

La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo



La Coopération au coeur
de la Méditerranée

MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE



POTENZIARE L'UNITARIETÀ STRATEGICA



Pescaturismo Ittiturismo

Manuale di Buone Prassi Operative



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Pescaturismo Ittiturismo

Manuale di Buone Prassi Operative

SOMMARIO

INTRODUZIONE

CAPITOLO 1

Pescaturismo – ittiturismo e sviluppo sostenibile	7
Normativa nazionale su pescaturismo e ittiturismo	7
Che cos'è la pescaturismo	9
Chi può esercitare la pescaturismo	9
Chi può partecipare alle attività di pescaturismo	10
Tipologia delle imbarcazioni e dei sistemi di pesca autorizzati	10
Quando si svolge la pescaturismo	11
Cosa fare per ottenere l'autorizzazione	11
Chi rilascia l'autorizzazione	11
Obblighi dell'imprenditore ittico	12
La sicurezza a bordo delle imbarcazioni per la pescaturismo	12
Stabilità e annotazioni di sicurezza	13
Mezzi antincendio	13
Segnali di soccorso	14
Mezzi di salvataggio	14
Materiale sanitario	14
Altre dotazioni	15
Sistemi di comunicazione marittima	15
Nozioni sul comportamento	16

CAPITOLO 2

Che cos'è l'ittiturismo	17
Chi può esercitare l'ittiturismo	17
Chi può partecipare alle attività di ittiturismo	18
Locali per le attività ittituristiche	19
Come fare per avviare l'attività	19

CAPITOLO 3

L'igiene dell'ambiente di lavoro a bordo e a terra	21
Obblighi normativi	21
Applicazione del "pacchetto igiene". Esempi pratici nelle attività di ittiturismo	21
Casistiche operative	23
Requisiti minimi obbligatori comuni a tutte le casistiche	23
Requisiti minimi obbligatori specifici per ciascuna casistica	24
Ulteriori indicazioni	24
"Pacchetto igiene". Esempi pratici di applicazione nelle attività di pescaturismo	27
Casistiche operative	27
Requisiti obbligatori comuni a tutte le casistiche	27
Requisiti minimi obbligatori specifici per ciascuna casistica	28

CAPITOLO 4

Impresa di pesca e attività professionali. Inquadramento generale su fiscalità e previdenza.....	31
Obblighi fiscali	32
Il regime fiscale della pesca.....	32
Sgravi fiscali IRPEF previsti per il settore della pesca costiera	32
Tassa di concessione governativa	32
Equiparazione tra ittiturismo e agriturismo.....	33
Obblighi previdenziali. Regimi previdenziali nella pesca marittima	34
Sgravi contributivi IRPEF pesca costiera	35

CAPITOLO 5

Consigli pratici e buone prassi per l'operatore della pescaturismo e dell'ittiturismo	37
Accoglienza e assistenza al turista per la pescaturismo.....	37
Argomenti da trattare durante un'uscita di pescaturismo	38
Attività ludiche e didattiche nella pescaturismo	39
Attività ludiche e didattiche nell'ittiturismo.....	39
Promozione dei servizi offerti per pescaturismo e ittiturismo	39
Degustazione dei prodotti ittici	40
Esempi sulle disposizioni strutturali per pescaturismo d'eccellenza	40
Esempi sulle disposizioni strutturali per ittiturismo d'eccellenza	40

BIBLIOGRAFIA

RIFERIMENTI NORMATIVI

INTRODUZIONE

Il Progetto europeo MARTE+ (Mare, Ruralità, Terra: potenziare l'unitarietà strategica), finanziato nell'ambito del programma Italia-Francia Marittimo 2007-2013, coinvolge tre Regioni italiane, Liguria, Sardegna, Toscana e un territorio transfrontaliero, la Corsica, con l'obiettivo di accrescere la competitività delle zone rurali e marino-costiere dei territori.

MARTE+ è un progetto ampio che si articola in una azione di sistema (AA) e in 6 sottoprogetti che intervengono su due filoni:

1. "Gestione del territorio e delle sue produzioni agroalimentari" (Progetti SA, SB, SC, SD);
2. Valorizzazione delle produzioni e multifunzionalità" (Progetti SE, SF).

Fra le azioni previste dal sottoprogetto SF c'è in particolare l'azione di promozione e di qualificazione delle attività di Pescaturismo e Ittiturismo, che coinvolge solo i partner italiani.

La pescaturismo e l'ittiturismo sono attività di pesca professionale che offrono l'opportunità di far conoscere al pubblico diversi ambienti, quello marino, quello delle lagune costiere e perfino quello delle acque dolci valorizzando e tramandando gli aspetti tecnici del mestiere della pesca, oltreché di conoscere le consuetudini lavorative del pescatore professionista.

Ecco allora questo manuale, uno strumento operativo per accompagnare gli operatori verso l'organizzazione di queste nuove attività professionali aperte al grande pubblico, in grado di offrire opportunità di reddito maggiore e una occupazione stabile ma anche un canale per informare ed educare grandi e piccoli, affinché si possa coniugare (nel rispetto delle attuali normative) lo sviluppo economico dell'impresa con l'esigenza di tutela del patrimonio ambientale e dei suoi servizi.

Attraverso queste "Linee guida", redatte da funzionari e tecnici delle tre regioni aderenti al progetto, si forniscono informazioni sulla attuale normativa, sulla sicurezza, l'igiene degli ambienti e degli alimenti, gli obblighi fiscali e previdenziali, gli uffici presso i quali recarsi e quale documentazione presentare per avviare queste attività, inoltre si forniscono suggerimenti e buone prassi sulle modalità di accoglienza e assistenza del turista.

Alla fine del volume l'elenco dei riferimenti normativi sui quali pescaturismo e ittiturismo si fondano sia a livello nazionale che regionale.

Marina Monagheddu

Servizio Risorse Ittiche
Agenzia Regionale Laore Sardegna

Gloria Manaratti

Regione Liguria - Dip. Agricoltura, Sport Turismo e Cultura
Settore Politiche Agricole e della Pesca

Valter Nunziatini

Provincia di Grosseto



CAPITOLO 1

PESCATURISMO – ITTITURISMO E SVILUPPO SOSTENIBILE

A distanza di oltre cinquanta anni dal boom economico che ha determinato lo sfruttamento delle risorse, talora oltre il limite, si sente la necessità di porre rimedio agli errori che hanno messo in pericolo l'intero pianeta, percorrendo le strade dello sviluppo sostenibile, ovvero, quell'insieme di attività e di comportamenti che permettono il raggiungimento di una soglia di benessere senza per questo compromettere la vita e il benessere delle future generazioni.

Percorrere le strade dello sviluppo sostenibile significa affinare "il modo di sentire" e "cambiare gli atteggiamenti" di chi vive nel territorio e di chi lo utilizza, a prescindere dagli scopi, siano essi economici, turistici, culturali o estetici: per questi, ed altri motivi ancora, nascono pescaturismo e ittiturismo.

Due strumenti operativi fondamentali nelle mani dell'imprenditore ittico per sensibilizzare i cittadini ad una responsabilità maggiore verso le problematiche ambientali.

Due attività che si svolgono sul campo a diretto contatto con l'ambiente, quindi, educazione allo sviluppo sostenibile, un processo che riguarda l'ambiente ma che coinvolge anche l'economia e la società.

L'ecosistema marino se non subisce alterazioni esterne di notevole portata rappresenta da solo un modello funzionale autonomo in grado di rigenerarsi, entro un certo limite, per fornire quei servizi ambientali indispensabili al nostro benessere, come il cibo e l'acqua. E' necessario comprendere che noi siamo parte integrante di questo sistema e che i nostri comportamenti non sostenibili e non responsabili come usare reti con maglie non idonee, pescare sottocosta, prelevare individui sottotaglia, versare in mare tanto olii esausti quanto plastica o altro, influenzano negativamente il ciclo biochimico da cui dipendiamo generando uno squilibrio che conduce nel tempo all'impovertimento delle risorse.

NORMATIVA NAZIONALE SU PESCATURISMO E ITTITURISMO

Le informazioni principali di natura legislativa che l'operatore deve conoscere per svolgere l'attività di pescaturismo sono contenute nel Decreto Ministeriale n.293/99.

Le informazioni principali di natura legislativa che l'operatore deve conoscere per svolgere l'attività di ittiturismo sono contenute nella Legge n.96/2006 e nei regolamenti regionali specifici.

Pescaturismo e ittiturismo non sono più solo due parole a cavallo fra due mondi diversi, quello della pesca e quello del turismo, ma due vere e proprie attività di pesca professionale che possono essere svolte solo ed esclusivamente dall'imprenditore ittico.

Tale fondamentale concetto, atteso da tempo per dare nuovo impulso al settore, è sancito nel capo I del Decreto Legislativo n.4 del 9 gennaio 2012 (come modificato dalla Legge 7 agosto 2012 n.134).

Questo decreto provvede al riordino e all'integrazione della normativa nazionale in materia di pesca e acquacoltura fornendo anche più complete definizioni delle parole utilizzate comunemente e non sempre in modo appropriato nel linguaggio corrente, come:

1. **pesca professionale;**
2. **pesca non professionale;**
3. **imprenditore ittico;**
4. **giovane imprenditore ittico;**
5. **acquacoltura;**
6. **attività connesse.**

Per maggiore esaustività si forniscono le definizioni delle parole elencate:

1. La pesca professionale è l'attività economica esercitata nelle acque marine, salmastre o dolci diretta alla cattura, tramite l'utilizzo di un attrezzo da pesca, di organismi vivi di cui è autorizzata la vendita. Nelle attività di pesca professionale rientrano anche la pescaturismo e l'ittiturismo.



2. La pesca non professionale è quella che sfrutta le risorse per fini ricreativi, turistici, sportivi e scientifici. È vietata la vendita e il commercio dei prodotti pescati.

3. L'imprenditore ittico è colui che esercita l'attività di pesca professionale in forma singola, associata o societaria e l'acquacoltura in forma singola o associata.

4. Il giovane imprenditore ittico è l'imprenditore di età non superiore ai 40 anni.

5. L'acquacoltura è l'attività esercitata in acque marine, salmastre o dolci, diretta all'allevamento o alla coltura di organismi acquatici attraverso la cura e lo sviluppo di un ciclo biologico.

6. Le attività connesse sono quelle esercitate dall'imprenditore ittico in subordine alle attività di pesca professionale o di acquacoltura, utilizzando prodotti, attrezzature o risorse provenienti in prevalenza dalla principale attività. Sono classificate diversamente a seconda che si parli di pesca professionale o di acquacoltura.

Per facilitare la distinzione e la memorizzazione delle attività connesse definite al punto

6 come da decreto legislativo n.4/2012, sono state elaborate le due tabelle che seguono.

La novità fondamentale consiste nel fatto che: per l'imprenditore ittico che si occupa di pesca professionale, pescaturismo e ittiturismo non sono più attività connesse ma possono essere attività prevalenti.

Queste due nuove attività di pesca professionale pur essendo svolte sempre e solo dall'imprenditore ittico, a livello normativo trovano una diversa collocazione legislativa, ragioni per cui si preferisce trattare gli argomenti pescaturismo e ittiturismo separatamente.

Nei paragrafi successivi si analizzano le rispettive vigenti normative nazionali cui dette attività fanno capo.

ATTIVITÀ CONNESSE ALLA PESCA PROFESSIONALE

1. Trasformazione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.
2. Azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca.
3. Attuazione di interventi di gestione attiva finalizzati alla valorizzazione produttiva.
4. Attuazione di interventi di gestione attiva finalizzati all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici.
5. Attuazione di interventi di gestione attiva finalizzati alla tutela dell'ambiente costiero.

ATTIVITÀ CONNESSE ALL'ACQUACOLTURA

1. Manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione, promozione e valorizzazione dei prodotti ottenuti dalle attività dirette all'allevamento o alla coltura di organismi acquatici di carattere vegetale o animale, in acque dolci, salmastre o marine.
2. Fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda impiegate nell'attività di acquacoltura.
3. Attività di ospitalità, ricreative, didattiche e culturali, finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e vallivi e delle risorse dell'acquacoltura.
4. Valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese di acquacoltura, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di struttura nella disponibilità dell'imprenditore stesso.
5. Attuazione di interventi di gestione attiva finalizzati alla valorizzazione produttiva.
6. Attuazione di interventi di gestione attiva finalizzati all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici.
7. Attuazione di interventi di gestione attiva finalizzati alla tutela dell'ambiente costiero.

CHE COS'È LA PESCATURISMO

La pescaturismo è un'attività che fonda la sua esistenza sulla pressante esigenza di tutela delle risorse ittiche attraverso la riduzione del prelievo e nasce come una valida alternativa per integrare il basso reddito del pescatore trovando un collocamento nel settore del turismo.

Attraverso la pescaturismo la figura del pescatore evolve e trova il giusto riconoscimento nella dimensione sociale: non è più solo un soggetto che, talvolta in solitudine, compie un'azione da lungo tempo memorizzata, ma è il trait d'union per trasmettere un'atavica cultura al mondo moderno.

Il pescatore mette a disposizione le sue conoscenze e le sue tradizioni per chi desidera un più intimo contatto con l'ambiente mare, insegnando rispetto verso la risorsa acqua e le specie che da sempre l'hanno colonizzata e attraverso questa nuova mission ha la speranza di lasciare ai giovani un'occupazione stabile che li tenga legati al territorio d'origine e d'impedire la perdita di un patrimonio culturale tipico delle comunità costiere.

Tutti i decreti pubblicati finora con il termine pescaturismo identificano... "l'imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su navi da pesca..." finalizzato allo svolgimento di attività turistiche, ricreative e didattiche, quali:

- **attività di pesca sportiva;**
- **attività di osservazione dell'attività di pesca, delle catture e degli attrezzi, finalizzata alla conoscenza della cultura del mare e della pesca;**
- **brevi escursioni lungo le coste per osservare l'ambiente costiero o lagunare;**
- **attività di degustazione e di ristorazione, che può essere effettuata sia a bordo che a terra.**

La tipologia delle attività svolte dipende molto dalla natura del gruppo imbarcato, qui diremo che:

- se a bordo si ospita una scolaresca è ipotizzabile che vengano organizzate attività di tipo didattico improntate verso la conoscenza

scientifico dell'attrezzo utilizzato e dei prodotti pescati;

- se a bordo sono presenti nuclei di turisti l'attività svolta avrà un'impronta o culturale, legata all'osservazione delle operazioni di cattura delle risorse e alla conoscenza del luogo come sito di tradizioni e abitudini locali, o di tipo turistico per la possibilità di fare un bagno, prendere il sole, consumare un pasto cucinato a bordo con i prodotti pescati.

Pescaturismo è un mix fra avventura, ecoturismo sostenibile, partecipazione attiva dell'ospite, scoperta di un ambiente naturale, scoperta dei prodotti della pesca e delle tradizioni enogastronomiche. Questo mix permette di collocarla nella sfera del Turismo Attivo Esperienziale, un turismo non più di nicchia ma fortemente specializzato per venire incontro alle esigenze e ai bisogni del turista che desidera sempre più creare nuove relazioni all'interno delle quali imparare l'arte del saper fare.

Pescaturismo è regalare a ognuno che non è pescatore un'esperienza turistica attiva organizzata per vivere una giornata in un ambiente sano, pulito, mangiando cibo fresco e condividendo con altre persone questo tipo di esperienza.

CHI PUÒ ESERCITARE LA PESCATURISMO

Per esercitare l'attività il requisito imprescindibile è la titolarità di una licenza di pesca e coloro che la posseggono vengono definiti imprenditori ittici.

Le ditte in possesso di un'imbarcazione, ma non di una licenza di pesca, possono svolgere altri servizi, come ad esempio il trasporto passeggeri, ma non la pescaturismo.

Per definizione diremo che: possono esercitare l'attività di pescaturismo solo gli imprenditori ittici singoli o riuniti in cooperative e loro consorzi, in possesso di un'imbarcazione da pesca e della relativa licenza.

CHI PUÒ PARTECIPARE ALLE ATTIVITÀ DI PESCATURISMO

Il decreto recita "...persone non facenti parte dell'equipaggio" e con questo si intendono turisti in numero massimo di 12. Il numero è indicato nella autorizzazione che viene rilasciata e dipende dalle caratteristiche dell'imbarcazione, prima fra tutte dalla sua stabilità.

Possono essere accolte a bordo persone di tutte le età, compresi i bambini.

Questi ultimi, se sono minori di 14 anni, devono essere accompagnati da un adulto che ne avrà la completa responsabilità mentre a bordo devono essere presenti dotazioni di sicurezza specifiche per minorenni.

Il gruppo che si forma raramente è omogeneo per età, provenienza e livello culturale.

In genere è composto da coppie con figli, coppie di amici giovani e meno giovani, ma sicuramente è animato dal desiderio di trascorrere una giornata diversa: vivere una giornata di vacanza attiva a tu per tu con il pescatore, unico protagonista della giornata, e di salire su una vera nave da pesca.



TIPOLOGIA DELLE IMBARCAZIONI E DEI SISTEMI DI PESCA AUTORIZZATI

L'attività di pescaturismo si svolge su imbarcazioni autorizzate o alla pesca costiera locale o a quella ravvicinata, iscritte rispettivamente nella IV e nella III categoria.

Queste imbarcazioni quando vengono impiegate per la pescaturismo, possono navigare ad una distanza dalla costa di massimo 6 miglia le prime e non oltre le 20 miglia le seconde.

Le cooperative e le imprese di pesca che operano in regime di concessione di specchi acquei in cui si allevano mitili o altre specie marine, nonché le tonnare, possono anch'esse esercitare l'attività di pescaturismo con imbarcazioni asservite all'impianto in questione e iscritte nella V categoria.

Il decreto, per rispondere ai problemi occupazionali e di riconversione, riserva alle "cooperative di pesca e alle imprese" un'altra modalità operativa particolare: la possibilità di acquistare un'imbarcazione non superiore alle 10 TSL per adibirla ad uso esclusivo di pescaturismo.

In questo caso l'attività viene svolta rispettando il limite delle sei miglia dalla costa poiché viene autorizzata come pesca costiera locale e, come attrezzi, potranno essere conferiti tutti i sistemi consentiti dall'articolo 19 del D.M.26 luglio 1995, ad eccezione del sistema palangari.

Il Decreto del 1 luglio 2011 obbliga l'imprenditore, nello svolgimento delle attività di pesca, ad utilizzare e detenere a bordo un solo attrezzo fra palangari e ferrettara e a dichiarare quale di questi due attrezzi imbarca.

In base alla sua dichiarazione, l'Autorità Marittima gli rilascia un'attestazione di avvenuta dichiarazione di scelta, che deve esibire agli organi preposti in caso di controllo.

Tutte le altre imbarcazioni utilizzeranno i sistemi di pesca previsti nella licenza, tranne un caso:

- se la licenza riporta i sistemi a traino l'armatore, per fare pescaturismo, deve momentaneamente rinunciarvi e farli sbarcare e sigillare dalla locale Autorità Marittima, quindi scegliere

fra tutti i sistemi consentiti dal succitato articolo 19 e mediante un'attestazione provvisoria, rilasciata dal Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione dell'unità interessata, è autorizzato ad esercitare la pescaturismo. Lo sbarco dell'attrezzo è limitato al periodo indicato nella autorizzazione provvisoria.

Quando l'imprenditore effettua un'escursione di tipo ricreativo può utilizzare gli attrezzi per la pesca sportiva, come le canne, con un accorgimento: deve assicurarsi che siano sistemati in modo da non intralciare le normali attività che si svolgono a bordo durante la navigazione.

QUANDO SI SVOLGE LA PESCATURISMO

La pescaturismo grazie agli adeguamenti normativi intervenuti negli anni, non ha più limiti temporali, infatti, può essere svolta tutto l'anno sia in ore diurne che notturne fermo restando che per il periodo 1 novembre-30 aprile l'imbarcazione sia attrezzata con strutture atte al ricovero degli imbarcati, anche di tipo amovibile, come tende impermeabili. Per l'uscita notturna non è necessario disporre di sistemazioni d'alloggio pari a quelle dell'equipaggio come citato nel decreto, poiché la pescaturismo notturna è praticata per un arco temporale limitato che va dal calar del sole fino all'alba, quindi, si può prescindere dalle sistemazioni d'alloggio. Diversamente per quanto riguarda l'imbarco di ricercatori che stanno in mare anche per diversi giorni e necessitano di turni di riposo.

In tutti i casi d'uscita le condizioni meteorologiche devono essere favorevoli. I turisti devono essere imbarcati in sicurezza, quindi da un porto designato e il comandante deve ricondurre nel porto di partenza gli imbarcati poiché non si tratta di trasporto passeggeri.

Per sbarcare i passeggeri in un porto diverso da quello di imbarco devono esistere validi motivi fra cui maltempo improvviso, avaria, o qualsiasi altra causa che possa mettere a repentaglio la sicurezza dei turisti imbarcati, o nel caso sia espressamente indicato nei rispettivi regolamenti regionali.

COSA FARE PER OTTENERE L'AUTORIZZAZIONE

L'imprenditore ittico che vuole iniziare l'attività di pescaturismo deve richiedere l'autorizzazione al Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione della nave da pesca recandosi presso l'ufficio pertinente. Gli verrà consegnato un modulo prestampato che rappresenta la "Domanda di autorizzazione" che va compilato e firmato. Alla domanda dovrà allegare la seguente documentazione:

- **copia delle annotazioni di sicurezza relative alla sua unità da pesca;**
- **copia della prova di stabilità rilasciata da un ente preposto (RINA o Bureau Veritas);**
- **copia delle annotazioni di sicurezza relative alla pescaturismo;**
- **copia del documento di identità;**
- **marca da bollo da €14.62.**

Inoltre:

- se effettua il servizio di ristorazione a bordo dovrà richiedere un sopralluogo all'Ufficio di Sanità Marittima per verificare le condizioni igienico-sanitarie dell'imbarcazione, fermo restando che si applicherà la normativa riguardante la fornitura diretta o di somministrazione di piccoli quantitativi dal produttore al consumatore finale;
- dovrà dichiarare le tariffe che intende applicare e comunicare, sempre al Capo del Compartimento marittimo, l'eventuale variazione annuale senza l'obbligo di presentare una nuova domanda;
- prevedere anche l'esibizione della copia di una polizza assicurativa a copertura di danni accidentali. Tale polizza non è espressamente prevista dal decreto in questione ma può essere richiesta dalla competente Autorità Marittima.

CHI RILASCIAM L'AUTORIZZAZIONE

È il Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione dell'unità da pesca che rilascia l'autorizzazione, previa valutazione dei documenti allegati in copia alla domanda.

Il Capo del Compartimento marittimo tiene conto del documento della prova di stabilità, effettua un accertamento sulle dotazioni di sicurezza e fissa il numero delle persone imbarcabili attenendosi anche alle indicazioni dell'Ente che ha effettuato le prove e avrà svolto una visita a bordo per verificare le seguenti prescrizioni:

- **strutture dello scafo;**
- **stabilità;**
- **macchinario principale ed ausiliario;**
- **macchinario azionato da energia ed impianto elettrico;**
- **mezzi di esaurimento;**
- **organi di governo;**
- **sistemazioni per la protezione contro gli incendi.**

Il Capo del Compartimento marittimo, dalla data di presentazione della domanda da parte dell'imprenditore ittico, ha sessanta giorni di tempo per rilasciare l'autorizzazione (Art.5 D.M. 293/99).

Nel caso in cui l'imprenditore in possesso dell'autorizzazione risulti inadempiente per un qualsiasi motivo legato alle norme previste dal decreto 293/99 (ad esempio non ha rinnovato le dotazioni di sicurezza) in base all'Art.7 comma 2 del medesimo decreto, il Capo del Compartimento marittimo può, a suo insindacabile giudizio, revocare l'autorizzazione per un anno.

OBBLIGHI DELL'IMPRENDITORE ITTICO

L'obbligo più importante è aggiornare ogni tre anni la documentazione relativa alla sicurezza sia dell'unità da pesca che della pescaturismo.



Al fine di semplificare gli adempimenti burocratici, molti Compartimenti marittimi si sono già adeguati a questa norma facendo in modo che i documenti sulla sicurezza sia dell'unità da pesca, sia della pescaturismo, abbiano la stessa scadenza (DPR 19 novembre 1998, n. 445. Regolamento recante norme per la semplificazione amministrativa nel settore della pesca).

L'imprenditore ittico deve presentare una nuova domanda di autorizzazione solo nel caso di modifiche strutturali dell'imbarcazione, che possono modificare la stabilità e implicano, quindi, una nuova valutazione.

LA SICUREZZA A BORDO DELLE IMBARCAZIONI PER LA PESCATURISMO

Il termine sicurezza da diversi anni ha permeato tutti i luoghi di lavoro e così, piano piano, è entrato a far parte del linguaggio quotidiano anche nell'ambito delle navi da pesca.

Il riferimento normativo attuale è il D.M. 5 agosto 2002 n.218, modificato dal D.M. 26 luglio 2004 n.231 che recepisce le nuove esigenze del settore, fermo restando che i capisaldi della normativa sulla sicurezza dei lavoratori marittimi e sulla sicurezza sul lavoro sono i decreti legge 271/99 e 81/2008.

Il termine sicurezza, a bordo, assume un significato diverso a seconda che si parli di oggetti, o di persone fisiche. Con questa distinzione possiamo rispettivamente parlare:

1. **di sicurezza dell'imbarcazione come luogo fisico di lavoro;**
2. **di sicurezza degli imbarcati ovvero delle persone presenti a bordo (comandante, equipaggio e "le persone non facenti parte dell'equipaggio").**

Il punto 1 riguarda tutte le informazioni relative alla staticità della barca: scafo, mezzi antincendio, segnali di soccorso, carte nautiche, bussola, apparecchi radio.

Il punto 2 riguarda gli oggetti specifici che devono essere collocati a bordo in uso alle persone imbarcate, quali i mezzi di salvataggio e la dotazione sanitaria.

STABILITÀ E ANNOTAZIONI DI SICUREZZA

Nei paragrafi precedenti abbiamo visto che la pescaturismo si pratica con imbarcazioni iscritte nella III, nella IV e nella V categoria e abbiamo detto che per ottenere l'autorizzazione l'imprenditore deve avere il documento sulla stabilità e sulle annotazioni di sicurezza relative all'unità da pesca.

Ebbene, le navi da pesca per ottenere il documento sulla stabilità e sulle annotazioni di sicurezza devono essere sottoposte a visite volte ad accertare l'efficienza della nave e l'integrità dello scafo.

La visita per la stabilità viene eseguita sotto il controllo dell'Ente tecnico scelto (RINA o Bureau Veritas) e la nave è sottoposta a tre prove:

1. **nave vacante;**
2. **nave in assetto di pesca ma senza il carico di pesce;**
3. **nave in assetto di pesca con il massimo carico di pesce.**

Nella maggior parte dei casi per la prova da carico si utilizzano dei blocchi in calcestruzzo e/o simili. Se la nave supera queste prove l'Ente tecnico rilascia il documento sulla stabilità.

Le visite per le annotazioni di sicurezza vengono effettuate da una commissione composta dalle seguenti figure tecniche:

- **Capo del Compartimento Marittimo di iscrizione della nave o suo delegato;**
- **Sottufficiale di porto dell'ufficio circondariale con funzioni di segretario;**
- **Ingegnere o altro perito designato dall'Ente tecnico.**

Le visite sono di tre tipi:

- a. **visita iniziale che viene effettuata prima dell'entrata in esercizio dell'unità;**
- b. **visita periodica in concomitanza alla scadenza del documento di validità delle annotazioni;**
- c. **visita occasionale in caso di modifica delle caratteristiche tecniche dell'unità.**

Il Sottufficiale, visti gli esiti della visita condotta dalla commissione, in qualità di segreta-

rio redige un verbale in seguito al quale vengono rilasciate le annotazioni di sicurezza, che devono essere riportate sulla licenza.

Tali annotazioni hanno una validità non superiore ai tre anni dalla data del rilascio se nel frattempo non vengono apportate modifiche strutturali.

In quest'ultimo caso l'armatore, terminati i lavori di modifica, deve chiedere la visita occasionale per ottenere una nuova autorizzazione a svolgere l'attività di pescaturismo.

MEZZI ANTINCENDIO

Le imbarcazioni da pesca provviste di motore devono avere a bordo estintori portatili da sistemarsi proprio in prossimità dello stesso poiché devono essere a portata di mano in caso di principio d'incendio. Il loro numero, la tipologia e il posizionamento sono in funzione della potenza motore espressa in Kw e della strumentazione presente a bordo, secondo la tabella sottostante:

MEZZI ANTINCENDIO				
	Motore minore 74 kw	Motore maggiore 74 kw	Stazione radio-elettrica	Plancia
Estintore portatile a schiuma, a polvere, a CO2	1	2	0	1
Estintore portatile a CO2	0	0	1	0

Ricordare sempre che l'estintore va scelto in base al suo impiego, ovvero, in base alla sostanza che ha determinato l'incendio. Di seguito una tabella in cui si elencano, in base alla natura delle sostanze infiammabili, i tipi di estintore da utilizzare fra quelli prescritti.

	TIPO DI ESTINTORE			
	Solidi	Liquidi	Gas	Dispositivi elettrici
Schiuma	sì	sì	no	no
Polvere	sì	sì	sì	sì
CO2	sì	sì	no	sì

Ricordare sempre:

- **non fumare quando si fanno operazioni di manutenzione del motore;**
- **non fumare quando si usano olii lubrificanti;**
- **sgrassare sempre le superfici interessate da un eventuale sversamento di olii.**

Una barca pulita non solo è più sicura ma è anche segno di rispetto per tutti, equipaggio e non.

SEGNALI DI SOCCORSO

Le navi devono essere dotate di segnali di soccorso posizionati sul ponte di comando o quanto meno nelle sue vicinanze per poter essere a portata di mano in caso di necessità. Sia che si parli di navi per la pesca costiera locale, sia nel caso delle navi per la pesca costiera ravvicinata, la tipologia dei segnali non varia, varia invece il numero a disposizione, secondo la seguente tabella:

SEGNALI DI SOCCORSO			
	Navi III categoria	Navi IV categoria	Navi V categoria
Razzi a paracadute a luci rosse	6	4	0
Segnali a luci rosse	3	2	0

MEZZI DI SALVATAGGIO

Le navi devono possedere mezzi individuali e mezzi collettivi di salvataggio. Se si materializza un'emergenza e c'è la necessità di abbandonare la nave, i mezzi di salvataggio devono essere sempre efficienti e pronti per il loro utilizzo al fine di garantire a tutti i presenti a bordo (equipaggio e non) una via di salvezza.

Le imbarcazioni che accolgono a bordo minori di 14 anni devono essere dotate di mezzi di salvataggio individuali per bambini in numero pari al numero dei minori imbarcati (fino ad un massimo di 11).

Per le imbarcazioni utilizzate nella pescaturismo il numero dei mezzi di salvataggio è dimensionato in base alle caratteristiche strut-

turali dell'imbarcazione e al tipo di abilitazione, secondo le seguenti due tabelle:

MEZZI DI SALVATAGGIO			
	Navi III categoria 20 miglia	Navi IV categoria 6 miglia	Navi V categoria
Zattere	Il 100% delle persone a bordo	Il 100% delle persone a bordo	Nessuno
Cintura di salvataggio	Una con luce per ogni persona a bordo	Una con luce per ogni persona a bordo	Una con luce per ogni persona a bordo

MEZZI DI SALVATAGGIO INDIVIDUALI				
	Lungh. fuori tutto minore di mt 10	Lungh. fuori tutto da mt 10 a mt 24	Lungh. fuori tutto maggiore di mt 24	Navi V categoria
Salvagenti anulari con sagola galleggiante lunga mt 30	1	1	2	1
Salvagenti anulari con boetta luminosa e boetta fumogena	0	1	2	0

Le unità di lunghezza superiore ai mt 24 tra le perpendicolari, devono essere provviste del battello d'emergenza e di 2 tute di immersione.

I dispositivi di protezione individuale vanno mantenuti in buono stato e controllati periodicamente.

Tutti i membri dell'equipaggio devono saperli utilizzare e saperli far indossare in caso di emergenza.

Tutti i membri dell'equipaggio devono conoscere le procedure da mettere in atto in caso di necessità.

MATERIALE SANITARIO

Le navi abilitate all'esercizio dell'attività di pesca costiera locale e alla pesca costiera ravvicinata devono essere provviste della "quantità minima" del materiale sanitario indicato dal Ministero della Sanità.



Questo materiale va conservato in una specifica cassetta di pronto soccorso che deve essere in materiale rigido, a chiusura stagna, facilmente asportabile e galleggiante.

I controlli delle cassette di pronto soccorso e del loro contenuto sono effettuati dall'Autorità Marittima in occasione dei controlli delle altre dotazioni di bordo.

La periodicità è stabilita dai regolamenti di sicurezza che nel caso della pescaturismo è ogni tre anni in concomitanza della scadenza delle annotazioni di sicurezza.

L'elenco minimo del materiale sanitario che deve essere contenuto nella cassetta di pronto soccorso è individuato dalle Tabelle A e D allegato al decreto del Ministero della Sanità del 25 maggio 1988 n.279. La tabella D si applica alle navi che esercitano la pesca costiera locale o ravvicinata con imbarcazioni di tsl minore di 10, e la Tabella A alle navi della pesca costiera ravvicinata che superano le 10 tsl.

Si informa che le Tabelle sono in fase di revisione e presto saranno pubblicate sulla G.U. le nuove disposizioni.

Nella tabella a destra si fornisce l'elenco del materiale sanitario secondo la Tab.D attualmente in vigore.

MATERIALE SANITARIO DELLA TAB. D

Medicamento	Quantità	N°
Altri disinfettanti a base di ammonio quaternario	Flaconi da cc 250	1
Ammoniaca	In flaconi di vetro scuro	1
Bende di cambric	Confezioni di varie misure	5
Cerotto adesivo	Confezioni	1
Cerotto medicato	Confezioni	1
Cotone idrofilo	Pacchi da 250 gr	1
Forbice comune		1
Garza idrofila compresse	Confezioni di varie misure	1
Garza vaselinata compresse	Confezioni	1
Laccio emostatico		1
Stecche per fratture	Confezioni	1
Contenitore per il materiale della tabella D		1

ALTRE DOTAZIONI

Le imbarcazioni di III e IV categoria devono avere a bordo le carte nautiche delle zone dove si svolge concretamente la navigazione e l'azione di pesca e per orientarsi 1 bussola di governo e 1 bussola normale, posizionate in modo da non subire interferenze magnetiche.

SISTEMI DI COMUNICAZIONE MARITTIMA

Chi opera in mare ha la necessità di tenersi in contatto con la guardia costiera per comunicare la propria posizione o per altre emergenze. Per questo, per tutte le unità che operano oltre le 3 miglia dalla costa è obbligatorio l'uso dell'apparecchio VHF (Very High Frequency) con sistema di chiamata selettiva digitale DSC (Digital Selective Calling) di classe D (la classe E è riservata a coloro che operano entro le 40 miglia dalla costa ma solo per finalità di pesca) e quelle che operano oltre le 6 miglia devono obbligatoriamente avere anche un radiofaro di indicazione della posizione di emergenza utiliz-

zato per localizzare i naufraghi o EPIRB (Emergency Position Indicating Radio Beacon). Tutti gli apparati devono essere conformi SOLAS (Safety of Life at Sea) ovvero per la sicurezza della vita in mare.

I sistemi di comunicazione sono soggetti ad una visita ispettiva annuale da parte del Ministero delle Comunicazioni e chi utilizza il sistema deve avere il certificato limitato di operatore.

Il telefonino non sostituisce il VHF.

NOZIONI SUL COMPORTAMENTO

Il personale impiegato a bordo deve possedere una serie di attitudini acquisite attraverso un adeguato percorso formativo ma anche con l'esperienza, che gli permette di essere in grado di valutare i potenziali rischi e i pericoli presenti su una nave da pesca, sia nel corso di una classica battuta di pesca, sia quando a bordo si svolge la pescaturismo.

Appare, quindi, poco appropriato in questa sede fornire dettagliate indicazioni sulle procedure anche perché il testo non vuole essere un manuale sulla prevenzione ma piuttosto una sorta di raccolta di linee guida, come detto in premessa, che "ricordino" cosa bisogna fare...

Ecco quindi alcuni "consigli per l'operatore":

- **Assicurarsi che tutto in barca sia al proprio posto.**
- **Accertarsi che l'assetto della nave sia il più possibile perpendicolare rispetto all'acqua.**
- **Riporre le provviste e tutto l'equipaggiamento per gli ospiti nel punto più basso della nave.**
- **Tenere sgombero il ponte di coperta.**
- **Approntare una passerella con corrimano per il trasferimento a bordo delle persone.**
- **Vigilare attentamente aiutando i bambini e le persone dotate di poca agilità.**
- **Indicare agli ospiti il posto che devono occupare.**
- **Mostrare l'ubicazione dei dispositivi e mezzi di salvataggio.**
- **Mostrare la presenza della cassetta del pronto soccorso.**
- **Tenere pulite le superfici di camminamento.**

- **Mantenere i dispositivi di protezione individuale in buono stato.**
- **Spegnere eventuali mozziconi di sigaretta negli appositi posacenere.**
- **Vietare agli ospiti di fumare nei locali chiusi.**
- **Ricaricare o sostituire un estintore utilizzato.**
- **Conoscere le procedure da mettere in atto.**

L'applicazione di questi semplici consigli basterebbe da sola ad evitare un "mare" di preoccupazioni.



CAPITOLO 2

CHE COS'È L'ITTITURISMO

Nasce con l'obiettivo di proteggere le risorse marine dal continuo depauperamento e come dignitosa alternativa reddituale per il pescatore.

La parola ittiturismo riporta alla mente un altro termine simile ma collegato alla terra (agriturismo), da cui il legislatore ha tratto i fon-



damenti per l'inquadramento giuridico di questa nuova attività professionale e cioè la Legge n.96 del 20 febbraio 2006 nota come "Disciplina dell'agriturismo".

L'art.12 di questa legge dice che le attività di ospitalità praticate dall'imprenditore ittico sono assimilate alle attività agrituristiche praticate dall'agricoltore e, pertanto, le norme di queste sono applicabili alle altre attraverso principi fondamentali che devono essere contenuti nelle normative regionali ma in assenza delle quali si devono applicare le norme della L.96/2006.

Il termine ittiturismo identifica "attività di ospitalità, ricreative, didattiche, culturali e di servizi...", che possono essere svolte nella abitazione dell'imprenditore ittico o in altra struttura nella disponibilità dello stesso, al fine di creare un'offerta turistico-didattica ampia, attraverso:

- **la valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche;**
- **la fruizione corretta degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca.**

L'imprenditore ittico con "disponibilità di locali, fantasia, spirito imprenditoriale" e col supporto del suo nucleo familiare, ha tutte le caratteristiche per avviare questa particolare attività professionale.

La casa, la laguna, lo stabilimento di trasformazione, l'impianto di allevamento, il punto vendita, sono opportunità di sviluppo integrato in grado di attrarre ognuno di noi per scoprire le radici di un mestiere antico e in continua evoluzione.

È un servizio che si configura sul mercato come "attività di accoglienza diurna e/o notturna" a stretto contatto con la realtà operativa e organizzativa dell'impresa ittica, quindi, un mix fra avventura, ecoturismo sostenibile, partecipazione attiva dell'ospite, scoperta di un ambiente naturale, scoperta dei prodotti della pesca e delle tradizioni enogastronomiche e anch'esso, come la pescaturismo, può a ragione essere catalogato nell'ambito del Turismo Attivo Esperenziale, poiché il turista trascorre una giornata in un ambiente sano, pulito, mangiando cibo fresco e condividendo con la famiglia del pescatore l'esperienza che arriva dal mondo della pesca.

CHI PUÒ ESERCITARE L'ITTITURISMO

Possono esercitare tale attività solo gli imprenditori ittici appartenenti o alla categoria della pesca professionale o dell'acquacoltura con la differenza che:



- per l'imprenditore ittico che si occupa di pesca professionale, l'ittiturismo è un'attività prevalente;
- per l'imprenditore ittico che si occupa di acquacoltura, l'ittiturismo è un'attività connessa.

In altri termini possiamo dire che l'imprenditore ittico del primo caso può svolgere l'attività di ititurismo in modo continuativo (prevalente) senza più il vincolo del rapporto di connessione rispetto alla pesca; quello del secondo caso deve esercitare l'attività di acquacoltura come attività primaria (prevalente) e l'ittiturismo in rapporto di connessione (subordine).

Le percentuali di prevalenza sono stabilite dalle Regioni nel regolamento attuativo laddove approvato, sempre come disposto dalla L.96/2006.

CHI PUÒ PARTECIPARE ALLE ATTIVITÀ DI ITTITURISMO

Tutti possono partecipare, senza nessun vincolo di età o di numero, l'importante è che la struttura sia dimensionata e attrezzata in base alle caratteristiche dell'offerta in modo tale da soddisfare la richiesta: è il tipo di offer-

ta, infatti, che orienta il target.

Le attività svolte in un ititurismo permettono, ad esempio, di accogliere famiglie con bimbi, scolaresche, gruppi di amici, coppie di giovani e non più giovani, ma anche persone con alterate capacità motorie e fisiche in genere.

Non esistono barriere che pongono limiti alla "fantasia del saper fare" se ricordiamo che l'offerta va costruita tenendo conto delle peculiarità prima di tutto della stessa impresa (quante persone ci sono a disposizione e cosa fanno) in secondo luogo dell'ambiente in cui si opera (ambienti chiusi come pescherie, locali di commercializzazione e di trasformazione o locali aperti come laguna, mare...), in terzo luogo delle competenze professionali a disposizione (pescatori per l'uso degli attrezzi e le tecniche di pesca, "chef" per la degustazione, biologo per le spiegazioni scientifiche sull'ambiente e sui prodotti...).

È necessario essere consapevoli che quando si offre un prodotto si deve essere in grado di soddisfare le attese con competenza e professionalità.

LOCALI PER LE ATTIVITÀ ITTITURISTICHE

Possono essere utilizzati sia locali chiusi come la casa, i locali commerciali, i depositi di rimessaggio, e gli ambienti aperti come le lagune, gli stagni, zone demaniali in concessione o per attività di produzione o di trasformazione.

Se i locali esistenti hanno necessità di essere recuperati da un punto di vista edilizio bisogna attenersi a quanto dettato dai singoli regolamenti comunali.

Alle strutture destinate all'ittiturismo si applica il Contributo concessorio per opere o impianti non destinati alla residenza così come specificato dall'art.19 del testo unico in materia edilizia.

La conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche può essere realizzata con opere provvisorie qualora non sia stato rilasciato il nulla osta da parte delle autorità competenti alla tutela del vincolo.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di ristrutturazione è fondamentale capire come impostare la nuova attività:

- **quante persone ospitare;**
- **a quale target rivolgersi;**
- **offrire solo attività di osservazione;**
- **offrire anche attività manuali;**
- **offrire una degustazione;**
- **offrire un pasto completo;**
- **offrire accoglienza notturna.**

È importante sapere che:

- **sono le Regioni che dettano le norme, quindi limiti e obblighi;**
- **se somministriamo fino a 10 pasti per la preparazione possiamo utilizzare la nostra cucina domestica;**
- **se facciamo accoglienza notturna, nel limite dei dieci posti letto, per l'idoneità è sufficiente il requisito di abitabilità;**
- **se superiamo il limite dei 10 posti siamo obbligati a dotarci di estintori portatili e ad apporre appositi cartelli segnalatori (Decreto Ministeriale del 09/04/1994 sulla**

prevenzione incendi delle attività ricettive turistico-alberghiere).

COME FARE PER AVVIARE L'ATTIVITÀ

Gli imprenditori ittici che intendono avviare l'attività ittituristica devono presentare presso l'Ufficio tecnico del Comune in cui è ubicata la struttura che deve essere utilizzata, una dichiarazione di inizio attività (DIA) tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP).

Se si utilizzano locali chiusi che necessitano di lavori strutturali edilizi di adeguamento, l'imprenditore è tenuto a presentare una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).

La dichiarazione deve essere apposta in un modulo prestampato, che può differire da Comune a Comune in base ai diversi regolamenti regionali, in cui attestare:

- il titolo di imprenditore ittico;**
- il titolo di proprietà o disponibilità dell'immobile;**
- il titolo di concessione dell'impianto;**
- il rispetto della normativa previdenziale;**
- la copertura con apposita polizza assicurativa;**
- il rispetto dei requisiti igienico sanitari;**
- il rispetto delle norme sulla sicurezza;**
- l'indicazione delle tariffe.**

Se chi richiede l'autorizzazione è un acquacoltore, questi dovrà anche indicare il periodo di apertura e il rapporto di connessione e complementarietà secondo le tabelle facenti capo al regolamento della Regione.

Generalmente è prevista anche una relazione di conformità alle norme urbanistiche con indicazione d'uso dei locali di un tecnico abilitato e una autocertificazione sui carichi pendenti da cui si evinca che non sussistono impedimenti.

L'imprenditore ittico che organizza attività di ospitalità notturna deve anche registrare le persone alloggiate e comunicare i nominativi all'Autorità di Pubblica Sicurezza (TULPS testo unico delle leggi di pubblica sicurezza).



CAPITOLO 3

L'IGIENE DELL'AMBIENTE DI LAVORO A BORDO E A TERRA

Gli obblighi igienico sanitari riguardanti i locali a terra o a bordo dell'imbarcazione dove gli alimenti vengono stoccati, preparati o trasformati, derivano dalla normativa comunitaria del "Pacchetto Igiene" (vedi box) che non prevede una differenza tra le prescrizioni che riguardano i locali "a bordo" rispetto a quelli "a terra". L'attuazione del "Pacchetto Igiene" per l'ittiturismo può risultare più agevole quando si tratta di definire le caratteristiche di immobili ed attrezzature, mentre nel caso di strutture ormeggiate e/o della pescaturismo, avendo a che fare con imbarcazioni, le medesime indicazioni devono essere appositamente adattate, andando ad integrare queste disposizioni con la specifica normativa marittima. Le linee guida che seguono hanno la funzione di sintesi della normativa esistente in materia, che va sempre applicata in ogni sua parte. Quello che segue vuole essere un aiuto per l'imprenditore ittico nel comprendere la materia e a seguire un atteggiamento adeguato a garantire l'igiene nella loro attività.

IL "PACCHETTO IGIENE"

Viene definito convenzionalmente "Pacchetto Igiene" il testo normativo coordinato costituito dai Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, e Direttiva 2002/99 che approfondiscono e precisano le tematiche della sicurezza alimentare e le modalità di applicazione del sistema HACCP. In particolare il Reg.(CE) 852/04 definisce i requisiti dei locali e delle attrezzature mentre il Regolamento (CE) n. 853/2004, che si applica ai prodotti di origine animale trasformati e non trasformati, detta norme specifiche per i vari prodotti di origine animale inclusi i molluschi bivalvi vivi e i prodotti della pesca.

OBBLIGHI NORMATIVI

A livello nazionale pescaturismo ed ittiturismo vengono disciplinate dall'art.12 della L. 20 febbraio 2006, n.96 "Disciplina dell'agriturismo". Questa legge stabilisce che siano le Regioni ad indicare i requisiti igienico-sanitari degli im-

obili e delle attrezzature da utilizzare per attività agrituristiche, itturistiche e pescaturistiche. A tal riguardo alcune Regioni hanno legiferato in materia con provvedimenti specifici relativi alla pescaturismo e all'ittiturismo, altre invece, hanno trattato la materia all'interno del più generale comparto dell'agriturismo e/o all'interno della propria legislazione in materia di pesca. Punto in comune per tutte è quello che le strutture e i locali destinati all'esercizio di tali attività devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa comunitaria e quelli strutturali edilizi previsti dai regolamenti comunali al fine di garantire la salubrità delle preparazioni alimentari ed evitare i rischi per la salute e la sicurezza dei consumatori.

L'intesa stipulata il 16/11/2006, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, "Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria" ha stabilito le modalità di l'applicazione del "Pacchetto Igiene" ai prodotti della pesca, con la finalità di rafforzare, coordinare e rendere univoci i comportamenti sul territorio nazionale.

Nella tabella 1 vengono riportate le normative adottate dalle Regioni italiane che disciplinano i requisiti igienico-sanitari per agriturismo, pescaturismo e ittiturismo.

APPLICAZIONE DEL "PACCHETTO IGIENE". ESEMPI PRATICI NELLE ATTIVITÀ DI ITTURISMO.

Le "linee guida" che seguono, finalizzate a rendere più fruibili le norme per gli operatori del settore, inquadrano l'attività in quattro possibili "casistiche operative", intese come tipologie di preparazione e somministrazione nelle quali l'imprenditore ittico può ricadere, ed indicano per ciascuna di esse i rispettivi requisiti igienico sanitari. Ogni casistica individuata presenta uno specifico livello di rischio. Alcune prescrizioni di base sono comuni a tutte le casistiche, altre invece sono riferite alla specifica attività.

TABELLA 1
DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE PER LOCALI E ATTREZZATURE
ADIBITE ALLA PESCATURISMO E ITTITURISMO

ABRUZZO	Art. 8 della L.R. 5 giugno 2012 n.23. Nuove disposizioni in materia di Pescaturismo e di Ittiturismo e modifica alla L.R. n. 40 del 2.12.2011
BASILICATA	Art.9 della L.R. 25 febbraio 2005, n.17. Agriturismo e turismo rurale
CALABRIA	Art.9 della L.R. 30 aprile 2009, n.14. Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristica, didattica e sociale nelle aziende agricole.
CAMPANIA	Art.15 della Deliberaz.15 febbraio 2008, n.284 Area Generale di Coordinamento N.11 - Sviluppo Attività Settore Primario Approvazione Disegno di Legge "Disciplina per l'attività di agriturismo, ittiturismo e pescaturismo".
EMILIA ROMAGNA	Art.13 della L.R. 31 marzo 2009, n.4 Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole
FRIULI VENEZIA GIULIA	Art. 6 della L.R. 22 luglio 1996, n.25 (modificata da Legge regionale 17 ottobre 2007, n. 25). Disciplina dell'agriturismo
LAZIO	Art.16 della L.R. 2 Novembre 2006, n.14 Norme in materia di agriturismo e turismo rurale
LIGURIA	Allegato II della Deliberaz. G. R. 18 maggio 2012, n.578 Disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo di cui all'art.12, comma 2 della L.R. 21 novembre 2007, n. 37 Art. 9
MARCHE	Paragrafo F della Delib. G.R. 5 aprile 2007, n.288 Disciplina attuativa in materia di ittiturismo adottata ai sensi dell'art. 12 della L.R. n. 11/2004 e successive modifiche ed integrazioni recante norme in materia di pesca marittima e acquacoltura.
SARDEGNA	Art.7 della L.R. 23 giugno 1998, n.18 Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale.
SICILIA	Note all'Art. 10, comma 2 della L.R. 24 novembre 2011, n.25 Interventi per lo sviluppo dell'agricoltura e della pesca.
TOSCANA	Art. 22 della L.R. del 28 dicembre 2009, n.80. Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana. Regolamento regionale emanato con DPGR 1 agosto 2006, n.40/R alla L.R. 7 dicembre 2005, n.66
VENETO	Art.18 della L. R. 10 agosto 2012, n.28 Disciplina dell'agriturismo, pescaturismo e ittiturismo.

Tabella 1: Articoli di legge recanti disposizioni igienico-sanitarie per le attività di Ittiturismo e Pescaturismo suddivisi per Regione

CASISTICHE OPERATIVE

- A. Preparazione, somministrazione di piatti elaborati contenenti anche prodotti della pesca freschi catturati dal pescatore (sino a 10 coperti).
- B. Preparazione, somministrazione di piatti elaborati contenenti anche prodotti della pesca freschi catturati dal pescatore (oltre 10 coperti).
- C. Trasformazione di prodotti ittici per la degustazione, somministrazione, commercializzazione in azienda direttamente al consumatore finale.
- D. Trasformazione di prodotti ittici per la commercializzazione anche al dettaglio in ambito locale.

REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI COMUNI A TUTTE LE CASISTICHE

Al fine di adeguare il proprio ittiturismo a quanto previsto dal "Pacchetto Igiene" l'imprenditore ittico deve rispettare i seguenti requisiti igienico-sanitari di base comuni a tutte le casistiche operative:

Servizi igienici

- Presenza di servizi igienici collegati ad un buon sistema di scarico, non comunicanti direttamente con i locali di manipolazione degli alimenti.
- Presenza di lavabo con prodotti per lavarsi le mani e materiale igienico per asciugatura.
- Sistema di aerazione naturale o forzato.

SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici per i clienti debbono essere separati da quelli destinati agli operatori alimentari. Nel caso di impiego della cucina domestica, in assenza di personale dipendente, gli operatori possono impiegare i servizi dell'abitazione che, comunque, devono essere diversi dai servizi igienici destinati agli ospiti.

Lavaggio alimenti e attrezzature

- Acqua calda e fredda potabile.
- Strutture preposte al lavaggio degli alimenti e delle attrezzature.

Smaltimento rifiuti solidi e reflui

- Attrezzature richiudibili per deposito e rimozione dei rifiuti facilmente lavabili e disinfettabili ed al riparo da animali e da altri infestanti, poste in ogni caso al di fuori delle aree di preparazione/cottura.
- Contenitori idonei per le diverse tipologie di rifiuti.
- Autorizzazione agli scarichi.

Conservazione detergenti/sanificanti

- Strutture/Contenitori richiudibili per conservazione detergenti/sanificanti al di fuori degli eventuali locali di lavorazione degli alimenti.

Illuminazione

- Adeguata illuminazione naturale o artificiale nelle aree destinate agli alimenti.

Cambio abiti

- Dispositivi separati (armadietti, stipetti, ecc...), per il deposito degli abiti civili e di quelli da lavoro, posti al di fuori dei locali di manipolazione degli alimenti.

Area adibita alla somministrazione (se praticata)

- Attrezzature e piani di appoggio in materiale lavabile/disinfettabile e resistenti alla corrosione.
- Strutture/Contenitori richiudibili per la conservazione stoviglie.
- Dispositivi per la protezione dell'alimento in esposizione/somministrazione (banco frigo espositore).



TABELLA 2
CASISTICHE OPERATIVE ITTITURISMO

	Cucina domestica	Cucina attrezzata	Laboratorio
A. Preparazione, somministrazione di piatti elaborati contenenti anche prodotti della pesca freschi catturati dal pescatore (fino a 10 coperti).	X		
B. Preparazione, somministrazione di piatti elaborati contenenti anche prodotti della pesca freschi catturati dal pescatore (oltre 10 coperti).		X	
C. Trasformazione di prodotti ittici per la degustazione, somministrazione, commercializzazione in azienda direttamente al consumatore finale.		X	
D. Trasformazione di prodotti ittici per la commercializzazione anche al dettaglio in ambito locale.			X

Tabella 2. Tipologia di locali necessari in riferimento a ciascuna casistica operativa

Conservazione alimenti e materiali di confezionamento

- **Attrezzature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.**
- **Dispositivi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle materie prime, materiali per il confezionamento e prodotti confezionati a temperatura ambiente.**
- **Finestre ed aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti-mosche facilmente amovibili.**
- **Strutture e attrezzature tali da garantire la protezione contro la contaminazione chimica, fisica e biologica.**

REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI SPECIFICI PER CIASCUNA CASISTICA

La Tabella 2 individua la tipologia di locali necessari per ciascuna delle quattro casistiche delle attività individuate nel paragrafo.

La Legge 20 febbraio 2006 n.96, "Disciplina dell'agriturismo" consente alle aziende di ittiturismo, nelle quali è prevista l'ospitalità, la preparazione e la somministrazione di pa-

sti per un massimo di 10 posti a tavola, di far coincidere il locale cucina con la cucina domestica. Se, invece, i posti a tavola sono superiori a 10, l'azienda dovrà essere dotata di uno specifico locale adibito a cucina. I requisiti igienico-sanitari minimi obbligatori per ciascun locale sono contenuti nelle tabelle 3, 4 e 5 nella pagina seguente.

ULTERIORI INDICAZIONI

Le lavorazioni di prodotti diversi devono essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.

Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettili ed altra attrezzatura utilizzata.

Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore o ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, i prodotti confezionati devono essere etichettati come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati.

TABELLA 3. LOCALE CUCINA DOMESTICA

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Possedere esclusivamente i requisiti igienico-sanitari previsti dai regolamenti edilizi vigenti per locali di civile abitazione
Cosa si può fare	<ul style="list-style-type: none">• Preparazione di pasti per un numero massimo di 10 posti a tavola*• Lavorazione di prodotti*
Destinazione dei prodotti	<ul style="list-style-type: none">• Somministrazione in azienda• Vendita diretta in azienda al consumatore finale**

* La Regione Liguria consente la salagione di piccoli quantitativi (es.50 kg/settimana) di prodotto fresco (acciughe, sardine, ecc.) ** Limitata al prodotto salato, se consentita

Tabella 3. Requisiti igienico sanitari minimi obbligatori per il locale cucina domestica

TABELLA 4. LOCALE CUCINA ATTREZZATA

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Essere sufficientemente dimensionato e aerato• Pareti, pavimenti, soffitti e serramenti in materiale liscio facilmente lavabili e disinfettabili e tali da non disperdere materiali che possano contaminare gli alimenti• Piani di lavoro in materiale liscio, resistente alla corrosione, lavabile e disinfettabile• Finestre ed aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti-mosche facilmente amovibili• Acquai per lavaggio mani ed alimenti• Sistemi di estrazione dei fumi/vapori (naturale/artificiale)• Strutture/Contenitori richiudibili in materiale resistente alla corrosione e facile da pulire destinati allo stoccaggio delle attrezzature di cucina tali da garantire la protezione contro la contaminazione chimica, fisica e biologica
Cosa si può fare	<ul style="list-style-type: none">• Preparazione di pasti per un numero anche superiore a 10 posti a tavola*• Lavorazione di prodotti*
Destinazione dei prodotti	<ul style="list-style-type: none">• Somministrazione in azienda• Somministrazione in occasione di manifestazioni e sagre (degustazione)**• Vendita diretta al consumatore finale in azienda o in occasione di manifestazioni e sagre/mercatini **

* La Regione Liguria consente la salagione di piccoli quantitativi (es.50 kg/settimana) di prodotto fresco (acciughe, sardine, ecc.) **Limitata al prodotto salato, se consentita

Tabella 4. Requisiti igienico sanitari minimi obbligatori per il locale cucina attrezzata

TABELLA 5. LOCALE LABORATORIO (LOCALE REGISTRATO AI SENSI DEL REG. CE 852/2004)

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Essere sufficientemente dimensionato e aerato• Pareti, pavimenti, soffitti e serramenti in materiale liscio facilmente lavabili e disinfettabili e tali da non disperdere materiali che possano contaminare gli alimenti;• Piani di lavoro in materiale liscio, resistente alla corrosione, lavabile e disinfettabile• Finestre ed aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti-mosche facilmente amovibili• Acquai per lavaggio mani ed alimenti• Sistemi di estrazione dei fumi/vapori (naturale/artificiale)• Strutture/Contenitori richiudibili in materiale resistente alla corrosione e facile da pulire destinati allo stoccaggio delle attrezzature di cucina tali da garantire la protezione contro la contaminazione chimica, fisica e biologica
Cosa si può fare	<ul style="list-style-type: none">• Lavorazione di prodotti freschi destinati ad altre preparazioni/trasformazioni*
Destinazione dei prodotti**	<ul style="list-style-type: none">• Somministrazione in azienda• Somministrazione in occasione di manifestazioni e sagre (degustazione)• Vendita diretta al consumatore finale in azienda o in occasione di manifestazioni, sagre e mercatini• Commercializzazione al dettaglio in ambito locale

* La Regione Liguria consente la lavorazione di 100 kg/settimana per acciughe e sardine fresche se destinate alla salagione. La Regione Liguria consente la lavorazione di 100 kg/settimana di altri prodotti freschi se destinati ad altre preparazioni/trasformazioni ** se il laboratorio è in possesso di riconoscimento deve rispettare i vincoli imposti dal Reg. (CE) 853/04 e in tal caso, cadono i vincoli riguardanti quantità di prodotto e destinazione.

Tabella 5. Requisiti igienico sanitari minimi obbligatori per il locale laboratorio



"PACCHETTO IGIENE". ESEMPI PRATICI DI APPLICAZIONE NELLE ATTIVITÀ DI PESCATURISMO

Anche per la pescaturismo vengono individuate delle casistiche operative ricavate dalla normativa comunitaria in materia di alimenti indicando per ciascuna di esse i rispettivi requisiti igienico sanitari.

CASISTICHE OPERATIVE

Le casistiche operative, finalizzate alla somministrazione di alimenti a bordo delle imbarcazioni impiegate per la pescaturismo sono quattro, esse sono definite sulla base del livello di rischio connesso con le varie tipologie di preparazione e somministrazione dei diversi alimenti:

- A. Cottura alla griglia di pesce catturato durante l'attività di pescaturismo e preparato al momento.
- B. Preparazione, somministrazione a bordo di piatti elaborati contenenti prodotti della pesca freschi catturati durante l'attività di pescaturismo o ottenuti da materie prime stoccate a bordo anche in refrigerazione.
- C. Somministrazione a bordo, senza ulteriore rielaborazione, di piatti preparati a terra in locale idoneo o servizio di catering a bordo.
- D. Somministrazione di alimenti pronti al consumo confezionati e preincartati da soggetti terzi anche da mantenersi in catena del freddo.

Nelle tabelle 6 (in basso) e 7 (nella pagina seguente) vengono specificati, per ciascuna casistica, quali sono i prodotti e le operazioni che possono essere svolte dall'imprenditore ittico.

REQUISITI OBBLIGATORI COMUNI A TUTTE LE CASISTICHE

Servizi igienici

- Ubicazione non in diretta comunicazione con gli eventuali locali di lavorazione degli alimenti.
- Presenza di lavabo con prodotti per lavarsi le mani e materiale igienico per asciugatura.
- Presenza di wc.
- Sistema di aerazione naturale o forzato.

Lavaggio attrezzature

- Strutture preposte al lavaggio delle attrezzature.

Approvvigionamento idrico

- Acqua calda e fredda potabile.
- Serbatoi di acqua potabile in materiale idoneo per alimenti.

Smaltimento rifiuti solidi e reflui

- Struttura richiudibile per deposito e rimozione dei rifiuti facilmente lavabile e disinfettabile posta in ogni caso al di fuori delle eventuali aree di preparazione/cottura.
- Contenitori idonei per le diverse tipologie di rifiuti.
- Sistema di stoccaggio delle acque reflue grigie o nere per lo smaltimento autorizzato.

Conservazione detergenti/sanificanti

- Strutture/Contenitori richiudibili per conservazione detergenti/sanificanti al di fuori degli eventuali locali di lavorazione degli alimenti.

TABELLA 6
PRODOTTI CHE È POSSIBILE OFFRIRE AL TURISTA

Casistica A	<ul style="list-style-type: none">• Pesce appena pescato cotto alla griglia
Casistica B	<ul style="list-style-type: none">• Piatti elaborati a base di pescato catturato al momento• Altri piatti elaborati a bordo a partire da materie prime conservate
Casistica C	<ul style="list-style-type: none">• Piatti conservati in legume freddo destinati alla porzionatura diretta• Prodotti per la degustazione
Casistica D	<ul style="list-style-type: none">• Prodotti alimentari confezionati e preincartati

Tabella 6. Tipologia di prodotti che è possibile offrire al turista per ciascuna casistica della Pescaturismo

**TABELLA 7
OPERAZIONI CHE È POSSIBILE SVOLGERE**

Casistica A	<ul style="list-style-type: none"> • Cattura del pescato durante l'attività di pescaturismo con la propria imbarcazione; • conservazione del pescato appena catturato per un breve lasso di tempo prima della preparazione; • preparazione del pescato (eviscerazione, decapitazione...); • cottura alla griglia.
Casistica B	<p>Nel caso di piatti elaborati a base di pescato catturato al momento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cattura del pescato con la propria imbarcazione; • conservazione del pescato appena catturato per un breve lasso di tempo prima della preparazione; • preparazione del pescato (eviscerazione, decapitazione...); • rielaborazione e cottura del pesce anche con aggiunta di altri ingredienti; • somministrazione di quanto cucinato. <p>Nel caso di piatti elaborati a bordo a partire da materie prime conservate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conservazione a bordo delle materie prime anche mediante refrigerazione; • elaborazione e cottura dei piatti a bordo; • somministrazione di quanto cucinato.
Casistica C	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto a bordo del cibo; • conservazione del cibo a bordo mediante conservazione refrigerata; • somministrazione del cibo senza rielaborazione eccetto eventuale blando riscaldamento.
Casistica D	<ul style="list-style-type: none"> • Trasporto del prodotto alimentare a bordo; • conservazione del prodotto a bordo il tempo necessario per la somministrazione anche in refrigerazione; • messa a disposizione del cliente del prodotto per il consumo.

Tabella 7. Tipologia di operazioni che è possibile svolgere nella propria attività di pescaturismo in base alla casistica di appartenenza.

Illuminazione

- Adeguata illuminazione naturale o artificiale nelle aree destinate agli alimenti.

Cambio abiti

- Dispositivi per il deposito separato degli abiti civili e di quelli da lavoro posti al di fuori dei locali di manipolazione degli alimenti

Area adibita alla somministrazione

- Attrezzature e piani di appoggio in materiale lavabile/disinfettabile e resistenti alla corrosione.
- Strutture/Contenitori richiudibili per la conservazione stoviglie.
- Dispositivi per la protezione dell'alimento in esposizione/somministrazione (banco frigo espositore).

Conservazione alimenti

- Attrezzature per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata.

- Dispositivi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle materie prime a temperatura ambiente.
- Finestre ed aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti-mosche facilmente amovibili.
- Strutture e attrezzature tali da garantire la protezione contro la contaminazione chimica, fisica e biologica.

REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI SPECIFICI PER CIASCUNA CASISTICA

Anche l'imprenditore ittico che intende somministrare alimenti a bordo della propria imbarcazione deve possedere alcuni requisiti igienico-sanitari minimi per garantire la salubrità dei cibi. I requisiti non si riferiscono a "locali" propriamente detti, in quanto, sulle imbarcazioni è più pratico riferirsi ad aree funzionali a una certa attività. A seguire, nelle tabelle 8, 9, 10, 11 sono specificati i requisiti minimi individuati per le aree e le funzioni in riferimento alle varie casistiche.



**TABELLA 8: REQUISITI MINIMI PER
LE AREE DESTINATE ALLA PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

Casistica A⁽¹⁾, B⁽¹⁾	<ul style="list-style-type: none"> • Pavimenti in materiale non assorbente, facilmente lavabili e disinfettabili
Casistica A, B	<ul style="list-style-type: none"> • Piani di lavoro in materiale liscio, resistente alla corrosione, lavabili e disinfettabili
Casistica B⁽¹⁾	<ul style="list-style-type: none"> • Pareti, pavimenti, soffitti e serramenti in materiale liscio facilmente lavabili e disinfettabili e tali da non disperdere materiali che possano contaminare gli alimenti
Casistica A⁽³⁾, B⁽³⁾	<ul style="list-style-type: none"> • Acquai per lavaggio mani e alimenti
Casistica B⁽²⁾	<ul style="list-style-type: none"> • Finestre ed aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti-mosche facilmente amovibili
Casistica B	<ul style="list-style-type: none"> • Essere sufficientemente dimensionato e aerato
Casistica A, B	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture/Contenitori richiudibili, in materiale resistente alla corrosione e facile da pulire, destinati alle attrezzature di cucina

(1) Possibilità di impiego di legno verniciato con smalto che garantisca le caratteristiche richieste

(2) Possibilità di impiegare griglia di cottura richiudibile

(3) Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

Tabella 8. Requisiti igienico sanitari minimi per le aree destinate alla preparazione e cottura dell'alimento. Per ogni requisito è indicata la casistica idonea.

TABELLA 9: REQUISITI MINIMI PER IL CAMBIO ABITI

Casistica A⁽⁴⁾, B⁽⁴⁾, C⁽⁴⁾, D⁽⁴⁾	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture per il deposito separato degli abiti civili e di quelli da lavoro poste al di fuori dei locali di manipolazione degli alimenti
---	--

(4) Ove necessario

Tabella 9. Requisiti igienico sanitari minimi per le aree destinate al cambio abiti.

Per ogni requisito è indicata la casistica idonea.

TABELLA 10: REQUISITI MINIMI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Casistica A⁽⁵⁾, B, C, D⁽⁵⁾	<ul style="list-style-type: none">• Attrezzature per lo stoccaggio degli alimenti a temperatura controllata
Casistica A, B, C, D	<ul style="list-style-type: none">• Armadietti/Dispositivi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle materie prime a temperatura ambiente protette da contaminazione chimica, fisica e biologica
Casistica A⁽⁶⁾, B⁽⁶⁾, C⁽⁶⁾, D⁽⁶⁾	<ul style="list-style-type: none">• Finestre ed aperture verso l'esterno dotate di reticelle anti-mosche facilmente amovibili
Casistica A, B	<ul style="list-style-type: none">• Strutture/Contenitori facilmente lavabili e disinfettabili per la conservazione refrigerata del pescato

(5) Opzionale. Obbligatorio in caso di stoccaggio di ingredienti che necessitano di refrigerazione

(6) Opzionali. Necessarie nel caso di locali destinati allo stoccaggio degli alimenti

Tabella 10. Requisiti igienico sanitari minimi per le aree destinate alla conservazione degli alimenti. Per ogni requisito è indicata la casistica idonea.

TABELLA 11: REQUISITI MINIMI PER LA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Casistica A, B, C, D	<ul style="list-style-type: none">• Attrezzature e piani di appoggio in materiale lavabile/disinfettabile e resistenti alla corrosione
Casistica A, B, C, D	<ul style="list-style-type: none">• Strutture/Contenitori richiudibili per la conservazione stoviglie
Casistica A, B, C	<ul style="list-style-type: none">• Strutture e attrezzature tali da garantire la protezione contro la contaminazione chimica, fisica e biologica

Tabella 11. Requisiti igienico sanitari minimi per le aree destinate alla somministrazione degli alimenti. Per ogni requisito è indicata la casistica idonea.





CAPITOLO 4

IMPRESA DI PESCA E ATTIVITÀ PROFESSIONALI. INQUADRAMENTO GENERALE SU FISCALITÀ E PREVIDENZA

Al momento della stesura di questo manuale le attività di pescaturismo e ittiturismo non prevedono ancora una disciplina specifica e uniforme su tutto il territorio nazionale per quanto concerne le tematiche della fiscalità e della previdenza.

Attualmente la disciplina di tali attività si può ricondurre all'ambito della pesca professionale e alle norme che la regolano.

In attesa che venga raggiunta una maggiore omogeneità tra la legislazione nazionale e quelle regionali in materia di pescaturismo e ittiturismo, (ad esempio su argomenti centrali come quello della recentissima abolizione

del concetto di "prevalenza" della pesca, per cui pescaturismo ed ittiturismo sono a tutti gli effetti attività principali dell'imprenditore ittico) ci limitiamo qui a fornire alcuni punti di riferimento che consentano agli operatori di orientarsi in un panorama così complesso e in continua evoluzione.

Per addentrarsi nel mondo delle imprese di pesca è necessario richiamare alla mente la figura di "imprenditore ittico" come definita nel già citato decreto 4/2012, specificando che l'art.4 comma 4 dice espressamente che "Fatte salve le più favorevoli disposizioni di legge di settore, all'imprenditore ittico si applicano le disposizioni previste per l'imprenditore agricolo".

Vedremo in seguito come, sulla stessa linea di quanto qui riportato, viene proposta a livello legislativo una sostanziale equiparazione tra agriturismo e ittiturismo, anche perché, per

quest'ultima attività, solo in tempi recenti si è iniziato a parlare di una legislazione specifica (ad esempio il regolamento regionale sull'ittiturismo emanato dalla Regione Liguria risale al mese di giugno 2012).

OBBLIGHI FISCALI

I principali obblighi fiscali che l'imprenditore ittico deve assolvere sono i seguenti:

IVA

Per quanto concerne l'Imposta sul Valore Aggiunto (IVA) all'impresa ittica si applica il cosiddetto "regime normale" con applicazione dell'aliquota del 10% sui prodotti ittici venduti (ad eccezione di aragoste e altri prodotti considerati "di lusso" ai quali si applica il 21%), mentre per le attività di pescaturismo e ittiturismo, in quanto servizi, si applica l'aliquota del 21%. A partire dal mese di luglio 2013 detta aliquota dovrebbe essere innalzata al 22% conformemente a quanto contenuto nella Legge di Stabilità per il 2013. A livello pratico, l'impresa rilascia al cliente la ricevuta fiscale o la fattura per i servizi di pescaturismo o ittiturismo.

IRPEF

Nella settore della pesca l'Imposta sul Reddito delle Persone Fisiche (I.R.P.E.F) viene calcolata sulla base del reddito di impresa e dunque a bilancio, pur tenendo conto degli sgravi di cui si dirà più avanti.

ACCISE

Il settore della pesca prevede l'esenzione dell'accisa sul carburante uso pesca.

IL REGIME FISCALE DELLA PESCA

Il reddito di impresa delle imprese ittiche si determina in base a quanto previsto dagli articoli 55 e seguenti del Testo Unico Imposte sui Redditi (DPR 917/86). Il reddito di impresa è determinato sulla base della differenza tra i costi e i ricavi di esercizio, cui si sommano e si sottraggono, rispettivamente, i componenti positivi e negativi individuati espressamente dalle norme fiscali.

L'imprenditore ittico, come già detto, viene tassato sulla base del reddito d'impresa; i red-

diti derivanti dalle attività di pescaturismo e ittiturismo si vanno quindi a sommare al reddito dell'attività contribuendo a formare il reddito complessivo dell'impresa di pesca.

SGRAVI FISCALI IRPEF PREVISTI PER IL SETTORE DELLA PESCA COSTIERA

La legge italiana prevede alcune agevolazioni per la tassazione dei lavoratori della pesca costiera. Il testo normativo di riferimento in merito è la Legge 30/98 che attua le misure previste dal D.L.457/97.

Questa legge, più volte modificata favorevolmente al settore ittico, contiene soprattutto due importanti disposizioni che si possono così riassumere:

1. La prima concede un credito d'imposta pari all'80% dell'IRPEF dovuta dalle imprese (in qualità di sostituti d'imposta), sui redditi di lavoro dipendente e autonomo corrisposti al personale di bordo imbarcato.

2. La seconda stabilisce che l'imponibilità del reddito derivante dall'esercizio della pesca con navi della pesca costiera e nelle acque interne e lagunari, ai fini IRPEF e IRES, sia calcolato nella misura del 36% (con uno sgravio quindi del 64% del reddito). Il reddito detassato ammonta dunque al 64% per la pesca costiera o nelle acque interne e lagunari e, di conseguenza, la tassazione IRPEF per tale tipologia di pesca riguarderà solamente il restante 36%.

TASSA DI CONCESSIONE GOVERNATIVA

In Italia la Licenza di pesca ha una validità di 8 anni. Al momento del rilascio, del rinnovo o di variazioni sostanziali (ancora da definire con chiarezza da parte dell'Amministrazione nazionale) di tale Licenza è previsto il pagamento di una Tassa di Concessione Governativa del valore di euro 404,00.

In questa sede può tuttavia essere utile tentare di chiarire alcuni punti controversi riguardanti le problematiche che possono nascere in caso di variazioni nella licenza.

La Risoluzione dell'Agenzia delle Entrate del 01/10/2009 prevede che l'applicazione della Tassa di Concessione Governativa si applichi soltanto se le annotazioni effettuate sulla licenza riportano una "variazione sostanziale" della stessa.

Le variazioni ritenute dai più (e senza alcuna pretesa di esaustività e di ufficialità) **SO-STANZIALI** sono:

1. **Cambio di ufficio di iscrizione della nave**
2. **Cambio di armatore**
3. **Cambio del motore (che comporti significativi aumenti di potenza)**

Viceversa, le variazioni ritenute **NON SO-STANZIALI** sono:

1. **Cambio indirizzo della sede legale impresa**
2. **Variazione attrezzo principale o secondario**

EQUIPARAZIONE TRA ITTITURISMO E AGRITURISMO

La legislazione italiana prevede "l'assimilazione" delle attività itturistiche con quelle

agrituristiche: queste ultime nel nostro paese vantano ormai una consolidata e duratura presenza su tutto il territorio nazionale.

Il testo che sancisce questa equiparazione è la Legge n. 96 del 2006 che disciplina le attività di agriturismo. L'articolo 12 di questo documento stabilisce che:

"Sono assimilate alle attività agrituristiche e sono ad esse applicabili le norme della presente legge, quelle svolte dai pescatori relativamente all'ospitalità, alla somministrazione dei pasti costituiti prevalentemente da prodotti derivanti dall'attività di pesca".

Il testo qui citato estende l'assimilazione anche ad altre attività connesse, tra le quali viene annoverata la pescaturismo.

In attesa di una legislazione ad hoc per l'ittiturismo il punto di riferimento (richiamato anche da diversi regolamenti applicativi regionali) è dunque rappresentato dalla regolamentazione dell'agriturismo. Queste due attività d'altronde rappresentano, per così dire, "le due





facce della stessa medaglia” proponendosi di far conoscere al turista italiano e straniero le eccellenze agroalimentari e il patrimonio culturale, “sia di terra che di mare”, del nostro splendido territorio.

OBBLIGHI PREVIDENZIALI. REGIMI PREVIDENZIALI NELLA PESCA MARITTIMA

L'inquadramento dei marittimi imbarcati, quali membri dell'equipaggio, sulle navi adibite alla pesca marittima nei regimi previdenziali vigenti nel settore è determinato, in gran parte, dalle caratteristiche oggettive della nave a bordo della quale i marittimi stessi operano.

In particolare:

- gli imbarcati su navi di stazza lorda inferiori a 10 tonnellate, associati in cooperative o autonomi, sono inquadrati all'interno della legge 250/58 (Legge 13 marzo 1958, n.250 "Previdenze a favore dei pescatori della piccola pesca marittima e delle acque interne");
- gli imbarcati su navi superiori alle 10 TSL

sono inquadrati nell'ambito della legge 413/84 (Legge 26 luglio 1984, n.413: "Riordinamento pensionistico dei lavoratori marittimi").

I testi normativi a cui si farà riferimento in questo paragrafo riguardano esclusivamente il personale imbarcato; per quanto riguarda, invece, il personale di terra, per esempio le persone che lavorano in un ittiturismo, si è ancora in attesa di capire come tali lavoratori verranno inquadrati a livello previdenziale dall'ente competente in materia (I.N.P.S.).

a) Legge 13 marzo 1958, n. 250

La Legge 250/58 regola il regime previdenziale dei pescatori della piccola pesca marittima. Il regime previdenziale previsto da tale normativa trova applicazione qualora concorrono due condizioni:

- I. **La pesca deve essere esercitata dal marittimo quale attività lavorativa esclusiva o prevalente, sia in via autonoma che in forma associata (cooperative di pesca).**
- II. **L'esercizio della pesca quale attività profes-**



sionale può essere attuato con natanti non superiori alle 10 tonnellate di stazza lorda, anche se muniti di apparato motore superiore ai 25 cavalli asse o 30 cavalli indicati.

L'attività di pesca è considerata "prevalente" quando impegna l'interessato per il maggior periodo di tempo nell'anno e costituisce per esso la maggior fonte di reddito.

I contributi previdenziali sono calcolati sulla base del "salario convenzionale" stabilito di anno in anno dall'INPS. Per il 2012 il salario convenzionale ammontava a 635 euro/mese.

b) Legge 26 luglio 1984, n.413

Il regime previsto dalla Legge 413/84 pone, di regola, due condizioni per l'iscrizione al regime stesso:

- I. Il marittimo deve far parte dell'equipaggio delle navi munite di carte di bordo o documenti equiparati;**
- II. Le navi devono rientrare tra quelle individuate dall'articolo 5 della legge in oggetto, tra le quali sono comprese, oltre le navi**

maggiori, le navi minori iscritte nei "Registri delle navi minori e dei galleggianti".

Le navi minori determinano l'iscrizione dei relativi equipaggi al regime della Legge n. 413/84 quando le navi stesse sono di stazza lorda superiore alle 10 tonnellate, o sono munite di apparato motore superiore ai 25 cavalli asse o 30 cavalli indicati, anche se questo costituisce mezzo di propulsione ausiliario.

Il calcolo dei contributi da versare è effettuato applicando le aliquote previste alle retribuzioni di cui al Contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) in funzione della qualifica dell'imbarcato (mozzo, marinaio, comandante etc.).

SGRAVI CONTRIBUTIVI IRPEF PESCA COSTIERA

La già menzionata Legge 30/98 all'articolo 4 prevede uno sgravio del 60% (63,2% per il 2013) del versamento dei contributi previdenziali e assistenziali normalmente dovuti a INPS e INAIL per il personale addetto (eccetto gli extracomunitari).



Site en Pazar Karab. No. 333/2846199 PICA

CAPITOLO 5

CONSIGLI PRATICI E BUONE PRASSI PER L'OPERATORE DELLA PESCATURISMO E DELL'ITTITURISMO

La pescaturismo è una nuova attività di pesca professionale che consiste nell'offrire ospitalità turistica per chi vuol provare il contatto con il mare usufruendo dell'esperienza di coloro che "del mare vivono", i pescatori. L'offerta è quella di trascorrere una vacanza alla scoperta del mare e della pesca professionale, i suoi ritmi e le sue tradizioni. L'opportunità di trascorrere una giornata su un peschereccio accompagnato dal folklore e dal fascino che nell'immaginario collettivo ha sempre suscitato la figura del pescatore, "il vecchio e il mare".

L'ittiturismo è "l'attività di ospitalità, di degustazione, di servizi ricreativi, culturali, finalizzati alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse del mare, valorizzando gli aspetti socio-culturali del mondo dei pescatori, esercitata da pescatori professionisti singoli o associati, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o struttura nella disponibilità dell'imprenditore".

L'ittiturismo può ampliare la gamma dell'offerta "invogliando" la comunità della pesca a consolidare un percorso virtuoso.

ACCOGLIENZA E ASSISTENZA AL TURISTA PER LA PESCATURISMO

Gli operatori devono stare attenti alle esigenze dei turisti. È importante il comportamento a bordo, la cura degli ospiti, rendere la barca confortevole attraverso una corretta gestione degli spazi affinché il turista possa muoversi in sicurezza nell'imbarcazione, attirare l'attenzione sull'attività professionale, dare informazioni sulla costa, la geografia del territorio, le storie sui luoghi del mare, le tradizioni ed i costumi locali.

È necessario rispettare le regole igieniche durante la preparazione dei cibi per offrire qualità del prodotto a bordo.

È importante soprattutto nella fase di contatto con il gruppo, che il pescatore fornisca tutte le informazioni utili a conoscere lo svolgimento di una giornata tipo di pescaturismo, le caratteristiche dell'uscita, le destinazioni raggiunte, la cucina ed i cibi preparati al fine di evitare "inconvenienti" con persone che non possono mangiare particolari alimenti o che hanno particolari esigenze personali (celiachia, intolleranze alimentari etc.).

Dovrebbe inoltre fornire, in questa fase, informazioni utili sul tipo di abbigliamento da indossare, specialmente nel caso in cui l'uscita di pescaturismo non venga svolta nella stagione estiva.

Al momento dell'imbarco, il pescatore dovrebbe poi fornire tutte le informazioni utili sul comportamento da tenere a bordo, soprattutto rivolti a quelle persone che non sono mai state a bordo, come volgere possibilmente lo sguardo all'orizzonte e non seguire il movimento del mare.

Durante la navigazione per raggiungere il luogo in cui sono calate le reti, il pescatore potrebbe offrire un piccolo spuntino ai propri ospiti, a base di focaccia, pane o altre cose salate e per intrattenere il gruppo.

Nei limiti dell'organizzazione è consigliato imbarcare un gruppo omogeneo di persone in modo tale da poterlo gestire nel migliore dei modi in caso di situazioni di disagio (mal di mare, paura).

La presenza a bordo di un unico gruppo permette infatti di prevedere soluzioni alternative nel caso in cui alcuni ospiti non dovessero sentirsi a proprio agio in mare aperto, ovvero vi sia la possibilità di offrire una valida alternativa all'escursione in mare aperto come ad esempio la possibilità di rientrare in porto e degustare il pranzo preparato con il prodotto ittico di giornata, in tranquillità, accontentando così il gruppo e rendendo la giornata fruibile a tutti i partecipanti.

Per una corretta somministrazione di ali-

menti e bevande, il pescatore è tenuto a rispettare quanto descritto nel precedente capitolo sull'igiene dei prodotti alimentari e quanto disposto dalle Regioni con propri decreti.

ARGOMENTI DA TRATTARE DURANTE UN'USCITA DI PESCATURISMO

Gli strumenti della pesca

Il pescatore ha il compito di descrivere e spiegare ai propri ospiti gli attrezzi che utilizza per pescare, le caratteristiche e le differenze con gli altri mestieri della pesca, indicando quali sono le sue principali specie bersaglio (pesca della seppia, delle sogliole, polpi...), l'eventuale selettività degli attrezzi, perché sceglie una certa zona di pesca rispetto ad un'altra.

Il pescatore dovrebbe coinvolgere il turista nell'osservazione della costa per poi spiegarli come un tempo, prima dell'introduzione dei dispositivi tecnologici, si operasse per poter ritrovare gli attrezzi calati in mare (come ad esem-

pio punti di riferimento a terra).

Può in seguito mostrare le funzionalità degli strumenti di bordo di cui dispone (ecoscandaglio, GPS, radar, sistema cartografico, etc), e spiegare come è cambiato il mestiere del pescatore con l'avvento della tecnologia e quindi con l'impiego dei diversi dispositivi che coadiuvano l'attività di pesca.

Itinerari

Durante il contatto con il gruppo il pescatore ha il compito di informare gli ospiti sullo svolgimento delle attività.

Si consiglia di programmare gli itinerari mantenendo inalterato il protocollo dell'uscita e differenziandolo in base al porto di partenza.

Alcune mete da raggiungere fungono da testimone tra un porto e l'altro, consentendo di essere raggiunte da più punti di partenza.

In linea generale la giornata può seguire, ad esempio, la seguente programmazione:

- Ritrovo dei partecipanti nella zona d'imbarco,



presentazione dell'uscita e preventiva istruzione al turista sulle azioni che può compiere a bordo.

- Imbarco e partenza con destinazione, come prima tappa, la zona di pesca. Durante le operazioni di spostamento il pescatore illustra la strumentazione di bordo e in attesa di raggiungere il punto di salpamento delle reti, c'è il tempo necessario per la colazione a bordo.
- Raggiunta la zona di pesca, si può osservare la cala e il salpamento delle reti e degli strumenti della pesca professionale (nasse, palamiti etc.), sempre accompagnati dalla spiegazione del pescatore, o dalla guida/accompagnatore, sul "mestiere", così vengono chiamati in gergo gli attrezzi della pesca professionale e sul pesce catturato.
- Continua la navigazione lungo l'itinerario turistico marino, con soste per bagno, escursioni a terra etc, accompagnati dalla descrizione del territorio e delle opportunità che esso offre.
- Durante la sosta viene preparato il pesce appena pescato ed inizia così la degustazione dei prodotti del mare.
- Ancora un po' di relax per un bagno nelle acque cristalline e mentre ci si abbronzava c'è ancora un po' di tempo per parlare con il pescatore e per godersi le bellezze del mare e dell'ambiente.
- Quando il sole inizia a calare, inizia il rientro nel porto di partenza.

ATTIVITÀ LUDICHE E DIDATTICHE NELLA PESCATURISMO

Durante le uscite di pescaturismo il pescatore dovrebbe essere una "guida turistico-ambientale" ed intrattenere gli ospiti, fornendo nozioni storico culturali dei luoghi in cui svolge le attività, informazioni circa le specie ittiche, le caratteristiche dei pesci, molluschi o crostacei pescati, le ricette tradizionali, la cucina del pescatore, illustrare gli aspetti del mestiere e far conoscere come il prodotto ittico di qualità arriva a casa del consumatore.

Un accorgimento che ogni pescatore dovrebbe osservare è quello di tenere a bordo alcune attrezzature per attività di snorkeling o pesca a canna in modo da poter offrire la possibilità, a chi lo desidera, di osservare i fondali marini e per le persone che non hanno interes-

se a fare un bagno, intrattenerle durante il momento di preparazione del pranzo attraverso attività di pesca sportiva.

Si consiglia inoltre di invitare, qualora non presenti rischio, gli ospiti a provare a smagliare pesci, echinodermi o molluschi dalle reti, così come anche a manipolare alcune specie ittiche una volta smagliate e nel contempo illustrare le caratteristiche biologiche delle specie in oggetto.

ATTIVITÀ LUDICHE E DIDATTICHE NELL'ITTITURISMO

Nello svolgimento di attività di ittiturismo il pescatore dovrebbe intrattenere i propri ospiti, quando possibile, mostrando loro i diversi attrezzi da pesca, la loro manutenzione, il processo di armamento di reti, nasse, palangari raccontando aneddoti e caratteristiche della vita e del lavoro del pescatore.

Inoltre dovrebbe coinvolgere i propri ospiti nella dimostrazione della preparazione dei piatti a partire dalla pulitura del pesce, la sfilettatura e la preparazione dei piatti secondo la "ricetta del pescatore".

PROMOZIONE DEI SERVIZI OFFERTI PER PESCATURISMO ED ITTITURISMO

Ad oggi i pescatori non sono molto organizzati nella promozione della pescaturismo e dell'ittiturismo, in particolare c'è molta individualità nella gestione dell'offerta turistica.

L'unione di pescatori potrebbe invece offrire notevoli vantaggi sia sul lato della competitività del servizio nei confronti del turista, attraverso l'incremento del numero e della qualità dei servizi, che in termini di costi e di efficienza della gestione di attività strategiche quali la gestione delle prenotazioni, degli arrivi e la promozione grazie alla realizzazione di significative economie di scala e di scopo.

La collaborazione tra più pescatori potrebbe permettere di far usufruire di una esperienza di pescaturismo ad un gruppo numericamente superiore a 12 (numero massimo di imbarcati previsto per legge), utilizzando con-

temporaneamente più imbarcazioni, oppure la collaborazione tra pescaturismo ed ittiturismo può ampliare l'offerta turistica rivolta ai gruppi.

Spesso la comunicazione si basa su metodi di "iniziativa imprenditoriale personale" rinunciando a iniziative promo-pubblicitarie, mentre sarebbe importante raggiungere accordi concreti e duraturi con tour operator e agenzie turistiche o altre strutture locali, quali alberghi, agriturismo per offrire "pacchetti turistici".

DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI

Sia durante le uscite di pescaturismo che nell'attività di ittiturismo è consigliato utilizzare, oltre che il prodotto ittico pescato, alimenti e bevande con provenienza dalla filiera corta: olio, verdure, pane, vino e soprattutto utilizzare prodotti di stagione.

Questo darà un'immagine di qualità ai prodotti degustati, valorizzerà il territorio, permetterà di esaltare i sapori della cucina del pescatore.

Le degustazioni, preparate utilizzando il prodotto ittico appena pescato, sono opportunità per far conoscere e assaporare anche le specie meno conosciute, valorizzandole e facendole così scoprire agli ospiti della giornata. La preparazione di piatti con i pesci meno noti e l'illustrazione della ricetta per cucinarli consentirà di far sapere ai consumatori come è possibile elaborare piatti a base di pesce buoni, nutrienti e a costi contenuti invogliandoli quindi a differenziare la propria spesa in pescheria.

ESEMPI SULLE DISPOSIZIONI STRUTTURALI PER PESCATURISMO D'ECCELLENZA

Per realizzare una attività di pescaturismo d'eccellenza vengono suggeriti di seguito alcuni accorgimenti che possono essere adottati anche una volta avviata l'attività, al fine di fornire servizi qualificati per l'accoglienza al turista.

- L'utilizzo di passerella d'imbarco possibilmente con corrimano, che assicuri l'imbarco nel modo più sicuro, è auspicabile.
- L'installazione di tendalino parasole fisso

o mobile per proteggere il turista da eventuali colpi di sole/calore o in caso di mal tempo imprevisto, sono previsti da normativa, mentre chiusure laterali mobili contro vento e pioggia, sono consigliate sempre per garantire all'ospite un riparo o comunque per dare la sensazione di essere in un luogo sicuro.

- L'utilizzo di panche fisse più che di sedie, è consigliabile soprattutto per il momento del pranzo e comunque in caso di mare mosso può dare maggiore stabilità.
- Un tavolo di dimensioni adeguate per poter effettuare un pranzo offre al turista un'idea di comodità e accoglienza.
- Un servizio igienico dotato di scarico, e possibilmente un lavabo con acqua dolce, sono assai gratificanti per gli ospiti.
- Un frigorifero a bordo può risultare assai utile per tenere in fresco bibite o altri alimenti da offrire al turista.

ESEMPI SULLE DISPOSIZIONI STRUTTURALI PER ITTITURISMO D'ECCELLENZA

Alcuni consigli che si intende fornire per sviluppare un ittiturismo d'eccellenza riguardano accorgimenti che è possibile utilizzare nel perfezionamento delle strutture per l'ospitalità del turista e nei servizi offerti.

In particolare si è ritenuto opportuno adottare accorgimenti che riguardano scelte rispettose dell'ambiente, per continuare il processo di educazione ambientale che il pescatore affronta attraverso le giornate trascorse nell'ittiturismo.

Si consiglia quindi di adottare lampade a risparmio energetico ed utilizzare elettrodomestici di classe A+.

Una volta avviata l'attività è possibile impiegare degli accorgimenti per produrre acqua calda ed elettricità, come ad esempio l'utilizzo di pannelli fotovoltaici o mini eolico.

Inoltre l'utilizzo di arredi in materiale naturale o l'impiego di carta riciclata e detersivi biodegradabili per l'igiene personale o per le pulizie, possono dare al turista un maggior input nella sensibilizzazione al rispetto dell'ambiente.

BIBLIOGRAFIA

CODICE DI CONDOTTA PER LA PESCA RESPONSABILE

Fao Dipartimento Pesca – 1992

SICUREZZA DEL LAVORO NELL'AMBITO DELLE NAVI DA PESCA

Federpesca – 2002

FACCIAMO PESCATURISMO

Pescatour - Agci Pesca - Mipaf – 2005

PESCATURISMO - ITTITURISMO MANUALE OPERATIVO

Progetto Pinta – Unione Europea FSE - Ministero Del Lavoro e delle Politiche Sociali – Regione Autonoma Sardegna – 2006

SISTEMI DI COMUNICAZIONE MARITTIMA

Soccorso e sicurezza in mare
A.N.A.P.I. Pesca – 2006

SAPORI DI TERRA PROFUMI DI MARE

Pescatour - Agci Liguria - Regione Liguria – 2007

LA GUIDA DEL PESCATURISMO

Ce.S.I.T. - Unione Europea - Regione Toscana - Toscana Promozione

RIFERIMENTI NORMATIVI

D.M. 13 aprile 1999, n.293.

Regolamento recante norme in materia di disciplina dell'attività di pescaturismo, in attuazione dell'art. 27-bis della legge 17 febbraio 1982, n. 41, e successive modificazioni. (G.U. n.197 del 23 agosto 1999).

Legge 20 febbraio 2006, n.96.

Disciplina dell'agriturismo. (G.U. n.63 del 16 marzo 2006).

D.Lgs. 9 gennaio 2012, n.4.

Misure per il riassetto della normativa in materia di pesca e acquacoltura, a norma dell'articolo 28 della legge 4 giugno 2010, n. 96. (G.U. n.26 del 1 febbraio 2012).

D.Legge 22 giugno 2012, n.83.

Misure urgenti per la crescita del Paese. (G.U. n.147 - Suppl. Ordinario n. 129 del 26 giugno 2012).

Legge 7 agosto 2012, n.134.

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto legge 22 giugno 2012, n.83, recante Misure urgenti per la crescita del Paese. (G.U. n.187 del 11 agosto 2012).

Legge 13 marzo 1958, n.250.

Previdenze a favore dei pescatori della piccola pesca marittima e delle acque interne. (G.U. n.83 del 5 aprile 1958).



D.M. 25 maggio 1988, n.279.

Modificazioni alle precedenti disposizioni concernenti i medicinali, gli oggetti di medicatura e gli utensili di cui devono essere provviste le navi.

(G.U. n.170 del 21 luglio 1988).

D.Lgs. 27 luglio 1999, n.271.

Adeguamento della normativa sulla sicurezza e salute dei lavoratori marittimi a bordo delle navi mercantili e da pesca nazionali a norma della legge 31 dicembre 1988 n.485.

(G.U. n.185 del 9 agosto 1999).

D.M. 5 agosto 2002, n.218.

Regolamento di sicurezza per le navi abilitate alla pesca costiera.

(G.U. n.231 del 2 ottobre 2002).

D.M. 26 luglio 2004, n.231.

Regolamento recante integrazioni e modifiche al regolamento di sicurezza per le navi abilitate alla pesca costiera.

(G.U. n.209 del 6 settembre 2004).

D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81.

Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123,

in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

(G.U. n.101 del 30 aprile 2008 - Suppl. Ordinario n. 108).

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004.

Igiene dei prodotti alimentari.

(G.U. 30 aprile 2004).

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004.

Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

(G.U. 30 aprile 2004).

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004.

Stabilisce norme specifiche per l'organizzazio-

ne di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

(G.U. 30 aprile 2004).

Legge Regionale Sardegna 23 giugno 1998, n.18.

Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale.

Legge Regionale Liguria 21 novembre 2007, n.37.

Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo.

Legge Regionale Toscana 9 ottobre 2009, n.56.

Disciplina delle attività di pesca marittima e degli interventi a sostegno della pesca marittima e dell'acquacoltura.

CAPITOLO 1 e CAPITOLO 2

A cura dell'Agenzia Regionale Laore Sardegna

autori

Gianna Saba - Esperta di Pescaturismo - Ittiturismo

Collaboratore Agenzia LAORE Sardegna – Servizio Risorse Ittiche

CAPITOLO 3 e CAPITOLO 4

A cura della Regione Liguria

autori

Riccardo Favero - Settore Politiche Agricole e della Pesca

Enrico Canale - Tecnologo alimentare

Eleonora Meliadò - Collaboratore Regione Liguria

Andrea Molinari - Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente

Davide Vatteone - Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente

Gloria Manaratti Regione Liguria - Dip. Agricoltura, Sport Turismo e Cultura,
Dirigente del Settore Politiche Agricole e della Pesca.

Santina Ierardi - Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca

CAPITOLO 5

A cura della Provincia di Grosseto

autori

Amanda Tiribocchi – Cooperativa Zefiro





ARCHIVIO FOTOGRAFICO

Gianna Saba

Laura Madeddu

Tonino Morra

Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente (OLPA)

PROGETTO GRAFICO E STAMPA

Blackwood s.r.l.

REALIZZAZIONE

Anno 2013

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

via Caprera, 8

09123 Cagliari, Italia

tel. +39 070 60261

fax +39 070 6026 2222

www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

email: urp@agenzia-laore.it