



Legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 e s.m.i.
“Disciplina dell’agriturismo, ittiturismo e pescaturismo”

Disposizioni procedurali ed operative per l’ittiturismo

Il Consiglio Regionale del Veneto con la legge regionale 10 agosto 2012, n. 28, così come modificata ed integrata dalla legge regionale 24 dicembre 2013, n.35, ha approvato la nuova normativa regionale di riferimento che disciplina l’agriturismo, l’ittiturismo ed il pescaturismo. La nuova legge regionale nasce con l’obiettivo di disciplinare le richiamate attività sulla base dei più recenti indirizzi della politica comunitaria e nazionale, che tendono a promuovere l’ammodernamento, la sostenibilità e l’inclusività dei sistemi territoriali partendo dalla valorizzazione delle produzioni, delle tradizioni e delle tipicità locali.

In esecuzione di specifica disposizione di detta legge regionale 28/2012 si è quindi proceduto all’elaborazione delle disposizioni procedurali ed operative volte a garantire l’uniformità applicativa in tutto il territorio del Veneto e a prevenire possibili difformità interpretative da parte degli Enti e dei soggetti privati a vario titolo coinvolti, ciascuno per quanto di competenza.

Il presente provvedimento, che fa seguito ai provvedimenti n 315/2013 (concernente l’agriturismo) e n. 604/2013 (avente per oggetto il pescaturismo), approva le disposizioni applicative relative all’ittiturismo, frutto di una fase di elaborazione caratterizzata da successive interlocuzioni con i principali portatori di interesse.

Per praticità espositiva, nel testo che segue le parole “L.R. 10 agosto 2012, n. 28” sono sostituite dalla parola “legge”.

1. Riconoscimento provinciale

1.1 Soggetto del riconoscimento provinciale ai fini dell’esercizio dell’attività ittituristica, ai sensi dell’articolo 23 della “legge”, è l’imprenditore ittico, così come definito dall’art. 4 del D.Lgs. 9 gennaio 2012, n. 4 e successive modifiche ed integrazioni (s.m.i.), che abbia superato il corso di cui al successivo paragrafo 1.2, nonché, esercitato nell’ultimo biennio, una delle seguenti attività:

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

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

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

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

1.2 L’imprenditore in possesso del richiamato riconoscimento provinciale può essere coadiuvato, nei servizi di ospitalità e somministrazione di pasti, spuntini e bevande, dal coniuge, dai propri familiari e parenti fino al terzo grado e affini, nonché da personale dipendente regolarmente assunto

(con contratto) anche a tempo determinato (compresi i contratti a “chiamata”), con assolvimento delle disposizioni vigenti in materia previdenziale ed assistenziale.

2. Corso di Formazione

2.1 L'articolo 9, lettera c) della “legge” dispone che, per ottenere il riconoscimento provinciale di cui al precedente punto 1, necessario per l'avvio dell'attività ittituristica, l'imprenditore ittico deve frequentare, con esito favorevole in sede di verifica finale, uno specifico corso di formazione che deve essere organizzato e gestito da organismi di formazione accreditati ai sensi della legge regionale 9 agosto 2002, n. 19.

2.2 Il corso di formazione deve trasferire adeguate conoscenze in merito alla legislazione comunitaria, statale e regionale in materia igienico-sanitaria, avuto riguardo alla filiera alimentare in generale e a quella ittica in particolare, nonché in materia di sicurezza sul lavoro e primo soccorso. I corsi di formazione devono obbligatoriamente prevedere la trattazione delle seguenti materie per una durata minima di ore formative:

- **Modulo A:** normative in materia igienico-sanitaria, avuto riguardo alla filiera alimentare in generale e alla filiera ittica in particolare.
Durata minima del modulo: **10 ore**;
- **Modulo B:** normativa in materia igienico-sanitaria, avuto riguardo alla preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti.
Durata minima del modulo: **15 ore**;
- **Modulo C:** normativa in materia di sicurezza di lavoro e primo soccorso nei luoghi destinati all'attività di ittiturismo.
Durata minima del modulo: **5 ore**;
- **Modulo D:** normative in materia di sicurezza a bordo (primo soccorso, lavoro, navigazione, dotazioni e attrezzature obbligatorie per la pesca e il pescaturismo, ecc).
Durata minima del modulo: **10 ore**.

L'imprenditore ittico può accedere alla prova finale se ha frequentato almeno il 90% delle ore complessive previste in ciascuno dei richiamati moduli, salvo quanto disposto al successivo punto 2.3.

2.3 L'imprenditore ittico che eserciti unicamente attività di ospitalità e di somministrazione di pasti e/o spuntini a terra (presso la propria abitazione o presso manufatti a ciò destinati quali “capanni”, “bilancioni” e/o “casoni” e/o in aziende vallive), senza esercitare attività di pescaturismo così come definita e disciplinata dalla DGR n. 604/2013, non è tenuto a frequentare il Modulo D, né conseguentemente a superarne la specifica verifica finale.

2.4 Ai fini dell'ottenimento del riconoscimento provinciale, il corso di formazione è considerato valido fino al quinto anno dal suo superamento (fa fede la data dell'attestato rilasciato dall'Organismo di Formazione responsabile del corso di formazione).

Parimenti, il riconoscimento provinciale è considerato valido, ai fini dell'avvio dell'attività di ittiturismo, fino al secondo anno dal suo rilascio (fa fede la data del provvedimento di riconoscimento adottato dalla Provincia).

La validità del riconoscimento provinciale è mantenuta dall'imprenditore ittico qualora lo stesso sospenda la propria attività ittituristica per non più di complessivi 365 giorni per quinquennio di attività.

L'imprenditore ittico che, per qualsiasi motivo, ha cessato la propria attività ittituristica deve, entro trenta giorni dalla data di cessazione, darne formale comunicazione al Comune, che provvede tempestivamente a trasmettere copia della comunicazione di cessazione alla Provincia.

Nel caso di subentro da parte del coniuge o familiare e/o parenti fino al terzo grado che dimostrino di aver svolto attività di ittiturismo o agriturismo per almeno 1 anno o siano già in possesso di uno dei titoli e requisiti previsti nel precedente paragrafo 1.1. è prevista la continuità dell'attività ittituristica. In questo l'obbligo della frequenza e del superamento del corso di formazione di cui al precedente paragrafo 2.2. deve essere assolto entro e non oltre 180 giorni dalla data del subentro.

Alle Province spetta il compito della verifica annuale del mantenimento dei requisiti soggettivi dell'imprenditore ittico (verifica dell'effettivo esercizio delle attività di pesca e/o di acquicoltura).

2.5 Formazione degli addetti

Il titolare dell'ittiturismo deve assicurare che anche i familiari e/o il personale che svolge attività di manipolazione degli alimenti siano controllati e abbiano acquisito le nozioni di base, in particolare, sull'igiene personale e sulle buone pratiche di lavorazione, trattamento e conservazione dei prodotti alimentari in ottemperanza alla normativa sull'igiene degli alimenti (Reg. CE 852/2004).

3. Connessione

Per connessione s'intende il legame che intercorre tra l'attività di pesca professionale/acquicoltura/vallicoltura e l'attività ittituristica.

Detta connessione si realizza laddove l'imprenditore ittico, ai fini dello svolgimento dell'attività di somministrazione, utilizzi risorse alieutiche pescate o allevate nel territorio Veneto, ovvero pescate o allevate nelle acque costiere e marine del Distretto di pesca Nord Adriatico (DM 27 febbraio 2012), nel rispetto delle percentuali di ripartizione dei quantitativi annui somministrati di cui all'art. 10, comma 3 della "legge" e s.m.i. La perdita del requisito di connessione è disciplinata all'articolo 27 della legge medesima e s.m.i.

4. Limiti dell'attività ittituristica

La somministrazione di pasti e spuntini può essere svolta per il numero massimo di pasti e spuntini individuato dal Piano Ittiturismo Aziendale di cui al successivo paragrafo 5.2. e per il numero massimo di posti a sedere individuato dalla pertinente SCIA di cui al successivo paragrafo 5.3.

5. Modulistica

5.1 Domanda di riconoscimento provinciale.

La modulistica della domanda di riconoscimento provinciale è inserita nel sito web istituzionale "Pesca ed Acquicoltura" della Regione del Veneto, dal quale può essere scaricata.

I richiedenti e gli Uffici provinciali preposti sono tenuti a far riferimento a detta modulistica.

5.2 Piano Ittiturismo Aziendale.

Il Piano Ittiturismo Aziendale, di cui all'art. 9 della "legge" e s.m.i., deve essere opportunamente compilato dall'imprenditore ittico e trasmesso a cura dello stesso al competente Ufficio della Provincia nel cui territorio ha sede l'attività ittituristica.

L'imprenditore ittico è tenuto, oltre alla compilazione del richiamato Piano Ittiturismo Aziendale (reperibile nel sito web istituzionale "Pesca ed Acquicoltura" della Regione Veneto), a comunicare alla competente Provincia:

- eventuali variazioni in termini di destinazione d'uso e/o superficie relativa ai beni immobili destinati all'attività di ittiturismo;
- eventuali variazioni delle unità lavorative che operano nell'ambito dell'attività ittituristica.

La Provincia provvede a trasmettere alla Sezione Caccia e Pesca della Regione Veneto e al Comune territorialmente competente copia del Piano Ittituristico Aziendale, nonché a segnalare alle medesime Amministrazioni le eventuali variazioni sopra riportate.

5.3 Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

Ai sensi dell'art.15 comma 1 lett. a) della "legge", l'imprenditore ittico per l'avvio dell'attività ittituristica ha l'obbligo di trasmettere la SCIA, opportunamente compilata, al SUAP nel cui territorio ha sede l'azienda ittituristica.

La modulistica "SCIA" può essere scaricata dal portale: "www.impresainungiorno.gov.it";

5.4 Richiesta autorizzazione temporanea per calamità.

L'imprenditore ittico ai fini dell'ottenimento della deroga di cui all'art.10 comma 3 della "legge" e s.m.i., deve presentare specifica istanza scritta al competente Ufficio della Provincia nel cui territorio ha sede l'attività ittituristica. L'istanza medesima deve essere accompagnata da idonea documentazione, a firma dell'Autorità competente, attestante lo "stato di crisi" del settore e/o lo "stato di crisi" di un segmento produttivo del comparto ittico (per es. molluschicoltura) i cui prodotti sono utilizzati dall'imprenditore nella propria attività ittituristica.

6. Procedura di riconoscimento dei requisiti

Le Province definiscono, ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, i termini di conclusione dei seguenti procedimenti:

- riconoscimento dei requisiti per l'esercizio dell'attività ittituristica attraverso i dati riportati nel Piano Ittituristico Aziendale che fanno riferimento alle quantità del prodotto pescato e/o allevato dall'imprenditore ittico conferito dallo stesso alla Cooperativa di appartenenza e/o venduto a terzi e/o somministrato per l'attività ittituristica;
- approvazione delle variazioni apportate al Piano Ittituristico Aziendale, da perfezionarsi entro il termine massimo di sessanta giorni dall'avvio del relativo procedimento.

La Provincia competente, ai fini dell'applicazione degli articoli 14 e 23 della "legge" e s.m.i, è individuata nella Provincia nel cui territorio viene svolta l'attività ittituristica.

7. Somministrazione di pasti, spuntini e bevande.

L'attività di somministrazione di pasti, spuntini e bevande, anche presso manufatti della tradizione locale, sono svolte per il numero massimo di posti a sedere individuato dalla pertinente SCIA relativa all'utilizzo dei locali e per il numero massimo annuo di pasti e spuntini individuato dal Piano Ittituristico Aziendale di cui all'art. 9, comma 3, della legge e s.m.i.

I prodotti ittici impiegati per l'attività di somministrazione di pasti e spuntini devono provenire in termini di quantità annua per almeno il cinquanta per cento (50%) dalla propria impresa ittica e per la parte restante da prodotti di aziende ittiche, singole o associate, del Distretto Nord Adriatico (FVG ed Emilia-Romagna) di cui al DM 27 febbraio 2012 (art. 10, comma 3, della "legge" e s.m.i.).

I parametri di conversione delle materie prime in numero massimo annuo di pasti/spuntini, di cui all'art.10 comma 2 della "legge" e s.m.i., sono riportati nel paragrafo "Indicatori Produttivi" del Piano Ittituristico Aziendale.

Nel caso in cui il comparto veneto sia interessato da "stato di crisi" dichiarato dalle Autorità competenti, la percentuale del 50% proveniente dalla propria attività di pesca e/o acquacoltura, può essere surrogata (per la durata dello stato di crisi) da prodotti ittici provenienti dalle aziende ittiche del richiamato Distretto Nord Adriatico.

L'imprenditore ittico nell'attività ittituristica, nel rispetto delle disposizioni legislative igienico-sanitarie di settore, può somministrare, altresì, alimenti e bevande (prodotti lattiero-caseari, salumi, vino, distillati alcolici, frutta, nonché pane di provenienza artigianale).

Fermo restando che l'imprenditore ittico deve garantire la tracciabilità dei prodotti somministrati ai sensi del Reg. CE n.1224/2009 e s.m.i. e conservare, con particolare riferimento ai molluschi bivalvi, per il periodo previsto dalle normative di settore, la documentazione individuata dalla competente Autorità sanitaria, nella somministrazione degli alimenti devono essere altresì rispettate e valorizzate, da parte dello stesso imprenditore, la tradizione, la tipicità e le stagionalità dei prodotti provenienti dal territorio dove svolge la propria attività di pesca e/o di acquacoltura.

I prezzi medi dei prodotti utilizzati per pasti e spuntini o venduti dall'azienda ittituristica devono fare riferimento al contesto regionale veneto e debbono rapportarsi in termini di congruità con i mercuriali pubblicati periodicamente dalle C.C.I.A.A. venete.

L'acquisto dei prodotti deve essere adeguatamente attestato dalla documentazione fiscale prevista ai sensi di legge, da conservarsi a cura dell'imprenditore ittico per la durata fissata dalle vigenti normative in materia fiscale.

Per somministrazione di spuntini e bevande s'intende il servizio per il consumo sul posto di prodotti dell'azienda tal quali o sottoposti a preparazioni, serviti o resi disponibili sotto forma di assaggi o panini e consumati in sostituzione o al di fuori dei pasti principali nonché esposti come tali al pubblico e nel menù secondo l'obbligo di cui all'articolo 10, comma 3 della "legge", e s.m.i. Diversamente le somministrazioni di alimenti e bevande sono considerati pasti.

8. Attività ricreative

Le imprese ittituristiche riconosciute ai sensi della legge, così come integrata dalla L.R. 35/13, possono, anche in collaborazione con enti pubblici e privati, svolgere attività di fattoria didattica, turismo ricreativo, attività culturali, sportive, escursionistiche ed ippoturistiche nel rispetto dei relativi ordinamenti.

Dette attività possono essere svolte anche in via esclusiva, senza cioè essere accompagnate necessariamente dall'ospitalità per soggiorno o dalla somministrazione di alimenti e bevande; in ogni caso devono essere in rapporto di connessione con l'ambiente, le tradizioni e la cultura veneta valorizzando, in particolare, gli aspetti tipici degli ecosistemi fluviali, lagunari, costieri e marini.

Esse devono essere svolte in osservanza delle norme che regolano le specifiche attività, nonché delle eventuali disposizioni normative afferenti ai singoli settori come, ad esempio, il possesso di particolari titoli abilitanti in caso di escursioni, visite o attività con guida, accompagnatore, animatore, equitazione con istruttore.

Rientrano in queste attività la somministrazione esterna di spuntini che deve essere effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Così come previsto dall'art.12 bis della "legge", alle attività di turismo rurale e delle fattorie didattiche, quando svolte da aziende agrituristiche, ittituristiche e di pescaturismo, si applicano le disposizioni in materia fiscale relative alla qualificazione della natura del reddito, nonché le disposizioni in materia previdenziale e settoriale di cui all'art. 2, comma 5, e dell'art. 7 (comma 2) della legge n.96/2006.

9. Immobili destinati all'ittiturismo

Gli immobili da destinare all'ittiturismo devono essere rispondenti ai requisiti ed alle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia (DPR 6 giugno 2001, n. 380).

Se ubicati in zona agricola si applicano le disposizioni di cui all'art. 44 della legge regionale 23 aprile 2004, n. 11, "Norme per il governo del territorio ed in materia di paesaggio", ovvero, qualora tale attività venga svolta in zona diversa da quella agricola, si applica la normativa vigente in materia edilizia (art. 17 della legge).

Sono consentiti gli interventi edilizi necessari per l'adeguamento alle norme igienico-sanitarie nonché per gli adeguamenti tecnologici per assicurare la conformità alle norme vigenti in materia.

Sono consentiti, altresì, ampliamenti secondo i limiti massimi e le destinazioni (adeguamenti tecnologici e igienico-sanitari, eliminazione delle barriere architettoniche) in applicazione delle norme vigenti in materia.

Nel caso in cui altezze e finestrate, tenuto conto della specificità e della tipologia dei manufatti (casoni, capanni, pontoni galleggianti, bilancioni), non siano sufficienti ad assicurare un'adeguata aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

Previo parere favorevole del competente Ufficio del Comune dove è ubicato il manufatto, è consentito derogare, nei casi di restauro e/o risanamento conservativo dello stesso, i limiti di altezza e le percentuali di superficie illuminante.

10. Requisiti strutturali e igienico-sanitari.

Le caratteristiche tecnico-strutturali dei fabbricati devono essere idonee all'espletamento delle attività itturistiche che si intendono realizzare, in termini urbanistico-edilizi, funzionali, igienico-sanitari e di sicurezza. Le strutture e i locali destinati all'esercizio dell'attività itturistica devono essere in possesso dei requisiti urbanistici, igienico-sanitari e di sicurezza previsti dalle norme vigenti in materia.

10.1 Locali e spazi destinati alla somministrazione di pasti.

Nell'ambito delle strutture per lo svolgimento dell'attività itturistica deve essere individuato un locale di somministrazione di dimensioni proporzionali al numero di pasti e/o spuntini 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 contigui ai locali di preparazione, adeguatamente protetti da intemperie e da pericoli di contaminazione.

10.2 Attività di ospitalità, preparazione e somministrazione di pasti per un max di 10 posti.

Nell'azienda itturistica che prevede attività di ospitalità, preparazione e somministrazione di pasti per un numero non superiore a 10 posti a tavola, il locale cucina può coincidere 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 vigenti, tempo per tempo, in materia di edilizia, in materia igienico-sanitaria e in materia di sicurezza per i locali ad uso abitativo e di igiene degli alimenti. E' consentito l'uso della cucina per gli ospiti qualora sia disponibile uno spazio comune adeguato per il consumo dei pasti e/o spuntini.

10.3 Attività di ospitalità, preparazione e somministrazione di pasti superiore a 10 posti.

L'azienda itturistica che prevede attività di ospitalità, preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola dovrà essere dotata di specifico locale cucina rapportato al numero dei pasti preparati, ben areato ed 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.

10.4 Locali per alloggio.

I locali da adibire ad alloggio itturistico devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti in materia.

10.5 Servizi in camera.

La dotazione minima consiste in un bagno completo costituito da lavabo, bidet con erogatore di acqua a getto, doccia e/o vasca da bagno e water ogni sei posti letto non serviti da un bagno privato. Le camere da letto sprovviste di bagno privato devono avere un lavabo con acqua corrente calda e fredda.

10.6 Servizi igienici.

I locali adibiti a servizi igienici:

- non devono comunicare direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande;
- devono essere 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 delle attività svolte devono essere previsti servizi igienici:

- a) funzionali alla sala di somministrazione dei pasti e/o spuntini e/o all'area attrezzata ad uso degli ospiti;
- b) funzionali al personale ed operatori di lavoro.

I servizi devono essere riscaldati con adeguati impianti in grado di assicurare le temperature minime richieste ed essere dotati di un numero adeguato di prese elettriche.

I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza devono avere rivestimento liscio, lavabile e impermeabile.

10.7 Servizi igienici per gli addetti all'attività di itturismo con più di 30 posti a sedere.

I locali dedicati all'attività di preparazione somministrazione e vendita alimenti e bevande devono avere almeno un servizio igienico riservato agli addetti con spogliatoio dotato di armadietti individuali, antiwc con lavabo con acqua calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e wc con water.

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione.

I requisiti dei servizi igienici devono corrispondere a quanto previsto dalla normativa sull'igiene del lavoro nelle disposizioni statali e regionali.

11. Produzione, preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande.

La produzione, la preparazione e la 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 e alle pertinenti norme applicative nazionali e regionali.

La cessione occasionale direttamente al consumatore finale di piccoli quantitativi di prodotti primari (50 kg. giornalieri) è esclusa dal Reg. (CE) 852/2004.

Sono considerati primari i prodotti della pesca professionale e dell'acquacoltura.

La lavorazione dei prodotti primari pescati e/o allevati, finalizzata a modificarne le caratteristiche, deve avvenire nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari con l'obbligo, se previsto dalle normative di sanitarie, di registrazione dei locali di lavorazione. In tal caso gli imprenditori ittici devono comunicare le proprie attività all'Az. ULSS a cui competono i controlli ai fini della registrazione.

I locali destinati a tali attività devono rispettare i criteri previsti dalle normative sanitarie ed edilizie di settore.

Nella preparazione e somministrazione dei prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura da consumarsi crudi e/o non completamente cotti particolare attenzione dovrà essere rivolta dagli operatori onde evitare contaminazioni da parassiti a carico dei prodotti stessi, a partire dall'utilizzo di materie prime sane e dalla corretta conservazione delle stesse.

11.1 Obblighi e responsabilità in materia di igiene di alimenti.

Nella preparazione e/o nella somministrazione degli alimenti l'operatore ittituristico, ai sensi della normativa sull'igiene degli alimenti, è considerato Operatore del Settore Alimentare (OSA) e deve, in quanto tale, ottemperare alle pertinenti disposizioni di legge.

Gli operatori ittituristici 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, e ciò tenuto conto della tipologia di attività e dei volumi di prodotto trattato.

Nelle attività ittituristiche l'adozione, per le fasi ove applicabile, di Manuali di "corretta prassi igienica" 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'impresa ittituristica idonea documentazione al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione.

11.2 Rifornimento idrico

In relazione a quanto disposto dal Reg. (CE) n. 852/2004 (Cap. VII dell'Allegato II), l'acqua utilizzata ai fini dell'attività ittituristica deve rispondere ai parametri individuati dal D.Lgs. 2 febbraio 2001, n.31.

11.3 Congelamento dei prodotti.

È consentito il congelamento dei prodotti destinati ad essere utilizzati nella preparazione di cibi da somministrare. L'alimento congelato secondo le normative di legge deve essere confezionato con materiale idoneo per alimenti, provvisto di etichetta sulla quale devono essere indicate la tipologia di alimento, la data di produzione e di congelamento e la data massima di utilizzo. I prodotti, una volta scongelati, non possono essere ricongelati.

Il congelatore destinato alla conservazione degli alimenti congelati, anche di tipo non industriale, deve assicurare il raggiungimento della temperatura di -20° C, il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -18°C, nonché essere munito di termometro di massima e di minima.

Non possono essere detenuti alimenti congelati non etichettati.

Il piano di autocontrollo deve prevedere una specifica procedura per il congelamento e lo scongelamento degli alimenti, in cui sono specificati modalità e tempi di congelamento, conservazione, scongelamento ed utilizzo.

Lo scongelamento dell'alimento, qualora non avvenga in fase di cottura, deve essere rapido (es. forno a microonde) o a temperatura di refrigerazione (+2°). E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente. Il prodotto scongelato deve essere utilizzato entro 24 ore.

Gli alimenti prodotti con ingredienti congelati devono essere presentati al consumatore con la chiara indicazione che trattasi di alimenti ottenuti da materie prime congelate.

11.4 Etichettatura di molluschi bivalvi vivi.

Le etichette apposte dal produttore e/o confezionatore su ogni confezione o imballaggio di molluschi vivi utilizzati nell'attività ittituristica devono essere conservate per almeno 60 giorni.

12. Denominazione, classificazione ed immagine coordinata

La denominazione "ittiturismo" è riservata alle attività che vengono svolte dagli imprenditori ittici in possesso dei titoli per l'avvio dell'esercizio.

La Giunta regionale attua con specifici provvedimenti quanto disposto dalla legge in materia di classificazione delle imprese ittituristiche e di utilizzo, da parte di dette imprese, della simbologia identificativa, in sintonia con i criteri di classificazione e con l'immagine coordinata per il turismo e l'agriturismo veneti.

13. Esercizio dell'attività e vigilanza

L'esercizio dell'attività ittituristica è subordinato alla presentazione al Comune, nel cui territorio è ubicata la sede operativa, della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) che attesta il possesso dei requisiti per lo svolgimento delle attività previste nel Piano Ittituristico Aziendale, approvato dalla Provincia, nonché il possesso dei requisiti previsti per legge.

Il Comune ha l'obbligo di trasmettere quanto prima alla Provincia copia della SCIA. Il Comune collabora con la Provincia territorialmente competente nella vigilanza sullo svolgimento delle attività.

14. Obblighi dell'imprenditore ittico

L'imprenditore ittico, oltre ad applicare le disposizioni di cui all'art. 25 della legge e s.m.i., è obbligato, così come imposto dalle normative igienico-sanitarie e fiscali, a conservare tutta la documentazione che attesti l'eventuale provenienza esterna dei prodotti utilizzati nell'attività ittituristica (rilasciata dal fornitore) e a garantire la tracciabilità dei propri prodotti.

La comunicazione dell'eventuale sospensione o cessazione dell'attività va fatta al Comune, che provvede tempestivamente a trasmetterne copia alla Provincia.

15. Decadenza e revoca del riconoscimento

15.1 Il riconoscimento provinciale decade:

- a) per il superamento del termine di cui all'articolo 23 comma 2 della "legge";
- b) quando non vengono ripristinati, nei termini concessi, i requisiti soggettivi venuti a mancare.

In casi comprovati di forza maggiore, su richiesta circostanziata del titolare del riconoscimento, la Provincia può sospendere la pronuncia di decadenza per un termine ritenuto congruo dalla stessa.

15.2 La revoca del riconoscimento provinciale è disposta, indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista, nel caso in cui l'imprenditore ittico svolga attività itturistiche non previste dal proprio Piano Itturistico Aziendale approvato.

15.3 La revoca del riconoscimento provinciale è inoltre disposta, indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista, qualora la violazione si ripeta e/o si sommi ad altra fra quelle indicate nell'elenco che segue, per un numero complessivo di tre successive alla prima infrazione, nell'arco temporale di 24 mesi dalla prima:

- a. somministrazione o detenzione di pietanze e prodotti non consentiti;
- b. utilizzazione di personale privo dei requisiti di legge;
- c. numero di posti a sedere superiore a quelli previsti dal Piano Itturistico Aziendale;
- d. mancato rispetto delle percentuali dei quantitativi di cui all'articolo 10, comma 3 della "legge", fatto salve le deroghe previste;
- e. omissione, nella documentazione fiscale rilasciata al cliente e conservata in copia dall'impresa, delle indicazioni relative al numero di persone ospitate e/o di pasti e spuntini serviti;
- f. utilizzazione dei locali autorizzati per finalità non itturistiche.

- I provvedimenti di decadenza e di revoca del riconoscimento provinciale sono adottati secondo le norme del procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni e non seguono le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981 n. 689.
- In caso di accertamento di una delle violazioni sopra indicate, la Provincia esegue, entro trentasei mesi, almeno altri tre accertamenti nella stessa azienda.
- Qualora dalle verifiche sull'applicazione del Piano Itturistico Aziendale emergano sostanziali difformità, la Provincia assegna al titolare, per una sola volta, un congruo termine per la regolarizzazione. La mancata regolarizzazione entro il termine stabilito dalla Provincia comporta la revoca del riconoscimento provinciale.

16. Decadenza e sospensione del titolo autorizzativo

Il titolo autorizzativo all'esercizio decade, quando:

- a) è decaduto o revocato il riconoscimento provinciale;
- b) non sono rispettati i provvedimenti di sospensione;
- c) l'attività è svolta in fabbricati/spazi e con mezzi non indicati nel titolo autorizzativo;
- d) non vengono ripristinati i requisiti mancanti nei termini concessi.

La pronuncia di decadenza è effettuata dalla Provincia.

La medesima pronuncia di decadenza segue le norme del procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modifiche ed integrazioni e viene disposta indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista.

17. Norme transitorie

I soggetti già autorizzati allo svolgimento dell'attività itturistica alla data di entrata in vigore della legge, possono continuare a svolgere l'attività secondo le modalità e nei limiti oggetto dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata.

L'imprenditore ittico, così come disposto dall'art.30 (comma 5 e comma 8) della "legge", ha l'obbligo di:

- attenersi ai limiti di esercizio dell'attività itticultorizia come previsti dall'art.10 della "legge" e s.m.i.;
- presentare il Piano Itticultorizio Aziendale alla Provincia entro 180 giorni dalla pubblicazione sul Bollettino ufficiale della Regione Veneto dell'atto della Giunta Regionale con il quale si definiscono i contenuti obbligatori dei Piani Itticultorizi Aziendali;
- conformarsi alle norme igienico-sanitarie entro tre anni dall'entrata in vigore della "legge" e s.m.i.;
- iscriversi e superare il primo corso di formazione professionale di cui all'art. 9 e all'art. 11 della "legge".