



Regione Liguria – Giunta Regionale

Atto N° 827-2020 - Seduta N° 3631 - del 05/08/2020 - Numero d'Ordine 143

NP/2020/1376412

Oggetto NUOVE DISPOSIZIONI ATTUATIVE PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI ITTITURISMO

di cui all'art.12, comma 2 della legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 e ss.mm.

Struttura Proponente Settore Politiche agricole e della pesca

Tipo Atto Deliberazione

Certificazione delle risultanze dell'esame dell'Atto

Presidente GIOVANNI TOTI - Presidente, partecipanti alla seduta:

Componenti della Giunta		Presenti	Assenti
Giovanni Toti	Presidente della Giunta Regionale	X	
Sonia VIALE	Vicepresidente della Giunta Regionale	X	
Andrea BENVEDUTI	Assessore	X	
Giovanni BERRINO	Assessore	X	
Ilaria CAVO	Assessore	X	
Giacomo Raul GIAMPEDRONE	Assessore	X	
Stefano MAI	Assessore	X	
Marco SCAJOLA	Assessore	X	
		8	0

Relatore alla Giunta MAI Stefano

Con l'assistenza del Dirigente Generale Gabriella Laiolo in sostituzione del Segretario Generale Pietro Paolo Giampellegrini e del Segretario di Giunta Roberta Rossi

La Giunta Regionale

All'unanimità ha approvato il provvedimento

Atto rientrante nei provvedimenti di cui alla lett. A punto 1 sub e

Elementi di corredo all'Atto:

- ALLEGATI, che ne sono PARTE INTEGRANTE E NECESSARIA
-

LA GIUNTA REGIONALE

RICHIAMATE:

- la legge regionale 21 novembre 2007 n.37 *“Disciplina dell’attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo”* come modificata dalla L.r. 7/8/2014, n.22 *“Modifiche alla legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 (disciplina dell’attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo)”* per adeguarne il contenuto al mutato quadro normativo nazionale, che stabilisce, all’art.59 quater del D.L. 22/6/2012, n.83, convertito in legge con modifiche ad opera della l.7/8/2012, n.134, che le attività di pescaturismo ed ittiturismo rientrano tra quelle di pesca professionale e non più tra quelle ad essa connesse;
- la D.G.R. 578/2012 di approvazione delle *“Disposizioni attuative per l’esercizio delle attività di ittiturismo”*, comprensivo degli annessi *“Elementi di calcolo per la verifica del rispetto del Rapporto di Connessione tra attività principale di pesca/acquacoltura ed ittiturismo”* (allegato 1) e *“Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti”* (allegato 2);
- la D.G.R. 1738/2013 di sostituzione delle *“Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti”* di cui all’allegato 2 della D.G.R. 578/2012.
- la D.G.R. 1162/2014 di sostituzione delle *“Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti”* di cui all’allegato 2 della D.G.R. 1738/2013;

DATO ATTO che in questi anni, in Regione Liguria, con spirito imprenditoriale, un significativo numero di imprese di pesca ha intrapreso l’attività di ittiturismo con reciproca soddisfazione da parte delle imprese stesse e degli avventori; si rende pertanto necessario un aggiornamento delle disposizioni attualmente vigenti, al fine di adeguarle alla crescente adesione delle imprese ittiche liguri;

RITENUTO pertanto opportuno, nel rispetto di quanto previsto dal richiamato articolo 12, comma 2, della L.r. n. 37/2007:

- aggiornare i limiti all’attività di ittiturismo (articolo 5);
- definire, nell’ambito della somministrazione, l’impiego di prodotti aziendali (articolo 6), al fine di disciplinare aspetti inerenti l’attività stessa, differenziandola da altre tipologie di ospitalità e somministrazione;
- ridefinire le modalità di vigilanza e controllo (art. 16) collegandole alla tracciabilità del pescato e all’attività di pesca;
- richiamare, nella redazione degli allegati alla presente D.G.R., la possibilità, in particolari condizioni, di derogare alla normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche prevista dalla L.R. 37/2007 di cui all’art. 5 commi 8 e 9;

CONSIDERATO infine che:

- il testo delle nuove disposizioni attuative è stato oggetto di positivo confronto, per gli aspetti di competenza, con le Associazioni rappresentative del comparto della pesca ligure e con i Settori competenti;
- il testo è stato sottoposto all’esame della Commissione consultiva regionale di cui all’art. 8 della L.r. n. 50/2009 in data 20 luglio 2020 e la stessa ha espresso parere favorevole all’unanimità;
- le nuove Disposizioni attuative allegate al presente provvedimento non comportano oneri a carico della Regione;

RITENUTO quindi necessario approvare il testo delle *“Nuove disposizioni attuative per l’esercizio delle attività di ittiturismo”* allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale, che sostituisce integralmente le disposizioni approvate con DGR 578/2012 e successivamente modificate con la DGR 1738/2013 e la DGR 1162/2014, che risulta corredato dalla seguente documentazione:

- Allegato A: Limiti all’attività di ittiturismo;
- Allegato B: Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti;
- Allegato 1: Segnalazione certificata inizio attività ittivistica;
- Allegato 2: Piano aziendale di attività;
- Allegato 3A: Registro ittiturismo – SETTORE PESCA PROFESSIONALE;

- Allegato 3B: Registro ittiturismo – SETTORE MOLLUSCHICOLTURA;
- Allegato 3C: Registro ittiturismo – SETTORE ITTICOLTURA;
- Allegato 4: Autorizzazione proprietario barca;
- Allegato 5: Autorizzazione proprietario immobili;
- Allegato 6: dichiarazione sostitutiva di comunicazione antimafia resa dai soggetti di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011,
- Allegato 7: informativa al trattamento dei dati personali,

autorizzando il Dirigente del Settore Politiche agricole e della Pesca ad apportare con proprio atto modifiche non sostanziali agli allegati sopra riportati;

Su proposta dell'Assessore all'Agricoltura, Floricoltura, Pesca e Acquacoltura

DELIBERA

Per i motivi in premessa indicati e che si intendono integralmente richiamati:

- 1) Di approvare le *“Nuove disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo”*, allegate al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, che sostituiscono integralmente le disposizioni approvate con DGR 578/2012 e successivamente modificate con la DGR n. 1738/2013 e la DGR n. 1162/2014, corredate dalla seguente documentazione:
 - Allegato A: Limiti all'attività di ittiturismo;
 - Allegato B: Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti;
 - Allegato 1: Segnalazione certificata inizio attività ittituristica;
 - Allegato 2: Piano aziendale di attività;
 - Allegato 3A: Registro ittiturismo – SETTORE PESCA PROFESSIONALE;
 - Allegato 3B: Registro ittiturismo – SETTORE MOLLUSCHICOLTURA;
 - Allegato 3C: Registro ittiturismo – SETTORE ITTICOLTURA;
 - Allegato 4: Autorizzazione proprietario barca;
 - Allegato 5: Autorizzazione proprietario immobili;
 - Allegato 6: dichiarazione sostitutiva di comunicazione antimafia resa dai soggetti di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011;
 - Allegato 7: informativa al trattamento dei dati personali.
- 2) Di autorizzare il dirigente del Settore Politiche agricole e della Pesca ad apportare con proprio atto modifiche non sostanziali agli allegati A, B, 1, 2, 3A-B-C, 4, 5, 6, 7.
- 3) Di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria e sul sito web della stessa.

Avverso il presente provvedimento può essere proposta impugnazione di fronte all'autorità giudiziaria competente per territorio, materia e valore nei termini di decadenza di 60 giorni o di prescrizione indicati dalla legge; alternativamente può essere proposto ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla pubblicazione del presente atto.

**NUOVE DISPOSIZIONI ATTUATIVE PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI ITTITURISMO
di cui all'art.12, comma 2 della legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 e ss.mm.**

**TITOLO I
(Parte generale)**

**Articolo 1
(Finalità)**

1. Il presente atto contiene le **nuove disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo**, ai sensi DELL'ART.12, comma 2 della legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 e ss.mm. (Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo ed ittiturismo).
2. In armonia con quanto previsto dall'articolo 1 della legge regionale 37/2007 e ss.mm.ii, l'attività di ittiturismo è disciplinata con il fine di contribuire a tutelare, qualificare e valorizzare le risorse e le attività della pesca e dell'acquacoltura; favorire la diversificazione dell'attività degli operatori della pesca e dell'acquacoltura, nonché per conservare le tradizioni culturali e gastronomiche del settore della pesca.

**Articolo 2
(Definizioni, attività ed iniziative consentite)**

1. Ai sensi dell'art.3, comma 2 della L.r. 37/2007 e ss.mm.ii., per **ittiturismo** si intende **l'attività esercitata dagli imprenditori ittici, singoli o associati**, attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di strutture nella disponibilità dell'imprenditore ittico stesso. L'esercizio dell'ittiturismo si articola nelle attività di cui al successivo comma 2, con i vincoli definiti dall'articolo 11 della citata L.r. 37/2007.
2. Nell'ambito dell'ittiturismo si possono esercitare una o più delle seguenti attività:
 - a) **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**;
 - b) **organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali**;
 - c) **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;
 - d) **ospitalità in adeguati alloggi nella disponibilità dell'imprenditore ittico**;
 - e) **ospitalità in altri locali, ambienti o spazi aperti** appositamente allestiti e attrezzati **nella disponibilità dell'imprenditore ittico**;
3. L'imprenditore ittico che esercita l'attività di ittiturismo può effettuare anche **la lavorazione, il confezionamento e la vendita** di prodotti derivanti dalla propria attività di pesca e/o acquacoltura in locali, ambienti e spazi appositamente allestiti e attrezzati nella propria disponibilità;
4. Le attività di cui al punto a), limitatamente alla somministrazione, di cui al punto b) e c), possono essere organizzate, occasionalmente, anche presso aziende agrituristiche, con il fine di creare sinergie con tali imprese.
5. L'attività di ittiturismo è esercitata dall'imprenditore ittico, anche avvalendosi di personale non imbarcato regolarmente inquadrato ai sensi della normativa vigente.
6. La denominazione di "ittiturismo", nonché i riferimenti alle aziende o agli operatori che esercitano tale attività, è riservata esclusivamente ai soggetti che hanno presentato la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) di cui al successivo articolo 12.

TITOLO II
(Modalità, requisiti e limiti per lo svolgimento delle attività di ittiturismo)

Articolo 3
(Piano aziendale di attività)

- 1 L'imprenditore ittico che intende svolgere l'attività di ittiturismo deve presentare uno specifico **Piano aziendale di attività (Allegato 2)** dal quale, tra l'altro, deve risultare il rispetto dei limiti di cui al successivo articolo 5.
- 2 Il Piano aziendale di attività contiene l'analisi dell'attività produttiva dell'imprenditore ittico e l'analisi di previsione dell'attività di ittiturismo. In particolare dovrà essere riportato quanto segue
 - a) per quanto riguarda l'attività di pesca:
con riferimento ad ogni imbarcazione armata dall'impresa:
 - i dati identificativi e tecnici delle imbarcazioni;
 - il/i sistema/i di pesca autorizzato/i nella/e licenza/e di pesca;
 - il sistema di pesca principale;
 - l'elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature, altro) normalmente impiegate per l'attività di pesca;
 - b) per quanto riguarda l'attività di acquacoltura:
 - i dati identificativi e tecnici dell'impianto (la produzione media delle specie allevate) e delle imbarcazioni;
 - il sistema di allevamento e le specie allevate;
 - l'ubicazione dell'impianto;
 - le autorizzazioni connesse all'esercizio dell'impianto (concessione spazio acqueo o altro);
 - elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature, altro) normalmente impiegate per l'attività di acquacoltura;
 - c) per quanto riguarda l'analisi di previsione dell'attività di ittiturismo:
 - la descrizione delle attività che si intendono esercitare nell'ambito dell'esercizio dell'ittiturismo, con riferimento all'articolo 2, commi 2 e 3 (esplicitando, a seconda dei casi, il numero di posti letto, di piazzole, il numero di pasti da somministrare, ecc.);
 - il numero di giornate annue che si prevede di dedicare a ciascuna attività prevista;
 - le eventuali convenzioni/accordi con aziende agrituristiche ai sensi dell'articolo 2, comma 4;
 - gli eventuali accordi con aziende ittiche o agricole liguri per la fornitura dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - l'ubicazione e le caratteristiche delle strutture e aree nella disponibilità dell'imprenditore ittico da impiegare per lo svolgimento delle attività di ittiturismo, nel rispetto di quanto previsto al successivo articolo 4;
 - il numero di persone da impiegare per l'attività programmata con l'indicazione del rispettivo inquadramento contrattuale;
 - le tariffe che si intendono applicare per le attività di ospitalità in camere e/o alloggi e/o piazzole;
 - la descrizione delle modalità di apertura dell'ittiturismo con riferimento all'articolo 10 delle presenti disposizioni.
- 3 Il suddetto Piano deve essere corredato da una relazione esplicativa, contenente sintetica descrizione delle attività di pesca e/o acquacoltura svolte, con particolare riferimento alle tipologie di catture e/o produzioni prevalenti, e delle attività di ittiturismo previste.

Articolo 4 **(Strutture e aree destinate all'attività di ittiturismo)**

- 1 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:
 - a) l'abitazione principale dell'imprenditore ittico o, nel caso di persona giuridica, l'abitazione del/i socio/i;
 - b) locali diversi dall'abitazione, ivi compresi magazzini e tettoie per il ricovero/riparo di attrezzi da pesca, spazi aperti;
 - c) imbarcazioni e galleggianti in mare previa valutazione della competente Autorità Marittima;
 - d) furgoni, chioschi ambulanti per la somministrazione in forma itinerante;
 - e) spazi aperti appositamente dedicati all'ospitalità (itticampeggio).
- 2 Come previsto al comma 8 dell'art. 11 della L.r. 37/2007, le disposizioni urbanistico-edilizie e igienico-sanitarie previste per l'attività agrituristica (artt. 5, 6 e 8 della L.r.) si applicano anche all'attività ittituristica.
- 3 Fermo restando quanto riportato al precedente comma 2, le caratteristiche tecnico - strutturali dei fabbricati devono essere idonee all'espletamento delle attività di ittiturismo che si intendono realizzare, così come individuate nel Piano aziendale di attività, 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. Analogamente gli eventuali successivi interventi di adeguamento che si rendessero necessari, devono essere eseguiti nel rispetto di quanto sopra indicato.

L'attività di somministrazione, trasformazione e vendita diretta dei prodotti della pesca non comporta il cambio d'uso dei locali di cui al presente articolo e può esercitarsi su tutto il territorio comunale a prescindere dalla destinazione urbanistica della zona in cui sono ubicati i locali a ciò destinati.
- 4 Sono consentiti ampliamenti connessi ad esigenze igienico-sanitarie o tecnologico-funzionali nel rispetto e nei limiti delle previsioni stabilite nei vigenti strumenti urbanistici comunali.
- 5 Per itticampeggio, così come indicato al comma 1 lettera e) del presente articolo, si intende l'ospitalità negli spazi aperti, ossia la messa a disposizione di piazzole destinate a:
 - a) campeggiatori con tende;
 - b) campeggiatori con caravan;
 - c) campeggiatori con autocaravan;

Tende, Caravan, ed altre strutture removibili possono anche essere messe a disposizione dall'operatore ittituristico, fermo restando il rispetto del numero massimo di complessivi 12 posti letto/persone ospitabili. E' escluso l'utilizzo delle piazzole per collocare case mobili, bungalow e altre strutture analoghe.

L'area destinata a campeggio deve essere dotata di acqua potabile e di colonnine per la fornitura di presa elettrica in quantità adeguata rispetto al numero di piazzole esistenti. I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori devono essere realizzati, per quanto possibile, all'interno di strutture edilizie esistenti, anche in aggiunta a quelli presenti per attività di alloggio e di somministrazione di pasti e bevande. Ogni servizio igienico è composto da wc, lavabo e doccia ed il loro numero complessivo deve essere in ragione di almeno uno ogni quattro piazzole. Deve essere previsto un locale multiuso dotato di lavelli e lavatoi.

Qualora si preveda di ospitare caravan e autocaravan l'area destinata a campeggio deve essere inoltre munita di un pozzetto agibile per acque di scarico e di uno scarico idoneo per wc chimici.

La sosta di tende, caravan, e autocaravan negli spazi aperti deve essere di tipo temporaneo e non può in nessun caso superare i tre mesi nell'arco dell'anno.
- 6 Negli spazi di cui al comma 1 l'attività ittituristica deve svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e antincendio.
- 7 Le verifiche sulla rispondenza e il mantenimento dei requisiti di cui al comma 2 del presente articolo da parte degli immobili di cui alle lettere a) e b) del precedente comma 1 spettano al Comune competente per territorio.

Articolo 5 **(Limiti all'attività di ittiturismo)**

1. L'apertura dell'attività di ittiturismo non può essere inferiore ai 45 giorni l'anno.
2. Per l'attività di somministrazione e degustazione è consentita una diversificata distribuzione giornaliera nell'arco dell'anno purché venga rispettato:
 - il limite di 65 coperti a pasto con possibilità di compensazione del numero di coperti tra i due pasti della giornata (somministrazione);
 - Il limite di 390 piatti da asporto (take away) al giorno; tale limite è elevato a 2.000 piatti/giorno in caso di manifestazioni, fiere, sagre o altri eventi di carattere promozionale (somministrazione);
 - il limite di 300 degustazioni al giorno; tale limite è elevato a 2.000 porzioni/giorno in caso di manifestazioni, fiere, sagre o altri eventi di carattere promozionale (degustazione).
3. Nell'espletamento dell'attività di somministrazione, la struttura e le condizioni igienico sanitarie devono sempre essere adeguate al numero massimo di coperti dichiarati nel Piano aziendale di attività.
4. E' consentito effettuare la somministrazione di pasti e/o la degustazione in spazi aperti, sempre che si abbia la disponibilità dell'area, vengano rispettati i limiti di cui al comma 2 e l'attività sia svolta nel rispetto delle condizioni previste nell'allegato documento contenente "*Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti*" (**Allegato B**).
5. Per quanto riguarda l'ospitalità, compresa l'attività di itticampeggio, è consentito disporre di un numero massimo di 12 posti letto complessivi, da dimostrare all'interno del Piano aziendale di attività.
6. I limiti all'attività d'ittiturismo sono riepilogati nell'**Allegato A**.

Articolo 6 **(Requisiti)**

1. L'attività di ittiturismo 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 itticultura: presenza di una fattura di acquisto di avannotti negli ultimi due anni.
2. Nel caso di **somministrazione/degustazione** l'attività di ittiturismo deve essere supportata anche dai seguenti requisiti:
 - Settore itticultura: **presenza, nel registro di carico e scarico, di prodotto ittico destinato all'ittiturismo.**
3. Nel caso di **didattica** l'attività di ittiturismo deve essere supportata anche dall'attestazione di frequenza di un apposito corso di formazione.

Articolo 7 **(Impiego di prodotti aziendali)**

1. I pasti devono essere elaborati con apporto significativo di prodotti derivanti dall'esercizio dell'attività di pesca e/o acquacoltura da parte dell'imprenditore ittico. A tal fine, devono essere rispettate le seguenti condizioni:
 - a) **i prodotti della pesca** somministrati devono provenire, oltre che dall'azienda ittituristica autorizzata, **esclusivamente dalle catture da parte di imprese di pesca liguri** (individuali, società di persone o di capitali, cooperative, consorzi, altro), nonché da acquacoltori con impianti di produzione localizzati nel territorio della regione Liguria.

- b) l'**olio** utilizzato deve provenire **esclusivamente da produttori liguri**;
 - c) il **vino** utilizzato deve provenire **esclusivamente da aziende liguri**.
2. Gli operatori dell'ittiturismo sono tenuti ad esporre al pubblico l'elenco dei principali prodotti alimentari utilizzati con l'indicazione della provenienza, come previsto all'articolo 14 punto g) della L.r. 37/2007.

Articolo 8

(Attività di degustazione – attività didattiche e ricreative)

1. Le attività di degustazione e le attività didattiche e ricreative di cui al precedente art. 2, comma 2, lett. b) e c), rientrano nell'attività di ititurismo quando l'imprenditore ittico che le esercita è inserito nella Banca dati regionale dell'Ititurismo di cui al successivo art. 15. L'inserimento in tale Banca dati comporta il rispetto di tutti gli obblighi previsti dalle presenti disposizioni per quanto applicabili al tipo di attività'.
2. L'attività **di 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 miscita 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.
3. Le **attività didattiche e ricreative sono 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.
4. Le attività di cui al presente articolo possono essere svolte anche in luoghi o strutture che non si trovino nella disponibilità dell'imprenditore ittico, ivi comprese le aziende agrituristiche e devono essere previste nel Piano aziendale di attività di cui al precedente art.3.

Articolo 9

(Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione degli alimenti)

- 1 La produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito delle attività di ititurismo sono soggette alle specifiche disposizioni in materia igienico sanitaria contenute nell'**Allegato B** al presente documento.

Articolo 10

(Modalità di apertura)

- 1 Le modalità di apertura dell'ittiturismo devono rispettare quanto previsto dalle presenti disposizioni e, comunque, l'apertura dell'attività di ititurismo non può essere inferiore a quarantacinque giorni nell'arco dell'anno solare.
- 2 I periodi e se del caso gli orari di apertura al pubblico dell'attività di ititurismo sono lasciati alla libera decisione dell'imprenditore ittico che deve specificarli nel Piano aziendale di attività, purché siano resi pubblici all'ingresso della struttura o nell'area destinata alle specifiche attività. Le eventuali variazioni apportate devono essere comunicate al Comune entro 30 giorni dal loro verificarsi. In mancanza di comunicazione si intendono confermati i dati dell'anno precedente.

Articolo 11

(Obblighi nella gestione dell'attività ittituristica)

- 1 Fermo restando il rispetto di tutti gli obblighi indicati all'articolo 14 della L.r. 37/2007 e ss.mm., l'imprenditore ittico che intenda svolgere l'attività di ospitalità di cui all'art. 2 comma 2, lettere d) ed e) delle presenti

disposizioni è tenuto a presentare annualmente alla regione entro il termine e con le modalità stabilite dal Regolamento di cui all'articolo 57 della legge regionale 4 novembre 2014 n. 32 "Testo unico in materia di strutture turistico ricettive e norme in materia di imprese turistiche", 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. Le suddette tariffe devono essere esposte al pubblico.

L'imprenditore ittico che intenda svolgere l'attività di ospitalità di cui all'art. 2 COMMA 2, lettere d) ed e) deve inoltre comunicare, le presenze, per via telematica, alla Regione con le modalità previste, fatte salve le deroghe a tale obbligo in relazione alla localizzazione delle strutture in zone non raggiunte dal collegamento Internet.

- 2 L'imprenditore ittico è tenuto ad avviare l'attività di ittiturismo entro 1 anno dalla presentazione della SCIA, dandone comunicazione al Comune. Ove tale termine non venga rispettato, l'imprenditore ittico decade dal diritto di esercitare l'attività ittituristica; il Comune deve tempestivamente informarne la Regione per consentire l'aggiornamento della Banca dati regionale dell'ittiturismo di cui al successivo articolo 15. Qualora l'imprenditore sia ancora intenzionato ad avviare l'attività di ittiturismo, è tenuto alla presentazione di una nuova SCIA.
- 3 Gli operatori delle attività di ittiturismo sono inoltre tenuti ad esporre, in modo ben visibile, copia della SCIA di cui al successivo articolo 13.
- 4 L'imprenditore ittico deve altresì provvedere alla comunicazione all'Autorità di Pubblica Sicurezza delle generalità delle persone alloggiate, ai sensi dell'articolo 109 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza (TULPS).

Articolo 12 **(Targa identificativa)**

1. I soggetti autorizzati all'espletamento dell'attività di ittiturismo sono tenuti ad apporre, in modo stabile e ben visibile, una targa nel luogo ove viene espletata l'attività medesima. Modello della targa è disponibile sul sito regionale www.agriligurianet.it. Il file della targa personalizzato con i dati dell'azienda viene fornito direttamente dalla Regione Liguria all'imprenditore ittico contestualmente alla comunicazione della sigla identificativa regionale attribuita nell'elenco regionale.

TITOLO **III** **(Funzioni amministrative)**

Articolo 13 **(Segnalazione Certificata di Inizio Attività di ittiturismo)**

1. L'attività ittituristica può essere iniziata con la presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (di seguito SCIA) di ittiturismo (**Allegato 1**) allo Sportello unico per le attività produttive (di seguito SUAP), ai sensi dell'articolo 5 del D.P.R. n.160/2010.
2. I contenuti della SCIA necessaria per l'inizio dell'attività ittituristica sono specificati all'articolo 14.
3. Il SUAP è titolare dell'istruttoria ai sensi del citato articolo comma 5 del DPR 160/2010. A tale proposito, entro 5 giorni dal ricevimento della SCIA, il SUAP invia copia della SCIA alla Regione Liguria al fine dell'espressione da parte della stessa di un parere vincolante relativo agli elementi di cui all'articolo 14 comma 1 lettere da c) a g) e lettera I).
4. La Regione esprime tale parere, con la possibilità di richiedere integrazioni, entro 30 giorni dal ricevimento

di copia della SCIA da parte del SUAP.

5. Il SUAP, entro il termine di sessanta giorni dal ricevimento della SCIA dovrà:
 - accertare il possesso e la veridicità dei requisiti dichiarati;
 - acquisire il parere della Regione di cui al comma 3;
 - adottare gli eventuali provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività ai sensi dell'articolo 24, comma 6 della L. 241/1990 e ss.mm.ii. dandone comunicazione alla Regione.
6. La Regione tiene ed aggiorna la banca dati degli operatori itticultori, con i dati di cui all'articolo 15, comunicando all'interessato e al SUAP la sigla identificativa regionale attribuita. I dati e le informazioni sono resi in forma di dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà, ai sensi della vigente normativa (artt. 46 e 47 del DPR 28/12/2000 n. 445).

Art. 14 **(Contenuto della SCIA)**

- 1 La SCIA deve essere corredata dalla seguente documentazione:
 - a) Documentazione relativa al possesso dei **requisiti d'impresa**:
 - i. **Imprenditori singoli**:
 - Dichiarazione sostitutiva attestante l'insussistenza di procedure fallimentari;
 - Dichiarazione sostitutiva del possesso e numero della partita IVA,
 - Dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso della licenza di pesca e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura, o altro.
 - Limitatamente alle imprese di pesca: Copia del ruolino di equipaggio riguardante le imbarcazioni interessate all'attività di itticultura.
 - Limitatamente alle imprese di pesca: dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese di pesca;
 - Limitatamente alle imprese di acquacoltura: dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio.
 - ii. **Società**:
 - Copia dello statuto e dell'elenco dei soci;
 - Dichiarazione sostitutiva attestante l'insussistenza di procedure fallimentari;
 - Dichiarazione sostitutiva del possesso e numero della partita IVA,
 - Dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso della licenza di pesca e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura, o altro titolo equipollente.
 - Limitatamente alle imprese di pesca: Copia del ruolino di equipaggio riguardante le imbarcazioni interessate all'attività di itticultura.
 - Limitatamente alle imprese di pesca: Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese di pesca della Società e/o dei singoli soci imprenditori ittici.
 - Limitatamente alle imprese di acquacoltura: dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio.
 - iii. **Cooperative**:
 - Copia dello statuto e dell'elenco dei soci;
 - Dichiarazione sostitutiva attestante l'insussistenza di procedure fallimentari;
 - Dichiarazione sostitutiva del possesso e numero della partita IVA,
 - Dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso della licenza di pesca e/o concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura, o altro titolo equipollente.
 - Limitatamente alle imprese di pesca: Copia del ruolino di equipaggio riguardante le imbarcazioni interessate all'attività di itticultura.
 - Limitatamente alle imprese di pesca: Dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese di pesca della Società e/o dei singoli soci imprenditori ittici.
 - Limitatamente alle imprese di acquacoltura: dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio.

- b) Dichiarazione sostitutiva di certificazione che attesti:
- del fatto che nei propri confronti **non sussistono le cause di divieto, decadenza o sospensione** di cui all'art. 67 del D.Lgs.159/2011 (**Allegato 6**);
 - di essere in **possesso dei requisiti** di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010, ove applicabile;
- c) per quanto riguarda l'attività di pesca:
- con riferimento ad ogni imbarcazione armata dall'impresa:
- i dati identificativi delle imbarcazioni;
 - elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature, altro) normalmente impiegate per l'attività di pesca;
- d) per quanto riguarda l'attività di acquacoltura:
- i dati identificativi e tecnici dell'impianto (la produzione media delle varie specie allevate);
 - il sistema di allevamento e le specie allevate;
 - l'ubicazione dell'impianto;
 - le autorizzazioni connesse all'esercizio dell'impianto (ad es. concessione spazio acqueo);
 - elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature, altro) normalmente impiegate per l'attività di acquacoltura;
- e) Dichiarazione sostitutiva attestante la **disponibilità delle strutture e/o aree e/o imbarcazioni e/o galleggianti che verranno utilizzate per l'attività di ittiturismo** (titolo di proprietà, di disponibilità o altro atto idoneo probante nel caso non si disponga della proprietà degli immobili di cui all'articolo 4).
- f) **Documentazione tecnica afferente le strutture e/o aree da destinare all'attività di ittiturismo:**
- certificati catastali;
 - planimetrie, piante e prospetti redatti da tecnico abilitato;
 - documentazione fotografica.
- g) **Nel caso in cui l'imprenditore ittico non sia proprietario o concessionario degli immobili, locali, aree, imbarcazioni o strutture galleggianti** dedicati all'ittiturismo: dichiarazione a firma del proprietario di autorizzazione allo svolgimento dell'attività di ittiturismo, nonché alla realizzazione delle opere eventualmente necessarie e previste dal Piano aziendale di attività (**Allegati 4 e 5**).
- h) Dichiarazione di **conformità degli immobili e delle strutture** a quanto previsto dalle presenti disposizioni, nonché di avere acquisito, se del caso, i pertinenti titoli edilizi e 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.
- i) In caso di somministrazione di alimenti e bevande, di aver presentato S.C.I.A. ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004:
- al SUAP, come da prescrizioni della DGR. 476 del 16/6/2017, e/o
 - all'USMAF competente per territorio con le modalità previste dal MISAN.
- l) Il **Piano aziendale di Attività (Allegato 2)** di cui all'articolo 3;
- m) Informativa al trattamento dei dati personali, come previsto dall'art. del Regolamento Europeo 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche (**Allegato 7**).

Articolo 15

(Tenuta ed aggiornamento della Banca dati regionale dell'ittiturismo)

- 1 La Banca dati regionale dell'ittiturismo (di seguito denominata Banca dati) è predisposta su supporto informatico ed aggiornata dalla struttura regionale competente in materia di pesca e acquacoltura marittima. La Banca dati 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, la Banca dati 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 nella Banca dati;
 - 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: numero di posti letto (in camere, in unità abitative indipendenti, all'aperto), numero massimo di coperti giornalieri, degustazioni, attività didattica-ricreativa, nonché giorni di apertura e periodi di apertura;
 - k) quanto altro necessario ed utile per l'efficiente gestione della Banca dati.
- 2 A seguito dell'inserimento nella Banca dati, la Regione comunica all'interessato e al Comune la sigla identificativa regionale attribuita nell'elenco regionale.
 - 3 La modifica dei dati contenuti nella Banca dati ovvero la cancellazione è disposta dalla struttura regionale competente in materia di pesca e acquacoltura marittima, su segnalazione del Comune, fatto salvo l'esercizio del potere sostitutivo da parte della Regione.

Articolo 16 **(Variazione nell'esercizio dell'attività ittivistica)**

1. L'imprenditore ittico è tenuto a comunicare al Comune in caso di **variazione nell'esercizio dell'attività ittivistica, una nuova SCIA** con i contenuti indicati all'art. 14, entro 30 giorni dalla variazione medesima.
2. Il Comune provvederà all'istruttoria della domanda di variazione con le modalità indicate all'art.13 commi 1, 2, 3 e 4.
3. La Regione aggiorna la Banca Dati degli operatori ittivistici con le variazioni comunicate.
4. L'imprenditore ha la possibilità, previa comunicazione al Comune, di sospendere, per limitato periodo di tempo, le proprie attività di ittiturismo, fatta salva la garanzia di apertura minima annuale di 45 giorni.

Articolo 17 **(Cambio titolarità e cessazione dell'attività)**

1. Il **trasferimento della titolarità** di un'impresa di ittiturismo è consentito purché il **subentrante presenti domanda** al Comune, compilando una nuova SCIA corredata della documentazione prevista all'art 14 al fine di dimostrare il possesso dei requisiti per l'esercizio dell'attività di ittiturismo.
2. Ai fini dell'aggiornamento della Banca dati regionale dell'ittiturismo il trasferimento della titolarità di un'impresa di ittiturismo è considerata nuova iscrizione. L'attività associata all'imprenditore ittico cedente verrà considerata cessata.
3. In ogni caso, l'imprenditore ittico che cessi la propria attività è tenuto a comunicarlo al Comune competente, entro 30 giorni dalla cessazione.
4. Il Comune provvederà all'istruttoria della domanda di variazione con le modalità indicate all'art.13 commi 1, 2, 3 e 4.
5. La Regione aggiorna la Banca Dati degli operatori ittivistici con le variazioni comunicate.

Articolo 18
(Vigilanza e controllo)

1 L'attività di vigilanza e controllo dell'ittiturismo viene eseguita sulla base della seguente documentazione:

Settore pesca professionale:

- a) **ruolino di equipaggio** allegato alla licenza di pesca della/e imbarcazione/i interessata/e all'attività di ittiturismo,
- b) **libretto carburante**, se obbligatorio,
- c) **log-book**, se obbligatorio,
- d) **documenti di trasporto (DDT) relativi al proprio prodotto ittico pescato**,
- e) **registro di ittiturismo**, come da modello allegato alle presenti Disposizioni regionali (**Allegato 3A**), sul quale annotare:
 - i. - quantità complessiva pescata divisa per specie,
 - ii. - quantità venduta,
 - iii. - quantità destinata all'ittiturismo,
- f) **documenti di spesa** relativi agli acquisti di prodotti ittici provenienti da aziende ittiche liguri;
- g) **documenti di spesa** relativi agli acquisti di:
 - olio,
 - vino,
- h) **documenti fiscali** rilasciati per l'attività di somministrazione.

Settore molluschicoltura:

- a) **almeno 30 documenti di registrazione (DdR) che accompagnano i molluschi bivalvi vivi dalla zona di produzione al centro di depurazione/spedizione;**
- b) **registro di ittiturismo**, come da modello allegato alle presenti Disposizioni regionali (**Allegato 3B**), sul quale annotare:
 - i. - quantità complessiva prodotta,
 - ii. - quantità venduta,
 - iii. - quantità destinata all'ittiturismo,
- c) **documenti di spesa** relativi agli acquisti di prodotti ittici provenienti da aziende ittiche liguri;
- d) **documenti di spesa** relativi agli acquisti di:
 - olio,
 - vino,
- e) **documenti fiscali** rilasciati per l'attività di somministrazione.

Settore itticoltura:

- a) **registro di carico e scarico di proprio prodotto ittico**, relativo all'anno di riferimento del controllo;
- b) **registro di ittiturismo**, come da modello allegato alle presenti Disposizioni regionali (**Allegato 3C**), sul quale annotare:
 - i. - quantità complessiva prodotta,
 - ii. - quantità venduta,
 - iii. - quantità destinata all'ittiturismo,
- c) **documenti di spesa** relativi agli acquisti di prodotti ittici provenienti da aziende ittiche liguri;
- d) **documenti di spesa** relativi agli acquisti di:
 - olio,
 - vino.
- e) **documenti fiscali** rilasciati per l'attività di somministrazione.

- 2 Fatta eccezione per le verifiche di competenza della Regione di cui all'articolo 16 della L.r. 37/2007, la vigilanza ed il controllo sull'osservanza delle presenti disposizioni e delle norme di legge, sono esercitate dai Comuni interessati nonché dagli altri soggetti titolati dalle norme vigenti, ai sensi del medesimo articolo 16 della L.r. 37/2007.
- 3 I Comuni sono tenuti ad effettuare controlli periodici almeno ogni tre anni e a trasmettere alla Regione annualmente una relazione che evidenzia l'attività di controllo svolta direttamente o da altri soggetti competenti. In caso di mancato adempimento dei compiti di controllo attribuiti al Comune la Regione

esercita il potere sostitutivo.

TITOLO IV
(Disposizioni finali)

Articolo 19
(Disposizioni finali)

1. Alla predisposizione dei modelli di domande, dichiarazioni ed ogni altro documento necessario alle esigenze di funzionamento delle presenti disposizioni, provvedono direttamente le strutture regionali e comunali responsabili dei procedimenti amministrativi.

Allegato A

Limiti all'Attività d'Ittiturismo

Posti letto in camere/unità abitative/spazi aperti	Coperti a pasto (servizio al tavolo)	Coperti al giorno (servizio al tavolo)	Piatti al giorno (asporto) (take-away)	Degustazioni (al giorno)	Giornate minime annue apertura
12	65	130 massimo	390 Massimo	300 massimo	45
			2.000 piatti asporto-porzioni/giorno in caso di manifestazioni, fiere, sagre o altri eventi di carattere promozionale		

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 definizioni¹:
 - a. **“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;
 - b. **“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;
 - c. **“rischio”**, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
 - d. **“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;
 - e. **“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;
 - f. **“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;
 - g. **“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;
 - h. **“molluschi bivalvi”**: i molluschi lamellibranchi filtratori;
 - i. **“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;
 - j. **“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;
 - k. **“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;
 - l. **“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 filettatura e la tritatura;
 - m. **“prodotti della pesca trasformati”**: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;
 - n. **“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;

- o. **“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);
- p. **“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);
- q. **“contaminazione”**: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
- p. **“acqua potabile”**: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998 recepita con il Dlgs. N.31 del 02 febbraio 2001 e ss.mm.ii., sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- q. **“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;
- r. **“imballaggio”**: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- s. **“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”;
- t. **“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.
- u. **“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.
- v. **“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.
- w. **“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.2
- x. **“Galleggiante” “Struttura galleggiante”**: struttura, ancorché posta in acqua e ormeggiata, non iscritta al Registro del compartimento di competenza e quindi non abilitata alla navigazione.
- y. **“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.
- z. **“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.
- aa. **“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.

¹ Definizioni tratte da: Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004.

Articolo 2
(Segnalazione certificata di inizio attività e variazione di attività)

1. L'operatore che intende avviare attività di ittiturismo che preveda 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 Regolamento CE 852/2004 tramite presentazione 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) avviene:
 - tramite SUAP, con la procedura prevista dalla Deliberazione della Giunta della Regione Liguria n. 476 del 16/6/2017, al Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. competente per territorio se l'attività si svolge a terra o su galleggianti;
 - all'USMAF con le modalità previste dal MISAN.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, come previsto nella parte II del modulo della S.C.I.A ai fini della registrazione (Notifica delle variazioni successive all'inizio attività) di cui alla suddetta DGR 476/2017.
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, di altri animali e di insetti, ove necessario.
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. 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 476/2017.
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, 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, se necessario, 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:
 - a) a terra, **con il limite di 10 posti a tavola, coincidere con la cucina domestica**, intesa come cucina di un immobile che deve possedere le caratteristiche di cui all'articolo 4 delle *“Nuove disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo”*.
Per quanto non espressamente previsto dal succitato articolo 4 delle *Nuove disposizioni attuative*, 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 tavola, coincidere con la cucina di bordo**.
In tale casistica la preparazione dei pasti a bordo di strutture galleggianti deve avvenire durante la giornata della loro somministrazione, risultando preclusa la preparazione con largo anticipo di semilavorati complessi, quali ad esempio ripieni e semiconserve, fatta eccezione per quanto previsto dall'art. 6, comma 1.
Entrambe le tipologie di locale dovranno essere in possesso dei requisiti minimi previsti dal reg. CE 852/2004 allegato II capitolo III.
2. 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, 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. Si consiglia di adottare misure che garantiscano la separazione dei due preparati.

Articolo 6
(Trasformazione di prodotti ittici nell'ambito dell'ittiturismo)

1. Qualora l'attività itturistica preveda la somministrazione di alimenti, è consentita la trasformazione di un limitato quantitativo di prodotti ittici destinati **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, 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 50 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, suppellettili ed altra attrezzatura utilizzata.**
6. I limiti indicati nei commi 2 e 3, non si applicano alla lavorazione dei prodotti destinati alla somministrazione nell'ambito dell'attività di ittiturismo.

² artt. 136 e 137 Codice della Navigazione

Articolo 7 **(Locali adibiti a servizi igienici)**

1. 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.
2. Devono essere a disposizione separatamente:
 - a. servizi igienici funzionali al locale cucina in uso agli operatori alimentari;
 - b. servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione e/o all'area attrezzata ad uso degli 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. I servizi di cui al comma 2, lettera b), possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che queste siano ragionevolmente vicine alla sala da pranzo.
5. 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 il personale idoneamente attrezzati, formalmente nella disponibilità dell'imprenditore ittico e posti sotto il suo diretto controllo.
6. In caso di somministrazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici per gli avventori. Questi devono essere ragionevolmente vicini all'area attrezzata per la somministrazione.
7. In presenza di un edificio d'epoca e ai sensi della L.R. 37/2007 art 5 commi 8 e 9:

“8.Le prescrizioni tecniche per il superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche si applicano per le strutture agrituristiche/ittituristiche, limitatamente ai casi di nuovi edifici, nella ristrutturazione di interi edifici e di ristrutturazione parziale di edifici già adeguati, nel rispetto delle vigenti normative in materia.

Negli interventi di ristrutturazione edilizia di interi edifici, il Comune, in sede di rilascio del relativo titolo edilizio, può consentire la deroga alla normativa sull'abbattimento delle barriere architettoniche (DM 236/1989), qualora non sia possibile il suo rispetto in relazione agli elementi strutturali ed impiantistici del fabbricato, nonché qualora si sia in presenza di fabbricati di particolare pregio architettonico”.
8. Eventuali ulteriori deroghe potranno essere valutate dal SUAP del Comune che riceve la SCIA, in relazione alla tipologia e all'ubicazione dei locali.

Articolo 8 **(Locali adibiti a spogliatoio)**

1. 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 previsto dall'art. 7, secondo comma lettera b) opportunamente attrezzate con armadietti a doppio scomparto lavabili e disinfettabili.
 2. 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.
- E' fatto divieto di utilizzare a tale scopo locali di produzione, trasformazione o manipolazione degli alimenti.

***Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.**

3. Qualora la cucina domestica o quella della struttura galleggiante venga utilizzata come locale di preparazione pasti ai sensi dell'articolo 5, comma 1, e il locale sia riconducibile all'interno dell'abitazione dell'operatore di ittiturismo, o della struttura galleggiante si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa o della struttura galleggiante, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

Articolo 9 (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.Lvo 2 febbraio 2001 n. 31.

Articolo 10 (Autocontrollo e procedure)

1. 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 Regolamento CE 852/2004.
2. La/le procedura/e di cui al comma precedente riguardano almeno i seguenti aspetti:
 - a. pulizia e disinfezione;
 - b. disinfestazione/derattizzazione;
 - c. formazione del personale;
 - d. congelazione/scongelaione degli alimenti (ove effettuata);
 - e. confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
 - f. preparazione di prodotti preparati e trasformati, conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
 - g. igiene e comportamento del personale;
 - h. rifornimento idrico;
 - i. ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
 - j. gestione rifiuti alimentari;
 - k. Gestione e somministrazione dei prodotti della pesca crudi o praticamente crudi;
 - l. Gestione e conservazione delle preparazioni anticipate fresche o congelate, anche ai fini della definizione dei termini di conservazione.
3. Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari.
4. 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 11 (Preparazione e somministrazione dei prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura da consumarsi crudi o praticamente crudi)

1. Gli operatori:
 - a. **non devono accettare o utilizzare prodotti contaminati**, o prodotti della pesca e/o acquacoltura che 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).
2. **Qualora non siano utilizzate materie prime congelate**, al fine di prevenire le parassitosi ittiche trasmissibili all'uomo, 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.

In particolare gli operatori devono assicurarsi che le materie prime crude o il prodotto finito siano sottoposti a

tale trattamento in modo da uccidere i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

3. Per una corretta ed igienica esecuzione del trattamento preventivo, 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 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;
 - b. **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 di almeno **-18°**, 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;
 - c. **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;
 - d. 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. E' comunque vietato lo scongelamento a temperatura ambiente;
 - e. **utilizzare i prodotti della pesca e/o acquacoltura scongelati entro 24 ore senza ricongelare.**
4. L'operatore predispone, attua e mantiene una specifica **procedura documentata** che stabilisca i principi, i criteri e le modalità fondamentali **per il controllo e la gestione del rischio della presenza di parassiti** e di sopravvivenza degli stessi nei seguenti prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi, ed in particolare per:
 - i prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi;
 - i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato (ad es. affumicatura a freddo) non garantisce l'uccisione dei parassiti vivi.
5. 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. (UE) n. 404/2011 sui tali prodotti della pesca e dell'acquacoltura, precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, nel menù non è necessario indicare il termine “scongelato”.

Qualora la conservazione superi i 10 giorni, è necessario indicare nel menù che i prodotti ittici utilizzati sono “congelati”.

Articolo 12

(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. **E' 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 ittitturismo 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 13 **(Congelazione/scongelazione degli alimenti)**

1. 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:
 - a. il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelazione con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;
 - b. l'ittitturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscano il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente -18°C a cuore del prodotto) e il mantenimento con attrezzature idonee;
 - c. gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti mantenuti a basse temperature; le confezioni riportino almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza;
 - d. L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.
2. Indicativamente per i prodotti della pesca e/o acquacoltura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:
 - a. **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**;
 - b. 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. E' comunque vietato lo scongelamento direttamente dal congelatore a temperatura ambiente.
 - c. **Utilizzare i prodotti scongelati entro 24 ore senza ricongelare.**
3. Per tutti gli altri prodotti utilizzati è opportuno che siano rispettati i seguenti tempi massimi di conservazione:
 - carni: **bovine 9 mesi, suine 4 mesi, vitello 6 mesi; pollame 6 mesi, coniglio 4 mesi;**
 - frattaglie: **3 mesi;**
 - ortaggi, legumi: **12 mesi;**
 - pasta fresca: **2 mesi;**
 - dolci cotti: **3-4 mesi.**

Articolo 14 **(Confezionamento sottovuoto)**

1. L'attività di conservazione degli alimenti tramite la tecnica del sottovuoto è consentita a condizione che:
 - a. vi siano le attrezzature idonee;
 - b. il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura;
 - c. 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 come previsto dal piano di autocontrollo.

Articolo 15 **(Formazione)**

1. Il **titolare dell'ittitturismo**, in quanto responsabile della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Reg CE 852/2004, e gli **addetti alla manipolazione** degli alimenti devono essere in possesso di adeguata e documentata formazione in materia di sicurezza alimentare somministrata ai sensi della D.G.R. n. 793/2012.

Articolo 16
(Trattamento scarti)

1. Per quanto riguarda il trattamento dei rifiuti, all'attività di somministrazione prevista nell'ambito dell'ittiturismo si applicano le norme previste dal regolamento 852/04.

Allegato 1 – Segnalazione certificata di inizio attività ittituristica**AL SUAP DEL COMUNE DI**

Segnalazione certificata inizio attività ittituristica
(ai sensi della l.r. 37/2007 e DGR xx/2020)

 Spazio riservato all'Ente

Il sottoscritto:

Nome		Cognome	
nato a			
Il	C.F.		
residente a		CAP	
Indirizzo			
Telefono:	cell.	Posta Elettronica:	Posta Elettronica Certificata
In qualità di	titolare		☐
	legale rappresentante		☐
	Procuratore		☐
	altro specificare		☐

DATI DEL PROCURATORE/DELEGATO (compilare in caso di conferimento di procura)

Cognome _____ Nome _____
 codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | |
 Nato/a a _____ prov. | | | Stato _____
 il | | | / | | | / | | | |
 residente in _____ prov. | | | Stato _____ indirizzo _____
 _____ n. _____ C.A.P. | | | | |
 PEC / posta elettronica _____ Telefono fisso /cellulare _____
 in qualità di:
☐ Procuratore Delegato
☐ Agenzia per le imprese Denominazione _____

Anagrafica ditta

Ragione sociale / Denominazione			
Legale Rappresentante			
Sede Legale (Comune; indirizzo; CAP)			
Sede Operativa (Comune; indirizzo; CAP)			
Codice Fiscale			
Partita IVA			
Telefono			
Fax			
Sito WEB			
Forma giuridica	Ditta individuale		☐
	Società di persone		☐
	Società di capitali		☐
	Società cooperativa		☐
	Altro (specificare)		☐
Forma associativa	Nessuna		☐
	Azienda aderente a Organizzazione di Produttori		☐
	Organizzazione di Produttori		☐
	Altro (specificare)		☐
N° iscrizione Registro Imprese c/o CCIAA		Anno di iscrizione	

ATTIVITA' DI PESCA						
N° iscrizione Registro Imprese Pesca					Anno di iscrizione	
Barche armate dall'impresa				nome	matricola	N° UE
Strutture						
Dati catastali				Indirizzo*	m ²	Titolo di disponibilità
Comune	Fg	Mapp	Sub			
*In caso di utilizzo di galleggiante, indicare, nel campo Indirizzo: il codice e/o matricola della struttura galleggiante e l'ubicazione.						
Altro						
ATTIVITA' DI ACQUACOLTURA						
Dati catastali strutture a terra				Indirizzo	m ²	Titolo di disponibilità
Comune	Fg	Mapp	Sub			
						Proprietà, affitto, altro
Dati impianti a mare						
Comune				Indirizzo	Autorizzazioni connesse all'esercizio dell'impianto (es. concessione spazio acqueo, autorizzazione ASL, altro)	
Sistema di allevamento				Specie allevate	Produzione media delle specie allevate	
Altro						

Consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e la decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base non veritiera,

Le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà presenti nella SCIA sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto o sottoscritte e presentate insieme ad una copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore

SEGNALA

L'avvio dell'attività di una struttura ittituristica:

- ☐ Inizio attività
- ☐ Variazione attività
- ☐ Cambio titolarità
- ☐ Cambio titolarità e variazione
- ☐ L'avvio di ulteriori attività ittituristiche

rispetto all'autorizzazione/SCIA del.... Prot. Comune.....

Oggetto: attività ittituristica											
<i>dichiarazione dell'ubicazione dell'attività ittituristica</i>											
Indirizzo:								Coordinate GPS (facoltativo):			
civico:		colore:		lettera:		interno:		lettera:		scala:	
comune:									CAP:		
Denominazione dell'ittiturismo:											
<i>Recapiti da inserire solo se diversi da quelli riportati nella prima sezione</i>											
tel:		fax:		P.E.							
Sito web:											

Con esercizio nel

- ☐ Abitazione principale dell'imprenditore
- ☐ Fabbricato
- ☐ Locale
- ☐ Magazzino

Comune di _____

loc. _____ via _____ n _____ CAP _____

- ☐ Imbarcazione o galleggiante

ID imbarcazione/galleggiante _____
(nome, eventuale matricola o codice UE)

Ubicata presso _____

- ☐ Altro (specificare) _____

delle seguenti attività:

- ☐ Ospitalità
- ☐ Somministrazione pasti e/o piatti da asporto e/o degustazioni

☐ Organizzazione di attività didattiche e ricreative, finalizzate alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività del settore e alla conoscenza dell'ecosistema marino

☐ Altre attività connesse con le precedenti

☐ Lavorazione, confezionamento e vendita di prodotti derivanti dalla propria attività di pesca e/o acquacoltura, finalizzati all'attività di ittiturismo, in locali, ambienti e spazi appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'azienda.

☐ Altro....

come da allegato Piano Aziendale di Attività (Allegato 2).

Ai fini di cui sopra il sottoscritto, nella suddetta qualità, ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del D.P.R. n.445 del 28/12/2000

E A TAL FINE DICHIARA

☐ **che per l'attività oggetto della presente SCIA sono stati rispettati i Regolamenti in vigore presso il Comune sede dell'attività;**

☐ Di essere iscritto al Registro delle Imprese di Pesca di _____ al n. _____;

☐ Di possedere: BARARRE la voce che interessa

☐ la licenza di pesca n. _____ del _____ e l'allegato ruolino di equipaggio

☐ la Concessione demaniale marittima per finalità di ittiturismo
n. ____ del _____

☐ la Concessione demaniale marittima per finalità di acquacoltura
n. ____ del _____

☐ la Concessione Comunale all'Occupazione di Suolo Pubblico
n. ____ del _____

☐ Di essere iscritto al Registro delle Imprese al n. _____ e che non sussistono procedure fallimentari a carico dell'impresa;

☐ Di possedere, per le imbarcazioni munite di licenza di pesca, il ruolino di equipaggio a dimostrazione dell'attività di pesca;

☐ Di svolgere almeno 45 giornate di pesca durante l'anno solare per le imbarcazioni impegnate nell'attività di ittiturismo;

☐ Che gli immobili e le strutture sono conformi a quanto previsto dalle "Disposizioni attuative" approvate con D.G.R. n. del

☐ Di avere acquisito, se del caso, i pertinenti titoli edilizi e 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.

<i>dichiarazione per il possesso del certificato di conformità edilizia ed agibilità dei fabbricati</i>						
Identificativo catastale fabbricato			In caso di possesso del certificato:		In caso di richiesta del certificato (silenzio assenso):	
Comune	Fg	mapp	n. certificato	data rilascio	data presentazione	n. protocollo

- ☐ In caso di somministrazione di alimenti e bevande, di aver adempiuto all'obbligo presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004, come da prescrizioni della DGR 476/2017.

<i>dichiarazione nel caso di somministrazione di alimenti dell'obbligo di notifica ai fini della registrazione impresa alimentare prevista dall'art. 6 del Reg. CE 852/2004 e dalla D.G.R. Liguria 476/2017</i>			
Ha presentato la notifica			
☐	all'Azienda Sanitaria di:		
	☐ Tramite SUAP	in data	Protocollo SUAP
☐	All'USMAF di:		
	☐ cons. a mano	In data	Ricevuta USMAF
	☐ R. A. R.	In data	n. raccomandata
	☐ PEC	In data	Ricevuta PEC

- ☐ Di avere nella propria disponibilità le strutture e/o aree che verranno utilizzate per l'attività di ittiturismo come da documentazione allegata;
- ☐ Di non essere proprietario o concessionario dell'immobile, dei locali delle imbarcazioni, dei galleggianti, delle aree dedicati all'ittiturismo e/o altre strutture e attrezzature ma di essere autorizzato dal proprietario allo svolgimento di tale attività nonché alla realizzazione delle opere eventualmente necessarie e previste dal piano di attività e a tal fine allega apposita dichiarazione di autorizzazione a firma del proprietario (MOD 5);
- ☐ Di non aver riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;
- ☐ Che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs.159/2011 (**Allegato 6**);
- ☐ Di rispettare i requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010, ove applicabile;
- ☐ Di non essere stati dichiarati delinquenti abituali,

O, in alternativa

- ☐ Di aver ottenuto la riabilitazione per le condanne sopraindicate.

Di essere a conoscenza degli obblighi:

- di presentare alla Questura le apposite schede di dichiarazione relative agli ospiti che usufruiscono dell'attività ricettiva di alloggio entro 24 ore dal loro arrivo ai sensi dell'art. 109 del TULPS;

- di esporre al pubblico la presente SCIA nonché i prezzi praticati per ogni singola attività svolta se previsti e l'indicazione dei periodi di apertura;
- Di apporre in modo stabile e ben visibile, a seguito dell'inserimento nella Banca dati regionale dell'ittiturismo, una targa redatta secondo il modello personalizzato fornito direttamente dalla regione Liguria (fac-simile disponibile sul sito regionale www.agriligurianet.it) nel luogo ove viene espletata l'attività;
- Di presentare annualmente alla Regione, entro il termine e con le modalità stabilite dal Regolamento di cui all'articolo 57 della legge regionale 4 novembre 2014 n. 32 "Testo unico in materia di strutture turistico ricettive e norme in materia di imprese turistiche", una dichiarazione contenente le tariffe che intende praticare per l'anno successivo. In difetto di comunicazione si intendono confermati i prezzi massimi e le caratteristiche funzionali dell'anno precedente. Le suddette tariffe devono essere esposte al pubblico;
- Di comunicare alla Regione, qualora intenda svolgere l'attività di ospitalità di cui all'art. 2 comma 2, lettere d) ed e) delle "Disposizioni attuative", le presenze per via telematica, alla Regione con le modalità previste, fatte salve le deroghe a tale obbligo in relazione alla localizzazione delle strutture in zone non raggiunte dal collegamento internet;
- di inviare l'elenco della registrazione degli ospiti alla Regione tramite apposito modello ISTAT;
- Di avviare l'attività di ititurismo entro 1 anno dalla presentazione della SCIA, dandone comunicazione al Comune, pena la decadenza dal diritto di esercitare l'attività itturistica;
- Di comunicare al SUAP del Comune eventuali variazioni all'attività di ititurismo entro 30 giorni dalle variazioni medesime;
- Di comunicare al SUAP del Comune l'eventuale cessazione dell'attività entro 30 giorni dalla stessa.

Di essere a conoscenza che:

- la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) potrà essere ricevuta solo se completa di tutti gli elementi richiesti;
- che è fatto obbligo al sottoscrittore della presente SCIA di comunicare al SUAP del Comune, alla data di variazione, ogni modifica intervenuta ai requisiti dichiarati nella presente SCIA;
- che sui dati dichiarati e contenuti nella presente SCIA potranno essere effettuati, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, controlli finalizzati ad accertare la veridicità delle informazioni fornite e confronti dei dati in possesso di altre Pubbliche Amministrazioni;
- che, ai sensi degli artt. 75 e 76 del DPR n. 445/2000, qualora emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera ed inoltre chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso è punito ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia;
- che, in caso di accertata carenza dei requisiti necessari, il SUAP del Comune adotterà motivati provvedimenti con i quali disporrà il divieto di proseguire l'attività e la rimozione degli eventuali effetti dannosi, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'Amministrazione, in ogni caso non inferiore a trenta giorni, ai sensi dell'art. 19 della L. n. 241/1990 e s.m.i.;

- che, ai sensi dell'art. 19 della L. n. 241/1990 e s.m.i., ove il fatto non costituisca più grave reato, chiunque, nelle dichiarazioni o attestazioni o asseverazioni che corredano la SCIA, dichiara o attesta falsamente l'esistenza dei requisiti o dei presupposti di cui al comma 1 è punito con la reclusione da uno a tre anni;
- che il Comune potrà esperire accertamenti tecnici ed ispezioni e ordinare esibizioni documentali.

Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni penali di cui all'art. art.76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, DICHIARA che quanto esposto nella presente domanda risponde al vero ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000

Dichiara altresì di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del Reg. UE 679/2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Il richiedente deve firmare la presente dichiarazione alla presenza del dipendente dell'Ente istruttore oppure deve firmarla ed inviarla unitamente a fotocopia del documento di identità in corso di validità	
luogo data Giorno mese anno	FIRMA APOSTA IN MIA PRESENZA (Timbro e firma del funzionario responsabile) ESTREMI DI RICONOSCIMENTO: TIPO DOCUMENTO:
firma del dichiarante	_____ N. _____

ALLEGATI:

- ☐ **Piano Aziendale di Attività (Allegato 2);**
- ☐ Dichiarazione di assenza di cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs.159/2011 **(Allegato 6);**
- ☐ Copia conforme dell'atto di proprietà, donazione, contratto di affitto regolarmente registrato, concessione demaniale o altro atto idoneo probante;
- ☐ Planimetrie, piante e prospetti con indicazione dei locali e/o aree da destinare all'attività di ittiturismo, redatte da tecnico abilitato;
- ☐ Documentazione fotografica;
- ☐ Copia documento di identità;
- ☐ Dichiarazione, a firma del proprietario dell'immobile, dei locali, delle imbarcazioni, dei galleggianti, delle strutture e delle aree dedicati all'ittiturismo, di autorizzazione allo svolgimento dell'attività di ittiturismo, nonché alla realizzazione delle opere eventualmente necessarie e previste dal piano di attività **(Allegati 4 e 5);**
- ☐ Informativa al trattamento dei dati personali **(Allegato 7);**
- ☐ attestazione e/o asseverazione di tecnici abilitati ai sensi art. 19 Legge 241/90 e s.m.i. ove necessarie;
- ☐ copia del permesso di soggiorno in corso di validità (se il permesso scade entro 30 giorni;
- ☐ copia della ricevuta della richiesta di rinnovo) nel caso di richiedenti extracomunitari;
- ☐ copia documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. 445/2000 nel caso che la segnalazione non sia firmata alla presenza del dipendente incaricato;
- ☐ dichiarazione per l'accessibilità da parte di persone disabili.

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati forniti e dichiara di essere previamente informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e del Reg. UE 679/2016, che i dati personali forniti saranno trattati dall'Ufficio ricevente esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale i dati sono resi, e che potranno essere comunicati ad altri soggetti, anche con mezzi informatici, solo per ragioni

istituzionali, per operazioni e servizi connessi ai procedimenti e provvedimenti che lo riguardano.

Dichiara, altresì, di essere informato che in ogni momento potrà esercitare i diritti previsti all'articolo 7 del summenzionato decreto legislativo.

Luogo e data

Firma

.....

La sottoscrizione della SCIA e delle dichiarazioni sostitutive sono state apposte in mia presenza
dall'interessato/a Sig./Sig.ra
Identificato/a mediante

Luogo e data

Firma

.....

Allegato 2 – Piano Aziendale di Attività**PIANO AZIENDALE DI ATTIVITÀ**

Il richiedente consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445/2000

DICHIARA**Anagrafica richiedente**

Cognome:			
Nome:			
In qualità di	Titolare	☐	
	Legale rappresentante	☐	
	Altro (specificare) _____	☐	
Codice fiscale			
Data di nascita			
Comune di nascita		Provincia	
Residenza (Comune; indirizzo; CAP)			

Anagrafica ditta

Ragione sociale / Denominazione			
Legale Rappresentante			
Sede Legale (Comune; indirizzo; CAP)			
Sede Operativa (Comune; indirizzo; CAP)			
Codice Fiscale			
Partita IVA			
Telefono			
Fax			
Email			
Sito web			
Forma giuridica	Ditta individuale	☐	
	Società di persone	☐	
	Società di capitali	☐	
	Società cooperativa	☐	
	Altro (specificare)	☐	
Forma associativa	Nessuna	☐	
	Azienda aderente a Organizzazione di Produttori	☐	
	Organizzazione di Produttori	☐	
	Altro (specificare)	☐	
N° iscrizione Registro Imprese c/o CCIAA		Anno di iscrizione	
N° iscrizione Registro Imprese Pesca		Anno di iscrizione	

☐ Attività principale: PESCA

Denominazione imbarcazione					
Numero UE				matricola	
Dati tecnici					
LFT*		GT*		KW*	
Sistema/sistemi di pesca autorizzati nella licenza					
Sistema di pesca prevalente					

* dati da licenza di pesca/attestazione provvisoria
(Tabella da compilarsi per ciascuna imbarcazione dell'impresa)

Elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature e risorse) da utilizzare ai fini di ittiturismo													
Dati catastali				Indirizzo *	Superficie totale m²	Titolo di disponibilità	Utilizzo previsto					N° vani	Superficie utilizzata a fini ittituristici (mq)
Comune	Fg.	Mapp.	Sub				Alloggio	Pasti	Degustazione	didattica	Altro (specificare)		

* In caso di utilizzo di imbarcazione o galleggiante, indicare, nel campo Indirizzo: codice e/o matricola dell'imbarcazione o galleggiante e ubicazione.

❑ Attività principale: ACQUACOLTURA

Dati tecnici dell'impianto	
Dati identificativi impianto	
Ubicazione dell'impianto	
Sistema di allevamento	
Specie allevate	
Autorizzazioni connesse all'esercizio dell'impianto	
Potenzialità produttiva	

(Tabella da compilarsi per ciascun impianto)

Denominazione imbarcazione					
matricola					
Dati tecnici					
LFT*		GT*		KW*	

(Tabella da compilarsi per ciascuna imbarcazione dell'impresa)

Elenco delle strutture (fabbricati, attrezzature e risorse) da utilizzare ai fini di ittiturismo													
Dati catastali				Indirizzo *	Superficie totale m²	Titolo di disponibilità	Utilizzo previsto					N° vani	Superficie utilizzata a fini itturistici (mq)
Comune	Fg.	Mapp.	Sub				Alloggio	Pasti	Degustazione	didattica	Altro (specificare)		

* In caso di utilizzo di imbarcazione o galleggiante, indicare, nel campo Indirizzo: codice e/o matricola dell'imbarcazione o galleggiante e ubicazione.

TIPOLOGIA DI ESERCIZIO

☐ **Ristorazione**

nel rispetto dei limiti massimi previsti (D.G.R. x/2020 allegato x art. x

☐ somministrazione pasti e degustazioni

- ☐ preparazione e somministrazione, in locali, ambienti o in spazi aperti appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'azienda, di pasti e bevande al giorno

n. posti tavola/gg _____ n. pasti/anno _____

- ☐ preparazione e somministrazione, in locali, ambienti o in spazi aperti appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'azienda, di piatti da asporto al giorno

n. piatti da asporto/gg _____ n. piatti da asporto/anno _____

- ☐ organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali

Periodo di apertura

Orario di apertura

NB: In caso di modifica del periodo di apertura, inviare comunicazione al Comune e alla Regione

☒ Annuale dal |_|_|_|_| al |_|_|_|_| (gg/mm) per un totale di ____giorni annui

☒ Stagionale dal |_|_|_|_| al |_|_|_|_| (gg/mm) per un totale di ____giorni annui

☐ **Ospitalità**

N. massimo di giornate di attività _____

- ☐ in camere: camere n.:; posti letto totali n.:

- ☐ in unità abitative indipendenti n. ; con camere totali n.: ...; posti letto totali n.:

- ☐ in spazi aperti - attrezzati con piazzole n.:.....; persone totali n.:.....

- ☐ Prima colazione

Periodo di apertura

☒ Annuale dal |_|_|_|_| al |_|_|_|_| (gg/mm) per un totale di ____giorni annui

☒ Stagionale dal |_|_|_|_| al |_|_|_|_| (gg/mm) per un totale di ____giorni annui

CAPACITA' RICETTIVA: DESCRIZIONE

Totale complessivo posti letto n. _____

Totale camere n. _____ per posti letto complessivi in camere n. _____

Numero Camere singole		Numero Camere doppie		Numero Camere triple		Numero Camere quadruple		Numero Camere > di 4 letti		Di cui n. camere per disabili
Con bagno	Senza bagno	Con bagno	Senza bagno	Con bagno	Senza bagno	Con bagno	Senza bagno	Con bagno	Senza bagno	

Allegato 2 – Piano Aziendale di Attività

Totale unità abitative complete n. _____ per posti letto complessivi in unità abitative n. _____

N. unità	Tipologia: (indicare con una X)		Bagni privati (n.)	Bagni per disabili (n)	Totale posti letto (n.)
	Appartamenti composti da più locali	Monolocali			

ITTI-campeggio in spazi aperti attrezzati: piazzole totali n. __ persone totali n. _____

	Numero	Superficie totale	Bagni totali (n.)	Bagni per disabili (n.)	Persone Totali (n.)
Postazioni preallestite					
Postazioni non preallestite					

Totale unità abitative complete n. _____ per posti letto complessivi in unità abitative n. _____

N. unità	Tipologia: (indicare con una X)		Bagni privati (n.)	Bagni per disabili (n)	Totale posti letto (n.)
	Appartamenti composti da più locali	Monolocali			

Applicando le seguenti tariffe massime

- ☐ solo alloggio: alta stagione _____ bassa stagione _____
☐ mezza pensione: alta stagione _____ bassa stagione _____
☐ pensione completa: alta stagione _____ bassa stagione _____

- ☐ Organizzazione di attività didattiche e ricreative, finalizzate alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle attività del settore e alla conoscenza dell'ecosistema marino

Attività connesse a quelle sopra indicate:

- ☐ Lavorazione, confezionamento e vendita di prodotti derivanti dalla propria attività di pesca e/o acquacoltura, finalizzati all'attività di ittiturismo, in locali, ambienti e spazi appositamente allestiti e attrezzati nella disponibilità dell'azienda.

Periodo previsto:

- ☐ Durante tutto l'anno
☐ Durante i seguenti periodi _____

Allegato 2 – Piano Aziendale di Attività

- ☐ Accordi/convenzioni con aziende agrituristiche ai sensi dell'art.2, comma 4 delle "Disposizioni Attuative"

Nominativo/indirizzo azienda agrituristica	Tipologia/contenuti dell'accordo/convenzione <i>se formalizzato, allegarne copia</i>

- ☐ Accordi con aziende ittiche o agricole liguri per la fornitura di prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Nominativo/indirizzo azienda ittica/agricola	Tipologia/contenuti dell'accordo <i>se formalizzato, allegarne copia</i>

PERSONALE CHE SI INTENDE IMPIEGARE PER L'ATTIVITA' DI ITTITURISMO

n. persone imbarcate	inquadramento contrattuale

n. persone non imbarcate	inquadramento contrattuale

....., li

Il dichiarante

.....

(Firma per esteso e leggibile)

Allegati

Relazione esplicativa, contenente sintetica descrizione delle attività di pesca e/o acquacoltura svolte e delle attività di ittiturismo.

Allegato 3A - Registro di ittiturismo - SETTORE PESCA PROFESSIONALE

NOME IMPRESA													
NOME IMBARCAZIONE										N. UE			
DATA										ORA			

SPECIE PESCATE													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/codice Fao alfa3*													
Peso (Kg)													
totale													

SPECIE DESTINATE ALLA VENDITA													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/codice Fao alfa3*													
Peso (Kg)													
totale													

SPECIE DESTINATE ALL'ITTITURISMO													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/codice Fao alfa3*													
Peso (Kg)													
totale													

* le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale e i relativi codici FAO alfa3 sono attribuiti con apposito decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Allegato 3B - Registro di ittiturismo - SETTORE MOLLUSCHICOLTURA

NOME IMPRESA											
UBICAZIONE IMPIANTO								IDENTIFICATIVO			
DATA								ORA			

SPECIE ALLEVATE													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/Codice Alfa3*													
Peso (Kg)													
totale													

SPECIE DESTINATE ALLA VENDITA													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/Codice Alfa3*													
Peso (Kg)													
totale													

SPECIE DESTINATE ALL'ITTITURISMO													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/Codice Alfa3*													
Peso (Kg)													
totale													

* le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale e i relativi codici FAO alfa3 sono attribuiti con apposito decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Allegato 3C - Registro di ittiturismo - SETTORE ITTICOLTURA

NOME IMPRESA										
UBICAZIONE IMPIANTO							IDENTIFICATIVO			
DATA							ORA			

SPECIE ALLEVATE													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/Codice Alfa3													
Peso (Kg)													
totale													

SPECIE DESTINATE ALLA VENDITA													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/Codice Alfa3													
Peso (Kg)													
totale													

SPECIE DESTINATE ALL'ITTITURISMO													
	specie 1	specie 2	specie 3	specie 4	specie 5	specie 6	specie 7	specie 8	specie 9	specie 10	specie 11	specie 12	specie 13
Nome/Codice Alfa3													
Peso (Kg)													
totale													

* le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale e i relativi codici FAO alfa3 sono attribuiti con apposito decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Allegato 4 – Autorizzazione proprietario barca

Al Sig./Sig.ra/ All'Impresa

xxxxxxxxxx

Il sottoscritto/a _____ nato/a a _____ (____) il ____/____/____ e
 residente a _____ (____) in via _____ N° ____
 CF _____

Proprietario/a Possessore dell'imbarcazione/struttura galleggiante, come di seguito indicato:

Nome	Numero UE	matricola	Estremi del titolo di possesso/proprietà	
			Proprietario	Armatore

autorizza l'impresa _____ con sede a _____ (____) in via
 _____ n° ____ P.I.V.A./CF _____ utilizzare le imbarcazioni/strutture
 galleggianti descritte allo svolgimento dell'attività di ittiturismo nonché alla realizzazione delle opere
 eventualmente necessarie e previste dal piano aziendale;

Il sottoscritto autorizza altresì, ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del Reg. UE 679/2016,
 il Sig./Sig.ra/l'Impresa _____ al trattamento dei dati contenuti nella presente,
 nell'ambito dell'istruttoria della pratica relativa all'avvio di attività d'Ittiturismo.

....., li

Il Dichiarante

Allegata fotocopia di documento di identità in corso di validità

Allegato 5 – Autorizzazione proprietario immobili

Al Sig./Sig.ra/ All'Impresa

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a il _____

a _____ e residente in _____ in via/loc.

Proprietario/a Possessore dell'immobile/i, del/i locale/i o aree riportati in catasto, come di seguito indicato:

Provincia	Comune	Foglio	Particella	Estremi del titolo di possesso/proprietà			
				Tipo	Registrazione		
					Data	N°	Luogo

autorizza l'impresa _____ ad utilizzare l'immobile/i, il/i locale/i o aree sopra descritti allo svolgimento dell'attività di ititurismo nonché alla realizzazione delle opere eventualmente necessarie e previste dal piano aziendale;

Il sottoscritto autorizza altresì, ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. 196/2003 e del reg. UE 679/2016, il Sig./Sig.ra/l'Impresa _____ al trattamento dei dati contenuti nella presente, nell'ambito dell'istruttoria della pratica relativa all'avvio di attività d'Ititurismo.

....., li

Il Dichiarante

Allegata fotocopia di documento di identità in corso di validità

Allegato 6 – Dichiarazione sostitutiva antimafia

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI COMUNICAZIONE ANTIMAFIA RESA DAI SOGGETTI DI CUI ALL'ART.
85 DEL D.LGS N. 159/2011 (AMMINISTRATORI, SOCI, ETC)**
(ad esclusione di chi ha compilato il quadro di autocertificazione)

Cognome _____		Nome _____	
C.F. _____		- data di nascita ____ / ____ / ____ - sesso M ☐ F ☐	
Cittadinanza _____.			
Luogo di nascita: Stato _____		Provincia _____ Comune _____	
Residenza: Provincia _____		Comune _____	
Via/loc _____		n. _____ CAP _____	
In qualità di _____ della società (indicare la carica posseduta)			
DICHIARA Ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n.445/2000 che nei propri confronti non sussistono “cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs.159/2011”; <i>Il sottoscritto è consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del D.P.R. 28/12/2000 n°445, nonché della decadenza dei benefici prodotti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere ai sensi dell'art. 75 del medesimo decreto.</i> , li Il dichiarante <i>Firma per esteso e leggibile</i>			
Allegata fotocopia di documento di identità in corso di validità			

Cognome _____		Nome _____	
C.F. _____		- data di nascita ____ / ____ / ____ - sesso M ☐ F ☐	
Cittadinanza _____.			
Luogo di nascita: Stato _____		Provincia _____ Comune _____	
Residenza: Provincia _____		Comune _____	
Via/loc _____		n. _____ CAP _____	
In qualità di _____ della società (indicare la carica posseduta)			
DICHIARA Ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n.445/2000 che nei propri confronti non sussistono “cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs.159/2011”; <i>Il sottoscritto è consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del D.P.R. 28/12/2000 n°445, nonché della decadenza dei benefici prodotti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere ai sensi dell'art. 75 del medesimo decreto.</i> , li Il dichiarante <i>Firma per esteso e leggibile</i>			
Allegata fotocopia di documento di identità in corso di validità			

Allegato 6 – Dichiarazione sostitutiva antimafia

Cognome	_____	Nome	_____
C.F.	_____	- data di nascita	__ / __ / __ - sesso M ☐ F ☐
Cittadinanza	_____.		
Luogo di nascita: Stato	_____	Provincia	_____ Comune _____
Residenza: Provincia	_____	Comune	_____
	Via/loc _____	n.	_____ CAP _____
In qualità di	_____ della società (indicare la carica posseduta)		

DICHIARA
Ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n.445/2000
che nei propri confronti non sussistono “cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all’art. 67 del D.Lgs.159/2011”;

Il sottoscritto è consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall’art.76 del D.P.R. 28/12/2000 n°445, nonché della decadenza dei benefici prodotti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere ai sensi dell’art. 75 del medesimo decreto.

....., li

Il dichiarante
.....
Firma per esteso e leggibile

Allegata fotocopia di documento di identità in corso di validità

Cognome	_____	Nome	_____
C.F.	_____	- data di nascita	__ / __ / __ - sesso M ☐ F ☐
Cittadinanza	_____.		
Luogo di nascita: Stato	_____	Provincia	_____ Comune _____
Residenza: Provincia	_____	Comune	_____
	Via/loc _____	n.	_____ CAP _____
In qualità di	_____ della società (indicare la carica posseduta)		

DICHIARA
Ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n.445/2000
che nei propri confronti non sussistono “cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all’art. 67 del D.Lgs.159/2011”;

Il sottoscritto è consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall’art.76 del D.P.R. 28/12/2000 n°445, nonché della decadenza dei benefici prodotti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere ai sensi dell’art. 75 del medesimo decreto.

....., li

Il dichiarante
.....
Firma per esteso e leggibile

Allegata fotocopia di documento di identità in corso di validità

Art. 85. D.Lgs 159/2011 Soggetti sottoposti alla verifica antimafia

1. La documentazione antimafia, se si tratta di imprese individuali, deve riferirsi al titolare ed al direttore tecnico, ove previsto.

2. La documentazione antimafia, se si tratta di associazioni, imprese, società, consorzi e raggruppamenti temporanei di imprese, deve riferirsi, oltre che al direttore tecnico, ove previsto:

- a) per le associazioni, a chi ne ha la legale rappresentanza;
- b) per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, per le società cooperative, di consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II, del codice civile, al legale rappresentante e agli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché a ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione superiore al 10 per cento oppure detenga una partecipazione inferiore al 10 per cento e che abbia stipulato un patto parasociale riferibile a una partecipazione pari o superiore al 10 per cento, ed ai soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione;
- c) per le società di capitali, anche al socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, ovvero al socio in caso di società con socio unico;
- d) per i consorzi di cui all'articolo 2602 del codice civile e per i gruppi europei di interesse economico, a chi ne ha la rappresentanza e agli imprenditori o società consorziate;
- e) per le società semplice e in nome collettivo, a tutti i soci;
- f) per le società in accomandita semplice, ai soci accomandatari;
- g) per le società di cui all'articolo 2508 del codice civile, a coloro che le rappresentano stabilmente nel territorio dello Stato;
- h) per i raggruppamenti temporanei di imprese, alle imprese costituenti il raggruppamento anche se aventi sede all'estero, secondo le modalità indicate nelle lettere precedenti;
- i) per le società personali ai soci persone fisiche delle società personali o di capitali che ne siano socie.

2-bis. Oltre a quanto previsto dal precedente comma 2, per le associazioni e società di qualunque tipo, anche prive di personalità giuridica, la documentazione antimafia è riferita anche ai soggetti membri del collegio sindacale o, nei casi contemplati dall'articolo 2477 del codice civile, al sindaco, nonché ai soggetti che svolgono i compiti di vigilanza di cui all'articolo 6, comma 1, lettera b) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231.

2-ter. Per le società costituite all'estero, prive di una sede secondaria con rappresentanza stabile nel territorio dello Stato, la documentazione antimafia deve riferirsi a coloro che esercitano poteri di amministrazione, di rappresentanza o di direzione dell'impresa.

2-quater. Per le società di capitali di cui alle lettere b) e c) del comma 2, concessionarie nel settore dei giochi pubblici, oltre a quanto previsto nelle medesime lettere, la documentazione antimafia deve riferirsi anche ai soci persone fisiche che detengono, anche indirettamente, una partecipazione al capitale o al patrimonio superiore al 2 per cento, nonché ai direttori generali e ai soggetti responsabili delle sedi secondarie o delle stabili organizzazioni in Italia di soggetti non residenti. Nell'ipotesi in cui i soci persone fisiche detengano la partecipazione superiore alla predetta soglia mediante altre società di capitali, la documentazione deve riferirsi anche al legale rappresentante e agli eventuali componenti dell'organo di amministrazione della società socia, alle persone fisiche che, direttamente o indirettamente, controllano tale società, nonché ai direttori generali e ai soggetti responsabili delle sedi secondarie o delle stabili organizzazioni in Italia di soggetti non residenti. La documentazione di cui al periodo precedente deve riferirsi anche al coniuge non separato.

3. L'informazione antimafia, oltre che ai soggetti di cui ai commi 1, 2, 2-bis, 2-ter e 2-quater, deve riferirsi anche ai familiari conviventi.

Allegato 7 - Informativa al trattamento dei dati personali



INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (GDPR)

Prima di procedere al trattamento dei dati, come richiesto dal Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati Personali dell'UE (GDPR 2016/679, Articolo 13), si informa che i dati personali, conferiti a Regione Liguria, sono oggetto di trattamento, sia in forma cartacea sia elettronica per le finalità di seguito indicate.



TITOLARE DEL TRATTAMENTO E RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il Titolare del Trattamento è Regione Liguria (di seguito "Regione"), con sede in piazza De Ferrari 1 – 16121 Genova. In tale veste è responsabile di garantire l'applicazione delle misure organizzative e tecniche necessarie e adeguate alla protezione dei dati.

La Regione ha nominato un Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) o Data Protection Officer (DPO) ai sensi degli artt. 37 e ss. del Regolamento, domiciliato presso la sede della Regione.

Il Responsabile della Protezione dei Dati potrà essere contattato per questioni inerenti il trattamento dei dati dell'Interessato, ai seguenti recapiti rpdp@regione.liguria.it; protocollo@pec.regione.liguria.it; tel: 010 54851.



INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO

Finalità del Trattamento e Base Giuridica del Trattamento

Il trattamento dei dati personali avverrà, per le finalità di seguito descritte, in conformità alla vigente normativa in materia di Privacy, pertanto Regione si impegna a trattarli secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, nel rispetto delle finalità di seguito indicate, raccogliendoli nella misura necessaria ed esatta per il trattamento, utilizzandoli solo da personale allo scopo autorizzato.

La base giuridica del trattamento si identifica nella Legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 "**Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo**" e ss.mm.ii.

Il trattamento avverrà in modalità cartacea e mediante strumenti informatici con profili di sicurezza e confidenzialità idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza nonché ad evitare accessi non autorizzati ai dati personali.

1. Dati Personali

Il trattamento dei dati personali, fra cui dati anagrafici, fiscali, professionali, dati relativi all'ubicazione, è svolto manualmente o mediante sistemi informatici e telematici, comunque idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza, ed è riferito, in relazione alle finalità di seguito indicate a tutte le operazioni necessarie coerentemente con gli obiettivi prefissati.

Nel dettaglio, a titolo esemplificativo, i dati personali sono trattati nell'ambito delle attività della Regione per l'esercizio dell'attività di ittiturismo ai sensi della citata L.r. n. 37/2007 e ss.mm.ii.

Regione, inoltre, si impegna di informare l'interessato ogni qual volta le finalità sopra esplicate dovessero cambiare prima di procedere ad un eventuale trattamento ulteriore.

2. Dati Personali relativi a condanne penali e reati

In relazione alle finalità sopra riportate, Regione potrà trattare dati idonei a rivelare l'eventuale esistenza di condanne penali nonché di procedimenti penali in corso, mediante l'acquisizione di informazioni quali ad esempio:

- informazioni concernenti il casellario giudiziale, l'anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato e dei relativi carichi pendenti o la qualità di imputato o di indagato.

In tal caso, tali dati saranno trattati con la massima riservatezza e per le sole finalità previste dalla legge.

Il conferimento dei dati giudiziari come definiti nella prima parte del presente paragrafo, sarà limitato alle sole circostanze per le quali esso è richiesto per motivi di conduzione dei compiti istituzionali di Regione.

3. Natura del Trattamento

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della presentazione della SCIA per l'avvio dell'attività di ittiturismo, dell'iscrizione nella Banca dati regionale degli Ittiturismi, nonché dell'attribuzione della sigla identificativa regionale e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli in tutto o in parte può dar luogo all'impossibilità per Regione di dare esecuzione all'istruttoria per la verifica dell'ammissibilità delle domande stesse.

Il conferimento di ulteriori dati personali non richiesti direttamente dalla legge o da altra normativa potrà essere comunque necessario qualora tali dati personali siano connessi o strumentali all'instaurazione, attuazione o prosecuzione delle finalità sopra descritte; in tal caso l'eventuale rifiuto di fornirli potrebbe comportare l'impossibilità di eseguire correttamente il rapporto in essere.

4. Modalità di Trattamento e Periodo di Conservazione dei dati

Il trattamento avviene con strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati, nel rispetto di quanto previsto dal Capo II (Principi) e dal Capo IV (Titolare del trattamento e responsabile del trattamento) del Regolamento.

Il trattamento potrà essere effettuato anche attraverso strumenti automatizzati atti a memorizzare, gestire o trasmettere i dati stessi e, comunque, sarà eseguito nel rispetto delle disposizioni del Reg. (UE) n. 679/2016 e s.m.i, dei relativi regolamenti attuativi e della L.r. n. 37/2007 e ss.mm.ii..

Nel caso in cui siano acquisiti dati che la legge definisce "*categorie particolari di dati personali*", tali dati saranno trattati – oltre a quanto già precisato in via generale per tutti i dati – nel rispetto di quanto previsto dall'art. 9 del Regolamento.

Possono, inoltre, costituire oggetto di trattamento i dati personali idonei a rivelare l'eventuale esistenza di condanne penali nonché di procedimenti penali in corso di cui al D.P.R. 14/11/2002 n. 313 e ss. mm. e ii. ("*Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di casellario giudiziale, di anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato e dei relativi carichi pendenti (Testo A)*"); tali dati saranno trattati – oltre a quanto già precisato in via generale per tutti i dati – nel rispetto dei principi di cui all'art. 10 del Regolamento.

I dati forniti sono conservati per il periodo di tempo previsto dalla normativa che sottende il trattamento, anche tributaria e contabile; al termine di tale periodo, i dati personali saranno in tutto o in parte cancellati (ai sensi della normativa applicabile) o resi in forma anonima in maniera permanente.

5. Ambito di conoscibilità e comunicazione dei dati

I dati personali, inoltre, potranno inoltre essere comunicati, per le sopra citate finalità, alle seguenti categorie di soggetti:

- Liguria Digitale Spa, Parco Scientifico e Tecnologico di Genova Via Melen 77, 16152 Genova, Telefono: 010 - 65451 Fax: 010 - 6545422 Mail: info@liguriadigitale.it; posta certificata protocollo@pec.liguriadigitale.it, quale Responsabile del Trattamento incaricato della gestione e manutenzione del sistema informativo;
- Altri Responsabili quali soggetti eventualmente incaricati da Regione per adempiere alla normativa vigente.

Con specifico riferimento a persone, società, associazioni o studi professionali prestino servizi o attività di assistenza e consulenza o forniscano servizi alla Regione, con particolare ma non esclusivo riferimento alle questioni in materia tecnologica, contabile, amministrativa, legale, tributaria e finanziaria, essi saranno nominati, da parte di Regione, Responsabili del Trattamento dei dati personali ai sensi dell'Articolo 28 del GDPR, mediante atto di nomina dedicato, con indicazione delle modalità di trattamento e delle misure di sicurezza che essi dovranno adottare per la gestione e la conservazione dei dati personali di cui la Regione è Titolare.

Trasferimento dei Dati all'Estero

La gestione e la conservazione dei dati personali avviene su server, ubicati all'interno dell'Unione Europea, di Regione e/o di società terze incaricate e debitamente nominate quali Responsabili del trattamento.

I dati non saranno oggetto di trasferimento al di fuori dell'Unione Europea. Resta in ogni caso inteso che Regione, ove si rendesse necessario, avrà facoltà di spostare l'ubicazione dei server all'interno dell'Unione Europea e/o in Paesi extra-UE.

In tal caso, Regione assicura sin d'ora che il trasferimento dei dati Extra-UE avverrà in conformità agli artt. 44 ss. del Regolamento ed alle disposizioni di legge applicabili stipulando, se necessario, accordi che garantiscano un livello di protezione adeguato.



DIRITTI DEGLI INTERESSATI

Si informa che con riferimento ai dati trattati da Regione, l'interessato può esercitare in qualsiasi momento i diritti di cui agli articoli 15, 16, 17, 18 e 21 del Regolamento.

In particolare:

(a) ha la possibilità di ottenere da Regione la conferma dell'esistenza o meno dei dati personali che lo riguardano, ed in questo caso, l'accesso alle seguenti informazioni:

- Finalità del trattamento,
- Categorie di dati personali trattati,
- Destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati, in particolare se destinatari di paesi terzi o organizzazioni internazionali;
- Periodo di conservazione dei dati personali previsto oppure, se non è possibile, i criteri utilizzati per determinare tale periodo;
- Qualora i dati non siano raccolti presso l'interessato, tutte le informazioni disponibili sulla loro origine;
- L'esistenza di un processo decisionale automatizzato ed, in tali casi, informazioni significative sulla logica utilizzata, nonché l'importanza e le conseguenze previste di tale trattamento per l'interessato;
- L'esistenza di garanzie adeguate ai sensi dell'articolo 46 relative al trasferimento verso paesi terzi o organizzazioni internazionali.

(b) In aggiunta, l'interessato ha il diritto di:

- ottenere l'aggiornamento, la rettifica o l'integrazione dei Suoi dati, la cancellazione, nei termini consentiti dalla normativa, oppure chiedere che siano anonimizzati, la limitazione del trattamento, ed ha diritto di opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi;
- Revocare il proprio consenso, qualora previsto;
- Proporre un reclamo all'Autorità di Controllo.

A tal scopo, Regione invita a presentare in maniera gratuita, la richiesta per iscritto, comprensiva di data e firma, trasmettendola a mezzo e-mail, al seguente indirizzo di posta elettronica:

rpd@regione.liguria.it;

protocollo@pec.regione.liguria.it;

politiche.agricole@regione.liguria.it

Si informa che Regione si impegna a rispondere alle richieste nel termine di un mese, salvo caso di particolare complessità, per cui potrebbe impiegare massimo 3 mesi. In ogni caso, Regione provvederà a spiegare il motivo dell'attesa entro un mese dalla richiesta.

L'esito della richiesta verrà fornito per iscritto o su formato elettronico. Nel caso sia richiesta la rettifica, la cancellazione nonché la limitazione del trattamento, Regione si impegna a comunicare gli esiti delle richieste a ciascuno dei destinatari dei dati, salvo che ciò risulti impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato.

Si ricorda che la revoca del consenso, non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca. Regione specifica che può essere richiesto un eventuale contributo qualora le domande risultino manifestamente infondate, eccessive o ripetitive.

Modifiche alla presente informativa

La presente Informativa può subire delle variazioni. Si consiglia, quindi, di controllare regolarmente questa Informativa e di riferirsi alla versione più aggiornata.

_____ (luogo), il _____ (data)

_____ (Firma dell'interessato)

Iter di predisposizione e approvazione del provvedimento

Identificativo atto 2020-AC-515

Compito	Completato da	In sostituzione di	Data di completamento
Approvazione Amministratore proponente	MAI Stefano		04/08/2020 10:36
* Approvazione Direttore generale/Vicedirettore generale (regolarità amministrativa tecnica e contabile)	VIOLA Pierluigi	Bruno PIOMBO	31/07/2020 11:21
* Approvazione Legittimità	ZANNI Cristina	Gianfranco RICCI	29/07/2020 16:30
* Approvazione Dirigente (regolarità amministrativa tecnica e contabile)	JANNONE Riccardo		29/07/2020 12:49
* Validazione Responsabile procedimento (Istruttoria)	FAVERO Riccardo		29/07/2020 12:46

* La regolarità amministrativa, tecnica e contabile dell'atto è attestata da ciascun soggetto sopraindicato nell'ambito delle rispettive competenze.

Trasmissione provvedimento:

Bollettino Ufficiale della Regione Liguria per la sua pubblicazione integrale/per estratto
Sito web della Regione Liguria

Firmato digitalmente ai sensi del D.lgs 82V/2005 e s.m. limitatamente ai fini del riconoscimento come atto ufficiale della Regione Liguria, come sostituto del Segretario Generale PIETRO PAOLO GIAMPELLEGRINI

Gabriella LAIOLO