



Consiglio Regionale della Campania

Prot.n.12411/Gen.

Al Signor Presidente della Giunta  
Regionale della Campania  
Via S. Lucia, n. 81  
N A P O L I

Al Presidente della Commissione  
Consiliare VIII

Ai Consiglieri Regionali

All'Assessore delegato ai rapporti  
con il Consiglio regionale

Al Settore Legislativo, Studi e Ricerche

S E D E

**Oggetto: Regolamento di attuazione alla legge regionale 6 novembre 2008, n.15 "Disciplina per l'attività di agriturismo" ( con allegato) - (Reg.Gen.n.479)**

Ad iniziativa della Giunta Regionale – Assessore Gianfranco Nappi –  
(Delibera di G.R.n.1230 del 10 luglio 2009)  
Depositato il 17 luglio 2009

**IL PRESIDENTE**

**VISTO** l'articolo 56 dello Statuto;  
**VISTI** gli articoli 54 e 59 del Regolamento interno

**A S S E G N A**

il provvedimento in oggetto a:

**VIII Commissione Consiliare per l'esame.**

Tenuto conto di quanto stabilito dall'articolo 56, comma 2, dello Statuto, la VIII Commissione dovrà presentare la relazione al Consiglio nel termine breve di trenta giorni dall'assegnazione.

Napoli,

21 LUG. 2009

**IL PRESIDENTE**

Prot. Gen. 2009.0012411/A

Del: 17/07/2009 15.03.48

Da: CR A: SERASS



*Giunta Regionale della Campania*

*Delibera di Giunta*

Area Generale di Coordinamento:

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

N°	Del	A.G.C.	Settore	Servizio
1230	10/07/2009	11	3	3

Oggetto:

L.R. 15 DEL 6 NOVEMBRE 2008 "DISCIPLINA PER L'ATTIVITA' DI AGRITURISMO".  
APPROVAZIONE SCHEMA DI REGOLAMENTO ATTUATIVO TRASMISSIONE AL CONSIGLIO REGIONALE  
(Con allegato)

*Dichiarazione di conformità della copia cartacea:*

Il presente documento, ai sensi del T.U. dpr 445/2000 e successive modificazioni è copia conforme cartacea del provvedimento originale in formato elettronico, firmato elettronicamente, conservato in banca dati della Regione Campania.

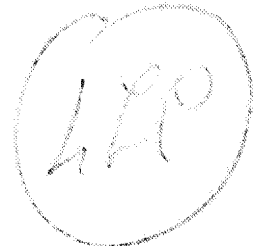
*Estremi elettronici del documento:*

Documento Primario : 1F5EAA84E7D97D2FBFBA3E7A25EDB5D239BDD230

Allegato nr. 1 : 867EAD3551ACFDEE40DD5D799D8EA548865848EC

ATTIVITA' LEG. VA

Frontespizio Allegato : 92F088C1B4E1745E3656C09D5C8C388250E491A REG. GEN. N. 479



Deliberazione N. 1230

Assessore

Assessore Nappi Gianfranco



Area

Settore

11

3

# Regione Campania

GIUNTA REGIONALE

SEDUTA DEL 10/07/2009

## PROCESSO VERBALE

Oggetto :

**L.R. 15 DEL 6 NOVEMBRE 2008 "DISCIPLINA PER L'ATTIVITA' DI AGRITURISMO".  
APPROVAZIONE SCHEMA DI REGOLAMENTO ATTUATIVO TRASMISSIONE AL  
CONSIGLIO REGIONALE (Con allegato)**

1)	Presidente	Antonio	BASSOLINO	<b>PRESIDENTE</b>
2)	Vice Presidente	Antonio	VALIANTE	
3)	Assessore	Ennio	CASCETTA	<b>ASSENTE</b>
4)	"	Gabriella	CUNDARI	<b>ASSENTE</b>
5)	"	Mariano	D'ANTONIO	
6)	"	Alfonsina	DE FELICE	
7)	"	Oberdan	FORLENZA	
8)	"	Corrado	GABRIELE	
9)	"	Walter	GANAPINI	<b>ASSENTE</b>
10)	"	Riccardo	MARONE	
11)	"	Nicola	MAZZOCCA	
12)	"	Gianfranco	NAPPI	
13	"	Mario Luigi	SANTANGELO	
	Segretario	Maria	D'ELIA	

**Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente**

**PREMESSO** che la Legge regionale n.15/08 “Disciplina per l'attività di agriturismo” (pubblicata sul BURC n. 45 bis del 10 novembre 2008) all'art 19 comma 1 prevede che “Entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, la Regione, sentito il comitato tecnico regionale, adotta un regolamento di attuazione della presente legge”;

**VISTO** il documento: Schema di regolamento di attuazione della Legge regionale 15 del 6/11/2008 allegato al presente atto di cui forma parte integrante e sostanziale;

**PRESO ATTO** che in data 15.04.2009 il Comitato Tecnico Regionale nominato con decreto del Presidente della Giunta n.29 del 06.02.2009 e successive integrazioni ha espresso il proprio parere favorevole sul suddetto documento;

**ACQUISITO** il parere favorevole dell'Ufficio Legislativo rilasciato con nota n. 3892 del 06.07.2009 ;

**RITENUTO** poter adottare l'allegato schema di regolamento di attuazione della legge regionale n.15 del 6 novembre 2008 “Disciplina per l'attività di agriturismo”;

**VISTO** l'art 56 “Potestà regolamentare” del vigente Statuto della Regione Campania che al comma 2 recita :  
”I regolamenti sono sottoposti all'approvazione del Consiglio che deve provvedere entro sessanta giorni dalla loro trasmissione al Presidente del Consiglio. Se, decorso tale termine, il Consiglio non si è pronunciato, i regolamenti sono emanati e pubblicati.” ;

**RITENUTO** dover trasmettere al Presidente del Consiglio lo schema allegato di regolamento di attuazione della legge regionale n.15 del 6 novembre 2008 “Disciplina per l'attività di agriturismo” per la prevista approvazione;

**PROPONE** e la Giunta, in conformità, a voto unanime

## **DELIBERA**

per le motivazioni indicate in premessa che si intendono integralmente riportate nel presente dispositivo:

1. di approvare il documento “Schema di regolamento di attuazione della legge regionale n. 15 del 6 novembre 2008 “Disciplina per l'attività di agriturismo”” allegato al presente atto di cui forma parte integrante e sostanziale;
2. di trasmettere il documento Schema di regolamento di attuazione della legge regionale n. 15 del 6 novembre 2008 “Disciplina per l'attività di agriturismo” al Presidente del Consiglio Regionale per l'approvazione ai sensi dell'art.56 comma 2 del vigente Statuto della Regione Campania;
3. di inviare il presente atto :
  - all'A.G.C. 01 “Gabinetto Presidente della Giunta Regionale” Settore 01 “Affari Generali della Presidenza e Collegamenti con gli Assessori;
  - A.G.C. 11 “Sviluppo Attività Settore Primario”.



## GIUNTA REGIONALE DELLA CAMPANIA

DELIBERAZIONE n°	1230	del	10/07/2009	AREA 11	SETTORE 3	SERVIZIO 3
------------------	------	-----	------------	------------	--------------	---------------

OGGETTO :

**L.R. 15 DEL 6 NOVEMBRE 2008 "DISCIPLINA PER L'ATTIVITA' DI AGRITURISMO".  
APPROVAZIONE SCHEMA DI REGOLAMENTO ATTUATIVO TRASMISSIONE AL  
CONSIGLIO REGIONALE (Con allegato)**

QUADRO A	CODICE	COGNOME	MATRICOLA	FIRMA
PRESIDENTE   ASSESSORE		<i>Assessore Nappi Gianfranco</i>	_____	_____
DIRIGENTE SETTORE		<i>Dr. Bruno Alfredo</i>	_____	_____
IL COORDINATORE AREA		<i>Dr. Allocca Giuseppe</i>	_____	_____

VISTO IL DIRIGENTE SETTORE ATTIVITA' ASSISTENZA GIUNTA	COGNOME	FIRMA	
DATA ADOZIONE	<i>10/07/2009</i>	INVIATO PER L'ESECUZIONE IN DATA	<i>13/07/2009</i>

ALLE SEGUENTI AREE E SETTORI GENERALI DI COORDINAMENTO:

*Dichiarazione di conformità della copia cartacea:*

Il presente documento, ai sensi del T.U. dpr 445/2000 e successive modificazioni è copia conforme cartacea dei dati custoditi in banca dati della Regione Campania.

Firma \_\_\_\_\_



**Regolamento**  
di attuazione della legge regionale n. 15 del 6 novembre 2008,  
recante Disciplina per l'attività di agriturismo

**Art.1**

*Finalità*

1. Il presente regolamento disciplina l'attività agrituristica in attuazione dell'articolo 19, comma 1, della legge regionale 6 novembre 2008, n. 15 recante Disciplina per l'attività di agriturismo.

**Art. 2**

*Connessione delle attività agrituristiche e prevalenza dell'attività agricola*

1. Le attività agrituristiche devono risultare in rapporto di connessione con l'attività agricola, che rimane comunque prevalente. La connessione si realizza quando l'azienda agricola è idonea allo svolgimento delle attività agrituristiche in relazione alla natura e alle varietà delle attività agricole, all'estensione, alle dotazioni e caratteristiche strutturali, agli spazi disponibili, al numero degli addetti.
2. Il rapporto di prevalenza tra attività agricola e attività agrituristica, ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale n. 15/2008, si intende soddisfatto quando le giornate lavorative per l'attività agricola sono prevalenti rispetto a quelle necessarie per l'attività agrituristica. Per il calcolo del rapporto tempo-lavoro convenzionale si fa riferimento alle tabelle riportate nell'allegato A. La Giunta Regionale, con propria deliberazione, aggiorna, ogni tre anni o in seguito ad eventuali modifiche legislative, le suddette tabelle.
3. Se le attività agrituristiche sono esercitate in forma associativa o cooperativa il calcolo del tempo lavoro è determinato dalla sommatoria del tempo lavoro di ciascuna azienda associata anche se l'attività agrituristica è concentrata in una unica sede.
4. L'attività agricola si considera comunque prevalente quando le attività di ricezione e di somministrazione di pasti e bevande interessano nel loro insieme un numero non superiore a dieci ospiti o è data ospitalità ai campeggiatori utilizzando non più di cinque piazzole.
5. Al fine di garantire il rispetto dei criteri di uniformità sul territorio, la relazione tecnico-economica, che accerta il rapporto di connessione delle attività

agrituristiche e la prevalenza dell'attività agricola è corredata dai documenti indicati nell'articolo 7 della legge regionale n. 15/2008.

6. La relazione di cui al comma 5 riporta le seguenti informazioni:
- a) descrizione dell'azienda agricola, con l'indicazione dell'ordinamento produttivo, della produzione lorda vendibile e del tempo/lavoro occorrente per l'ordinaria gestione dell'azienda;
  - b) descrizione dell'attività agrituristica prevista, con l'indicazione della capacità ricettiva, del periodo di esercizio e dell'offerta dei prodotti aziendali;
  - c) consistenza dei fabbricati aziendali, con l'indicazione della loro utilizzazione per l'esercizio dell'attività agricola e dell'attività agrituristica; per quest'ultima devono essere dettagliate l'altezza minima e massima e le superfici illuminanti;
  - d) connessione delle attività agrituristiche e prevalenza dell'attività agricola;
  - e) presenza dei prodotti aziendali nella somministrazione di pasti ,alimenti e bevande,comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico.

### **Art. 3**

#### *Impiego di prodotti aziendali nella somministrazione di pasti e bevande*

- 1 La varietà ed il numero degli ingredienti presenti nelle pietanze proposte devono provenire per almeno il 50 per cento dalla propria azienda ovvero da aziende agricole e agroalimentari presenti nello stesso Sistema Territoriale di Sviluppo - ai sensi della legge regionale 13 ottobre 2008, n. 13, recante *Piano Territoriale Regionale, del PSR 2007/2013 Regione Campania - Allegato 2 Percorso metodologico per la classificazione territoriale Tab. n.1 ed Elenco dei comuni campani suddivisi per STS del PTR e per macro aree, pubblicato nel BURC numero speciale del 29 settembre 2008 - o in Sistemi Territoriali di Sviluppo confinanti. Nel caso delle isole sono da considerare Sistemi territoriali di sviluppo confinanti Napoli , Pozzuoli, Sorrento, Amalfi in virtù dei più frequenti collegamenti marittimi.*
- 2 Il ricorso a prodotti extra regionali, non deve eccedere il limite del 15 per cento ed è consentito esclusivamente in assenza di prodotti simili di origine regionale. La restante parte è comunque assicurata da prodotti tipici e tradizionali del territorio regionale, con preferenza per quelli a marchio DOP,IGP,IGT,DOC e DOCG ove presenti. Nel calcolo sono comprese le bevande alcoliche, superalcoliche e l'olio.

- 3 La provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti tramite informazioni scritte.
- 4 La verifica relativa alla percentuale dei prodotti aziendali da destinare alla somministrazione dei pasti e delle bevande è effettuata nella fase di presentazione della dichiarazione di inizio attività sulla base della documentazione prodotta. In corso di esercizio dell'attività agrituristica, la verifica è effettuata dai soggetti preposti alla verifica sulla base degli indirizzi colturali in atto.

#### **Art. 4**

*Strutture agrituristiche e aree attrezzate per il tempo libero - Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici, interventi pertinenziali e degli impianti sportivo-ricreativi.*

1. Le nuove strutture per i servizi igienico-sanitari, i nuovi volumi tecnici e gli adeguamenti per l'accesso ai soggetti non normo dotati, sono realizzati, ai sensi dell'articolo 3 della legge regionale n.15/2008, alle seguenti condizioni:

- a) impossibilità di utilizzare strutture esistenti per comprovati motivi strutturali, funzionali e di sicurezza;
- b) i nuovi volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale;
- c) tipicità degli elementi architettonici e dei materiali utilizzati rispetto all'edilizia rurale del luogo.

2. Gli impianti sportivi a carattere ricreativo sono realizzati a condizione che siano funzionali al soggiorno temporaneo dell'ospite e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale.

#### **Art. 5**

*Requisiti igienico-sanitari*

1. Ai sensi dell'articolo 7, comma 5, della legge regionale n.15 /2008, nel caso in cui le attività di ricezione e di somministrazione di pasti e bevande interessano un numero non superiore a dieci ospiti è sufficiente il rispetto dei requisiti previsti per i locali di abitazione.
2. Nel caso in cui le attività di ricezione e di somministrazione di pasti e bevande interessano un numero di ospiti superiore a dieci si applicano le disposizioni di cui agli articoli 6,7 e 8 del presente regolamento.

#### **Art.6**

*Requisiti dei locali per la somministrazione*

1. I locali destinati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande devono avere una superficie non inferiore a 1,5 metri quadrati per posto tavola.

2. I locali devono essere dotati di finestre che garantiscono il ricambio d'aria. Sono ammesse soluzioni artificiali integranti i sistemi di aerazione ed illuminazione.
3. Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande deve essere disponibile almeno un servizio igienico facilmente accessibile e non comunicante direttamente con i locali di somministrazione.
4. Il servizio igienico di cui al comma 3 deve essere dotato di:
  - a) pavimento lavabile e disinfettabile;
  - b) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
  - c) adeguata aerazione, naturale o meccanica;
  - d) w.c. con impianto di scarico acqua a doppia erogazione;
  - e) lavabo fornito di sapone liquido o in polvere e asciugamani elettrico o monouso anche in tessuto, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando di erogazione acqua non manuale;
  - f) contenitore per rifiuti con comando a pedale.

#### **Art. 7**

##### *Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti*

1. I locali polifunzionali delle aziende agrituristiche adibiti a cucine-laboratori per la preparazione di pasti, alimenti e bevande e per la preparazione di trasformati devono avere i seguenti requisiti:
  - a) sufficiente aerazione ed illuminazione naturale garantita dalla presenza di aperture sull'esterno. Sono ammesse soluzioni artificiali integranti i sistemi di aerazione ed illuminazione;
  - b) superficie minima di 10 metri quadrati oltre i dieci posti, con un incremento di 0,20 metri quadrati per ogni posto oltre i quindici. La superficie può essere costituita dalla sommatoria dei locali adibiti rispettivamente alle funzioni di cui alle lettere f), g) e h);
  - c) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
  - d) pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;
  - e) finestre e porte esterne protette da dispositivo contro gli insetti ed i roditori;
  - f) zona di lavaggio e preparazione alimenti dotata di lavello;

- g) zona di cottura;
- h) zona di lavaggio stoviglie, attrezzata con lavello e lavastoviglie;
  - i) il lavamani o, o in alternativa, il lavello della zona lavaggio stoviglie deve essere dotato di comando di erogazione acqua non manuale e attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso;
- j) contenitore per rifiuti con comando a pedale;
- k) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da poter convogliare all'esterno i fumi ed i vapori oltre il colmo del tetto;
- l) tavoli da lavoro con superficie lavabile;
- m) armadietti per riporre le stoviglie;
- n) armadio chiuso per il deposito dei materiali per la pulizia e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove gli alimenti e le bevande vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
- o) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti non più di venti pasti;
- p) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima;
- q) spazio, o locale, idoneo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti con scaffali in materiale lavabile e disinfettabile;
- r) servizi igienici per gli operatori alimentari .

2. I servizi igienici per gli operatori devono avere in particolare i seguenti requisiti:

- a) non essere direttamente comunicanti con il locale per la preparazione dei pasti;
- b) presenza di uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti. La porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;
- c) essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso.

3. Nel caso in cui il locale per la preparazione dei pasti sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.

### **Art. 8**

*Requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività di macellazione di animali allevati in azienda. Specie animali allevate in azienda ai fini della macellazione.*

1. La macellazione degli animali allevati in azienda è effettuata in un apposito locale posto all'interno dell'azienda agricola.
2. Il limite massimo di capi di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina che possono essere macellati annualmente in azienda e ceduti direttamente al consumatore finale, è pari a cinquecento unità, ai sensi della delibera di giunta regionale n. 796/2006, relativa alle linee guida applicative del Regolamento CE n.853/2004.
3. La macellazione nel rispetto del limite di cui al comma 2, è svolta nei locali della cucina, purché effettuata in tempi diversi da quelli di preparazione dei pasti, con procedure appositamente previste dal piano di auto controllo aziendale, riferito anche alle modalità di lavaggio e disinfezione ad ultimazione di tali operazioni, e monitoraggio dell'efficacia delle stesse.
4. I requisiti minimi per la macellazione per autoconsumo sono quelli previsti dal Regolamento CE n. 852/2004, in particolare per quanto riguarda i locali strutturati con pavimenti e pareti facili da lavare e disinfettare, disponibilità di acqua calda e fredda e l'utilizzo di attrezzature facilmente lavabili e disinfettabili.

### **Art.9**

*Requisiti strutturali, igienico sanitari e di sicurezza per l'ospitalità -  
Requisiti delle camere e delle unità abitative*

1. Ai sensi dell'articolo 3 della legge regionale n. 15/2008 i locali, per conservare la caratteristica di ruralità, devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

- a) un'altezza minima dei locali adibiti al soggiorno e pernottamento degli ospiti non inferiore a 2,50 metri di altezza. In caso di soffitti inclinati l'altezza media può essere di 2,50 metri con altezze minime non inferiori a 2 metri e nel caso di altezze in gronda inferiori a 2 metri l'utilizzo obbligatorio di appositi arredi deve consentire di riportare l'altezza minima a 2 metri.
- b) un'altezza minima dei locali adibiti a servizi igienici e dei corridoi non inferiore a 2,20 metri.
- c) un rapporto areo-illuminante pari al valore di 1/14. Nel caso in cui vi sia una distanza della parete del fabbricato da altre strutture superiore ai 15 metri, il rapporto può essere ridotto ad 1/20 purché siano presenti idonei sistemi di ricambio di aria negli ambienti.

2. Per immobili di particolare pregio storico e architettonico sottoposti a vincoli di non modificabilità delle aperture esterne, sono consentite ulteriori deroghe a condizione che vi sia un progetto di intervento edilizio che garantisca, in relazione al numero degli occupanti, idonee condizioni igienico sanitarie dell'alloggio ottenibili prevedendo una maggiore superficie dei vani abitabili ovvero la possibilità di una adeguata illuminazione, con impianti di illuminazione autonomi, e una adeguata ventilazione resa possibile dalla dimensione, tipologia e localizzazione delle finestre, dai riscontri d'aria trasversali e dall'impiego di mezzi di ventilazione ausiliaria.

3. Le deroghe concesse ai sensi del presente articolo sono valide solo per l'uso dei locali a fini agrituristici.

4. La ricettività delle camere ad uso agriturismo è determinata computando per ciascun posto letto una superficie non inferiore a 15 metri quadrati comprensiva dell'incidenza dei disimpegni e dei servizi igienici in ragione di uno per ogni camera, con un massimo di quattro posti letto e calcolando 2 metri quadrati per ogni letto in più oltre il primo.

#### **Art. 10**

##### *Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti*

1. Gli spazi aperti sono organizzati in piazzole non inferiori a 60 metri quadrati e le stesse sono sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerpimento del terreno o l'uso di autobloccanti che garantiscano la permeabilità.

2. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti sono rispettati i seguenti requisiti:

a) sono localizzati in prossimità delle piazzole:

1) la fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;

2) l'impianto di prevenzione incendi, realizzato nel rispetto delle norme vigenti;

3) l'impianto elettrico a colonnine, realizzato nel rispetto delle norme vigenti, con punti luce atti a consentire la fruizione della viabilità e l'illuminazione dei servizi;

4) l'installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento dei rifiuti;

5) un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per w.c.chimici, in caso di ospitalità di caravan e autocaravan.

b) i servizi igienico-sanitari e i servizi di lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie o mobili. La lavanderia può essere realizzata anche all'aperto.

c) le attrezzature per il lavaggio stoviglie sono installate in uno spazio distinto da quello destinato alle attrezzature per il lavaggio biancheria.

#### **Art. 11**

##### *Disposizioni per la conduzione delle piscine*

1. La conduzione delle piscine è esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto previsto dall'accordo 16 gennaio 2003 (Accordo tra il Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio) e della legislazione regionale vigente.

2. Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti da lui incaricati.

#### **Art. 12**

##### *Controlli nella conduzione delle piscine*

1. I controlli per la verifica del corretto funzionamento della piscina sono distinti in controlli interni, eseguiti a cura del responsabile della piscina, e controlli esterni di competenza dell'azienda Azienda sanitaria locale.

2. Il responsabile della piscina garantisce la corretta gestione, sotto il profilo igienico-sanitario, di tutti gli elementi funzionali che concorrono alla sicurezza della piscina.

3. I controlli interni sono eseguiti dall'imprenditore o dal personale da lui incaricato e riguardano la qualità dell'acqua, in ragione degli accessi alla piscina. Il soggetto preposto che esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e della qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione dell'acqua.

4. Qualora, in seguito all'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, provvede alla soluzione del problema e al ripristino delle condizioni ottimali.

5. La conduzione della piscina prevede controlli periodici o forme di assistenza programmate.

6. L'uso della piscina è disciplinato in un'apposito regolamento, recante gli orari di accesso, l'accesso ai minori e le norme comportamentali ed è consegnato agli ospiti.

#### **Art. 13**

##### *Formazione degli operatori agrituristici*

1. La Regione, sentito il Comitato tecnico regionale, in attuazione dell'articolo 16 della legge regionale n.15/2008, organizza corsi di formazione e di aggiornamento degli operatori, in collaborazione con le Province.

2. La formazione e l'aggiornamento riguardano in particolare le seguenti materie:

- nozioni di legislazione alimentare;
- applicazione dei principi del sistema di Analisi del rischio e controllo dei punti critici (Haccp)
- principi e norme di igiene alimentare
- regole e comportamenti di accoglienza ed ospitalità.

#### **Art. 14**

##### *Classificazione*

1. Con provvedimento della Giunta regionale sono recepite le classificazioni previste dalla normativa nazionale entro novanta giorni dall'emanazione della normativa medesima.

#### **Art. 15**

##### *Norma finale*

1. Il presente Regolamento entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data di pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

## ALLEGATO A

### Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di prevalenza

#### 1. PREMESSA

Ai fini della dimostrazione del carattere di prevalenza delle attività di coltivazione del fondo, silvicoltura e allevamento di animali rispetto alle attività agrituristiche ed attività connesse, l'imprenditore agricolo deve utilizzare il metodo standard attraverso le tabelle di seguito riportate. Le tabelle saranno aggiornate ogni tre anni o in seguito ad eventuali intervenute modifiche legislative. ( art.5 lt d)

Va specificato che sia il metodo standard che le tabelle possono essere utilizzate esclusivamente per dimostrare la prevalenza prevista dalla legge regionale e pertanto non utilizzabili per altri fini.

#### 2. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLE ORE LAVORO NECESSARIE ALL'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'imprenditore agricolo per determinare le ore lavoro necessarie per l'attività agricola con il metodo standard applica le tabelle A, B e C, nelle quali sono indicate le ore lavoro massime teoricamente determinate per le principali colture ed allevamenti e dichiara nella relazione di cui all'articolo 7 della legge:

- 1) le caratteristiche produttive dell'azienda;
- 2) che l'azienda rispetta i criteri di ordinaria conduzione agricola;
- 3) che l'azienda rispetta gli eventuali disciplinari di produzione a cui è assoggettata;
- 4) se procede alla trasformazione ovvero alla commercializzazione dei prodotti aziendali è in che misura.

##### 2.1 DISPOSIZIONI GENERALI PER L'APPLICAZIONE DELLE TABELLE A, B e C

Per colture e allevamenti condotti secondo il metodo biologico o con tecniche di produzione integrata, i valori indicati nelle tabelle A, B e C, sono incrementati del 20 per cento, per le aziende localizzate in aree montane e svantaggiate nonché nei territori dei parchi naturali i valori indicati nelle tabelle A, B, e C sono incrementati del 20 per cento. Per le aziende di dimensioni medio-piccole ( fino a due ettari), con particolare riferimento anche alle zone collinari, con livello medio-basso di utilizzo della meccanizzazione e con allevamenti di tipo tradizionale si applica, sui valori un aumento del 50 per cento.

Il Settore interventi sul territorio agricolo, bonifiche ed irrigazioni, su segnalazione dei rappresentanti le province in seno al Comitato può apportare per pratiche colturali tipiche ovvero tradizionali, variazioni in aumento dei valori delle tabelle A, B e C e può prevedere colture ed allevamenti non inserite dal presente allegato e attribuire agli stessi specifici valori.

Tabella A – Coltivazione ore standard/ettaro/anno

<b>Prodotto<sup>1</sup></b>	<b>Coltivazione<sup>2</sup> (ore/ha/anno)</b>	<b>Trasformazione<sup>3</sup> (ore/ha/anno)</b>	<b>Commercializzazione<sup>4</sup> (ore/ha/anno)</b>
Cereali	60	+10%	+20%
Foraggere ed erba	90	+10%	+20%
Frutta	700	+20%	+20%
Mais	90	+10%	+20%
Ortaggi	700	+20%	+20%
Prati – pascolo, Pascolo	20	0	0
Ulivi	750	+10%	+20%
Vite	800	+20%	+20%
Nocciolo	350	+20%	+20%

<sup>1</sup> Se un ettaro è a coltura promiscua si considerano le ore impiegate nella coltura prevalente. Per le colture ortive ripetute nello stesso anno sulla stessa superficie le ore sono raddoppiate.

<sup>2</sup> Nei casi in cui il fondo aziendale risulti avere una pendenza media ponderata superiore all' 8 per cento le ore previste per le coltivazioni sono incrementate del 10 per cento. La media ponderata deve essere documentata a cura e spese dell'imprenditore richiedente.

<sup>3</sup> I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>4</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<b>Prodotto<sup>1</sup></b>	<b>Coltivazione<sup>2</sup> (ore/ha/anno)</b>	<b>Trasformazione<sup>3</sup> (ore/ha/anno)</b>	<b>Commercializzazione<sup>4</sup> (ore/ha/anno)</b>
Noce	200	+20%	+20%
Castagno da frutto	250	+20%	+20%
Florovivaismo	3000	+20%	+20%
Tabacco	950	+20%	+20%
Piante aromatiche	1200	+20%	+20%
Piccoli frutti/sottobosco	1200	+20%	+20%
Ortive di tipo industriale	500	+20%	+20%
Ortaggi in serra	4000	+20%	+20%
Funghi	4000	+20%	+20%

<b>Tabella A1</b>	<b>Ore /anno</b>		
Orto familiare fino a 1000 m <sup>2</sup>	600		

Tabella B Silvicultura – Ore standard/ettaro/anno

<b>Tipologia</b>	<b>Coltivazione/tagli o (ore/ha/anno)</b>	<b>Commercializzazione<sup>5</sup> (ore/ha/anno)</b>
Impianto coltivazione Arboricoltura da legno	300	0
Taglio bosco d'alto fusto	220	+20%
Taglio bosco ceduo	210	+20%
Cura e manutenzione delle superfici boscate	100	0

<sup>5</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della legna tagliata .

Tabella C1 – Zootecnia – Ore standard/capo/anno

<b>Allevamento<sup>6</sup></b>	<b>Allevamento (ore/capo/anno)</b>	<b>Trasformazione prodotto<sup>7</sup> (ore/capo/anno)</b>	<b>Commercializzazione prodotto<sup>8</sup> (ore/capo/anno)</b>
Bovini ed equini da carne	60	+10%	+20%
Bovini da latte	90	+20%	+20%

<sup>6</sup> Nel caso di capi allevati in stalla (escluso brado o semibrado) i valori sono incrementati del 10 per cento per allevamenti in box e del 20 per cento per la stabulazione fissa.

<sup>7</sup> I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di procedere alla trasformazione di almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>8</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<b>Allevamento<sup>6</sup></b>	<b>Allevamento (ore/capo/anno)</b>	<b>Trasformazione prodotto<sup>7</sup> (ore/capo/anno)</b>	<b>Commercializzazione prodotto<sup>8</sup> (ore/capo/anno)</b>
Equini da trekking e da lavoro	50	0	0
Ovini - caprini	50	+10%	+20%
Suini	50	+10%	+20%
Bassa corte <sup>9</sup>	1,50	+10%	+10%

Per gli allevamenti di ungulati si applica la tabella dei suini. Per gli allevamenti di struzzi si applica la tabella degli ovicaprini equiparando 2 struzzi ad un capo di ovicaprini.

Tabella C2 - Zootecnia -

<b>Allevamento</b>	<b>Fino a 50arnie (ore/arnia/anno)</b>	<b>Da 51 a 200arnie (ore/arnia/anno)</b>	<b>Oltre 200 arnie (ore/arnia/anno)</b>	<b>Trasformazione (ore/arnia/anno)</b>	<b>Commercializzazione prodotto<sup>10</sup> (ore/arnia/anno)</b>

<sup>9</sup> I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a cinquanta unità.

<b>Allevamento</b>	<b>Fino a 50arnie (ore/arnia/anno)</b>	<b>Da 51 a 200arnie (ore/arnia/anno)</b>	<b>Oltre 200 arnie (ore/arnia/anno)</b>	<b>Trasformazione (ore/arnia/anno)</b>	<b>Commercializzazione prodotto<sup>10</sup> (ore/arnia/anno)</b>
Api	20	15	10	+20%	+20%

<b>Allevamento</b>	<b>Ore/Q</b>	<b>trasformazione</b>	<b>commercializzazione</b>
Acquacoltura /rane	10/Q	+10%	+10%

### 3. METODO STANDARD PER LA DETERMINAZIONE DELLE ORE LAVORO NECESSARIE ALLE ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

L'imprenditore agricolo per determinare le ore lavoro necessarie alle attività agrituristiche applica la tabella D dove sono indicate le ore lavoro forfettarie per le attività agrituristiche.

Per l'applicazione dei dati di cui alla tabella D si considerano i posti e il periodo di apertura autorizzati, a prescindere da quanto effettivamente svolto.

Tabella D – Tipologia attività – Ore standard/posto/anno

<b>Tipologia attività agrituristica</b>	<b>Ore lavoro/anno<sup>11</sup></b>
---	-------------------------------------

<sup>10</sup> I valori attribuiti alla commercializzazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiara di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.

<sup>11</sup> Le attività sono considerate con durata annuale. Nel caso di autorizzazione di durata inferiore all'anno si deve ridurre proporzionalmente le ORE lavoro necessarie per la conduzione delle attività agrituristiche.

<b>Tipologia attività agrituristica</b>	<b>Ore lavoro/anno<sup>11</sup></b>
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative + colazione	73/posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con mezza pensione	100/posto letto
Agriturismo: ospitalità in camere e unità abitative con pensione completa	128/posto letto
Agriturismo: solo ristorazione	25/posto tavola
Agricampeggio	6/ospite
Agriturismo: attività didattiche, etc.	4 ore/giorno/attività <sup>12</sup>
Agriturismo: attività didattiche, etc. con ristorazione	6 ore/giorno/attività <sup>13</sup>
Agriturismo: eventi promozionali	25/giorno-evento <sup>14</sup>
Agriturismo: degustazione	3 ore/giorno/degustazione

<sup>12</sup> Per determinare le ore lavoro standard riferite all'attività didattiche, ricreative etc., si prescinde dal numero dei partecipanti e si calcola sui giorni di durata del corso, indipendentemente dalle ore effettivamente svolte.

<sup>13</sup> Nel caso di corsi durante i quali è prevista la somministrazione pasti si devono sommare, alle ore previste per l'organizzazione del corso, le ore necessarie per la preparazione e somministrazione pasti fissate forfettariamente per ogni giorno del corso.

<sup>14</sup> Per determinare le ore lavoro standard riferite agli eventi promozionali, si prescinde dal numero dei partecipanti e si moltiplica per il numero degli eventi.

<sup>15</sup> L'attività di degustazione è considerata forfettariamente per ogni giorno di iniziativa di degustazione.