

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE  
DELLA CAMPANIA N. 18 DEL 28 DICEMBRE 2009

**“REGOLAMENTO DI ATTUAZIONE DELLA LEGGE REGIONALE 6 NOVEMBRE  
2008, N. 15 (DISCIPLINA PER L’ATTIVITA’ DI AGRITURISMO)”.**

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

- Visto l’articolo 121, 4° comma della Costituzione;
- Visto lo Statuto della Regione Campania approvato con legge regionale 28 maggio 2009; n. 6;
- Visto in particolare l’articolo 56 dello Statuto, che disciplina la potestà regolamentare;
- Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 1230 del 10/07/2009;
- Visto che il Consiglio Regionale ha approvato il Regolamento nella seduta del 21 ottobre 2009;
- Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 1793 del 04/12/2009

E M A N A

Il seguente regolamento:

**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 (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 alle 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 il rapporto tempo-lavoro per l’attività agricola è prevalente rispetto al tempo necessario 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 a 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 agriturbistica 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, redatta da tecnico abilitato, 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 agriturbistica 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 agriturbistica; per l'attività agriturbistica devono essere specificate l'altezza minima e massima dei locali 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 oltre il 60 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 bollettino ufficiale Regione Campania 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 dell'attività sulla base della documentazione prodotta. In corso di esercizio dell'attività agriturbistica la verifica è effettuata dai soggetti preposti alla verifica sulla base degli indirizzi culturali 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 normodotati sono realizzate, ai sensi dell'articolo 3 della legge regionale n.15/2008, alle seguenti condizioni:
  - a) l'impossibilità di utilizzare strutture esistenti per comprovati motivi strutturali, funzionali e di sicurezza;
  - b) i nuovi volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale;
  - c) la 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 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, se 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. Se 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 dell'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 dell'acqua a doppia erogazione;
  - e) lavabo fornito di sapone liquido o in polvere e di asciugamani elettrico o monouso anche in tessuto, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando di erogazione dell'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 prodotti 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 pasti, con un incremento di 0,20 metri quadrati per ogni pasto 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 di preparazione degli alimenti dotata di lavello;
- g) zona di cottura;
- h) zona di lavaggio delle stoviglie attrezzata con lavello e lavastoviglie;
- i) lavamani o, in alternativa, il lavello della zona di lavaggio delle stoviglie deve essere dotato di comando di erogazione dell'acqua non manuale e attrezzato con sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso;
- l) contenitore per rifiuti con comando a pedale;
- m) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da convogliare all'esterno i fumi ed i vapori oltre il colmo del tetto;
- n) tavoli da lavoro con superficie lavabile;
- o) armadietti per riporre le stoviglie;
- p) 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;
- q) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, se siano previsti non più di venti pasti;
- r) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima temperatura;
- s) spazio o locale idoneo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti con scaffali in materiale lavabile e disinfettabile;
- t) servizi igienici per gli operatori alimentari.

2. I servizi igienici per gli operatori devono avere 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, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso.

3. Se il locale per la preparazione dei pasti è all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione è ammesso l'utilizzo dei locali dell'abitazione, come spogliatoi e 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 16 giugno 2006 n. 796, relativa alle linee guida applicative del regolamento CE 29 aprile 2004 n.853.
3. La macellazione nel rispetto del limite di cui al comma 2 è svolta anche nei locali della cucina, purché effettuata in tempi diversi da quelli di preparazione dei pasti, con procedure appositamente previste dal piano di autocontrollo aziendale, riferito anche alle modalità di lavaggio e di disinfezione ad ultimazione di tali operazioni e per il monitoraggio dell'efficacia delle stesse operazioni.
4. I requisiti minimi per la macellazione per autoconsumo sono quelli previsti dal regolamento CE 29 aprile 2004 n. 852, in particolare per quanto riguarda i locali strutturati con pavimenti e pareti facili da lavare e disinfettare, con la disponibilità di acqua calda e fredda e con 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 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. Se vi è 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 ed 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 con una maggiore superficie dei vani abitabili ovvero con un'adeguata illuminazione di impianti autonomi e con un'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 previste nel presente articolo sono valide solo per l'uso dei locali a fini agrituristici.
4. La ricettività delle camere ad uso agrituristico 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 piazzole sono sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento 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 di 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 delle stoviglie sono installate in uno spazio distinto da quello destinato alle attrezzature per il lavaggio della 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, in applicazione della vigente legislazione regionale e dell'accordo Ministro della Salute-Regioni del 16 gennaio 2003 per gli aspetti igienico-sanitari nella costruzione, nella manutenzione e nella vigilanza delle piscine a uso natatorio.
2. Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti appositamente 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 sanitaria locale.
2. Il responsabile della piscina garantisce la corretta gestione, sotto il profilo igienico-sanitario, degli elementi funzionali che concorrono alla sicurezza della piscina.
3. I controlli interni sono eseguiti dall'imprenditore o dal personale appositamente 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. Se, in seguito all'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontra valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere alla immediata 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 ingresso, le modalità di 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 le seguenti materie:
  - a) nozioni di legislazione alimentare;
  - b) applicazione dei principi del sistema di Analisi del rischio e controllo dei punti critici (Haccp);
  - c) principi e norme di igiene alimentare;
  - d) regole e comportamenti di accoglienza ed ospitalità.

### **Art. 14**

#### *Classificazione*

1. La Giunta regionale recepisce con delibera le classificazioni previste dalla normativa nazionale entro novanta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

### **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.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

28 dicembre 2009

*Bassolino*



Consiglio Regionale della 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 intervenute modifiche legislative (articolo 5 lettera d della legge regionale numero 15 del 6 novembre 2008). 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 e 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.





Consiglio Regionale della Campania

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%
Foraggiere 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%
Noce	200	+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.



Consiglio Regionale della Campania

<b>Prodotto<sup>5</sup></b>	<b>Coltivazione<sup>6</sup> (ore/ha/anno)</b>	<b>Trasformazione<sup>7</sup> (ore/ha/anno)</b>	<b>Commercializzazione<sup>8</sup> (ore/ha/anno)</b>
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		

<sup>5</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>6</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>7</sup> I valori attribuiti alla trasformazione sono applicati nel caso in cui l'imprenditore dichiari 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 dichiari di commercializzare almeno il 50 per cento della quantità prodotta.



Consiglio Regionale della Campania

Tabella B Silvicoltura – Ore standard/ettaro/anno

<i>Tipologia</i>	<i>Coltivazione/taglio (ore/ha/anno)</i>	<i>Commercializzazione<sup>9</sup> (ore/ha/anno)</i>
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>9</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 .



Consiglio Regionale della Campania

Tabella C1 - Zootecnia - Ore standard/capo/anno

<i>Allevamento<sup>10</sup></i>	<i>Allevamento (ore/capo/anno)</i>	<i>Trasformazione prodotto<sup>11</sup> (ore/capo/anno)</i>	<i>Commercializzazione prodotto<sup>12</sup> (ore/capo/anno)</i>
Bovini ed equini da carne	60	+10%	+20%
Bovini da latte	90	+20%	+20%
Equini da trekking e da lavoro	50	0	0
Ovini - caprini	50	+10%	+20%
Suini	50	+10%	+20%
Bassa corte <sup>13</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 ovicapri equiparando 2 struzzi ad un capo di ovicapri.

<sup>10</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>11</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>12</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>13</sup> I valori attribuiti agli allevamenti di bassa corte si applicano solo ad allevamenti con un numero di capi superiore a cinquanta unità.



Consiglio Regionale della Campania

<i>Allevamento</i>	<i>Fino a 50arnie (ore/arnia/anno)</i>	<i>Da 51 a 200arnie (ore/arnia/anno)</i>	<i>Oltre 200 arnie (ore/arnia/anno)</i>	<i>Trasformazione (ore/arnia/anno)</i>	<i>Commercializzazio ne prodotto<sup>14</sup> (ore/arnia/anno)</i>
API	20	15	10	+20%	+20%

Tabella C2 - Zootecnia --

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

<sup>14</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.

EW



Consiglio Regionale della Campania

### 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

<i>Tipologia attività agrituristica</i>	<i>Ore lavoro/anno<sup>15</sup></i>
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>16</sup>
Agriturismo: attività didattiche, etc. con ristorazione	6 ore/giorno/attività <sup>17</sup>
Agriturismo: eventi promozionali	25/giorno-evento <sup>18</sup>
Agriturismo: degustazione	3 ore/giorno/degustazione <sup>19</sup>

<sup>15</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.

<sup>16</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>17</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>18</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>19</sup> L'attività di degustazione è considerata forfettariamente per ogni giorno di iniziativa di degustazione.

## **REGOLAMENTO REGIONALE: “Regolamento di attuazione della legge regionale 6 novembre 2008, n. 15”. (Disciplina per l'attività di agriturismo)**

*Avvertenza: il testo della legge viene pubblicato con le note redatte dal Settore Legislativo, al solo scopo di facilitarne la lettura (D.P.G.R.C. n. 10328 del 21 giugno 1996).*

### **Nota all'art. 1**

#### Comma 1.

*Legge regionale 6 novembre 2008, n. 15: “Disciplina per l'attività di agriturismo”.*

*Art. 19: “Ricorso al mercato finanziario”.*

*Comma 1: “1. 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, nel quale sono disciplinati:*

- a) i criteri e le modalità per l'assegnazione della classificazione alle aziende agrituristiche, sulla base dei parametri adottati dal Ministero delle politiche agricole e forestali;*
- b) l'individuazione della quota di prodotti propri e di quelli acquistati tramite normali canali commerciali, ai sensi dell'articolo 4, comma 4, della legge n. 96/2006;*
- c) i criteri per l'accertamento del rapporto di connessione delle attività agrituristiche e le tabelle di lavoro, di cui all'articolo 10, comma 5;*
- d) le norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivo-ricreativi delle strutture agrituristiche e delle aree attrezzate per il tempo libero;*
- e) le disposizioni igienico-sanitarie relative agli immobili e alle attrezzature da utilizzare per le attività agrituristiche, nel rispetto della normativa vigente; le disposizioni igienico-sanitarie per la somministrazione e la preparazione dei pasti, nel rispetto della vigente normativa;*
- f) i requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività di macellazione di animali allevati in azienda;*
- g) i requisiti per l'ospitalità in spazi aperti;*
- h) le disposizioni per la conduzione delle piscine;*
- i) i criteri e le modalità di svolgimento dei corsi di preparazione per l'attività agrituristiche”.*

### **Nota all'art. 2**

#### Comma 2.

*Legge regionale 6 novembre 2008, n. 15 già citata nella nota all'articolo precedente.*

*Art. 10: “Connessione e prevalenza”.*

*“1. L'attività di agriturismo è esercitata in rapporto di connessione con l'attività agricola che rimane prevalente.*

*2. Ai fini della presente legge il carattere di prevalenza dell'attività di coltivazione del fondo, della silvicoltura e dell'allevamento di animali rispetto all'attività agrituristiche si intende realizzato quando il tempo-lavoro impiegato nelle attività agricole è superiore a quello impiegato nell'attività agrituristiche sulla base delle tabelle di cui al comma 5.*

*3. L'attività agricola si considera comunque prevalente quando le attività di ricezione e di somministrazione di pasti e bevande interessano un numero non superiore a dieci ospiti o è data ospitalità ai campeggiatori utilizzando fino a cinque piazzole.*

*4. La connessione dell'attività agrituristiche si realizza quando l'azienda agricola, in relazione alla sua estensione, alle sue dotazioni strutturali, alla natura e alla varietà delle coltivazioni e degli*

allevamenti praticati, agli spazi disponibili, agli edifici in essa ricompresi, al numero degli addetti e al grado del loro impegno agricolo, è idonea anche allo svolgimento dell'attività agrituristica, nel rispetto delle disposizioni della presente legge e del regolamento.

5. Le tabelle tempo-lavoro sono individuate dal regolamento e sono aggiornate ogni tre anni. Gli aggiornamenti sono adottati dalla Giunta regionale, sentito il comitato tecnico regionale di cui all'articolo 15”.

#### Comma 5.

*Legge regionale 6 novembre 2008, n. 15 già citata nella nota all'articolo precedente.*

*Art. 7: “Esercizio dell'attività agrituristica”.*

“1. Gli imprenditori agricoli che intendono esercitare l'attività di agriturismo presentano al Comune in cui ha sede la struttura agrituristica la dichiarazione di inizio attività, ai sensi dell'*articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241*, alla quale sono allegati:

a) la relazione tecnico-economica, redatta da tecnico abilitato, sull'azienda agricola e sulle attività agrituristiche proposte che accerta il rapporto di connessione delle attività agrituristiche e la prevalenza dell'attività agricola di cui all'articolo 10;

b) il possesso dell'attestato di formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti, ai sensi del decreto regionale dirigenziale del 23 febbraio 2005, n. 46;

c) la dichiarazione sostitutiva di certificazione, ai sensi dell'articolo 46 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, riguardante la insussistenza delle condizioni indicate dall'articolo 6, comma 1, lettere a) e b) della legge n. 96/2006;

d) il titolo attestante il possesso dei fabbricati e dei terreni costituenti l'azienda;

e) il possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi, ai sensi della vigente normativa in materia previdenziale ed assicurativa dei propri dipendenti;

f) il rispetto degli obblighi fiscali secondo le vigenti disposizioni in materia;

g) la documentazione attestante l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura con data di inizio attività, partita IVA e codice fiscale;

h) le visure catastali di mappa e di partita relative ai fabbricati aziendali e ai terreni da destinare ad uso agrituristico. I fabbricati aziendali devono risultare in regola con le vigenti disposizioni urbanistiche, già accatastati alla categoria rurale o alla categoria D10 o per i quali risulta presentata istanza, corredata da dichiarazione di possesso dei requisiti necessari di aggiornamento catastale;

i) gli elaborati grafici in scala 1:100 dei locali e delle aree da destinare ad uso agrituristico. Ai sensi dell'articolo 3 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, alle opere ed ai fabbricati destinati ad attività agrituristiche sono applicate le disposizioni di cui all'articolo 24, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 104, relativamente all'utilizzo di opere provvisorie per l'accessibilità ed il superamento delle barriere architettoniche;

l) la planimetria generale delle superfici aziendali con l'ubicazione di tutti i fabbricati in essa presenti e la relativa destinazione d'uso;

m) il parere favorevole dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio relativo ai locali da adibire all'attività. In particolare, l'autorità sanitaria nella valutazione dei requisiti dei locali di trattamento e di somministrazione di sostanze alimentari e del relativo piano aziendale e di autocontrollo igienico-sanitario tiene conto della diversificazione e della limitata quantità delle produzioni, dell'adozione di metodi tradizionali di lavorazione e dell'impiego di prodotti agricoli propri.

2. L'attività agrituristica può essere iniziata decorsi trenta giorni dalla data di presentazione della dichiarazione d'inizio attività al Comune. Contestualmente all'inizio dell'attività l'imprenditore ne dà comunicazione al Comune, alla Provincia e alla Regione.

3. Il Comune, compiuti i necessari accertamenti, può formulare, entro trenta giorni dal ricevimento delle comunicazioni di cui al comma 2, rilievi motivati prevedendo i relativi tempi di adeguamento



senza sospensione dell'attività in caso di lievi carenze e irregolarità, ovvero, nel caso di gravi carenze e irregolarità, può disporre l'immediata sospensione dell'attività sino alla loro rimozione da parte dell'interessato, opportunamente verificata, entro il termine stabilito dal Comune.

4. Se il richiedente è persona giuridica, oltre ai documenti di cui al comma 1, sono allegati:

- a) l'atto costitutivo e lo statuto;
- b) il certificato di vigenza e il certificato fallimentare;
- c) la deliberazione del consiglio di amministrazione che approva il progetto di attività agrituristica ed autorizza il legale rappresentante alla presentazione dell'istanza.

5. Se il richiedente intende intraprendere un'attività per un numero di ospiti non superiore a dieci deve allegare la documentazione di cui al comma 1, lettere b), c), d), e), f), g), h), l).

6. Non possono esercitare l'attività agrituristica, a meno che abbiano ottenuto la riabilitazione, coloro che:

- a) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, nel triennio, condanna per uno dei delitti in materia d'igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti, secondo la vigente normativa;
- b) sono sottoposti a misure di prevenzione, ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 e successive modifiche, o sono stati dichiarati delinquenti abituali.

7. Il Comune provvede a trasmettere, anche per via telematica, copia della dichiarazione di inizio dell'attività ed i provvedimenti adottati alla Provincia e all'ufficio regionale competente”.

### **Nota all'art. 3**

#### Comma 5.

*Legge regionale 13 ottobre 2008, n. 13: “Piano territoriale regionale”.*

### **Nota all'art. 4**

#### Comma 1.

*Legge regionale 6 novembre 2008, n. 15 già citata nella nota all'articolo 1.*

*Art. 3: “Strutture agrituristiche e aree attrezzate per il tempo libero”.*

“1. Possono essere utilizzati per svolgere le attività previste dalla presente legge:

- a) i locali siti nell'abitazione dell'imprenditore agricolo ubicati nel fondo nonché gli edifici o parti di essi esistenti nel fondo e non più necessari alla conduzione dello stesso fondo;
- b) i locali siti nell'abitazione dell'imprenditore agricolo ubicati nei borghi e nei centri abitati ove è situato il centro aziendale per i quali deve essere garantita la conservazione della ruralità;
- c) le superfici aziendali da destinare ad attività ricreative, sportive e di accoglienza.

2. La eventuale ristrutturazione dei locali di cui al comma 1 è eseguita nel rispetto delle caratteristiche tipologiche ed architettoniche degli edifici esistenti nonché delle caratteristiche ambientali delle zone interessate mediante l'utilizzo di tipologie e di materiali tradizionali della zona.

3. I locali utilizzati ad uso agrituristico sono assimilati ad ogni effetto alle abitazioni rurali; lo svolgimento di attività agrituristiche non costituisce distrazione della destinazione agricola del fondo e degli edifici interessati e non comporta cambio di destinazione d'uso degli edifici censiti come rurali e come beni strumentali, ai sensi dell'articolo 3, comma 156, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, come modificato dal decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1999, n. 536”.

### **Nota all'art. 5**

#### Comma 1.

*Legge regionale 6 novembre 2008, n. 15 già citata nella nota all'articolo 1.*

*Art. 7, comma 5* già citato nella nota al comma 5 dell'articolo 2.

#### **Nota all'art. 8**

##### Comma 2.

*Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 853/2004*: “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”.

##### Comma 4.

*Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004*: “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari”.

#### **Nota all'art. 9**

##### Comma 1.

*Legge regionale 6 novembre 2008, n. 15* già citata nella nota all'articolo 1.

*Art. 3* già citato nella nota al comma 1 dell'articolo 4.

#### **Nota all'art. 13**

##### Comma 1.

*Legge regionale 6 novembre 2008, n. 15* già citata nella nota all'articolo 1.

*Art. 16*: “Formazione”.

“1. La Regione, in collaborazione con le Province e con le associazioni degli operatori agrituristici, sostiene lo sviluppo delle attività di cui alla presente legge anche attraverso attività di formazione professionale”.