

# LINEE GUIDA

PESCATURISMO

ITTITURISMO



Hanno collaborato alla stesura del presente documento:

**Dott.sa Serena La Ghezza** – *Assessore al Commercio, Pesca e Agricoltura Comune di Molfetta*

**Dott. Francesco Bellifemine** – *Assessore allo Sviluppo Economico e Innovazione Comune di Molfetta*

**Arch. Lazzaro Pappagallo** – *Dirigente Settore Commercio Comune di Molfetta*

**Dott. Mauro de Gennaro** – *Responsabile SUAP Comune di Molfetta*

**Capitano di Fregata (CP) Alessandro Ducci** – *Comandante Capitaneria di Porto di Molfetta*

**Capitano di Fregata (CP) Pierpaolo Pallotti** – *Comandante in 2<sup>a</sup> Capitaneria di Porto di Molfetta*

**Dott. Giuseppe Gesmundo** – *Responsabile Federpesca Puglia*

**Sig. Francesco Minervini** – *Direttore Associazione Armatori da Pesca - ASSOPESCA*

Si ringraziano per il prezioso contributo:

**Dott. Elio Massarelli** – *Responsabile SIAN*

**Dott. Livio Germinario** – *Dipartimento Prevenzione ASL BA*

## SOMMARIO

1. PESCATURISMO.....	3
1.1 <i>NORMATIVA</i> .....	3
1.1.1 regole generali e limitazioni.....	4
1.2 <i>ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELLE ATTIVITÀ</i> .....	6
1.2.1 autorizzazioni.....	6
1.2.2 norme di sicurezza – mezzi di salvataggio – aspetti assicurativi .....	6
2. ITTITURISMO .....	9
2.1 <i>NORMATIVA</i> .....	9
2.2 <i>ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELLE ATTIVITÀ</i> .....	11
2.2.1 requisiti strutturali igienico - sanitari .....	12
2.3 <i>FORMAZIONE DEGLI ADDETTI</i> .....	18

## 1. PESCATURISMO

Il Pescaturismo rappresenta una nuova e diversa opportunità per rivalutare l'attività di pesca e la figura del pescatore professionale, nonché divulgare la cultura del mare e della pesca.

Il Pescaturismo costituisce un'opportunità per favorire lo sviluppo delle risorse marine e dell'acquacoltura, privilegiando le iniziative della imprenditoria locale, anche con il sostegno della multifunzionalità delle imprese di pesca e di acquacoltura, al fine di creare fonti alternative di reddito.

*Pescaturismo è accoglienza, racconto dell'esperienza quotidiana di vita con il mare, introduzione alle antiche tecniche di pesca sostenibile, illustrazione dell'ambiente e della vita marina, degustazione del cibo della tradizione, escursione della costa, e molto altro... tutto offerto con cordialità, passione, competenza e qualità.*

I prodotti della pesca arrivano sulle tavole dei consumatori senza che questi ne conoscano la storia, ignorando quanto ricco e complesso sia il percorso che il prodotto del mare deve compiere e quanto sia importante l'azione dell'operatore della pesca.

Il Pescaturismo racconta e fa vivere un mestiere, quello della pesca, antico quanto l'uomo e ricco di fatiche, emozioni ed esperienze.

### 1.1 NORMATIVA

Il Pescaturismo è definito come attività di pesca professionale esercitata dagli imprenditori ittici, singoli o associati, consistente nell'imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su navi da pesca a scopo turistico ricreativo<sup>1</sup>.

Nell'attività di Pescaturismo sono ricomprese:

- ✚ l'osservazione dello svolgimento delle diverse attività di bordo, in navigazione, e delle attività di pesca con i sistemi e gli attrezzi autorizzati dalla licenza di pesca dell'imbarcazione



Figura 1 - Attività di pescaturismo

<sup>1</sup> Decreto Legislativo del 9 gennaio 2012, art. 2, paragrafo 2, lett. a)



Figura 2 - Attività di pescaturismo - turisti che partecipano all'attività di bordo

- autorizzata;
- ✚ lo svolgimento della pratica di pesca sportiva mediante l'impiego degli attrezzi da pesca con i relativi limiti;
- ✚ lo svolgimento di attività finalizzate alla conoscenza e alla valorizzazione del mestiere di pescatore, dell'ambiente costiero e delle lagune costiere;
- ✚ le escursioni lungo la costa e le città di mare;
- ✚ lo svolgimento di attività finalizzate a promuovere la cultura del territorio, del mare e della pesca;
- ✚ l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ivi compresa la ristorazione a bordo e a terra 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;
- ✚ la ospitalità a bordo.



Figura 3 - Attività di pescaturismo - pesca sportiva

Si fa presente, inoltre, che l'art. 59 quater del Decreto Legge del 22 giugno 2012 n. 83, ha eliminato il criterio della prevalenza economica dell'attività di pesca professionale rispetto all'attività di pescaturismo, in quanto quest'ultima non è più considerata come attività connessa ma come attività di pesca professionale.

Per il Pescaturismo non esiste ad oggi nessun provvedimento normativo fiscale specifico. L'operatore non deve modificare, quindi, i propri obblighi fiscali.



### 1.1.1 REGOLE GENERALI E LIMITAZIONI

Possono esercitare attività di Pescaturismo gli armatori singoli o associati costituiti in impresa o cooperativa in possesso di imbarcazione per la pesca costiera locale o ravvicinata.

L'attività di Pescaturismo può essere svolta **tutti i giorni compresi quelli festivi purché in ore diurne**. Qualora l'imbarcazione sia fornita di sistemazioni d'alloggio di caratteristiche pari a quelle previste per l'equipaggio, l'attività può essere svolta anche nelle ore notturne.

Per il periodo che va dal 1 novembre al 30 aprile, le imbarcazioni devono essere anche dotate di sistemazioni, fisse o amovibili, per il ricovero al coperto delle persone imbarcate.

Le imbarcazioni autorizzate alla pesca costiera locale possono esercitare l'attività di Pescaturismo entro le 6 miglia, mentre quelle autorizzate alla pesca costiera ravvicinata possono estendersi fino a 20 miglia, sia nell'ambito del Compartimento di iscrizione che in quelli confinanti, sempre che le condizioni meteomarine siano favorevoli.

In ogni caso è fatto obbligo di ricondurre nel porto di partenza le persone imbarcate o, in caso di necessità, in un altro porto del Compartimento.

È autorizzato l'imbarco di giovani minori di 14 anni **se accompagnati da persona di maggiore età**.

L'attività di Pescaturismo può essere svolta con i sistemi di pesca previsti nella licenza di pesca. Tuttavia, gli armatori di unità munite di licenza di pesca per sistemi a traino, previa rinuncia agli stessi, possono esercitare l'attività di pescaturismo con tutti i sistemi consentiti dall'art. 19 del D.M. del 26 luglio 1995 (attrezzi da posta, palangari, ferrettara, lenze e arpione), mediante il rilascio di una attestazione provvisoria da parte del Capo del compartimento marittimo del luogo di iscrizione dell'unità di pesca interessata. **I sistemi a traino, prima dell'inizio dell'attività di Pescaturismo, devono essere sbarcati e sigillati** dalla locale Autorità marittima.

Quando l'attività di Pescaturismo è effettuata utilizzando attrezzi di pesca sportiva, sarà cura dell'armatore la loro sistemazione in modo tale da non essere di intralcio a bordo durante la navigazione.



Figura 4 - Esempio di sistemazione per il ricovero al coperto delle persone imbarcate



## 1.2 ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ



### 1.2.1 AUTORIZZAZIONI

Per esercitare l'attività di Pescaturismo è necessario presentare **domanda al Capo del Compartimento marittimo del luogo di iscrizione della nave**, indicando anche le tariffe che intendono applicare, corredata dalla seguente documentazione:

- ✚ Copia delle annotazioni di sicurezza dell'unità;
- ✚ Copia della prova di stabilità e/o copia della prova occasionale di stabilità;
- ✚ Copia delle annotazioni di sicurezza, finalizzate esclusivamente all'esercizio del Pescaturismo.

L'autorizzazione non ha una durata prestabilita per legge. Si ritiene però che questa debba essere rinnovata allo scadere delle annotazioni di sicurezza per il pescaturismo, ovvero ogni tre anni, come stabilisce la nota n. 6 del reparto sicurezza del Comando generale delle Capitanerie di Porto del 4 marzo 2003.

Oltre alle annotazioni di sicurezza specifiche per il pescaturismo, per il rilascio dell'autorizzazione è necessaria anche la prova pratica di stabilità effettuata dal Registro Navale Italiano (RINA).

Anche in osservanza delle indicazioni del RINA, il Capo del Compartimento, in sede di rilascio dell'autorizzazione, fissa **il numero massimo di persone imbarcabili**, che in ogni caso **non può essere maggiore di 12**.

Entro 60 giorni dalla presentazione della domanda, il Capo del compartimento deve rilasciare l'autorizzazione all'esercizio dell'attività di Pescaturismo.

Chi esercita l'attività di Pescaturismo è tenuto ad aggiornare la documentazione relativa alla sicurezza e, nel caso di modificazioni delle caratteristiche tecniche dell'unità, è tenuto a presentare nuova domanda di autorizzazione.

### 1.2.2 NORME DI SICUREZZA – MEZZI DI SALVATAGGIO – ASPETTI ASSICURATIVI

Le navi destinate all'esercizio dell'attività di Pescaturismo **devono essere provviste del materiale sanitario indicato nelle istruzioni annesse al Decreto del 25 maggio 1988, n. 279 del Ministero della Sanità**, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 25 maggio 1998.

L'unità autorizzata all'esercizio di Pescaturismo deve avere a bordo, altresì, i **mezzi di salvataggio**, come previsto dal D.M. del 5 agosto 2002, n. 218.

I mezzi di salvataggio si distinguono in collettivi ed individuali e devono essere sempre di pronta utilizzazione.

### *Mezzi collettivi*

- ✚ Le navi adibite alla pesca ravvicinata entro le 20 miglia devono essere munite di **zattere di salvataggio** di capacità sufficiente per tutte le persone a bordo;
- ✚ Le navi adibite alla pesca locale devono essere munite di **apparecchi galleggianti** (zattere di salvataggio) sufficienti per tutte le persone a bordo;
- ✚ Le navi autorizzate all'esercizio ad una distanza massima di 3 miglia, non hanno l'obbligo di essere dotati di mezzi di salvataggio collettivi.

### *Mezzi individuali*

- ✚ Ogni nave deve essere dotata di una **cintura di salvataggio dotata di luce per ogni persona a bordo**.

Ad eccezione di quelle operanti entro 1 miglio dalla costa, ogni nave, oltre a quanto sopra previsto, deve possedere una dotazione di **salvagente anulari**.

Per poter imbarcare minori di 14 anni, le unità devono essere dotate di **mezzi di salvataggio individuali per bambini**.

Ogni nave deve avere a bordo gli **estintori**, i **segnali di soccorso**, la **bussola** e le **carte nautiche** della zona.

Le unità devono essere sempre e comunque in possesso del **certificato di sicurezza in regolare corso di validità**.

Per le esigenze delle persone imbarcate, le unità autorizzate al Pescaturismo devono essere dotate di **apparato radiotelefonico VHF anche di tipo portatile**.

Per facilitare l'imbarco degli ospiti (in particolare per i disabili) è opportuno che la passerella d'accesso a bordo sia munita di idonei **"passamano"**.

In merito agli **aspetti assicurativi**, è opportuno coprire l'attività di Pescaturismo con una polizza assicurativa, peraltro quasi sempre richiesta espressamente dall'Autorità Marittime all'atto del rilascio della autorizzazione, che dovrà avere le seguenti caratteristiche:



- + Copertura responsabilità civile (R.C.) contro i danni che potrebbero essere involontariamente arrecati alle persone imbarcate, alle strutture portuali oppure a terzi, sia durante la navigazione che durante le operazioni in banchina;
- + Copertura contro gli infortuni (nei vari gradi previsti) che gli ospiti imbarcati potrebbero subire sulla propria persona. Tale polizza sarà estesa anche al conduttore o al comandante dell'imbarcazione, sempre che ne sia stato incaricato dall'armatore (intestatario della polizza).

La polizza viene estesa al numero massimo di persone imbarcabili, in base all'autorizzazione del Capo del Compartimento.

È necessario che al momento dell'imbarco venga compilato il registro con il nominativo dei turisti presenti a bordo.

## 2. ITTITURISMO



L'Ittiturismo, così come il Pescaturismo, rappresenta una nuova e diversa opportunità per tutelare, qualificare e valorizzare le risorse e le attività della pesca e acquacoltura, favorendo la diversificazione dell'attività degli operatori della pesca e acquacoltura, nonché per conservare le tradizioni culturali e gastronomiche del settore della pesca.

Un modo nuovo di fare turismo in maniera responsabile e rispettando l'ambiente.

*Una forma di ricettività turistica che integra la tradizionale attività di pesca o di acquacoltura e permette al turista di andare alla scoperta dei sapori della tradizione e della cultura marinaresca.*

Tramite l'Ittiturismo, il pescatore può preparare e proporre pasti e bevande, effettuare la lavorazione e la vendita di prodotti derivanti dalla propria attività di pesca o di acquacoltura, proponendo anche degustazioni.

In questo modo si mette a disposizione dei turisti il meglio della produzione alimentare legata alla filiera e alla cultura del mare.

Ma non è tutto! L'Ittiturismo prevede che il pescatore possa offrire ospitalità ai turisti, in maniera che l'esperienza legata alla vita marinaresca sia assolutamente completa.

Oltre agli aspetti di tipo strettamente turistico, l'Ittiturismo offre spazi per lo sviluppo di approfondimenti culturali, in particolare dedicati alle scuole: è infatti possibile organizzare attività didattiche e ricreative, con lezioni tenute dai pescatori finalizzate alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività del settore e alla conoscenza dell'ecosistema marino.



### 2.1 NORMATIVA

L'Ittiturismo consiste in attività di ospitalità ricreative, didattiche, culturali e di servizi finalizzate alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici delle risorse della pesca e alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese ittiche esercitate da imprenditori, singoli o associati, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di struttura nella disponibilità dell'imprenditore stesso<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Decreto Legislativo del 9 gennaio 2012, art. 2, paragrafo 2, lett. b)

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

Nell'ambito dell'ittiturismo si possono esercitare una o più delle seguenti attività:

- ✚ preparazione e somministrazione di pasti e bevande per la consumazione in locali, ambienti o in spazi aperti appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'imprenditore ittico;

- ✚ organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali;

- ✚ organizzazione di attività didattiche e ricreative, rivolte in particolare alle scuole, con lezioni tenute dai pescatori finalizzate alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività del settore e alla conoscenza dell'ecosistema marino;

- ✚ ospitalità in adeguati alloggi nella disponibilità dell'imprenditore ittico;

- ✚ ospitalità in altri locali o ambienti appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'imprenditore ittico.



Figura 5 - Ittiturismo - attività di somministrazione di pasti e bevande



Figura 6 - Ittiturismo - attività di ospitalità

Alle opere ed alle strutture destinate all'ittiturismo si applicano le disposizioni di cui all'articolo 19, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di edilizia, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, nonché all'articolo 24, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 104, relativamente all'utilizzo di opere provvisorie per l'accessibilità ed il superamento delle barriere architettoniche.

Si fa presente, inoltre, che l'art. 59 quater del Decreto Legge del 22 giugno 2012 n. 83, ha eliminato il criterio della prevalenza economica dell'attività di pesca professionale rispetto all'attività di ittiturismo, in quanto quest'ultima non è più considerata come attività connessa ma come attività di pesca professionale.

La produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito delle attività di ittiturismo sono soggette alle specifiche disposizioni

vigenti in materia igienico sanitaria, in particolare al Reg. (CE) n. 852/2004 allegato II e successive modificazioni.

Per l'Ittiturismo non esiste ad oggi nessun provvedimento normativo fiscale specifico. L'operatore non deve modificare, quindi, i propri obblighi fiscali.



### 2.2 ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ

Per poter avviare l'attività di Ittiturismo è necessario presentare:

- ✚ Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), di cui all'art. 19 della legge n. 241/1990 e ss.mm.ii., al Comune in cui l'imprenditore ittico intende svolgere l'attività medesima;

La SCIA, deve essere corredata dalla seguente documentazione:

a. Documentazione relativa al possesso dei requisiti d'impresa:

i. **Imprenditori singoli:**

- Dichiarazione sostitutiva del Certificato di iscrizione al Registro delle Imprese attestante l'insussistenza di procedure fallimentari;
- Dichiarazione sostitutiva del Certificato di iscrizione al Registro delle Imprese di pesca aggiornato con l'elenco delle imbarcazioni in armamento;
- Dichiarazione sostitutiva del possesso e numero della partita IVA;
- Atto di notorietà relativa al possesso della licenza di pesca e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura.

ii. **Cooperative/società/consorzi:**

- Copia conforme all'originale dello statuto e dell'elenco dei soci;
- Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese di pesca della Società e/o dei singoli soci imprenditori ittici, aggiornato con l'elenco delle imbarcazioni in armamento;
- Atto di notorietà relativa al possesso della licenza di pesca della Società e/o dei singoli soci imprenditori ittici e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura.

In caso di Consorzio, lo stesso potrà essere costituito esclusivamente da imprenditori ittici in possesso di RIP.

- ✚ Dichiarazione di conformità degli immobili e delle strutture a quanto previsto dalle presenti disposizioni, nonché di avere acquisito, se del caso, i pertinenti titoli

edilizie l'eventuale certificato di agibilità e di rispettare i regolamenti di polizia urbana, annonaria, le normative igienico-sanitarie, di sicurezza alimentare, regolamenti edilizi e le norme urbanistiche nonché quelle relative alla destinazione d'uso;

- ✚ In caso di somministrazione di alimenti e bevande, dichiarazione sostitutiva attestante l'adempimento dell'obbligo di notifica di inizio attività ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004. La notifica di inizio attività ai fini della registrazione e le successive notifiche sono presentate al Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. competente per territorio e l'inizio della attività è contestuale alla sua presentazione.



### 2.2.1 REQUISITI STRUTTURALI – IGIENICO – SANITARI

Le caratteristiche tecnico – strutturali dei fabbricati devono essere idonee all'espletamento delle attività di ittiturismo che si intendono realizzare, in termini urbanistico – edilizi, funzionali, igienico – sanitari, di sicurezza. Tutti i locali adibiti all'esercizio dell'attività di ittiturismo devono essere in possesso dei requisiti igienico – sanitari e di sicurezza a norma delle vigenti disposizioni.

#### 2.2.1.1 LOCALI E SPAZI DESTINATI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI

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, di altri animali e di insetti ove necessario.

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.

I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina o del laboratorio.

Per quanto non espressamente specificato si rimanda al Reg. (CE) n. 852/2004, Allegato II e s.m.i..

- ✚ **ATTIVITÀ DI OSPITALITÀ, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PER UN MAX DI 10 POSTI**

Nell'azienda di ittiturismo che prevede attività di ospitalità, preparazione e somministrazione di pasti per un massimo di 10 posti a tavola, il locale cucina coincide

con la cucina domestica e può essere diverso da quello dove risiede l'imprenditore. In tal caso 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.

### ATTIVITÀ DI OSPITALITÀ, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI SUPERIORE A 10 POSTI

L'azienda di ittiturismo che prevede l'attività di preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola dovrà essere dotata di specifico locale cucina rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato, in possesso dei requisiti specifici previsti dall'Allegato II del Reg. (CE) n. 852/04. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore anche per la preparazione di pasti per autoconsumo.

### SERVIZI IGIENICI

I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande e sono dotati di:

- a. pareti e pavimenti disinfettabili;
- b. fornitura di acqua potabile, calda e fredda;
- c. lavelli provvisti di comando non manuale, distributori automatici di sapone e di sistema igienico di asciugatura.

In relazione alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:

- a. servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione e/o all'area attrezzata ad uso degli avventori;
- b. servizi igienici funzionali al locale cucina in uso agli operatori alimentari.

### SPOGLIATOIO

Per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è necessaria la presenza all'interno dell'attività di ittiturismo di installazioni adeguate adibite a spogliatoio, che possono coincidere con l'antibagno del servizio igienico opportunamente attrezzate con armadietti a doppio scomparto lavabili e disinfettabili.

Qualora le caratteristiche strutturali o gli spazi a disposizione non consentano l'individuazione di uno specifico locale può essere ritenuta sufficiente un'area adeguatamente separata all'interno di uno spazio polifunzionale. È fatto divieto di

utilizzare a tale scopo locali di produzione, trasformazione o manipolazione degli alimenti.

Qualora la cucina domestica venga utilizzata come locale di preparazione pasti e quindi il locale sia riconducibile all'interno dell'abitazione dell'operatore di ittiturismo, si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

### RIFORNIMENTO IDRICO

Per quanto indicato dal Cap. VII dell'Allegato II del Reg (CE) n. 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.Lvo 2 febbraio 2001 n. 31.

---

#### 2.2.1.2 AUTOCONTROLLO E PROCEDURE

### SISTEMA HACCP

Gli operatori dell'ittiturismo predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del Reg. (CE) n. 852/2004.

La/le procedura/e riguardano almeno i seguenti aspetti:

- pulizia e disinfezione;
- disinfestazione/derattizzazione;
- formazione del personale;
- congelazione/scongelazione degli alimenti (ove effettuata);
- confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
- preparazione di prodotti preparati e trasformati, conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
- igiene e comportamento del personale;
- rifornimento idrico;
- ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
- gestione rifiuti alimentari .

Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore



finale, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Nelle attività di ittiturismo l'adozione, per le fasi ove applicabile, di Manuali di corretta prassi igienica di categoria approvati ai sensi dei Regolamenti Comunitari è alternativa alla predisposizione delle procedure permanenti basate sui principi dell'HACCP, fermo restando che dovrà essere mantenuta presso l'ittiturismo idonea documentazione al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione.

### PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA E/O DELL'ACQUACOLTURA DA CONSUMARSI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI

Gli operatori:

- a. non devono accettare o utilizzare prodotti contaminati, o prodotti della pesca e/o acquacoltura per i quali si può ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti;
- b. devono eseguire controlli visivi per la ricerca dei parassiti, con le modalità previste dal Reg. (CE) n. 2074/2005 (allegato II cap. 1 - sez. 2).

Qualora non siano utilizzate materie prime congelate, al fine di prevenire le parassitosi ittiche trasmissibili all'uomo, gli operatori devono, per una corretta ed igienica esecuzione del trattamento preventivo, provvedere a:



Figura 7 - Abbattitore di temperatura

- o abbattere rapidamente la temperatura ad almeno - 20 °C, o a - 35 °C, mediante l'uso di un apparecchio **abbattitore o di un impianto di congelamento riservato e dedicato all'abbattimento**, 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 congelate;
- o conservare i prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi, abbattuti e ormai congelati, in idonei impianti frigoriferi in grado di mantenere la temperatura a - 20 °C per un tempo non inferiore a 24 ore, o in alternativa ad almeno - 35 °C per un tempo non inferiore a 15 ore, identificandoli adeguatamente mediante l'apposizione, sul contenitore e/o sull'involucro protettivo, di indicazioni utili ad individuare inequivocabilmente la

- matrice alimentare, la data di immissione nell'impianto e la data indicante il termine massimo di conservazione;
- osservare i tempi di conservazione dei prodotti della pesca e/o acquacoltura, derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi e sottoposti a trattamento preventivo di congelamento, determinati in funzione delle specifiche esigenze d'uso e del frequente e ragionevole rinnovamento delle scorte ed indicativamente individuabili in giorni dieci. Oltre tale termine, il prodotto deve intendersi “congelato” a tutti gli effetti, e pertanto oggetto delle previste disposizioni in materia di informazione al consumatore;
  - procedere allo scongelamento preferibilmente mediante l'esposizione in impianto frigorifero in grado di mantenere condizioni di bassa temperatura corrispondente a quella del ghiaccio di fusione (+2°C). A tal fine è opportuno provvedere ad estrarre i prodotti della pesca e/o acquacoltura dal congelatore con il necessario anticipo rispetto alla fase d'uso. In altri casi è comunque possibile abbreviare i tempi, procedendo allo scongelamento in acqua fredda corrente, mantenendo i prodotti della pesca nei loro involucri protettivi al fine di evitare un eccessivo dilavamento. È comunque vietato lo scongelamento a temperatura ambiente;
  - utilizzare i prodotti della pesca e/o acquacoltura scongelati entro 24 ore senza ricongelare.

Per un'adeguata informazione ai consumatori, deve essere espressamente indicato sul menù che i prodotti della pesca e/o acquacoltura da consumarsi crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti ai trattamenti specifici previsti dai regolamenti comunitari. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: **“conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004, all. III, sezione VII capitolo 3, lettera D, punto 3”**.

Così come indicato all'art. 68 del Reg. (CE) n. 404/2011 sui tali prodotti della pesca e dell'acquacoltura, precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, nel menù non deve essere indicato il termine “scongelato”.



Figura 8 - Molluschi bivalvi

#### CONSERVAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

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 intervalvare ceduta.

È consentito l'utilizzo di ghiaccio come modalità di conservazione, purché prodotto con acqua potabile e a condizione che non venga posto a diretto contatto con i molluschi bivalvi vivi.

È vietata ogni forma di reimmersione o di aspersione con acqua.

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.

### CONGELAZIONE/SCONGELAZIONE DEGLI ALIMENTI

L'attività di congelamento di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che:

- il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelazione con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;
- l'ittiturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscano il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente  $-18^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto) e il mantenimento con attrezzature idonee;
- gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti;
- le confezioni riportino almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza.

L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.

Indicativamente per i prodotti della pesca e/o acquacoltura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:



Figura 9 - Congelatore

- osservare i tempi di conservazione dei prodotti congelati, determinati in funzione delle specifiche esigenze e del frequente e ragionevole rinnovamento delle scorte ed indicativamente individuabili in due mesi;
- procedere allo scongelamento preferibilmente mediante l'esposizione in impianto frigorifero in grado di mantenere condizioni di bassa temperatura corrispondente a quella del ghiaccio di fusione (2 °C). A tal fine è opportuno provvedere ad estrarre i prodotti dal congelatore con il necessario anticipo rispetto alla fase d'uso. In altri casi è comunque possibile abbreviare i tempi, procedendo allo scongelamento in acqua fredda corrente, mantenendo i prodotti nei loro involucri protettivi al fine di evitare un eccessivo dilavamento.

È comunque vietato lo scongelamento direttamente dal congelatore a temperatura ambiente e bisogna utilizzare i prodotti scongelati entro 24 ore senza ricongelare.



### 2.3 FORMAZIONE DEGLI ADDETTI

Il titolare dell'ittiturismo deve assicurare:

- che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e nozioni di base in relazione al tipo di attività riguardanti:
  - la microbiologia alimentare;
  - le tossinfezioni alimentari;
  - i rischi specifici relativi ai prodotti della pesca e/o acquacoltura e dei molluschi bivalvi vivi;
  - l'utilizzo delle temperature;
  - la conservazione degli alimenti;
  - le procedure di pulizia e disinfezione;
  - l'igiene personale e buone pratiche di lavorazione;
- che i responsabili della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Reg (CE) n. 852/2004, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto, anche una adeguata formazione circa l'applicazione dei principi del sistema HACCP e le nozioni di legislazione alimentare.