3. DOMANDA: CHI E' L'AUTORITA' COMPETENTE IN MATERIA DEI CONTROLLI IGIENICO-SANITARI PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE NELL'ITTITURISMO?

Risposta: l'Autorità competente dei controlli igienico-sanitari presso i manufatti (pontoni, casoni, bilancioni, capanni) dove viene svolta l'attività di ittiturismo sono le ULLSS competenti per territorio.

4. DOMANDA : QUALI SONO I REQUISITI IGIENICO-SANITARI "MINIMI" RICHIESTI DALLA ULS COMPETENTE PER TERRITORIO AI FINI DELLA SOMMINISTRAZIONE NELL'ATTIVITA' DELL' ITTITURISMO?

Risposta: Premesso che gli alimenti somministrati possono essere di diversa tipologia (cottura alla griglia, preparazione di piatti più elaborati e altri) vengono elencati i seguenti requisiti igienico-sanitari "minimi" che devono essere assicurati dall'imprenditore ittico per qualsiasi tipologia di somministrazione:

❖ **CASISTICHE OPERATIVE**

- A. **FINO A 10 OSPITI:** preparazione, cottura e somministrazione di piatti elaborati contenenti anche prodotti della pesca freschi catturati dal pescatore;
- B. **PIÙ DI 10 OSPITI:** preparazione, cottura e somministrazione di piatti elaborati contenenti anche prodotti della pesca freschi catturati dal pescatore;
- C. Trattamento e lavorazione di prodotti ittici per la degustazione e somministrazione;
- D. Trattamento e lavorazione di prodotti ittici per la commercializzazione anche al dettaglio in ambito locale;
- E. Attività di degustazione di prodotti aziendali.

❖ **REQUISITI IGIENICO - SANITARI MINIMI OBBLIGATORI** (comuni a tutte le casistiche di cui al precedente paragrafo).

➤ **SERVIZI IGIENICI:**

- Presenza di almeno un servizio igienico collegato ad un buon sistema di scarico, dotato di aerazione naturale o artificiale, non comunicante direttamente con i locali di preparazione alimenti e, ove possibile, accessibile ai disabili;
- Presenza di un lavabo dotato di sapone liquido e asciugamani a perdere e rubinetteria a comando non manuale;
- Presenza di porta rifiuti con chiusura non manuale.

➤ **APPROVVIGIONAMENTO IDRICO:**

- Presenza di lavelli dotati di acqua calda e/o fredda potabile collegati all'acquedotto ove possibile;
- Acqua potabile (per le strutture non allacciate all'acquedotto dovranno essere effettuate periodiche analisi chimiche e microbiologiche e ciò, sulla base del volume e periodicità dell'utilizzo dell'acqua potabile).

➤ **AREA ADIBITA ALLA LAVORAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI.**

- I pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario da disinfettare;
- Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario da disinfettare;
- Presenza di attrezzature e piani d'appoggio in materiale lavabile, disinfettabile e resistente alla corrosione; le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- Attrezzature adibite alla conservazione degli alimenti a temperatura controllata;
- Area adibita allo stoccaggio delle materie prime a temperatura ambiente;
- Aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti mosche facilmente amovibili e presenza di dispositivi antintrusione;
- Sistema di aspirazione fumi sopra la zona di cottura alimenti, ove necessario;
- Idonea areazione ed illuminazione naturale e/o artificiale.

➤ **ZONA LAVAGGIO**

- Lavello destinato al lavaggio degli alimenti e delle attrezzature dotato di acqua calda e/o fredda potabile.

➤ **SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI**

- Attrezzature richiudibili per lo stoccaggio e la rimozione dei rifiuti, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, poste al di fuori delle aree di preparazione e cottura;
- Contenitori idonei e differenziati per le varie tipologie di rifiuti.

➤ **SMALTIMENTO REFLUI:**

- Idoneo sistema di smaltimento delle acque reflue a norma di legge.

➤ **DEPOSITO MATERIALI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE:**

- presenza di armadio o contenitore richiudibile per la conservazione di detersivi e sanificanti in modo che gli stessi siano separati dalle aree destinate alla manipolazione degli alimenti.

➤ **ZONA SPOGLIATOIO**

- Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

➤ **AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO**

- Predisposizione ed attuazione di procedure permanenti basate sui “principi del sistema HACCP” e/o sulle “buone prassi igieniche”, in sostituzione della sorveglianza dei punti critici di controllo (CCP). Tali documenti devono essere presenti a bordo della nave raccolti nel “Manuale di autocontrollo” pertinente la somministrazione di alimenti.

➤ **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

- Sulla base delle disposizioni di cui al Reg. CE n. 852/2004, la L.R. n. 2/2013 (art.5), e alla L.R. n. 28/2012 e s.m.i. devono essere previsti corsi di formazione, obbligatori, per tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

Nel caso di utilizzo di: **CUCINA DOMESTICA**

Caratteristiche	Cosa si può fare	Destinazione dei prodotti
➤ Requisiti igienico sanitari previsti dai regolamenti edilizi per i locali abitativi: Per questa fattispecie i criteri igienico sanitari sono previsti dal Cap. III dell’Allegato II del Reg. (CE) n. 852/2004, e sono i medesimi sopra descritti.	• Preparazione di pasti per un numero massimo di 10 ospiti	• Somministrazione in azienda

Nel caso di utilizzo di: **LOCALE IDONEO ADIBITO A CUCINA AD USO ESCLUSIVO DELL’ATTIVITA’**

Caratteristiche	Cosa si può fare	Destinazione dei prodotti
➤ I requisiti minimi sono riportati nel paragrafo “REQUISITI IGIENICO-SANITARI MINIMI OBBLIGATORI”	• Preparazione di pasti per un numero anche superiore a 10 ospiti utilizzando i prodotti provenienti dalla propria attività di pesca e/o di acquacoltura	• Somministrazione in azienda dei prodotti ittici cucinati in vario modo