



## PESCATURISMO, ITTITURISMO, ACQUITURISMO ed attività connesse

La Regione Emilia-Romagna, in armonia con la legislazione comunitaria e statale, promuove lo sviluppo di: pescaturismo, ittiturismo e acquiturismo quali attività di diversificazione del reddito svolte dalle imprese ittiche.

L'imprenditore ittico esercente la **pesca professionale** effettua:

il **pescaturismo**, attraverso l'utilizzo del proprio peschereccio con l'imbarco di persone diverse dall'equipaggio, per effettuare le seguenti attività:

- turistico-ricreative per la divulgazione della cultura del mare e della pesca;
- organizzazione e svolgimento di escursioni in mare, lungo le coste, le lagune, i laghi ed i fiumi;
- diffusione del patrimonio di conoscenze legate ai mestieri e alle tradizioni della pesca;
- osservazione di attività di pesca professionale;
- pesca sportiva e ricreativa;
- trasporto di subacquei.

Rientrano fra le imbarcazioni utilizzabili quelle con specifica licenza di unità d'appoggio per la pesca subacquea professionale. Per quanto riguarda le attività di pescaturismo svolte su imbarcazioni nelle acque interne, le imprese ittiche possono effettuare l'attività su imbarcazioni in disponibilità dell'impresa ittica, regolarmente iscritte ai Registri delle unità adibite alla navigazione nelle acque interne.

L'**ittiturismo**, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di strutture nella propria disponibilità, per effettuare le seguenti attività:

- ricreative;
- fornitura di beni e servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività di pesca professionale;
- ospitalità;
- didattiche e culturali.

**Le attività connesse** alla pesca professionale, attraverso l'utilizzo del proprio peschereccio, della propria abitazione e di struttura nella propria disponibilità, per effettuare le seguenti attività:

- trasformazione, comprese quelle di manipolazione, conservazione e cottura, dei prodotti della pesca;
- distribuzione e commercializzazione dei prodotti della pesca anche tramite la somministrazione di pasti;
- valorizzazione e promozione dei prodotti della pesca;
- interventi di gestione attiva finalizzati alla valorizzazione produttiva, all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici e alla tutela dell'ambiente costiero.

L'imprenditore ittico esercente l'**acquacultura** effettua l'**acquiturismo** attraverso l'utilizzo del proprio allevamento, dell'imbarcazione asservita allo stesso, della propria abitazione e di struttura nella propria disponibilità, per effettuare le seguenti **attività connesse** all'acquacoltura:

- ricreative;
- fornitura di beni e di servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività di acquacoltura
- ospitalità;
- didattiche e culturali;
- trasformazione, comprese quelle di manipolazione, conservazione e cottura, dei prodotti dell'acquacoltura;
- distribuzione e commercializzazione dei prodotti dell'acquacoltura, anche tramite la somministrazione di pasti;
- valorizzazione e promozione dei prodotti dell'acquacoltura;
- interventi di gestione attiva finalizzati alla valorizzazione produttiva, all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici e alla tutela dell'ambiente costiero.

**Le imbarcazioni asservite agli impianti** sulle quali può essere effettuato l'acquiturismo sono quelle iscritte nei **Registri delle navi minori e galleggianti** provviste di specifica licenza per unità che opera in impianti di acquacoltura (cosiddette di "quinta categoria"), o destinate a servizi speciali per uso in conto proprio per la navigazione nelle acque marittime entro 12 miglia dalla costa o iscritte ai Registri della navigazione interna, purché normalmente utilizzate per operazioni all'interno degli allevamenti.

Per quanto riguarda l'attività di **trasformazione**, rientrano in quest'ultima le fasi di lavorazione, preparazione, modificazione e conservazione di prodotti ittici destinati alla vendita diretta. L'attività di **distribuzione** comprende il trasporto diretto di prodotti ittici. L'attività di **commercializzazione** dei prodotti ittici ne comprende la vendita diretta al consumatore e la somministrazione di pasti.

Per l'attività di **ospitalità** con pernottamento o alloggio (attività di ittiturismo compresa nella pesca professionale, attività connessa per l'acquacoltura), sono da rispettare i seguenti requisiti:

- svolgimento nell'abitazione familiare dell'imprenditore ittico e/o in strutture già nella disponibilità dell'impresa stessa (ma diverse dall'abitazione), organizzate in camere o unità abitative o in imbarcazioni armate dall'impresa ittica;
- limite complessivo di dodici posti letto, salva la presenza di culle o letti aggiuntivi occasionali per bambini di età inferiore ai dodici anni;
- limite di quattro posti letto per singola camera ammobiliata;
- limite di sei camere da letto ammobiliate in alloggio diverso dall'abitazione familiare, in edifici già in disponibilità dell'impresa;
- possesso della conformità edilizia ed agibilità e rispetto dei requisiti igienico-sanitari.

In caso di ospitalità in appartamenti il conteggio delle camere viene effettuato solo per i locali in cui sono effettivamente presenti solo posti letto. In caso di ospitalità a bordo dell'unità da pesca, è necessaria l'esistenza di sistemazioni d'alloggio di caratteristiche pari a quelle normalmente previste per i membri dell'equipaggio.

L'attività connessa di **somministrazione**, ovvero la preparazione dei pasti, è consentita per un numero massimo di dodici coperti in ciascuno dei due pasti principali. È ammesso l'uso di cucina domestica posta nell'abitazione dell'imprenditore, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie; questa attività non si configura come "pubblico esercizio".

L'attività di somministrazione è ammessa se risultano rispettate le seguenti condizioni:

- a) disponibilità di materie prime ittiche aziendali (si considerano tali anche quelle lavorate da terzi);
- b) notifica sanitaria relativa all'idoneità dei locali utilizzati per preparazione e somministrazione di alimenti.

L'impresa ittica deve mettere a disposizione l'elenco dettagliato di piatti e bevande con un menù comprensivo dei prezzi ed un elenco delle materie prime utilizzate.

**Non rientra nell'attività di somministrazione** il semplice servizio di offerta di **degustazione di prodotti ittici non elaborati gastronomicamente**, in quanto tale attività può essere normalmente svolta nell'ambito dell'attività di pesca o di acquacoltura dell'impresa.

### **Attrezzature e strutture nella disponibilità dell'impresa**

Le attrezzature, comprese le imbarcazioni e le strutture, compresi gli edifici nella disponibilità dell'impresa (abitazione dell'imprenditore e immobili strumentali all'impresa ittica) possono essere adibiti ad attività di pescaturismo, ittiturismo, acquiturismo e attività connesse alla pesca professionale e all'acquicoltura, senza mutamento di destinazione d'uso.

L'imprenditore deve rispettare:

- a) le normative igienico-sanitarie per il settore cui la specifica attività fa riferimento per tipologia;
- b) i requisiti strutturali ed igienico-sanitari, dei locali destinati alle attività, previsti per l'abitazione dai regolamenti comunali edilizi e d'igiene;
- c) la vigente normativa in materia di sicurezza degli impianti.

### **Iscrizione all'elenco regionale Operatori di pescaturismo, ittiturismo, acquiturismo ed attività connesse**

In caso di inizio attività, il **Comune** ricevente l'istanza, **dà comunicazione alla Regione** per permettere l'iscrizione dell'impresa nell'**elenco regionale** degli operatori svolgenti attività di pescaturismo, ittiturismo, acquiturismo e attività connesse, nella quale devono essere riportati dati dell'impresa e del titolare della stessa; iscrizione Camera di Commercio al Registro delle Imprese di pesca o all'Anagrafe delle aziende agricole; descrizione dettagliata azienda e singola attività ittica svolta, compresa di quantità e certificazione di produzione biologica (se presente); indicazione di attività svolte, imbarcazioni, strutture e superfici destinate alle attività medesime. Prima della comunicazione alla Regione, da parte del Comune è prevista una verifica a campione di dati ed informazioni in cui si andrà a verificare: sussistenza qualifica di impresa ittica o di imprenditore agricolo esercente l'acquicoltura; avvenuta iscrizione al registro delle imprese e codici di attività (ATECO) relativi presenti in visura camerale; Partita IVA; sussistenza parametri dichiarati per rapporto di connessione con l'attività prevalente. Gli esiti degli accertamenti istruttori ed eventuali sopralluoghi dovranno essere riportati in apposito verbale.

### **Riconoscimento dei Club di eccellenza**

I Club di eccellenza sono costituiti da imprese ittiche specializzate che per servizi erogati e prodotti offerti, valorizzano le attività di pescaturismo, ittiturismo ed acquiturismo, in possesso delle seguenti caratteristiche: uso prevalente di prodotti propri, tipici o di nicchia per preparazione dei pasti, servizi di accoglienza qualificati, possesso di certificazioni di qualità, comprese quelle di tipo ambientale, recupero degli immobili di valore storico-architettonico come casoni di valle, capanni da pesca, magazzini di ricovero reti ai fini della conservazione e valorizzazione delle loro peculiarità. Devono essere dotate di un regolamento ed apposito disciplinare con criteri minimi per valorizzare diffusione ed uso di prodotti propri o tipici espressione delle tradizioni enogastronomiche locali. Il riconoscimento dei Club di eccellenza è effettuato dalla Regione a seguito di istruttoria tecnica, entro 60 giorni dal ricevimento della domanda, mediante atto del responsabile del servizio competente. In mancanza di specifico provvedimento di revoca, il riconoscimento si intende confermato. La Regione definisce parametri e modalità di verifica e controllo dell'applicazione dei disciplinari adottati dai Club. È previsto anche l'obbligo per imprenditori ittici che intendono aderire ad un Club di eccellenza di essere in possesso di un attestato di partecipazione ad un corso per operatore di pescaturismo, ittiturismo ed acquiturismo.

### **Obblighi**

L'imprenditore ittico deve:

- a) esporre una copia della segnalazione certificata di inizio di attività presentata, all'interno dei locali dell'azienda, in prossimità del punto di ricevimento dei clienti o della cassa;
- b) rispettare i periodi di apertura e chiusura comunicati al Comune;
- c) rispettare il rapporto di connessione con l'attività prevalente delle attività connesse, nel rispetto dei parametri definiti dall'apposito atto regionale e nei limiti quantitativi massimi dichiarati al Comune;
- d) nel caso in cui fra i servizi offerti sia prevista la ristorazione, garantire che pesca o allevamento di quantitativi di prodotti ittici permettano produzioni sufficienti ad assicurare le percentuali minime di prodotto proprio;
- e) fornire, a seguito di specifiche richieste, ai Comuni, alla Regione e all'ISTAT tutti i dati in possesso per monitorare la tipologia e la quantità dell'attività svolta.

L'imprenditore ittico, nell'esercizio delle **attività connesse**, secondarie a quelle prevalenti di pesca professionale o acquacoltura, deve **garantire il rispetto dei seguenti requisiti**:

- i **prodotti ittici utilizzati** devono **provenire, per quantitativo, in prevalenza dalla propria attività** di pesca o acquacoltura, anche nel caso in cui gli stessi siano lavorati da terzi;
- le **attività devono essere effettuate direttamente** dall'imprenditore ittico;
- il **tempo impiegato** per l'attività di pesca professionale, comprensivo dei periodi di fermo biologico e di fermo tecnico, o per l'acquacoltura, comprensivo dei periodi di fermo sanitario, deve essere superiore al tempo dedicato all'esercizio delle attività connesse, in riferimento all'intero anno solare.

## REQUISITI

### REQUISITI SOGGETTIVI

- Le attività di pescaturismo, ittiturismo e connesse sono svolte dall'imprenditore ittico esercente la **pesca professionale**;
- l'attività di acquiturismo è svolta dall'imprenditore ittico esercente l'**acquacoltura**.

### REQUISITI OGGETTIVI

- Gli edifici devono possedere la Conformità edilizia ed agibilità, nelle imbarcazioni possono essere trasportate il numero massimo di persone (comprese le persone dell'equipaggio) pari a quelle indicate nel certificato di omologazione se natante o sulla licenza di navigazione, se imbarcazione.

## PROCEDIMENTI

Per tutte le istanze relative all'attività di pescaturismo, ittiturismo, acquiturismo ed attività connesse, si deve utilizzare la piattaforma [Accesso Unitario](#), selezionando il SUAP del Comune territorialmente competente (Comune di svolgimento delle attività).



## NORMATIVA

Si possono consultare i seguenti siti: "[Normattiva](#)" per le norme statali e per le norme regionali <https://demetra.regione.emilia-romagna.it> :

- **Legge 7 dicembre 1999, n. 472** - Interventi nel settore dei trasporti;
- **Decreto (MIPAF) 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;
- **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. 9 (artt. 2-3)
- **Legge regionale 24 luglio 2014, n. 22** - "Disciplina delle attività di pescaturismo, di ittiturismo e di acquiturismo";
- **Regolamento regionale 2 agosto 2018, n.4** - "Regolamento regionale in materia di pescaturismo, di ittiturismo, di acquiturismo e delle attività connesse, di cui alla legge regionale n. 22/2014";
- **Determinazione regionale n. 20994 del 13/12/2018** – "Adozione dei criteri e dei parametri per l'individuazione del rapporto di connessione e di prevalenza delle attività connesse alla pesca professionale e all'acquacoltura ed approvazione del modello di segnalazione certificata di inizio attività in attuazione del regolamento regionale n. 4/2018".