

Allegato A

Controllo sulle attività di ristorazione sulle imbarcazioni e sui galleggianti impiegati in attività di Ittiturismo e Pescaturismo (L.R. 37/2007-D.G.R. 1162/2014). Schema riparto delle competenze”

Di seguito vengono riportati gli Enti coinvolti per il rilascio di autorizzazioni e/o controlli e relativi ambiti di competenza per le diverse casistiche di attività, fermo restando che per quanto è inerente l’attività di preparazione/somministrazione svolte interamente a terra nell’ambito dell’ittiturismo, si rimanda interamente a quanto previsto dal Reg. CE/852/2004 e dalla D.G.R. 1162/2014

Casistiche	USMAF	ASL	ASL	RINA BV	CAPITANERIA	NOTE	Necessita’
		S.C Sicurezza del Lavoro riferimenti normativi D.legislativo 271/99 D.legislativo 298/99	S.C Alimenti di origine Animale / S.C. Igiene alimenti e nutrizione	A) Nel caso d’interventi che hanno modificato la struttura della barca B) Nel caso di autorizzazione all’esercizio dell’ attività di ittiturismo, da parte	Per tutto ciò che riguarda la sicurezza della navigazione e dell’imbarco di persone non facenti parte dell’equipaggio	D.G.R. 1162/2014 “Nuove disposizioni attuative per l’esercizio delle attività di ittiturismo” DM 293/99 “Regolamento recante norme in materia di disciplina dell’attività di pescaturismo”	

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

				dell' Autorità Marittima – “ prova di Stabilità e/o prova occasionale di stabilità” in caso di imbarco di turisti o impiego di personale non facente parte dell'equipaggio su barca ormeggiata			
A)Sola Cottura alla griglia o frittura e somministrazione a bordo di pesce catturato durante l'attività di pescaturismo e preparato al momento	SI	SI	NO	Solo per il caso A)	SI	Pescaturismo	Verifica Idoneità strutturale dei locali e/o delle strutture Verifica Idoneità igienico sanitaria dei locali e delle attrezzature di produzione Verifica Idoneità igienico sanitaria dei locali/attrezzature per la somministrazione Controlli sull'attività alimentare e relativa documentazione
A)1. Preparazione a bordo somministrazione a bordo di piatti contenenti prodotti della pesca freschi	SI'	SI'	NO	Per i casi A) e B)	SI'	Pescaturismo/ittiturismo Se si associa la gita in barca si tratta di pescaturiamo Si tratta di ittiturismo se non si prevede escursione in barca. In questo caso, la Capitaneria deve intervenire, avvalendosi del RINA o del BV per stabilire il numero di persone che possono accadere a bordo.	Visita preliminare USMAF Si consiglia di attenderla anche se non vincolante ai fini dell'inizio dell'attività come previsto dal D.lgs 222/2016

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

catturati durante l'attività di pesca, o provenienti da altre attività di pesca o di pescaturiamo o ottenuti da materie prime stoccate a bordo anche in refrigerazione						In particolare quando: -a bordo siano svolte attività di cucina da personale non facente parte dell'equipaggio, -il numero di turisti da imbarcare sulla barca ormeggiata	
A)2 e/o ottenuti da materie prime lavorate a terra in idoneo locale	SI'	SI'	SI per locale a terra e per lavorazione materie prime	Solo per il caso A) e B)	SI'	Valgono le considerazioni A1	L'ASL, su richiesta dell'OSA e a pagamento, effettua sopralluogo preventivo
B)1. Preparazione a bordo, somministrazione a terra di piatti elaborati contenenti prodotti della pesca freschi catturati durante	SI'	SI	NO se a terra viene dato un servizio che prevede solo stoviglie e posate monouso confezionate	Solo per i casi A) e B)	SI	Ittituriamo Si tratta di ittiturismo non prevedendo escursione in barca. Se, però, il servizio a terra è fatto con materiale usa e getta potrebbe trattarsi anche di Pescaturismo * In entrambe le situazioni la Capitaneria deve, comunque, intervenire, previa prova di stabilità da parte di R.I.NA/B.V per	*DM 293/99 art 1 comma 2 lett.blo svolgimento di attività turistico-ricreative nell'ottica della divulgazione della cultura del mare e della pesca, quali, in particolare, brevi

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

l'attività di pesca, o da altre attività di pesca o di pescaturiamo o ottenuti da materie prime stoccate a bordo anche in refrigerazione			singolarmente SI se a terra viene dato un servizio di ristorazione completa (piatti bicchieri, posate, tavolini...)			stabilire il numero di persone che possono accadere a bordo in particolare qualora a bordo siano svolte operazioni da persone non facenti parte dell'equipaggio. Nella pescaturismo e nell'ittiturismo con barca ormeggiata è la Capitaneria, previa prova di stabilità, a indicare quante persone non facenti parte dell'equipaggio possono essere imbarcate.	escursioni lungo le coste, osservazione delle attività di pesca professionale, ristorazione a bordo o a terra Visita USMAF Si consiglia di attenderla anche se non vincolante ai fini dell'inizio dell'attività come previsto dal D.lgs 222/2016
B)2 e/o ottenuti da materie prime lavorate a terra in idoneo locale	SI'	SI'	SI' per locale e per lavorazione materie prime	Solo per il caso A) e B)	SI'	Valgono considerazioni B1	L'ASL, su richiesta e a pagamento, effettua sopralluogo preventivo
C. Preparazione a terra, somministrazione a bordo di piatti elaborati contenenti prodotti della pesca freschi catturati durante l'attività di pesca, o provenienti da	SI'	SI'	SI' per locale a terra e per lavorazione materie prime	Solo per i casi A) e B)	SI	Ititurismo Pescaturismo in caso di gita in mare aperto	Visita USMAF Si consiglia di attenderla anche se non vincolante ai fini dell'inizio dell'attività come previsto dal D.lgs 222/2016 L'ASL, su richiesta dell'OSA e a pagamento, effettua sopralluogo preventivo

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

altre attività di pesca o di pescaturiamo o ottenuti da materie prime stoccate a bordo anche in refrigerazione							
C)1 Su "galleggiante"	NO	SI Sicurezza del lavoro come ambiente di lavoro	SI	SI deve avere certificazione del costruttore qualora per lo stesso sia previsto l'impiego turistico. SI In caso contrario RINA/BV può essere chiamato in causa per ottenere certificazione sulla portata	SI	Ittiturismo Art. 45 bis Codice della Navigazione - Affidamento ad altri soggetti delle attività oggetto della concessione <i>Il concessionario, previa autorizzazione dell' autorità competente, può affidare ad altri soggetti la gestione delle attività secondarie nell' ambito della concessione.</i> Installazione galleggiante <i>Qualsiasi costruzione galleggiante che per essere utilizzata deve essere permanentemente e saldamente assicurata alla riva con idonei sistemi di ormeggio; normalmente destinata a ospitare persone o equipaggiamenti per differenti scopi, di tipo ricreativo, commerciale, ecc. comunque non industriale: non sono previsti nei criteri di questa guida eventi legati a rischi di tipo industriale come esplosioni, sollecitazioni dovute all'ormeggio di grosse navi, spostamenti conseguenti a</i>	Vedi C1 Deve avere concessione demaniale marittima o autorizzazione art. 45 bis se subconcessionario* E' il caso della cooperativa proprietaria del galleggiante che autorizza il socio ad utilizzarlo L'ASL, su richiesta dell'OSA e a pagamento, effettua sopralluogo preventivo Desunto dalle disposizioni dell'Autorità di Bacino del Tevere confermare la competenza del RINA a emettere certificazioni in relative alle strutture galleggianti

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

						<i>movimenti di tipo funzionale diversi da quelli caratteristici dell'ambiente fluviale;</i>	
D) Somministrazione a bordo, senza ulteriore rielaborazione, di piatti preparati a terra in locale idoneo	SI	SI	SI per locale a terra e per lavorazione materie prime	SI	SI	Ittiturismo	Visita USMAF <i>Si consiglia di attenderla anche se non vincolante ai fini dell'inizio dell'attività come previsto dal D.lgs 222/2016</i> L'ASL, su richiesta dell'OSA e a pagamento, effettua sopralluogo preventivo
D)1 Su "galleggiante"	NO	Sicurezza del lavoro come ambiente di lavoro	SI	SI Vedi C1	SI Vedi C1	Ittiturismo Certificazione RINA <i>L'applicazione dei principi e dei requisiti tecnici contenuti in questo documento deve considerarsi altresì fondamentale qualora per le parti oggetto di questa guida si richieda una certificazione RINA. La specifica certificazione RINA o, più in generale, ogni atto o dichiarazione rilasciata da RINA non sollevano le parti interessate dalla loro responsabilità di rispettare addizionali o più stringenti requisiti prescritti dall'Autorità competente o dalle leggi vigenti in materia. Per questioni non specificatamente coperte da queste linee guida si applicano i requisiti del 'Regolamento per la Classificazione delle Navi' emesso da</i>	L'ASL, su richiesta dell'OSA e a pagamento, effettua sopralluogo preventivo <i>Desunto dalle disposizioni dell'Autorità di Bacino del Tevere confermare la competenza del RINA a emettere certificazioni in relative alle strutture galleggianti</i>

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

						<i>RINA o, più in generale, l'insieme dei Regolamenti RINA applicabili.</i>	
E) Somministrazione a bordo di alimenti pronti al consumo preconfezionati e preincartati da soggetti terzi anche da mantenersi in catena del freddo	SI	SI	NO	SI per i casi A) e B) (elettrodomestici a bordo-modifiche strutturali)	SI	E' pescaturismo In questo caso si immagina la gita in mare aperto nel corso della quale si offre una merenda che non necessariamente prevede prodotti della pesca	

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

E)1 Su "galleggiante"	NO	SI	SI	SI Vedi C1	NO Vedi C1	<p>Itturismo D.lgs 79/2011 ART. 31 (Turismo nautico) 1....la realizzazione delle strutture di interesse turistico-ricreativo.....ivi compresi i pontili galleggianti a carattere stagionale, pur se ricorrente, mediante impianti di ancoraggio con corpi morti e catenarie, collegamento con la terraferma e apprestamento di servizi complementari, per la quale sia stata assentita,.....concessione demaniale marittima o lacuale, anche provvisoria, non necessita di alcun ulteriore titolo abilitativo edilizio e demaniale..... TUTTAVIA il T.A.R. della Toscana con sentenza 1699/2012 ha stabilito che, qualora venga meno lo stato di precarietà e il galleggiante, in questo caso classificato da RINA come <i>"uno speciale galleggiante per servizio ristoro ormeggiato permanente a banchina"</i> sia ancorato permanentemente alla banchina gli interventi edilizi saranno nuovamente soggetti al "permesso di costruire" ed a eventuali limitazioni previste dal piano regolatore del porto in questione</p>	Vedi C1 L'ASL, su richiesta dell'OSA e a pagamento, effettua sopralluogo preventivo
--------------------------	----	----	----	---------------	---------------	---	--

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Riccardo Favero)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

SCHEMA N..... NP/14845

DEL PROT. ANNO 2018

REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale

Dipartimento salute e servizi sociali

Tutela della salute negli ambienti di vita e di lavoro - Settore

FINE TESTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL SEGRETARIO

13/07/2018 (Dott. Roberta Rossi)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - Politiche agricole e della pesca - Settore

(Riccardo Favero)