

Il presente Allegato è composto da n. 40 pagine

IL DIRIGENTE DI SEZIONE  
Dott. Domenico Campanile



Domenico Campanile  
04.04.2025 13:17:32  
GMT+02:00

## **ALLEGATO 1**

alla proposta di deliberazione della Giunta Regionale

Codice CIFRA: FOR/DEL/2025/00030

# **LINEE GUIDA TECNICO-OPERATIVE PER L'AVVIO E L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ DI PESCATURISMO E ITTITURISMO IN PUGLIA**

## SOMMARIO

<b>RINGRAZIAMENTI.....</b>	<b>3</b>
<b>ACRONIMI.....</b>	<b>4</b>
<b>INTRODUZIONE.....</b>	<b>5</b>
<b>SEZIONE 1 .....</b>	<b>6</b>
1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI NAZIONALI SUL PESCATURISMO E ITTITURISMO .....	6
1.2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO DELLA REGIONE PUGLIA.....	7
<b>SEZIONE 2 .....</b>	<b>8</b>
2.1 CHE COS'È IL PESCATURISMO .....	8
2.2 CHI PUÒ ESERCITARE IL PESCATURISMO .....	8
2.3 ATTIVITÀ SVOLTE DAL PESCATURISMO .....	8
2.4 A CHI È RIVOLTA L'ATTIVITÀ DI PESCATURISMO .....	10
2.5 IMBARCAZIONI E SISTEMI DI PESCA AUTORIZZATI ALL'ESERCIZIO DEL PESCATURISMO .....	10
2.6 PERIODO IN CUI È CONSENTITO PRATICARE IL PESCATURISMO.....	11
2.7 PESCATURISMO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI A BORDO .....	11
2.8 ITER AUTORIZZATIVO PER L'AVVIO E L'ESERCIZIO DEL PESCATURISMO IN PUGLIA .....	14
2.9 ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE DEGLI IMPRENDITORI ITTICI CHE SVOLGONO ATTIVITÀ DI PESCATURISMO.....	15
2.10 UTILIZZO DEL LOGO REGIONALE DI PROMOZIONE DEL PESCATURISMO IN PUGLIA.....	17
2.11 OBBLIGHI DELL'ESERCENTE L'ATTIVITÀ DI PESCATURISMO .....	17
<b>SEZIONE 3 .....</b>	<b>19</b>
3.1 CHE COS'È L'ITTITURISMO .....	19
3.2 CHI PUÒ ESERCITARE L'ITTITURISMO .....	19
3.3 ATTIVITÀ SVOLTE DALL'ITTITURISMO .....	20
3.4 A CHI È RIVOLTA L'ATTIVITÀ DI ITTITURISMO .....	21
3.5 STRUTTURE E LOCALI AUTORIZZATI ALL'ESERCIZIO DELL'ITTITURISMO .....	21
3.6 PERIODO IN CUI È CONSENTITO SVOLGERE ATTIVITÀ DI ITTITURISMO .....	22
3.7 ITTITURISMO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI .....	22
3.8 ITER AUTORIZZATIVO PER L'AVVIO E L'ESERCIZIO DELL'ITTITURISMO IN PUGLIA.....	23
3.9 ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE DEGLI OPERATORI DI ITTITURISMO.....	24
3.10 UTILIZZO DEL LOGO REGIONALE DI PROMOZIONE DELL'ITTITURISMO IN PUGLIA .....	25
3.11 OBBLIGHI DELL'ESERCENTE L'ATTIVITÀ DI ITTITURISMO .....	25
<b>SEZIONE 4 .....</b>	<b>27</b>
4.1 PESCATURISMO E ITTITURISMO DIDATTICO: COSA È E CHI PUÒ SVOLGERLO. ....	27
4.2 ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE DEL PESCATURISMO E ITTITURISMO DIDATTICI .....	27
4.3 UTILIZZO DEL LOGO REGIONALE DEL PESCATURISMO E ITTITURISMO DIDATTICI.....	28
<b>SEZIONE 5 .....</b>	<b>28</b>
5.1 AVVERTENZE .....	28
5.2 DISPOSIZIONE TRANSITORIE .....	28

## RINGRAZIAMENTI

Le Linee Guida sono state realizzate nell'ambito del progetto "Definizione e attuazione delle procedure e degli adempimenti amministrativi per lo svolgimento delle attività di pescaturismo e ittiturismo in Puglia – PRO.PESCA.TUR." approvato con D.G.R. n. 1536 del 06/11/2023.

Si ringrazia il Dirigente della Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali e Naturali, dell'Assessorato Regionale alle Risorse Agroalimentari, dott. Domenico Campanile per il coordinamento tecnico.

Hanno altresì collaborato alla redazione delle Linee Guida la Direzione Marittima di Bari, il SIAN e SIAV B dell'Area Nord del Dipartimento di Prevenzione Asl Bari, l'Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico Meridionale, l'ANCI Puglia, le Associazioni di Settore che con impegno, competenza e dedizione hanno reso possibile la creazione di un documento chiaro e dettagliato, essenziale per orientare gli operatori del settore della pesca verso la diversificazione delle attività economiche, rappresentando un passo significativo verso la valorizzazione e lo sviluppo sostenibile delle risorse marine e delle comunità costiere pugliesi. La collaborazione instauratasi tra i vari attori ha dimostrato quanto sia importante lavorare insieme per raggiungere obiettivi comuni.

## ACRONIMI

ACCREDIA	:	Ente Italiano di Accreditamento
ART.	:	Articolo
BURP	:	Bollettino ufficiale della Regione Puglia
CE	:	Comunità Europea
DDR	:	Documento di registrazione
D.LGS.	:	Decreto legislativo
D.M.	:	Decreto ministeriale
G.U.	:	Gazzetta ufficiale
ICAAT	:	International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas
L.R.	:	Legge regionale
SCIA	:	Segnalazione certificata di inizio attività
SUAP	:	Sportello unico delle attività produttive

## INTRODUZIONE

Il pescaturismo e l'ittiturismo costituiscono opportunità significative per innovare e valorizzare l'attività di pesca, ridefinendo al contempo il ruolo del pescatore professionale. Tali attività permettono ai pescatori di diversificare le fonti di reddito attraverso l'offerta di servizi aggiuntivi, quali escursioni turistiche in barca, visite guidate alle aree di pesca e lezioni sulle tecniche di pesca. Tale diversificazione non solo garantisce una maggiore stabilità economica, riducendo la dipendenza esclusiva dalle catture giornaliere, ma eleva anche il pescatore ad ambasciatore della cultura marittima.

Attraverso il pescaturismo e l'ittiturismo, le imprese di pesca assumono un ruolo centrale nella promozione e diffusione della cultura del mare, della pesca e delle tradizioni culinarie legate ai prodotti ittici. Tali attività offrono ai visitatori esperienze autentiche e formative, contribuendo a sensibilizzare il pubblico sull'importanza del patrimonio marittimo e della sostenibilità ambientale. Ciò crea un legame più profondo tra il settore della pesca e la comunità, valorizzando le tradizioni locali e sostenendo le economie costiere.

Nel contesto regionale pugliese, tuttavia, emergono diverse criticità nell'espansione di queste attività di diversificazione, dovute a fattori quali la mancanza di una procedura autorizzativa chiara, la scarsa consapevolezza da parte dei pescatori delle potenzialità di integrazione del reddito, e la carenza di formazione e informazione per gli operatori del settore.

Il progetto "Definizione e attuazione delle procedure e degli adempimenti amministrativi per lo svolgimento delle attività di pescaturismo e ititurismo in Puglia – PRO.PESCA.TUR.", finanziato dalla Regione Puglia e realizzato in collaborazione con il CIHEAM Bari, mira a facilitare l'avvio di tali attività nella regione, semplificando le procedure amministrative necessarie per attuare la legislazione regionale n. 13 del 23/03/2015 e ss.mm.ii. n. 30 del 16/07/2018.

Uno dei principali risultati del progetto è la redazione delle "Linee Guida tecnico-operative", conformi alla Legge Regionale 13/2015 e ss.mm.ii. Questo documento rappresenta uno strumento operativo fondamentale che fornisce istruzioni chiare agli imprenditori ittici sulle modalità e le procedure da seguire per avviare attività di pescaturismo e ititurismo in Puglia.

Le Linee Guida, allo stato delle vigenti normative nazionali e regionali di settore, delineano le procedure amministrative, identificando le connessioni procedurali tra le diverse competenze e amministrazioni. Il documento affronta anche le questioni igienico-sanitarie relative alla somministrazione e al trattamento dei prodotti della pesca.

A supporto della procedura autorizzativa per l'esercizio del pescaturismo e ititurismo, è stata raccolta e armonizzata tutta la modulistica tecnico-amministrativa necessaria per dimostrare la regolarità e la legittimità della richiesta dell'operatore.

## SEZIONE 1

### 1.1 Riferimenti normativi nazionali sul pescaturismo e ittiturismo

In Italia, il pescaturismo e l'ittiturismo sono regolamentati da normative nazionali che stabiliscono le modalità di esercizio, le caratteristiche delle attività, e le condizioni di accesso per gli operatori del settore. Di seguito i principali riferimenti nazionali:

- [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.

- [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).

- [Decreto del 7 dicembre 2016](#)

Disciplina della piccola pesca e della piccola pesca artigianale (G.U. n. 151 del 30 giugno 2017).

- [Raccomandazione ICCAT 18-02](#)

Recommendation by ICCAT establishing a multi-annual management plan for Bluefin tuna in the eastern Atlantic and the Mediterranean Sea.

- [D.M. n. 210 del 16/05/2019](#)

Disposizioni per la campagna di pesca del tonno rosso - Anno 2019

## 1.2 Normativa di riferimento della Regione Puglia

La Regione Puglia sostiene la promozione nazionale e internazionale delle attività di pescaturismo e ittiturismo e favorisce l'adesione a reti, circuiti, protocolli e percorsi di qualità, incentivando la multifunzionalità nella attività di pesca, nell'ambito delle politiche di gestione integrata della costa. In tal senso, ha emanato:

- [Legge Regionale 13 dicembre 2013, n. 42](#)  
“Disciplina dell’agriturismo”.
- [Legge Regionale 23 marzo 2015, n. 13](#)  
“Disciplina del pescaturismo e dell’ittiturismo” pubblicata su BURP n. 43 del 27/03/2015.
- [Legge Regionale 16 luglio 2018, n. 30](#)  
“Modifiche alla legge regionale 23 marzo 2015, n. 13 (Disciplina del pescaturismo e dell’ittiturismo)”.
- [Regolamento Regionale 9 dicembre 2019, n. 24](#)  
“Regolamento Regionale in materia di pescaturismo e di ittiturismo, di cui alla Legge Regionale n. 13/2015 e ss.mm.ii.”, pubblicato sul BURP n. 145 del 13/12/2019.
- [Determinazione del Dirigente Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali n. 85 del 17/02/2021](#)  
“Approvazione e riconoscimento del marchio registrato per attività di promozione del pescaturismo e ittiturismo” pubblicata sul BURP n. 46 del 01/04/2021.
- [Legge Regionale 19 febbraio 2024, n. 4](#)  
“Modifiche alla legge regionale 13 dicembre 2013, n. 42 (Disciplina dell’agriturismo) e modifica alla legge regionale 24 luglio 2012, n. 19 (Interventi di valorizzazione del comparto zootecnico)”.

## SEZIONE 2

### 2.1 Che cos'è il pescaturismo

All'art. 2 della L.R. 13/2015 il pescaturismo è definito «come attività di pesca professionale esercitata dagli imprenditori ittici, in forma singola, societaria o cooperativa, consistente nell'imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su unità da pesca per finalità turistico ricreative».

### 2.2 Chi può esercitare il pescaturismo

L'attività di pescaturismo è esercitata dall'imprenditore ittico, in forma singola, societaria o cooperativa, in possesso di licenza di pesca e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura, purché possieda un'unità abilitata e autorizzata nei modi di legge dal Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione della nave.

L'imprenditore ittico esercita l'attività di pescaturismo anche avvalendosi di personale non imbarcato, ovvero di altro personale per lo svolgimento di attività connesse al pescaturismo da non effettuarsi a bordo<sup>1</sup>. Gli addetti sono considerati operatori della pesca ai fini della vigente disciplina del lavoro, previdenziale, assicurativa e fiscale.

Le prestazioni svolte da parenti e affini sino al quarto grado dell'imprenditore, che non risultano imbarcati, non integrano un rapporto di lavoro autonomo o subordinato, sempre che si tratti di prestazioni occasionali e di breve durata, a titolo di aiuto, di obbligazione morale e in ogni caso senza corresponsione di compensi, salve le spese di mantenimento ed esecuzione delle stesse prestazioni.

### 2.3 Attività svolte dal pescaturismo

Nell'attività di pescaturismo sono ricomprese:

- a) L'osservazione dello svolgimento delle diverse attività di bordo durante la navigazione e delle attività di pesca con i sistemi e gli attrezzi autorizzati dalla licenza.
- b) Lo svolgimento della pratica di pesca sportiva mediante l'impiego degli attrezzi di cui al regolamento per l'esecuzione della legge 14 luglio 1965, n. 963, concernente la disciplina della pesca marittima, emanato con decreto del Presidente della Repubblica 2 ottobre 1968, n. 1639, e successive modifiche, con i limiti previsti dalla specifica normativa in materia.

---

<sup>1</sup> Si intende personale non facente parte dell'equipaggio a cui vengono assegnate mansioni diverse dalla gestione operativa di bordo, come ad esempio (lista non esaustiva): accoglienza e assistenza ai turisti, organizzazione logistica, promozione e marketing, attività educative e di sensibilizzazione, preparazione a terra di alimenti e bevande, vendita di prodotti locali.





- c) Lo svolgimento di attività finalizzate alla conoscenza e alla valorizzazione del mestiere di pescatore, dell'ambiente marino e costiero, delle lagune, delle aree marine protette e dei centri storici, attraverso escursioni e visite guidate.
- d) Lo svolgimento di attività finalizzate a promuovere la cultura del territorio, del mare e della pesca, nonché la tradizione marinara, anche mediante la realizzazione e la vendita di manufatti artigianali.
- e) L'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, ivi compresa la ristorazione a bordo e a terra<sup>2</sup> secondo le modalità e disposizioni delle presenti Linee Guida, finalizzata alla conoscenza dei prodotti della pesca locale e alla loro valorizzazione, anche con la riscoperta di antiche ricette regionali e della cucina del pescatore.
- f) L'ospitalità a bordo e la relativa attività di balneazione, dove consentita, effettuata da unità munite di specifiche dotazioni di accessibilità e sicurezza in materia, ritenute idonee dall'Organismo tecnico accreditato.

L'esercizio del pescaturismo può altresì prevedere le seguenti attività:

- g) La trasformazione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca, purché in ossequio alla normativa igienico-sanitaria e con le deroghe per la vendita di piccoli quantitativi previste dall'articolo 1, comma 2, lettera c), del Regolamento (UE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.
- h) Le azioni di valorizzazione dei prodotti ittici locali con specifiche campagne promozionali.
- i) Qualunque intervento legato all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici e alla tutela dell'ambiente marino e costiero.
- j) Le attività di formazione e informazione tese a favorire lo sviluppo e la diffusione della cultura e dei mestieri del mare, nonché quelle di sensibilizzazione ed educazione ambientale, conoscenza dell'attività ittica e dei cicli produttivi, sana e corretta alimentazione, qualità salutistiche e nutrizionali delle produzioni ittiche, rivolte, in particolare, ai giovani e al mondo della scuola.
- k) Attività connesse ai servizi ambientali, che comprendano campagne di monitoraggio e sensibilizzazione, nonché il recupero in mare e successivo smaltimento dei rifiuti.

Le attività di pescaturismo possono essere esercitate anche nelle aree marine protette, purché la specifica attività svolta sia compatibile con le misure di protezione, i divieti e le prescrizioni ivi insistenti e previa autorizzazione dei competenti enti di gestione.

---

<sup>2</sup> Per ristorazione a terra si intendono tutte le attività di accoglienza e sbarco per le quali è prevista la somministrazione di alimenti e bevande.

## 2.4 A chi è rivolta l'attività di pescaturismo

Ai sensi dell'articolo 5, comma 3, del decreto del Ministero per le Politiche Agricole 293/99, l'attività di pescaturismo prevede l'imbarco in un numero massimo di 12 persone, oltre l'equipaggio alle condizioni sotto riportate, fatto salvo l'eventuale limite inferiore dettato dalla certificazione tecnica dell'unità.

L'imbarco è consentito a persone di tutte le età. Nel caso di minori di 14 anni, è necessario che siano accompagnati da un adulto e che siano disponibili a bordo dotazioni di sicurezza specifiche per minorenni.

Il numero delle persone imbarcate può adeguarsi, in relazione alle caratteristiche tecnico strutturali e le dotazioni di sicurezza della nave, a quanto previsto dall'autorizzazione in base alla disciplina nazionale in materia di sicurezza.

Il limite di imbarco delle 12 persone può essere superato, acquisito il parere favorevole dell'Organismo tecnico accreditato da ACCREDIA (es.: RINA, Bureau Veritas, ecc.) e previa autorizzazione dell'Autorità marittima, qualora vengano svolte attività per le quali l'unità adibita a pescaturismo non preveda alcuna attività di navigazione e rimanga attraccata in banchina, compatibilmente con i mezzi di salvataggio presenti e nel rispetto della distribuzione dei pesi di bordo come cristallizzata nella prova di stabilità, fermo restando l'aggiornamento dei piani di sicurezza di cui al D. Lgs. 271/1999 e D. Lgs. 81/08 con le attività svolte.

## 2.5 Imbarcazioni e sistemi di pesca autorizzati all'esercizio del pescaturismo

L'attività di pescaturismo può essere svolta con i sistemi di pesca previsti dalla licenza di pesca, nel rispetto delle norme di comportamento di cui all'art. 96 del Decreto del Presidente della Repubblica n. 1639/68, consentiti dall'art. 19 del D.M. del 26 luglio 1995 e previsti dall'articolo 3 del D.M. n. 210 del 16/05/2019 - Disposizioni per la campagna di pesca del tonno rosso - Anno 2019 (vedi box).

Gli armatori di unità munite di licenza di pesca riportanti sistemi a traino possono esercitare l'attività di pescaturismo, mediante il rilascio di una attestazione provvisoria da parte del Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione dell'unità da pesca interessata. I predetti sistemi a traino sono sbarcati e sigillati prima dell'inizio dell'attività di pescaturismo dalla locale Autorità marittima, salvo diversamente stabilito con Decreti sul fermo pesca, limitatamente alla validità temporale degli stessi.

Laddove le attività di pesca prevedano la circuizione con la volante a coppia o con i palangari è necessario prevedere la delimitazione di spazi entro i quali l'equipaggio e gli ospiti i possano muoversi senza incorrere in rischi per la salute.

D.M. n. 210 del 16/05/2019 - Disposizioni per la campagna di pesca del tonno rosso - Anno 2019.

### Articolo 3

In coerenza con quanto previsto dal paragrafo 3 della Raccomandazione ICCAT 18-02, per "piccola pesca costiera" si intende l'attività di pesca esercitata con una imbarcazione che possieda almeno tre delle cinque seguenti caratteristiche: a) lunghezza fuori tutto inferiore a 12 metri; b) attività di pesca svolta esclusivamente nelle acque territoriali (entro le 12 miglia dalla costa); c) bordate di pesca con una durata inferiore a 24 ore, dalla partenza al ritorno in porto; d) numero massimo dell'equipaggio di quattro persone; e) utilizzo di sole tecniche selettive e con un ridotto impatto ambientale.

#### 2.6 Periodo in cui è consentito praticare il pescaturismo

Le attività di pescaturismo sono consentite per tutto l'arco dell'anno, anche nei giorni festivi, in ore diurne e notturne, non superiore alle ventiquattro ore, e nei periodi di arresto temporaneo obbligatorio (c.d. fermo biologico) con gli attrezzi consentiti. Qualora l'escursione superi le ventiquattro ore, l'unità deve essere dotata delle sistemazioni previste dall'articolo 8, primo comma, lettera c), del regolamento di sicurezza per le navi abilitate all'esercizio della pesca costiera locale e ravvicinata, emanato con D.M. 218/2002. Le attività di pescaturismo possono essere svolte non oltre le 6 miglia per le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera locale e non oltre le 20 miglia per le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera ravvicinata, nell'ambito del compartimento di iscrizione ed in quelli confinanti, con condizioni meteomarine favorevoli.

Le unità, per essere autorizzate nel periodo 1° novembre-30 aprile, devono altresì essere dotate di sistemazioni, anche amovibili, per il ricovero al coperto degli imbarcati (es. tende impermeabili).

#### 2.7 Pescaturismo e somministrazione di alimenti a bordo

Nello svolgimento delle attività di ristorazione durante l'esercizio del pescaturismo si applicano le disposizioni igienico-sanitarie derivanti dalla normativa comunitaria qui di seguito riportata.

- **Regolamento (CE) N. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Regolamento (UE) n. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Regolamento (UE) n. 853/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004

che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

- **Regolamento (UE) n. 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

L'attività di pescaturismo consente:

- a) La somministrazione di alimenti pronti al consumo preconfezionati e preincartati anche da soggetti terzi abilitati e comunque tesa alla valorizzazione dei prodotti ittici e della terra locali. Qualora si tratti di alimenti che necessitano di essere mantenuti in refrigerazione l'unità deve dotarsi di idoneo apparato di refrigerazione fisso o mobile.
- b) La somministrazione a bordo, senza ulteriore rielaborazione, di piatti preparati a terra in locale idoneo o mediante servizio di catering a bordo svolto da soggetti terzi abilitati con comprovata esperienza nella gastronomia ittica tipica regionale. In tale ultima ipotesi deve essere indicata e comunicata la provenienza degli alimenti consumati, i quali devono essere adeguatamente conservati anche con impianti di refrigerazione di cui alla lettera a).
- c) La cottura di pesce, catturato durante lo svolgimento dell'attività o ottenuto da materie prime stoccate a bordo, deve essere effettuata con attrezzature di bordo o con attrezzature diverse, previa acquisizione del parere favorevole dell'Ente tecnico.
- d) La preparazione e 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.

Le attività di somministrazione di alimenti di cui alle lettere c) e d) sono svolte esclusivamente dalle unità da pesca dotate di cucina a bordo. Laddove si utilizzino attrezzature, non facenti parte della cucina di bordo è necessario acquisire parere favorevole dall'Organismo tecnico accreditato da ACCREDIA (es.: RINA, Bureau veritas, ecc.). L'esercizio dell'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande è subordinata alla presentazione della SCIA.

L'autorità preposta autorizza l'uso della cucina e dei locali di bordo nonché delle relative attrezzature con l'osservanza delle eventuali prescrizioni da essa indicate.

In caso di somministrazione di alimenti ittici crudi o semicrudi, gli operatori di pescaturismo sono tenuti a rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) 853/2004, in particolare, sono tenuti a:

- Non accettare o utilizzare prodotti contaminati o prodotti della pesca e/o acquacoltura per i quali si possa presumere che siano contaminati da parassiti.

- Informare i consumatori, mediante indicazione sul menù, che i prodotti della pesca sono stati sottoposti ai trattamenti specifici previsti dal Reg. (CE) n. 853/2004.
- Informare i consumatori sulla possibile presenza di allergeni nei cibi somministrati come previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii.

Nelle attività di pescaturismo è consentita la lavorazione e la vendita diretta al consumatore dei prodotti ittici. I prodotti venduti devono essere confezionati ed etichettati come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura in conformità al Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. 853/2004. Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati, in conformità del Reg. (UE) 178/02.

I pasti e le bevande somministrate nelle attività di pescaturismo devono essere costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole e ittiche ubicate in ambito regionale o in territori contigui di regioni limitrofe, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi DOP, IGT, DOC, DOCG e IGP, per i prodotti di qualità garantiti dalla Regione Puglia o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e i prodotti biologici.

Gli alimenti di carattere complementare, i condimenti e quanto occorra ad accompagnare il pasto, devono preferibilmente appartenere alla categoria dei prodotti a chilometro zero, così come definiti dall'articolo 2 della Legge Regionale 30 aprile 2018, n. 16 (Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli).

Nell'ambito dell'attività integrata turistico costiera, l'imprenditore ittico può stipulare accordi o servirsi di altri imprenditori turistici al fine di erogare servizi aggiuntivi, connessi o complementari rispetto all'attività di pescaturismo, purché non prevalenti rispetto a essi.

Le imbarcazioni autorizzate a svolgere attività di pescaturismo, per escursioni di durata superiore alle sei ore che includano la somministrazione di alimenti e bevande, devono essere dotate di adeguati servizi igienico-sanitari a disposizione degli utenti.

## 2.8 Iter autorizzativo per l'avvio e l'esercizio del pescaturismo in Puglia

Qui di seguito si descrivono, in ordine cronologico, le diverse fasi procedurali per ottenere l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività nella Regione Puglia.

L'imprenditore ittico che intende svolgere l'attività di pescaturismo richiede:

1. **"Prova di stabilità"** dell'imbarcazione. L'operatore di pescaturismo contatta l'Organismo tecnico accreditato da ACCREDIA (es. RINA, Bureau veritas, ecc.), abilitato ad eseguire la prova di stabilità dell'unità da pesca per l'imbarco di turisti.
2. **"Annotazioni di sicurezza finalizzate esclusivamente all'esercizio del pescaturismo"**, presso l'Ufficio del Compartimento Marittimo di ormeggio dell'unità da pesca<sup>3</sup>.

L'imprenditore ittico che intende svolgere l'attività di pescaturismo inoltra:

3. La richiesta del **"Rilascio/Rinnovo Autorizzazione Pescaturismo"** (Allegato A) all'Ufficio del Compartimento Marittimo di iscrizione della nave, per il tramite dell'Autorità Marittima.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione, la domanda deve essere corredata dalla seguente documentazione:

- a) Copia della licenza di pesca.
- b) Copia della licenza di navigazione del natante da pesca.
- c) Copia delle annotazioni di sicurezza dell'unità.
- d) Copia della prova di stabilità.
- e) Copia delle annotazioni di sicurezza finalizzate esclusivamente all'esercizio del pescaturismo.
- f) Copia della licenza di esercizio della stazione radiotelefonica.
- g) Copia del verbale della visita di collaudo della stazione radiotelefonica.
- h) Copia della polizza assicurativa per le attività di pescaturismo.
- i) Numero una marca da bollo da € 16,00.

L'autorizzazione è rilasciata dal Capo del Compartimento Marittimo del luogo di iscrizione della nave entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. La durata

---

<sup>3</sup> Le Annotazioni di Sicurezza possono essere rilasciate anche dal Capo del Circondario Marittimo

dell'autorizzazione è stabilita dal Capo del Compartimento Marittimo, verosimilmente stabilendo una correlazione temporale tra la durata dell'autorizzazione e le certificazioni di sicurezza.

In sede di rilascio, il Capo di Compartimento fissa il numero massimo di persone imbarcabili, attenendosi anche alle indicazioni del Registro Navale Italiano, ovvero Organismo tecnico accreditato.

Le domande degli armatori che intendono svolgere l'attività di pescaturismo o rinnovare l'autorizzazione all'esercizio di tale attività devono indicare anche le tariffe che si intendono applicare.

Nel caso di somministrazione a bordo di bevande e alimenti, l'operatore di pescaturismo procede con:

4. **"Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)"**: viene presentata al SUAP del Comune nel quale intende avviare l'attività, consentendo la somministrazione a bordo di alimenti e bevande nel rispetto della normativa statale e regionale (Allegato B).

La SCIA ai fini della registrazione (art. 6 Reg. CE 852/2004) deve essere inoltrata tramite SUAP, con la procedura prevista dalla Delibera di Giunta Regionale n.1106 del 04.07.2017 pubblicata sul BURP n.85 del 18.07.2017, al Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio.

## 2.9 Iscrizione all'Elenco regionale degli imprenditori ittici che svolgono attività di pescaturismo

L'imprenditore ittico che svolge attività di pescaturismo, ottenuta l'autorizzazione ai sensi del decreto del Ministero per le Politiche Agricole 293/99, e ai fini dell'iscrizione nell'apposita sezione dell'Elenco regionale, dà formale comunicazione alla Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali Naturali del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale entro sessanta giorni dalla data del rilascio, secondo quanto previsto dall'art. 1 della L.R. n. 30/2018 "Modifiche alla legge regionale 23 marzo 2015, n. 13 (Disciplina del pescaturismo e dell'ittiturismo)", registrandosi e accedendo alla piattaforma dedicata, tramite il link disponibile sul portale tematico della Regione Puglia <https://foreste.regione.puglia.it/risorse-ittico-ambientali-e-acquacoltura>.

Alla suddetta comunicazione è allegata copia dell'autorizzazione all'esercizio del pescaturismo.

Per l'iscrizione nella terza sezione dell'Elenco dedicata alle cooperative, queste devono anche indicare le unità specificatamente autorizzate, secondo quanto previsto dall'articolo 2, comma 3 della L.R. n. 13/2015.

L'Elenco regionale degli operatori di pescaturismo è predisposto su supporto informatico ed aggiornato dalla Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali Naturali del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale. L'Elenco regionale contiene dati e informazioni identificativi degli imprenditori ittici che esercitano le attività di pescaturismo nonché gli elementi conoscitivi fondamentali relativi sia all'attività di pesca e/o acquacoltura sia alle attività di pescaturismo. In particolare, l'Elenco regionale riporta:

- a. Numero d'ordine progressivo e sigla regionale identificativa dell'imprenditore ittico operatore del pescaturismo, attribuita dalla Regione all'atto dell'inserimento dell'impresa nell'Elenco regionale.
- b. Dati anagrafici e denominazione dell'impresa.
- c. Codice fiscale e partita IVA.
- d. Iscrizione al Registro Imprese di Pesca.
- e. Ubicazione dell'azienda.
- f. Data di presentazione della SCIA al Comune di competenza (in caso di somministrazione a bordo di alimenti e bevande).
- g. Estremi dei provvedimenti amministrativi di variazione, verifica, cancellazione, divieto di prosecuzione o altri provvedimenti.
- h. Quanto altro necessario ed utile per l'efficiente gestione dell'Elenco regionale.

A seguito dell'inserimento nell'Elenco regionale, la Regione comunica all'interessato e al Comune il codice alfanumerico identificativo, così attribuito:

*Esempio:*



L'imprenditore ittico che cessa l'attività di pescaturismo deve parimenti fornire:

- formale comunicazione entro sessanta giorni dalla data di cessazione alla Sezione regionale competente, accedendo alla Sezione Web della Regione Puglia;
- formale comunicazione immediata al SUAP del comune nel quale è stata svolta l'attività alla sezione "Cessazione".



## 2.10 Utilizzo del Logo regionale di promozione del pescaturismo in Puglia

Ottenuta l'iscrizione all'Elenco regionale, l'esercente le attività di pescaturismo dovrà obbligatoriamente esporre il logo regionale, approvato con Determinazione del Dirigente Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali e Naturali n.85/2021, su tutto il materiale pubblicitario, illustrativo e segnaletico dell'attività di pescaturismo (Allegato C).

## 2.11 Obblighi dell'esercente l'attività di pescaturismo

In conformità all'art. 5 della L.R. 13/2015, il soggetto autorizzato allo svolgimento dell'attività di pescaturismo deve:

- a) Osservare le disposizioni e i provvedimenti emanati dalla Regione e dalle altre autorità competenti, nonché le prescrizioni rivenienti dalla normativa statale.
- b) Ricondurre nel porto di partenza le persone imbarcate, ovvero, in caso di necessità, in altro porto del compartimento. Nel corso dell'attività di pescaturismo è possibile sbarcare i turisti per brevi periodi al fine di consentire la balneazione, l'osservazione degli impianti di acquacoltura e di effettuare visite in luoghi di particolare pregio storico-paesaggistico. Si precisa che l'esercente delle attività di pescaturismo, non potrà mai esercitare attività meramente turistiche.
- c) Dichiarare le tariffe che si intendono applicare attraverso la loro esposizione al pubblico.
- d) Presentare annualmente all'ente competente una dichiarazione contenente le tariffe che l'operatore intende praticare per l'anno successivo. In difetto di comunicazione si intendono confermati i prezzi massimi e le caratteristiche funzionali dell'anno precedente.
- e) Rispettare i limiti e le modalità indicate nell'autorizzazione.
- f) Esporre l'autorizzazione in luogo visibile al pubblico nonché conservare la comunicazione di iscrizione all'Elenco regionale.
- g) Esporre al pubblico, nel caso di ristorazione a bordo, l'elenco dei principali prodotti alimentari utilizzati con l'indicazione della provenienza.
- h) Dotarsi di materiale di pronto soccorso indicato nelle istruzioni annesse al decreto del Ministero della sanità 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).
- i) Dotarsi di apparecchio VHF, anche mobile, segnali di soccorso ed estintori sulla base della navigazione effettivamente svolta.



- j) Dotarsi dei mezzi di salvataggio indicati dal D.M. 218/2002 per il tipo di navigazione esercitata. Gli stessi devono essere sufficienti per tutte le persone a bordo e, per l'imbarco di minori di anni quattordici, le unità devono essere dotate di mezzi di salvataggio individuali per bambini.
- k) Consentire i controlli e le ispezioni previste da apposite norme di legge.
- l) Dotarsi di assicurazione per la responsabilità civile dei trasportati.
- m) Fornire aggiornamenti annuali sullo svolgimento dell'attività, compilando la sezione "Indicatori di monitoraggio" del Portale Web della Regione Puglia.

Inoltre, il soggetto autorizzato allo svolgimento dell'attività di pescaturismo deve:

- n) Predisporre e mantenere a bordo un elenco delle persone imbarcate aggiornato per ogni uscita in mare.
- o) Aggiornare il documento di valutazione dei rischi di cui al D. Lgs. 271/99 e D. Lgs. 81/2008 con le attività in parola.
- p) Prima dell'imbarco, informare gli utenti sul corretto utilizzo dei mezzi di salvataggio, sulle procedure di emergenza, e sui pericoli a bordo.

## SEZIONE 3

### 3.1 Che cos'è l'ittiturismo

All'art. 2 della L.R. 13/2015 l'ittiturismo è definito «come l'attività di pesca professionale esercitata dagli imprenditori ittici, in forma singola, societaria o cooperativa, consistente in attività di somministrazione di alimenti e bevande, ivi compresa la ristorazione, di ospitalità, attività didattico-ricreativa, eventi culturali e servizi, finalizzati alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di struttura nella disponibilità, a qualunque titolo, degli imprenditori stessi».

### 3.2 Chi può esercitare l'ittiturismo

L'attività di ittiturismo è esercitata dall'imprenditore ittico, in forma singola, societaria o cooperativa, in possesso di licenza di pesca e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura, o altro.

L'attività di ittiturismo svolta dall'imprenditore ittico deve essere supportata dai seguenti requisiti:

- Settore pesca professionale: almeno 45 giornate di pesca all'anno per le imbarcazioni interessate all'attività di ittiturismo.
- Settore molluschicoltura: almeno 30 Documenti di Registrazione (DdR) che accompagnano i molluschi bivalvi vivi dalla zona di produzione al centro di depurazione/spedizione.
- Settore acquacoltura: presenza di una fattura di acquisto di avannotti negli ultimi due anni.

L'imprenditore ittico esercita l'attività di ittiturismo anche avvalendosi di personale non imbarcato<sup>4</sup>, ovvero di altro personale per lo svolgimento di attività connesse all'ittiturismo. Gli addetti sono considerati operatori della pesca ai fini della vigente disciplina del lavoro, previdenziale, assicurativa e fiscale.

Le prestazioni svolte da parenti e affini sino al quarto grado dell'imprenditore, che non risultano imbarcati, non integrano un rapporto di lavoro autonomo o subordinato, sempre che si tratti di prestazioni occasionali e di breve durata, a titolo di aiuto, di obbligazione morale e in ogni caso

---

<sup>4</sup> Si intende personale non facente parte dell'equipaggio a cui vengono assegnate mansioni diverse dalla gestione operativa di bordo, come ad esempio (lista non esaustiva): accoglienza e assistenza ai turisti, organizzazione logistica, promozione e marketing, attività educative e di sensibilizzazione, preparazione a terra di alimenti e bevande, vendita di prodotti locali.

senza corresponsione di compensi, salve le spese di mantenimento ed esecuzione delle stesse prestazioni.

### 3.3 Attività svolte dall'ittiturismo

Nell'attività di ititurismo sono ricomprese:

- a) La somministrazione di alimenti e bevande, ivi compresa la ristorazione e le attività di degustazione, anche a fini promozionali, attuata presso la propria abitazione o in strutture nella disponibilità, a qualunque titolo, degli imprenditori stessi.
- b) Ospitalità presso la propria abitazione o in strutture nella disponibilità, a qualunque titolo, dell'imprenditore ittico.
- c) Attività didattico-ricreativa, eventi culturali, finalizzati alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche, attuate presso la propria abitazione o in strutture nella disponibilità, a qualunque titolo, degli imprenditori stessi.

Nell'esercizio dell'ittiturismo possono essere altresì svolte le seguenti attività:

- d) La trasformazione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca, purché in ossequio alla normativa igienico-sanitaria e con le deroghe per la vendita di piccoli quantitativi previste dall'articolo 1, comma 2, lettera c), del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- e) Le azioni di valorizzazione dei prodotti ittici locali con specifiche campagne promozionali.
- f) Qualunque intervento legato all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici e alla tutela dell'ambiente marino e costiero.
- g) Le attività di formazione e informazione tese a favorire lo sviluppo e la diffusione della cultura e dei mestieri del mare, nonché quelle di sensibilizzazione e educazione ambientale, conoscenza dell'attività ittica e dei cicli produttivi, sana e corretta alimentazione, qualità salutistiche e nutrizionali delle produzioni ittiche, rivolte, in particolare, ai giovani e al mondo della scuola.

Le attività di ititurismo possono essere esercitate anche nelle aree marine protette, purché la specifica attività svolta sia compatibile con le misure di protezione, i divieti e le prescrizioni ivi insistenti e previa autorizzazione dei competenti enti di gestione.

### 3.4 A chi è rivolta l'attività di ittiturismo

Le attività di ittiturismo sono accessibili a tutti, senza restrizioni di età o di numero di partecipanti. Le strutture devono essere adeguatamente dimensionate e attrezzate in conformità alle caratteristiche dell'offerta, al fine di soddisfare pienamente le esigenze dei visitatori.

Le attività di ittiturismo consentono di accogliere turisti e visitatori, incluse famiglie, scolaresche, gruppi di giovani e persone con disabilità motorie e fisiche. L'offerta è sviluppata tenendo conto delle specificità dell'impresa, dell'ambiente operativo e delle competenze professionali disponibili, garantendo così il soddisfacimento delle aspettative.

### 3.5 Strutture e locali autorizzati all'esercizio dell'ittiturismo

Per l'attività di ittiturismo possono essere utilizzati, purché nella disponibilità dell'imprenditore ittico a titolo di proprietà. Usufrutto, concessione, affitto o altre forme d'uso:

- a. L'abitazione principale dell'imprenditore ittico o, nel caso di persona giuridica, l'abitazione del/i socio/i.
- b. Locali diversi dall'abitazione.
- c. Infrastrutture certificate, ad esempio galleggianti, stabilmente ormeggiate in banchina, previa concessione demaniale/permesso a costruire, valutati tutti gli interessi significativi in materia urbanistica, paesaggistica, ambientale, doganale, fiscale, di igiene e sanità pubblica e di sicurezza della navigazione.
- d. Furgoni e chioschi per la somministrazione in forma itinerante o situati nelle aree portuali su aree preventivamente individuate ed autorizzate.

Le strutture e i locali destinati all'esercizio dell'attività ittituristica devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dai regolamenti comunali edilizi e di igiene, nonché essere conformi alle prescrizioni di cui all'articolo 19, commi 2 e 3, del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia (testo A), emanato con decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380.

Al fine di favorire lo sviluppo dell'attività di ittiturismo nel rispetto dell'identità dei luoghi e delle tradizioni marinare e dei pescatori, quando il numero di turisti ospiti è inferiore a sedici:

- a) È consentito l'utilizzo della cucina domestica e delle relative attrezzature, compresi gli elettrodomestici e gli impianti di refrigerazione degli alimenti.
- b) È consentito l'uso di locali polifunzionali per il trattamento, la manipolazione, la trasformazione e la conservazione degli alimenti.

- c) È consentito l'utilizzo del bagno domestico sia per gli ospiti sia per il personale, senza distinzione di genere, corredati di dispenser di sapone liquido e di asciugamani monouso, entrambi fissati a muro.
- d) I servizi igienico-sanitari, nei casi in cui l'ittiturismo preveda l'alloggio degli ospiti, devono essere autonomi rispetto alle esigenze della famiglia del pescatore e comunque deve essere garantita la disponibilità di almeno un bagno ogni due camere.
- e) Deve essere disponibile almeno un armadietto spogliatoio a doppio scomparto. Può essere adibita a uso spogliatoio, anche provvisorio, una qualunque stanza dell'immobile.
- f) È sufficiente, ai fini delle attività di alloggio, il requisito dell'abitabilità dei locali; l'esercizio dell'attività non comporta cambio di destinazione d'uso dell'immobile.
- g) Per le attività di ospitalità che prevedono la somministrazione della colazione si applica la disciplina di cui all'allegato 1 della legge regionale 7 agosto 2013, n. 27 (*Disciplina dell'attività ricettiva di Bed and Breakfast*).

### 3.6 Periodo in cui è consentito svolgere attività di ittiturismo

L'apertura dell'attività di ittiturismo non può essere inferiore ai 45 giorni nell'arco dell'anno solare.

I periodi e gli orari di apertura al pubblico dell'attività di ittiturismo sono lasciati alla libera decisione dell'imprenditore ittico che deve specificarli e renderli pubblici all'ingresso della struttura o nell'area destinata alle specifiche attività.

### 3.7 Ittiturismo e somministrazione di alimenti

Nello svolgimento delle attività di ristorazione durante l'esercizio dell'ittiturismo, che comprende le fasi di produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione degli alimenti, si applicano disposizioni igienico-sanitarie specifiche derivanti dalla normativa comunitaria qui di seguito riportata (Allegato B).

- **Regolamento (CE) N. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Regolamento (UE) n. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Regolamento (UE) n. 853/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004

che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

- **Regolamento (UE) n. 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Nelle attività di ittiturismo è consentita la lavorazione e la vendita diretta al consumatore dei prodotti ittici. I prodotti venduti devono essere confezionati ed etichettati come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura in conformità al Reg. (CE) n. 1169/2011 e s.m.i.. Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati.

I pasti e le bevande somministrate nelle attività di ittiturismo devono essere costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole e ittiche ubicate in ambito regionale o in territori contigui di regioni limitrofe, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi DOP, IGT, DOC, DOCG e IGP, per i prodotti di qualità garantiti dalla Regione Puglia o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali e i prodotti biologici.

Gli alimenti di carattere complementare, i condimenti e quanto occorra ad accompagnare il pasto, devono preferibilmente appartenere alla categoria dei prodotti a chilometro zero, così come definiti dall'articolo 2 della Legge Regionale 30 aprile 2018, n. 16 (Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli).

Nell'ambito dell'attività integrata turistico costiera, l'imprenditore ittico può stipulare accordi o servirsi di altri imprenditori turistici al fine di erogare servizi aggiuntivi, connessi o complementari rispetto all'attività di ittiturismo, purché non prevalenti rispetto a essi.

### 3.8 Iter autorizzativo per l'avvio e l'esercizio dell'ittiturismo in Puglia

L'imprenditore ittico che intende svolgere l'attività di ittiturismo presenta la "**Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)**". La SCIA viene presentata al SUAP del Comune nel quale intende avviare l'attività, consentendo la somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della normativa statale e regionale (Allegato B).

La SCIA ai fini della registrazione (art. 6 Reg. CE 852/2004) deve essere inoltrata tramite SUAP, con la procedura prevista dalla Delibera di Giunta Regionale n.1106 del 04.07.2017 pubblicata sul BURP n.85 del 18.07.2017, al Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio.

### 3.9 Iscrizione all'Elenco regionale degli operatori di ittiturismo

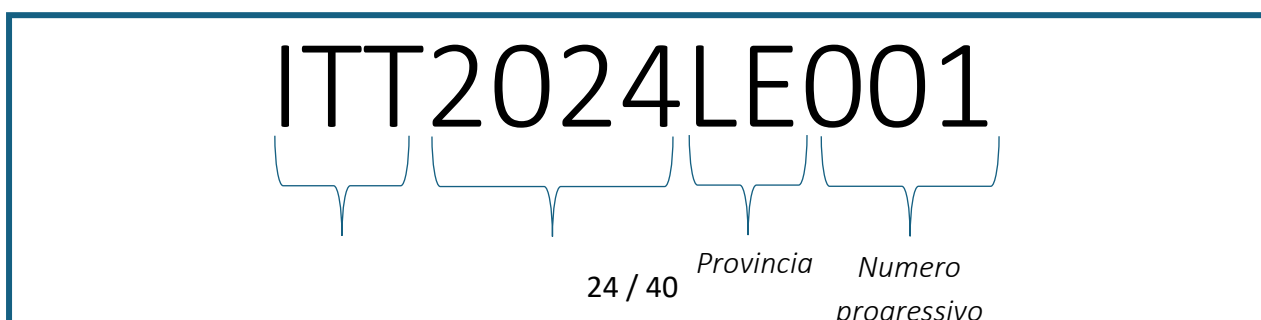
L'imprenditore ittico che svolge attività di ittiturismo, ai fini dell'iscrizione nell'apposita sezione dell'Elenco regionale, dà formale comunicazione alla Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali Naturali del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale entro sessanta giorni dalla data del rilascio, secondo quanto previsto dall'art. 1 della L.R. n. 30/2018 "Modifiche alla legge regionale 23 marzo 2015, n. 13 (Disciplina del pescaturismo e dell'ittiturismo)", registrandosi e accedendo alla piattaforma dedicata, tramite il link disponibile sul portale tematico della Regione <https://foreste.regione.puglia.it/risorse-ittico-ambientali-e-acquacoltura>.

L'Elenco regionale degli operatori di ittiturismo è predisposto su supporto informatico ed aggiornato dalla Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali Naturali del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale. L'Elenco regionale contiene dati e informazioni identificativi degli imprenditori ittici che esercitano le attività di ittiturismo nonché gli elementi conoscitivi fondamentali relativi sia all'attività di pesca e/o acquacoltura sia alle attività di ittiturismo. In particolare, l'Elenco regionale riporta:

- a) Numero d'ordine progressivo e sigla regionale identificativa dell'imprenditore ittico operatore dell'ittiturismo, attribuita dalla Regione all'atto dell'inserimento dell'impresa nell'Elenco regionale.
- b) Dati anagrafici e denominazione dell'impresa.
- c) Codice fiscale e partita IVA.
- d) Iscrizione al Registro Imprese di Pesca.
- e) Ubicazione dell'azienda.
- f) Dati catastali degli immobili o delle strutture destinate all'attività di ittiturismo.
- g) Utilizzo di concessioni demaniali.
- h) Data di presentazione della SCIA al Comune di competenza.
- i) Estremi dei provvedimenti amministrativi di variazione, verifica, cancellazione, divieto di prosecuzione o altri provvedimenti.
- j) Descrizione e dati identificativi dell'attività di ittiturismo.
- k) Quanto altro necessario ed utile per l'efficiente gestione dell'Elenco regionale.

A seguito dell'inserimento nell'Elenco regionale, la Regione comunica all'interessato e al Comune il codice alfanumerico identificativo, così attribuito:

*Esempio:*





*Sigla attività      Anno di  
registrazione*

L'imprenditore ittico che cessa l'attività di ittiturismo deve parimenti fornire formale comunicazione entro sessanta giorni dalla data di cessazione alla Sezione regionale competente, accedendo alla Sezione Web della Regione Puglia.

### 3.10 Utilizzo del Logo regionale di promozione dell'ittiturismo in Puglia

Ottenuta l'iscrizione all'Elenco regionale, l'esercente le attività di ittiturismo dovrà obbligatoriamente esporre il logo regionale, approvato con Determinazione del Dirigente Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali e Naturali n.85/2021, su tutto il materiale pubblicitario, illustrativo e segnaletico dell'attività di ittiturismo (Allegato C).

### 3.11 Obblighi dell'esercente l'attività di ittiturismo

In conformità all'art. 5 della L.R. 13/2015, il soggetto autorizzato allo svolgimento dell'attività di ittiturismo deve:

- a) Osservare le disposizioni e i provvedimenti emanati dalla Regione e dalle altre autorità competenti, nonché le prescrizioni rivenienti dalla normativa statale.
- b) Dare inizio all'attività entro il termine di un anno dalla data di presentazione della SCIA.
- c) Comunicare al comune l'eventuale cessazione o ripresa dell'attività di ittiturismo entro trenta giorni dalla stessa.
- d) Esporre la SCIA in luogo visibile al pubblico nonché conservare la comunicazione di iscrizione all'Elenco regionale.
- e) Dichiarare le tariffe che si intendono applicare attraverso la loro esposizione al pubblico.
- f) Presentare annualmente all'ente competente una dichiarazione contenente le tariffe che l'operatore intende praticare per l'anno successivo. In difetto di comunicazione si intendono confermati i prezzi massimi e le caratteristiche funzionali dell'anno precedente.
- g) Effettuare l'attività di ittiturismo in locali di sua proprietà o nella sua disponibilità.
- h) Esporre al pubblico l'elenco dei principali prodotti alimentari utilizzati con l'indicazione della provenienza.



- i) Osservare gli obblighi di legge derivanti dalle norme in tema di concessioni edilizie, igienico-sanitarie, pubblica sicurezza e antincendio.
- j) Comunicare, in caso di alloggio, i dati degli ospiti alle competenti autorità.
- k) Consentire i controlli e le ispezioni previste da apposite norme di legge.
- l) Dotarsi di assicurazione per la responsabilità civile.
- m) Fornire aggiornamenti annuali sullo svolgimento dell'attività, compilando la sezione "Indicatori di monitoraggio" del Portale Web della Regione Puglia.

## SEZIONE 4

### 4.1 Pescaturismo e Ittiturismo didattico: cosa è e chi può svolgerlo.

Il Pescaturismo e ittiturismo didattico è svolto da operatori di pescaturismo e ittiturismo abilitati allo svolgimento delle attività di formazione e informazione tese a favorire lo sviluppo e la diffusione della cultura e dei mestieri del mare, nonché quelle di sensibilizzazione ed educazione ambientale, conoscenza dell'attività ittica e dei cicli produttivi, sana e corretta alimentazione, qualità salutistiche e nutrizionali delle produzioni ittiche, rivolte, in particolare, ai giovani e al mondo della scuola.

L'imprenditore ittico, definito dall'articolo 4 del Decreto Legislativo 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), viene equiparato all'imprenditore agricolo anche nelle sue funzioni di operatore nell'attività didattica.

L'operatore deve svolgere, nell'ambito dell'azienda ittica in cui opera, attività di accoglienza e informazione secondo le finalità inerenti al percorso didattico scelto dalla stessa impresa ittica.

L'operatore può conseguire una formazione didattico-metodologica partecipando a corsi di formazione organizzati dall'Assessorato regionale alle risorse agroalimentari.

### 4.2 Iscrizione all'Elenco regionale del pescaturismo e ittiturismo didattici

L'istanza di iscrizione all'Elenco regionale del pescaturismo e ittiturismo didattici è presentata alla Regione Puglia - Assessorato risorse agroalimentari - Servizio Valorizzazione e Tutela Risorse Naturali e Biodiversità, dal titolare dell'azienda ittica o dal legale rappresentante.

Il dirigente della Sezione regionale Gestionale Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali e Naturali provvede all'iscrizione degli esercenti attività di ittiturismo e pescaturismo didattici previa ricezione di apposita istanza presentata alla Regione Puglia – Assessorato risorse agroalimentari – Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali e Naturali – Servizio Valorizzazione e Tutela Risorse Naturali e Biodiversità, formulata dal titolare dell'azienda ittica o dal legale rappresentante, contenente le indicazioni riportate nelle sezioni 2.9 e 3.9 delle presenti Linee Guida, e specificando, nella richiesta l'iscrizione all'Elenco regionale del pescaturismo e ittiturismo didattico.

L'Ufficio regionale competente può richiedere, in fase istruttoria, ulteriori documenti ed effettuare controlli presso la sede dell'azienda, se ritenuti necessari.

#### 4.3 Utilizzo del Logo regionale del pescaturismo e ittiturismo didattici

Ottenuta l'iscrizione all'Elenco regionale, l'esercente le attività di pescaturismo e ittiturismo didattici dovrà obbligatoriamente esporre il logo regionale su tutto il materiale pubblicitario, illustrativo e segnaletico dell'attività di pescaturismo e ittiturismo, allor quando elaborato e reso disponibile dalla Regione Puglia.

## SEZIONE 5

#### 5.1 Avvertenze

Le presenti Linee Guida fanno salve le attuali disposizioni unionali, nazionali e regionali e dovranno essere aggiornate allor quando subentrano novelle di settore.

#### 5.2 Disposizione Transitorie

Nel termine di sessanta giorni dalla data di pubblicazione delle presenti Linee Guida nel B.U.R.P, l'imprenditore ittico già abilitato ed esercitante l'attività di pescaturismo e ittiturismo nella regione Puglia, dovrà presentare istanza di iscrizione all'Elenco regionale del pescaturismo e ittiturismo nelle modalità riportate dalle presenti Linee Guida.

**ALLA CAPITANERIA DI PORTO \_\_\_\_\_**  
**SEZIONE PESCA**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_  
 il \_\_\_\_\_ - C.F./ P. IVA \_\_\_\_\_ nella qualità di \_\_\_\_\_  
 della Ditta \_\_\_\_\_  
 con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
 armatore / proprietario del natante da pesca denominato \_\_\_\_\_  
 iscritto al n. \_\_\_\_\_ dei RR. NN. MM . e GG . della Capitaneria di Porto di \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

( ) ai sensi dell'art. 5 del Decreto n° 293 del 13 aprile 1999 il rilascio dell'autorizzazione ad effettuare l'attività di **Pescaturismo** a partire dall'anno \_\_\_\_\_ e coincidente con la durata delle annotazioni di sicurezza;

( ) il rinnovo in quanto già autorizzato all'esercizio dell'attività di Pescaturismo a partire dall'anno \_\_\_\_\_ e coincidente con la durata delle annotazioni di sicurezza;

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste, per l'ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n° 445,

**DICHIARA**

( ) di essere residente a \_\_\_\_\_ con abitazione in \_\_\_\_\_;

( ) che per effettuare tale attività richiederà / non richiederà un indennizzo monetario che ammonterà a Euro \_\_\_\_ a persona e al giorno.

Si allega:

- ( ) copia della licenza di pesca;
- ( ) copia della licenza di navigazione del natante da pesca;
- ( ) copia delle annotazioni di sicurezza dell'unità;
- ( ) copia della prova di stabilità;
- ( ) copia delle annotazioni di sicurezza finalizzate esclusivamente all'esercizio della pescaturismo;
- ( ) copia della licenza di esercizio della stazione radiotelefonica;
- ( ) copia del verbale della visita di collaudo della stazione radiotelefonica;
- ( ) copia della polizza assicurativa;
- ( ) numero una marca da bollo da € 16,00

Il sottoscritto è informato, ai sensi dell'art. 10 della L.31.12.1996, n° 675, che i dati sopra indicati verranno trattati in base alla normativa vigente esclusivamente per finalità connesse al conseguente procedimento.

Luogo e data \_\_\_\_\_

**IL RICHIEDENTE<sup>1</sup>**

Nota:

<sup>1</sup> La sottoscrizione deve essere apposta innanzi alla persona addetta a ricevere l'istanza. In caso contrario dovrà essere allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

## ALLEGATO B

### **Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti**

#### **Articolo 1 Definizioni**

1. Ai fini delle presenti disposizioni si applicano le seguenti definizioni:

- 1) **“alimento”** o **“prodotto alimentare”**: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/ 83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE;
- 2) **“legislazione alimentare”**: le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;
- 3) **“rischio”**, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
- 4) **“pericolo”** o **“elemento di pericolo”**: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- 5) **“fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”**: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
- 6) **“produzione primaria”**: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
- 7) **“consumatore finale”**: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare
- 8) **“molluschi bivalvi”**: i molluschi lamellibranchi filtratori;
- 9) **“produttore di molluschi bivalvi”**: la persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;
- 10) **“prodotti della pesca”**: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;
- 11) **“prodotti della pesca freschi”**: i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione;
- 12) **“prodotti della pesca preparati”**: i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura;
- 13) **“prodotti della pesca trasformati”**: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;
- 14) **“prodotti d'origine animale”**:
  - alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue;
  - molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano;
  - altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo;

- 15) **“conserve”**: prodotti alimentari confezionati in contenitori ermetici che si mantengono a lungo a temperatura ambiente o a basse temperature (prodotti, sterilizzati, congelati, liofilizzati o addizionati con sostanze conservanti);
- 16) **“semiconserve”**: prodotti alimentari conservati la cui stabilità nel tempo, oltre che dal processo di conservazione adottato, è limitata dalle condizioni ambientali (basse temperature, mantenimento in atmosfera controllata);
- 17) **“contaminazione”**: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
- 18) **“acqua potabile”**: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano e recepita con il Dlgs. N.18 del 23 febbraio 2023, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- 19) **“confezionamento”**: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- 20) **“imballaggio”**: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- 21) **“commercio al dettaglio”**: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso”;
- 22) **“livello (ambito) locale”**: viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante;
- 23) **“analisi dei pericoli e punti critici di controllo”**: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Tali procedure devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo;
- 24) **“degustazione”**: consiste nella somministrazione, anche ai fini promozionali, attuata presso la sede aziendale o al di fuori di essa, di assaggi di prodotti aziendali preparati in precedenza presso la sede dell'azienda, ivi compresa la miscela di vini, senza che siano necessarie, al momento della fornitura al consumatore, ulteriori manipolazioni ed elaborazioni se non la porzionatura, il riscaldamento e l'eventuale conservazione refrigerata e senza che ciò si configuri come la somministrazione di un pasto, seppure di ridotta entità;
- 25) **“Nave, imbarcazione, natante”**: qualsiasi costruzione destinata al trasporto per acqua (e quindi abilitata alla navigazione ed iscritta al Registro del compartimento di competenza), anche a scopo di rimorchio, di pesca, di diporto, o ad altro scopo. Le navi si distinguono in maggiori e minori. Sono maggiori le navi alturiere; sono minori le navi costiere, quelle del servizio marittimo dei porti e le navi addette alla navigazione interna;
- 26) **“Galleggiante”/ “Struttura galleggiante”**: struttura, ancorché posta in acqua e ormeggiata, non iscritta al Registro del compartimento di competenza e quindi non abilitata alla navigazione;
- 27) **“Centro di Spedizione”**: stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;
- 28) **“Centro di depurazione”**: stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano;
- 29) **“Piazzola”**: spazio dedicato all'ospitalità turistica all'aperto che (art. 41, comma 4 del D.L. n° 69/2013) dove è esclusa l'installazione di manufatti leggeri, anche prefabbricati, e di strutture di qualsiasi genere, quali roulotte, camper, case mobili, imbarcazioni, che siano utilizzati come abitazioni, ambienti di lavoro, oppure come depositi, magazzini e simili, e che non siano diretti a soddisfare esigenze meramente temporanee ancorché siano posizionati, con temporaneo ancoraggio al suolo, all'interno di strutture ricettive

all'aperto, in conformità alla normativa regionale di settore, per la sosta e il soggiorno di turisti.

#### Riferimenti normativi

- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e s.m.i.
- REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s.m.i.
- REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.
- REGOLAMENTO (CE) N. 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004
- REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE e s.m.i.
- REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione e s.m.i.
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N.828/2014 DELLA COMMISSIONE del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti la informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti e s.m.i.
- DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2023, n. 18 Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- DECRETO LEGISLATIVO n. 126/2016 del 30 giugno 2016 recante attuazione della delega in materia di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), a norma dell'art. 5 della Legge 7 agosto 2015 n. 124 e s.m.i.

#### Articolo 2

##### Segnalazione certificata di inizio attività e variazione di attività

1. L'operatore che intende avviare attività di ititurismo che prevede la somministrazione e/o la cessione al consumatore finale (Reg. Ce 178/2004) di alimenti e bevande, ivi comprese la degustazione di prodotti aziendali, è tenuto a notificare lo svolgimento di tale attività ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 tramite presentazioni di S.C.I.A. (Segnalazione Certificata di Inizio Attività).
2. La S.C.I.A. ai fini della registrazione (art. 6 Reg. CE 852/2004) deve essere inoltrata tramite SUAP, con la procedura prevista dalla Delibera di Giunta Regionale n.1106 del 04.07.2017 pubblicata sul BURP n.85 del 18.07.2017, al Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. competente per territorio se l'attività si svolge a terra o su galleggianti.  
Con la presentazione della SCIA ai fini della registrazione, l'operatore autocertifica il possesso dei requisiti igienico – strutturali previsti dalla vigente normativa.
3. La S.C.I.A qualora comprenda l'utilizzo di galleggianti deve essere accompagnata dalla planimetria del galleggiante, dalla documentazione attestante l'avvenuta cancellazione dal registro Navale, ove già iscritto, nonché dall'autorizzazione della competente autorità marittima circa gli usi richiesti.



4. Ogni modifica significativa successiva all'inizio dell'attività è soggetta a contestuale integrazione della S.C.I.A ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
5. Salvo diverse disposizioni l'inizio dell'attività può coincidere con la presentazione della SCIA.

### **Articolo 3**

#### **Locali e spazi dedicati alla somministrazione di pasti**

1. Nell'ambito delle strutture per lo svolgimento dell'attività di ittiturismo deve essere individuato un locale di somministrazione di dimensioni proporzionali al numero dei coperti consentiti, con aerazione sufficiente e dotato di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, altri animali e insetti.
2. Nei casi in cui non si disponga di un locale per la somministrazione, è consentito l'uso di spazi esterni prossimi ai locali di preparazione, adeguatamente protetti da intemperie e da pericoli di contaminazione.
3. I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina o del laboratorio.
4. Le strutture galleggianti, utilizzate per la somministrazione di pasti, devono essere conformi ai requisiti di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004, Allegato II, cap. I, salvo per i locali di preparazione dei pasti eventualmente presenti sul galleggiante stesso disciplinati ai sensi del successivo art. 5.
5. Le condizioni d'igiene dei locali utilizzati nell'ambito dell'attività (es. cucina, bagno, dispensa, locale di somministrazione) e delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti (es. frigorifero, forno, stoviglie varie) e di igiene e sicurezza degli alimenti (stato di conservazione, scadenze, ecc.) devono essere garantite anche quando non è in corso la preparazione di alimenti.
  6. Per quanto non espressamente specificato si rimanda al Reg. CE 852/2004 allegato II e successive modificazioni.

### **Articolo 4**

#### **Degustazione prodotti aziendali**

1. La degustazione dei prodotti aziendali è consentita in area distinta dal laboratorio e dalla cucina, anche in spazi all'aperto o nell'ambito di manifestazioni al di fuori dell'azienda, in quest'ultimo caso previa notifica come previsto dalla DGR n.1106/2017.
2. In ogni caso e soprattutto quando venga utilizzato uno spazio all'aperto, i prodotti alimentari devono essere protetti in modo da evitare i rischi di contaminazione.
3. Per la preparazione degli alimenti per le degustazioni possono essere utilizzati il laboratorio aziendale e/o la cucina individuata ai sensi delle presenti disposizioni.
4. Dovrà essere previsto l'utilizzo di stoviglie monouso o di attrezzature idonee al lavaggio delle stoviglie destinate alla degustazione. Devono essere assicurate corrette modalità di trasporto, conservazione ed esposizione nel rispetto dei principi e delle norme di corretta prassi igienica.

### **Articolo 5**

#### **Locali dedicati alla preparazione dei pasti**

1. Nell'azienda di ittiturismo che prevede, fra l'altro, attività di somministrazione di alimenti, i locali destinati alle preparazioni degli alimenti stessi possono essere:
  - a) a terra, **con il limite di 10 posti a sedere e coincidere con la cucina domestica**, intesa come cucina di un immobile che deve possedere le caratteristiche di cui al Reg. (CE) 852/04.  
Per quanto non espressamente previsto dal succitato Regolamento, dovranno essere posseduti i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo.
  - b) a bordo di imbarcazioni e galleggianti, **con il limite di 10 posti a sedere e coincidere con la cucina di bordo**.  
In tale eventualità, la preparazione dei pasti a bordo di strutture galleggianti deve avvenire obbligatoriamente durante la giornata della loro somministrazione, risultando pertanto, preclusa la

preparazione di qualsiasi semilavorato.

2. L'azienda di ittiturismo che prevede l'attività di preparazione e somministrazione di pasti **per un numero superiore a 10 posti a sedere e fino ad un massimo di 50** dovrà essere dotata di **specifico locale cucina** rapportato al numero di pasti preparati (il numero massimo dei posti a sedere deve soddisfare il rapporto cucina/laboratorio/deposito uguale a 0.50 mq/posto a sedere), ben areato e illuminato, anche ubicato su struttura galleggiante purché in possesso dei requisiti specifici previsti dall'Allegato II capitoli I e II del Regolamento CE 852/04 e da quanto indicato nelle presenti disposizioni. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore anche per la preparazione di pasti per autoconsumo.
3. Si precisa che in ogni caso i pasti destinati all'ittiturismo dovranno essere preparati in momenti temporalmente distinti dalla preparazione dei pasti da parte dell'imprenditore per l'autoconsumo.

## **Articolo 6**

### **Locali adibiti a servizi igienici**

1. I locali adibiti a servizi igienici devono essere mantenuti puliti e mantenuti e non possono comunicare direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande. Essi, inoltre, devono essere dotati di:
  - a. pareti e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
  - b. fornitura di acqua potabile, calda e fredda;
  - c. lavelli, dotati di rubinetti di acqua calda e fredda, provvisti di comando preferibilmente non manuale e corredati di dispenser di sapone e di asciugamani monouso, entrambi fissati a muro.
2. Qualora il numero degli avventori sia superiore a 10, devono essere disponibili:
  - a. servizi igienici dedicati agli operatori alimentari;
  - b. servizi igienici dedicati agli avventori.
3. Qualora i locali destinati alla preparazione di pasti siano quelli identificati all'art. 5, comma 1, lett. a) e b), il servizio di cui al secondo comma, lettera a), può essere identificato con quello in dotazione all'abitazione dell'imprenditore ittico, o con un altro, purché ragionevolmente vicino all'area attrezzata per la preparazione dei pasti.
4. Nel caso di utilizzo esclusivo di galleggianti il requisito di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004, Allegato II, cap. I, punto 3\*, si intende soddisfatto qualora nell'area di ormeggio sussista la possibilità di utilizzare servizi igienici per gli avventori ubicati massimo nel raggio di 50 metri.

## **Articolo 7**

### **Autocontrollo**

1. Per quanto riguarda l'Autocontrollo, si rimanda all' "Opuscolo per imprese ad autocontrollo semplificato della Regione Puglia" (allegato 1).
2. Fatta salva l'idoneità dei requisiti strutturali e delle attrezzature finora descritte, gli operatori dell'ittiturismo, come tutti gli operatori che nell'ambito della propria attività manipolano, lavorano, trasformano e somministrano alimenti, sono tenuti altresì, a predisporre, attuare e mantenere le procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, secondo quanto previsto dall'art. 5 del Reg. (CE) 852/2004 al fine di garantire la sicurezza alimentare dei pasti somministrati.
3. Tali procedure riguardano almeno i seguenti aspetti:
  - a. pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature;
  - b. disinfestazione/derattizzazione (al fine di impedire l'accesso nei locali di produzione, di insetti e animali infestanti);
  - c. igiene e formazione del personale;
  - d. scongelamento degli alimenti (ove effettuato);
  - e. confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
  - f. preparazione di prodotti preparati e trasformati;
  - g. preparazione di conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici, adeguatamente documentati e/o opportunamente corroborati da verifiche

analitiche eseguite in autocontrollo. Tale attività è consentita nella sola attività di Ittiturismo provvista di locali di cui all'art. 5, c.1, lett. a, secondo quanto previsto dalle "Linee Guida per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti in attività di preparazione per l'immissione sul mercato di alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata (Home food – Home restaurant)" (Deliberazione della Giunta Regionale, 11 febbraio 2020, n. 119- BURP n. 23 del 21.02.2020);

- h. gestione e controllo delle temperature;
  - i. gestione buone prassi igieniche di lavorazione;
  - j. gestione e somministrazione dei prodotti della pesca crudi o praticamente crudi;
  - k. gestione e conservazione delle preparazioni anticipate fresche o congelate, anche ai fini della definizione dei termini di conservazione;
  - l. rifornimento idrico;
  - m. gestione rifiuti alimentari;
  - n. tracciabilità dei prodotti alimentari e gestione dei prodotti non conformi.
4. Nel solo caso di attività di ittiturismo provviste di locali di cui all'art. 5, c.1, lett. a, qualora la lavorazione sia finalizzata alla vendita diretta al consumatore, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta, come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

## **Articolo 9**

### **Igiene e Formazione del personale**

1. Il titolare dell'ittiturismo, in quanto responsabile della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Reg. (CE) 852/2004 deve essere in possesso di adeguata e documentata formazione ai sensi della Legge Regionale 22 del 2007 e s.m.i. in materia di sicurezza alimentare; lo stesso è tenuto a eseguire formazione a cascata su tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti.
2. Ogni persona che manipola gli alimenti (in qualsiasi fase di preparazione e somministrazione) deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale mediante l'uso di indumenti adeguati e puliti, deve lavare le mani prima di iniziare le lavorazioni oppure dopo aver toccato fonti possibili di contaminazione (ad es. prodotti confezionati, verdura o frutta non lavata, ecc.) e dopo l'uso dei servizi igienici. Inoltre, è buona norma per gli operatori, anche raccogliere adeguatamente la capigliatura, essendo i capelli possibile fonte di contaminazione.
3. Gli indumenti utilizzati durante le attività devono essere conservati in modo da evitare la contaminazione (separati da indumenti civili e/o sporchi). A tal fine, si consiglia di individuare uno spazio e/o una attrezzatura dedicata.
4. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite o infezioni alla mano o sia affetto da diarrea può essere considerata idonea a manipolare alimenti.

## **Articolo 10**

### **Rifornimento Idrico**

1. Per quanto indicato dal Cap VII dell'allegato II del Reg. (CE) 852/2004 dovrà essere garantito all'interno dell'attività di ittiturismo il rifornimento di acqua potabile destinata al consumo umano rispondente ai parametri individuati dal D. Lgs. 23 febbraio 2023, n. 18.
2. Qualora sia presente una riserva di acqua potabile, questa deve essere inserita tra le attrezzature in dotazione e dunque, sottoposta a procedura di sanificazione e manutenzione ordinaria.
3. Qualora si utilizzi acqua trasportata con autobotte, il titolare dell'ittiturismo dovrà esibire all'Autorità Competente contratto con la ditta fornitrice e i documenti di trasporto dell'acqua.

## **Articolo 11**

### **Gestione rifiuti**

1. Per quanto riguarda il trattamento dei rifiuti, all'attività di somministrazione prevista nell'ambito dell'ittiturismo

si applicano le norme previste dal Capitolo VI del Reg. (CE) 852/04. In particolare, i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti per evitare che si accumulino e possano costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta. Inoltre, occorre utilizzare contenitori dedicati in cui porre i rifiuti alimentari, facilmente pulibili e disinfettabili. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa specifica applicabile.

## **Articolo 12**

### **Requisiti di produzione**

Il locale/dispensa in cui vengono conservati gli alimenti deve essere attrezzato in maniera da garantire adeguata separazione fra i diversi alimenti e il loro sollevamento rispetto al pavimento (mensole/scaffali o pedane in plastica lavabili e disinfettabili). I prodotti alimentari (materie prime, ingredienti, prodotti intermedi e prodotti finiti) devono essere opportunamente conservati e collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione o di deterioramento.

La catena del freddo, ove prevista, non deve essere mai interrotta.

### ***Requisiti specifici per gli intolleranti e gli allergici***

Per gli operatori di ittiturismo che intendono somministrare alimenti "senza glutine destinati a celiaci" ricadenti nel campo di applicazione della DGR 890 del 09.05.2012, devono essere in possesso di apposito Attestato di formazione professionale ex DGR Puglia n. 2272/2012 e n. 1214/2014.

Essendo gli allergeni considerati pericoli nel sistema di gestione per la sicurezza alimentare, l'operatore ittituristico ha l'obbligo di fornire ai consumatori informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e richiama gli operatori alla massima responsabilità per ridurre al minimo il verificarsi delle contaminazioni crociate (All. II Reg. UE 1169/2011).

## **Articolo 13**

### **Preparazione e somministrazione dei prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura da consumarsi crudi o praticamente crudi**

1. La somministrazione dei prodotti ittici prevede l'adempimento a specifici requisiti di legge che variano a seconda dell'approvvigionamento della materia prima.
  - a. Nel caso di utilizzo di prodotti ittici freschi e/o congelati, confezionati e/o preincartati provenienti da esercizi registrati (pescherie, mercati ittici, ecc.) o ditte riconosciute (produttori all'ingrosso), così come previsto dall'art.7 comma 5, punti a e b della Legge regionale 13/2015, il soggetto autorizzato deve garantire, oltre la rintracciabilità dei prodotti, il corretto stoccaggio a temperatura controllata (temperatura del ghiaccio fondente per i prodotti freschi,  $T \leq 4^{\circ}\text{C}$  preparati refrigerati e  $T \leq -18^{\circ}\text{C}$  per i prodotti congelati e surgelati) e le modalità d'uso indicate in etichetta dal produttore.
  - b. Qualora, invece, il soggetto autorizzato somministri prodotto ittico catturato durante l'attività di pescaturismo così come disposto dall'art.7 comma 5, punti c e d della Legge regionale 13/2015, deve garantire che i prodotti della pesca:
    - a. siano pescati rispettando le Buone Pratiche Igieniche a bordo (es. igiene della persona e delle manipolazioni, manutenzione degli impianti e delle attrezzature a bordo, sanificazioni degli ambienti e delle attrezzature, ecc.);
    - b. siano conformi ai requisiti microbiologici e ai limiti relativi all'istamina (per alcune famiglie di pesci contemplate dal Reg. CE 2073/05 e smi), all'azoto volatile totale (Reg. CE 2074/05) e ai limiti chimici (Reg. UE 2023/915);
    - c. non contengano biotossine (es. ciguatossine e/o tossine paralizzanti che possono accumularsi in pesci quali barracuda, murene e cernie);
    - d. non appartengano a pesci velenosi riconducibili alle famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae* (es. pesce luna, pesce palla o Fugu, pesce istrice, ecc.);
    - e. siano sottoposti a controlli visivi per la ricerca dei parassiti, con le modalità previste dal Reg. (CE) n.

2074/2005 (allegato II cap. 1 - sez. 2).

2. Al fine di prevenire le parassitosi ittiche trasmissibili all'uomo, tutti gli operatori devono sottoporre i prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi, da consumarsi crudi o praticamente crudi, ad un trattamento di congelamento preventivo, così come previsto dall'Allegato III Sezione VIII cap. III lettera D del Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. al fine di uccidere i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

In particolare, se gli operatori somministrano prodotti della pesca derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi, da consumarsi crudi o praticamente crudi, acquistati da stabilimenti di produzione, questi prodotti devono essere accompagnati da una attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti.

Se, al contrario, il prodotto ittico proviene dall'attività di pesca, l'operatore deve provvedere ad effettuare, prima della somministrazione, il trattamento di congelamento preventivo così come previsto dall'Allegato III Sezione VIII cap. III lettera D del Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i.

Per una corretta ed igienica esecuzione del trattamento preventivo, nel solo caso di attività di Ittiturismo provviste di locali di cui all'art. 5, c.1, lett. a, gli operatori devono provvedere a:

- a. abbattere rapidamente i prodotti ittici al cuore del prodotto ad una temperatura di almeno - 20 °C per 24 ore, o in alternativa a -35 °C per 15 ore, mediante l'uso di un abbattitore o di un impianto di congelamento riservato e dedicato, sottoposto a regolari operazioni di pulizia, disinfezione e manutenzione, in grado di assicurare il congelamento rapido dei prodotti della pesca e/o acquacoltura, e comunque distinto e separato dall'impianto di stoccaggio dei prodotti della pesca e/o acquacoltura o di altre sostanze alimentari (ad esempio celle frigorifere per prodotti congelati).  
In particolare, l'operatore deve predisporre e attuare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi dell' HACCP, in cui dovrà stabilire tempi e temperature per ciascuna specie di pesce mantenendo le registrazioni di tale operazione da esibire all'A.C. per le opportune verifiche. Il prodotto ittico così abbattuto, è da considerarsi PRODOTTO ITTICO FRESCO e pertanto, per un'adeguata informazione ai consumatori, sul menù deve essere indicato che tali prodotti sono "conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, sezione VII capitolo 3, lettera D, punto 3" e non che si tratta di prodotti ittici "scongelati";
- b. trascorso il tempo di abbattimento, l'operatore procede allo scongelamento in impianto frigorifero in grado di mantenere, per il tempo necessario, condizioni di bassa temperatura ( $T \leq 2/4$  °C). È possibile procedere allo scongelamento in acqua fredda corrente, in casi particolari, mantenendo però la temperatura dell'acqua bassa e i prodotti della pesca nei loro involucri protettivi per evitare un eccessivo dilavamento. È comunque vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
- c. utilizzare i prodotti della pesca e/o acquacoltura scongelati entro 24 ore senza ricongelare.

#### **Articolo 14**

##### **Trasformazione di prodotti ittici nell'ambito dell'ittiturismo**

1. Qualora l'attività ittituristica preveda la preparazione di alimenti, è consentita la trasformazione di un limitato quantitativo di prodotti ittici destinati alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale (Reg. CE178/04).
2. Nella cucina domestica, in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 5, comma 1, lett. a, è consentita la salagione di 50 kg/settimana complessivi di prodotto fresco (acciughe, sardine, ecc).
3. Nel locale cucina, in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 5, comma 2 è consentita, oltre a quanto previsto al comma 2, la preparazione in quantità non superiori a 100 Kg/settimana di prodotti freschi della pesca, dell'acquacoltura e molluschi bivalvi.
4. Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.
5. Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici ed altra attrezzatura utilizzata.

## **Articolo 15**

### **Conservazione e somministrazione di molluschi bivalvi vivi**

1. I molluschi bivalvi vivi devono essere conservati in frigorifero o banchi espositori realizzati in materiali impermeabili, lavabili e disinfettabili, corredati da dispositivi idonei ad evitare il contatto con l'acqua intercalare ceduta.
2. Gli impianti di cui al punto precedente devono garantire la conservazione alla temperatura eventualmente indicata dal produttore e comunque i molluschi bivalvi devono essere mantenuti vivi e vitali sino al consumo; la temperatura raccomandata è +4/+6 °C.
3. È vietata ogni forma di reimmersione o di aspersione con acqua.
4. Le etichette apposte dal produttore su ogni confezione o imballaggio di molluschi bivalvi vivi utilizzati nell'attività di ittiturismo devono essere conservate per almeno 60 giorni.
5. Le norme del presente articolo si applicano anche agli echinodermi (ricci di mare), tunicati (limoni di mare) e gasteropodi (lumachini, murici, ecc.) vivi con eccezione di quanto previsto ai commi 4 e 5 del presente articolo.

## **Articolo 16**


### **Scongelamento degli alimenti**

Indicativamente, per tutti i prodotti congelati è necessario rispettare le seguenti indicazioni:

- gestire i tempi di conservazione dei prodotti congelati, in funzione delle esigenze e degli spazi per un ragionevole rinnovamento delle scorte;
- procedere allo scongelamento mediante l'esposizione dei prodotti in impianto frigorifero in grado di mantenere, per il tempo necessario, condizioni di bassa temperatura ( $T \leq 2/4$  °C). In altri casi, è possibile procedere allo scongelamento in acqua fredda corrente, mantenendo però la temperatura dell'acqua bassa e i prodotti nei loro involucri protettivi per evitare un eccessivo dilavamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
- utilizzare i prodotti scongelati entro 24 ore senza ricongelare.

## **Articolo 17**

### **Confezionamento sottovuoto**

I materiali che entrano in contatto con gli alimenti (compresi i materiali per il confezionamento: film plastici, vaschette, vassoi, stoviglie in plastica, ecc.) devono essere marchiati con il simbolo specifico  o con la dicitura “idoneo per alimenti” che garantisce l'idoneità al contatto con l'alimento secondo quanto stabilito dal Reg (CE) 1935/2004. Gli imballaggi devono essere stoccati in luoghi puliti, asciutti e lontani da fonti di contaminazione.

1. L'attività di conservazione degli alimenti tramite la tecnica del sottovuoto è consentita a condizione che:
  - a. le attività di Ittiturismo siano provviste di locali di cui all'art. 5, c.1, let. a e c. 2, e, pertanto, si rimanda a quanto previsto dalle “Linee Guida per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti in attività di preparazione per l'immissione sul mercato di alimenti presso locali utilizzati principalmente come abitazione privata (Home food – Home restaurant)” (Deliberazione della Giunta Regionale, 11 febbraio 2020, n. 119- BURP n. 23 del 21.02.2020).
  - b. vi siano le attrezzature idonee;
  - c. il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura per il confezionamento e la determinazione della shelf-life del prodotto;
  - d. i prodotti alimentari siano confezionati con materiale appropriato consentito per gli alimenti e riportanti sulla confezione almeno la denominazione del prodotto, la data di confezionamento, la provenienza, la data di scadenza, le informazioni di conservazione e preparazione, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 e dalla normativa sull'etichettatura applicabile.

## **Articolo 18**

### **Rintracciabilità e Gestione prodotti non conformi**

Gli operatori hanno l'obbligo di garantire la rintracciabilità dei prodotti ai fini della sicurezza alimentare, secondo quanto previsto dall'art. 18 del Reg. (CE) 178/2002.

Pertanto, l'operatore conserva, in forma cartacea o informatica, le registrazioni previste:

- In entrata (o a monte): documenti fiscali di acquisto della merce, compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti (fatture, documenti di trasporto). Tali documenti sono indispensabili per rintracciare i fornitori, qualora i prodotti forniti siano oggetto di "allerta alimentare";
- In uscita (o a valle), solo se prevista vendita ad altri. In questo caso: elenco dei clienti (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale). Tipologia, lotto di appartenenza e quantitativo di prodotto fornito.

Qualora l'operatore accerti prodotti non conformi, è tenuto ad identificarli e segregarli in attesa di smaltirli secondo la normativa vigente, previa comunicazione all'A.C. e compilazione di un registro di Non Conformità riportante l'analisi sulle cause e le azioni correttive da attuarsi.

## ALLEGATO C

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE GESTIONE SOSTENIBILE E TUTELA DELLE RISORSE FORESTALI n. 85 del 17/02/2021

“Approvazione e riconoscimento del marchio registrato per attività di promozione del pescaturismo e ittiturismo” pubblicata sul BURP n. 46 del 01/04/2021.

