

Ittiturismo, accordo per potenziare i controlli sulle imbarcazioni che fanno ristorazione a bordo

di **Redazione**

13 Luglio 2018 - 16:13



Genova. Potenziare il coordinamento delle Autorità titolate a effettuare i controlli in materia di sicurezza alimentare, sanitaria e del lavoro sulle imbarcazioni che effettuano attività di ristorazione a bordo.

Questo l'obiettivo del protocollo d'intesa tra Regione Liguria Coldiretti, Confcooperative, Legacoop, Usmaf, Autorità Marittima Regionale, Inail, Cgil-Cisl-Uil, approvato oggi dalla giunta regionale su proposta della vicepresidente e assessore alla Sanità **Sonia Viale** e dell'assessore alla Pesca **Stefano Mai** (*nella foto*), in relazione alle attività di pescaturismo e ittiturismo, che richiedono un'attenta verifica dei requisiti tecnologici, igienico-sanitari e normativi.

“Si tratta di un accordo importante - affermano gli assessori Viale e Mai - frutto di un percorso condiviso e approfondito con diversi soggetti istituzionali, associazioni di categoria e sindacati con l'obiettivo comune di evitare sovrapposizioni di ruoli e migliorare l'efficacia delle verifiche. Per questo è necessario specificare meglio le competenze dei soggetti incaricati dei controlli sul rispetto di precisi requisiti tecnici e igienico sanitari di imbarcazioni che, prima riservate solo alla pesca, oggi vengono utilizzate anche per l'accoglienza e la somministrazione di alimenti ai turisti”. Obiettivo del protocollo è anche **definire un quadro dell'attività di ristorazione che può essere svolta dall'azienda ittica nell'ambito dell'ittiturismo e del pescaturismo**, in modo da individuare le diverse opzioni contemperando il rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare con le esigenze produttive.

Le indicazioni contenute nel documento sono applicabili esclusivamente nell'ambito delle aziende itturistiche e peschaturistiche e alle attività connesse alla manipolazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti ottenuti dalla pesca che, comunque, devono rimanere prevalenti. "Le attività di pescaturismo e ittiturismo - dice l'assessore Mai - sono fondamentali per differenziare e destagionalizzare l'attività più tradizionale della pesca, a sostegno delle imprese del comparto. Dare requisiti di qualità e sicurezza al turista e al consumatore finale è fondamentale per valorizzare il nostro pescato e il lavoro dei nostri pescatori".

Sul riparto di competenze hanno lavorato congiuntamente il settore Politiche Agricole, il settore tutela della Salute, Usmaf, Alisa, le Asl, Coldiretti Impresa Pesca, Confocooperative Federcooppesca Liguria, Lega Coop Liguria, Autorità Marittima Regionale.

Nel documento viene precisato che per quanto riguarda l'attività di preparazione e somministrazione svolte interamente a terra nell'ambito dell'ittiturismo, si rimanda interamente a quanto previsto dal Reg. CE/852/2004 e dalla DGR 1162/2014.