

**DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS 2025
2023-2025**

Dati aggiornati al 15/10/2025

HVF HOTEL VILLA FRANCA
POSITANO



Sito di Viale Pasitea, n. 318 - 84017 Positano (SA)

Rif: EMAS Regolamento CE n.1221/2009 e Regolamento (UE) 2017/1505 della Commissione del 28 agosto 2017, REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2018 che modifica l'allegato IV del regolamento (CE) n. 1221/2009, REGOLAMENTO (UE) 2023/... DELLA COMMISSIONE del 21 giugno 2023 che rettifica l'allegato I punto 2 primo comma del Regolamento (CE) n. 1221/2009 (EMAS)

KIWA CERMET ITALIA S.p.A.
Società con Socio Unico
Via Casertana, 23
84047 Casertana (BN)
Tel. 051/2594115 - Fax 051/763382



SOMMARIO	2
0. Dichiarazione Ambientale	4
1 Presentazione dell'organizzazione	5
1.1 Introduzione	
1.2 Presentazione dei servizi offerti	
1.2.1 Descrizione delle aree della struttura e dei servizi alberghieri forniti	
1.2.2 Descrizione cucina e preparazione pasti	
1.2.3 Principali attrezzature	
1.3 Descrizione del ciclo organizzativo	
2. Contesto ambientale e paesaggistico	12
3. Politica aziendale per la tutela dell'ambiente	15
Sistema di gestione ambientale	17
4.1 Il percorso del HVF verso l'efficienza	
4.2 Gli attori coinvolti nella gestione ambientale	
4.3 Struttura del Sistema di Gestione Ambientale	
4.4 La Formazione	
5. Identificazione e valutazione degli aspetti ambientali ed indicatori.....	21
5.1 Identificazione e valutazione degli aspetti ambientali significativi	
5.2 Valutazione degli aspetti ambientali significativi: aspetti diretti	
5.3 Valutazione degli aspetti ambientali significativi: aspetti indiretti	
5.4 Descrizione degli aspetti ambientali individuati	
5.4.1 <i>Emissioni in atmosfera</i>	
5.4.2 <i>Approvvigionamento idrico</i>	
5.4.3 <i>Scarichi idrici</i>	
5.4.4 <i>Uso del suolo in relazione alla biodiversità</i>	
5.4.5 <i>Rifiuti</i>	
5.4.6 <i>Sostanze pericolose</i>	
5.4.7 <i>Amianto</i>	
5.4.8 <i>PCB e PCT</i>	
5.4.9 <i>Impianti F-GAS</i>	
5.4.10 <i>Rumore</i>	

5.4.11 Inquinamento <i>elettromagnetico</i>	
5.4.12 <i>Impatto visivo</i>	
5.4.13 <i>Uso delle Risorse</i>	
5.5 <i>Indicatori ambientali e andamento</i>	37
5.5.1 Consumi energetici	
5.5.2 Emissioni di CO ₂ a partire dai consumi energetici	
5.5.3 Consumi idrici	
5.5.4 Produzione rifiuti speciali	
5.5.5 Utilizzo di sostanze pericolose	
6. Emergenze Ambientali	52
6.1 Rischio incendio	
7. Prospettiva del ciclo di vita.....	53
8. Autorizzazioni e concessioni.....	54
9. Informativa ai clienti.....	56
10. Obiettivi, target e programmi.....	56
11. Informazioni per il pubblico	62
12. Glossario	64



Certificato di Registrazione
Registration Certificate



0. DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Sono lieto di presentare la Dichiarazione Ambientale di Hotel Villa Franca per il sito di Positano che costituisce un elemento di trasparenza tra la nostra attività produttiva e l'ambiente circostante, con cui abbiamo sempre avuto rapporti di collaborazione.

Il rispetto per l'ambiente nasce dall'impegno con cui da sempre mi rivolgo verso il Territorio in cui vivo insieme alla struttura alberghiera.

Tutte le persone coinvolte in HVF ne sono artefici all'interno e nello stesso tempo ne sono esempio e propulsione verso l'esterno.

L'adesione al Regolamento EMAS, sostenuta da un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla Norma UNI EN ISO 14001, intende dare forza al rispetto di HVF verso l'ambiente, portandolo verso tutti coloro che nel mondo conoscono ed usufruiscono dei nostri servizi. Con l'adesione volontaria al Regolamento CE n. 1221/09 e succ. mod. ed agg. (Reg UE 1505/2017, Reg. UE 2018/2026) abbiamo voluto dimostrare la sempre maggiore attenzione di HOTEL VILLA FRANCA verso temi delicati quali il risparmio delle risorse naturali, la tutela e il miglioramento della qualità ambientale dell'area in cui opera.

Questa Dichiarazione Ambientale è testimonianza dell'impegno che negli ultimi anni si è profuso in una comunicazione trasparente, del miglioramento continuo e del totale rispetto della normativa vigente, come presupposti indispensabili per la corretta gestione ambientale della nostra azienda.

La Dichiarazione Ambientale è stata convalidata dal Kiwa Cermet Spa in qualità di verificatore ambientale (con riconoscimento EMAS IT – V -011 in data 21/12/2017 ed aggiornato il 19/11/2020), ed è stata registrata Emas con n. IT-001977 il 17/12/2019 ed aggiornata il 19/03/2024 con scadenza il 13/11/2026.

Mi auguro che i cittadini residenti nelle zone interessate quindi nella costiera Amalfitana, le autorità locali, i nostri fornitori, tutto il nostro personale, ed in generale tutti gli interlocutori coinvolti direttamente o indirettamente nelle nostre attività, vedano questa Dichiarazione Ambientale come uno strumento da utilizzare per creare un rapporto di collaborazione continua, in un'ottica costruttiva di miglioramento e salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo.

Positano, 15 ottobre 2025

L'amministratore
Massimo Napoli

HVF SRL
Via Pasitea 318
84017 - Positano (Salerno)

N. Registrazione: **IT-001977**
Registration Number

Data di Registrazione: **17 Dicembre 2019**
Registration Date

Sito:
1) HOTEL VILLA FRANCA - VIA PASITEA 318 - Positano (SA)

ALBERGHI E ALLOGGI SIMILI
HOTELS AND SIMILAR ACCOMMODATION

NACE: 55.10

Questa Organizzazione ha adottato un sistema di gestione ambientale conforme al Regolamento EMAS allo scopo di attuare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali e di pubblicare una dichiarazione ambientale. Il sistema di gestione ambientale è stato verificato e la dichiarazione ambientale è stata convalidata da un verificatore ambientale accreditato. L'Organizzazione è stata registrata secondo lo schema EMAS e pertanto è autorizzata a utilizzare il relativo logo. Il presente certificato ha validità soltanto se l'organizzazione risulta inserita nell'elenco nazionale delle organizzazioni registrate EMAS.

This Organization has established an environmental management system according to EMAS Regulation in order to promote the continuous improvement of its environmental performance and to publish an environmental statement. The environmental management system has been verified and the environmental statement has been validated by accredited environmental verifier. The Organization is registered under EMAS and therefore is entitled to use the EMAS Logo. This certificate is valid only if the Organization is listed into the national EMAS Register.

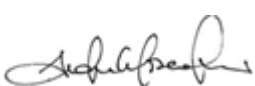
Roma, **19 Marzo 2024** Certificato valido fino al: **13 Novembre 2026**
Roma Expiry date

Comitato Ecolabel - Ecoinudit
Sezione EMAS Italia
Il Presidente
Dott. Enrico Cancia

/s/ digitalmente

Il presente atto è firmato digitalmente ai sensi del D.P.R. n.445/2000 e del D.lgs. 7 marzo 2005 n.82 e norme collegate. Detta modalità sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa

KIWA CERMET ITALIA S.p.A.
Società con Socio Unico
Via Cadriano, 23
41067 Cadriano (BO)
Tel. 0521/59091 (3 linee) Fax 0521/763382

1. PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

L'Hotel Villa Franca (HVF) fu realizzato nel 1940 dall'allora "chef-patron" Giuseppe Russo, pioniere dell'Hôtellerie Positanese, che decise di ospitare, nella propria casa, i primi viaggiatori Inglesi che si spingevano a visitare il Sud-Italia.

La Villa patronale cominciava così ad essere modificata, gli appartamenti in camere con bagno.

Mr. Russo cucinava personalmente per i propri ospiti e li intratteneva dopo cena al bar dell'albergo, con i liquori locali da lui preparati e con il fascino della dialettica, giacché parlava inglese e tedesco correttamente.

Il bar era l'unico ritrovo del paese, tant'è che durante l'ultima guerra, era frequentato anche dalle truppe alleate, in special modo dagli Americani.

Con essi Positano scrisse gli inizi della sua storia, fino a diventare, oggi, uno dei posti più esclusivi del turismo internazionale.

Alla gestione della casa subentrano i figli Mario e Franca con suo marito Pasquale.

Nel 1990 una grande ristrutturazione proietta, le due Ville che compongono l'Hotel in un contesto più moderno, adattandole ad accogliere la migliore clientela.

Persone geniali e lungimiranti, hanno fatto in modo di posizionare l'Hotel Villa Franca sempre ai vertici dell'accoglienza in Costa d'Amalfi.

Già da qualche anno l'albergo è stato affidato alla terza generazione della famiglia, e cioè alla direzione di Rosa Taddeo ed a suo marito Massimo Napoli.

Con loro l'Hotel ha ricevuto una sferzata di freschezza e contemporaneità sia negli arredi che nella gestione.

Punti fermi restano comunque le materie prime usate, riconducibili ad un territorio generoso quale questo, come il portale in maiolica dipinto a mano, che introduce all'ingresso dell'Albergo e subito lo sguardo dell'ospite è già sull'isola delle sirene "Li Galli".

L'atmosfera calda della casa è immediata ed insieme ad i pavimenti Vietresi, marmi del Vesuvio, terracotta smaltate che caratterizzano gli ambienti, oggi, si mescolano pezzi di grande designer, creati in esclusiva.

Lampade di Chelini, arredamenti Gervasoni si alternano a dipinti di grandi maestri che insieme agli acquerelli di artisti locali, suscitano emozioni pure.

Rosa e Massimo hanno fatto in modo da mixare elementi diversi tra loro che alla vista rilasciano un piacere unico, lasciando sempre che il bianco prevalga su tutto.

Hanno disegnato personalmente la linea cortesia dell'albergo, i lini per il letto, le spugne i servizi colazione e cena che vengono accompagnati dalle ceramiche più esclusive.

Il bar, le terrazze, i saloni, la sua piscina incastonata sul tetto e le camere si aprono sullo scenario paradisiaco delle baie, offrendo visioni fantastiche che fanno di Positano e del Villa Franca, uno dei luoghi più seducenti del mondo.

Profumi e aromi si spandono come un delicato invito alla tavola, si infiltrano abilmente ed incuriosiscono, con intriganti pietanze l'ospite, questo è il ristorante "Li Galli".

Nulla è lasciato al caso.

Ed è proprio qui che si può godere del rosso vermiglio di un tramonto oppure dell'azzurro rosato di un'alba, del bianco intenso della luce o del blu profondo del mare.

Sono queste le combinazioni magiche che nell'ambiente unico e complice dell'Hotel Villa Franca creano delicate passioni nell'avvolgere la natura poetica delle cose.

Ed è proprio qui che con il susseguirsi delle generazioni il mitico canto delle sirene si rinnova e diventa realtà.

1.1. INTRODUZIONE

Il Sito alberghiero si trova al viale Pasitea, una delle strade principali del paese di Positano, rinomata località turistica in provincia di Salerno, Campania. La zona circostante il sito comprende insediamenti di tipo abitativo nelle immediate vicinanze dell'insediamento. L'area impegnata dall'attività è classificata «abitativa» dal locale Piano Regolatore. Nell'area compresa tra lo stabilimento ed i centri abitati non sono presenti fabbricati di tipo ricreativo, di pubblica istruzione, di tipo sanitario. La più vicina linea ferroviaria scorre a ca. 0.40 Km in direzione sud, ove è presente una piccola stazione. La principale arteria stradale prossima all'insediamento è l'autostrada NAPOLI SALERNO che scorre a ca. 40 Km in direzione Est. L'aeroporto più vicino è quello di NAPOLI distante dall'albergo circa 60 Km in linea d'aria in direzione Nord - Est. Il sito è affacciato direttamente sul mare Tirreno in una insenatura tra il golfo di Salerno ed il golfo di Sorrento.

I DATI DELL'AZIENDA

RAGIONE SOCIALE	HVF SRL
Nome Commerciale	Hotel VILLA FRANCA
Sede Operativa Indirizzo/Città/CAP	Viale Pasitea 318 - 84017 Positano (SA)
Autorizzazione/DIA Sanitaria	Allegata agli atti
Telefono	089 875655
Partita IVA	02830090656
Amministratore unico	Massimo Napoli
Tipologia Attività	Hotel Ristorante
Codice NACE	55.1

L'adesione al regolamento EMAS si inserisce nella politica della Società di attenzione ed impegno per uno sviluppo dell'attività compatibile con l'ambiente.

È ferma convinzione di HOTEL VILLA FRANCA che l'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale, oltre a portare un significativo contributo alla salvaguardia dell'ambiente, costituisca un'occasione di miglioramento e di crescita all'interno della propria unità produttiva.

La Dichiarazione Ambientale rappresenta uno stimolo per migliorare i rapporti con il territorio e per tendere al miglioramento continuo nella gestione delle tematiche ambientali.

Inoltre, in tale dichiarazione verranno descritti gli indicatori ambientali.

Per indicatori di sostenibilità ambientale e indicatori ambientali si intendono dati, valori statistici e parametri utili alla valutazione qualitativa o quantitativa delle condizioni ambientali. In particolare, gli indicatori ambientali sono parametri rilevabili che mostrano le condizioni di un sistema ambientale; gli indicatori di sostenibilità sono indicatori ambientali particolari che aiutano a comprendere se le condizioni ambientali rientrano in determinate aspettative e soddisfano gli obiettivi di sviluppo sostenibile.

Grazie agli indicatori di sostenibilità ambientale è stato possibile individuare eventuali problemi ed ipotizzare soluzioni; ogni indicatore ambientale può essere considerato come una variabile significativa del sistema da comprendere e di conseguenza tanto più è complesso un sistema tanti più sono gli indicatori necessari per descriverlo; gli indicatori di sostenibilità ambientale sono associati agli obiettivi di sviluppo sostenibile.

Possiamo dichiarare che al momento i nostri indicatori principali sono sicuramente quelli che prendono in considerazione l'impatto acqua e l'impatto energia, considerando i quali possiamo delineare quanto la nostra struttura possa essere impattante sull'ambiente circostante. Nei prossimi paragrafi considereremo questo aspetto servendoci della comparazione dei consumi relativi agli anni presi in considerazione dal 2016/2017 ad oggi, in base alla disponibilità dei dati.

1.2 PRESENTAZIONE DEI SERVIZI OFFERTI

Come si evince dalla planimetria generale, documento allegato al Manuale del Sistema di Gestione Qualità Ambiente (MSQA), Hotel Villa Franca dispone di due strutture: un corpo centrale ed una dipendenza. Entrambe le strutture sono definite servizi di alloggio codice EA 30 e si inquadrano con codice NACE 55.1 Alberghi con ristorante. Oltre al servizio di alloggio la struttura, quindi, offre servizio bar e servizio ristorazione.

L'hotel offre i servizi di:

- pernottamento
- ristorazione
- accesso ed utilizzo piscina
- Bar
- Personale multilingue

e servizi accessori:

- Ascensori
- negozio souvenir
- Aria condizionata nelle aree comuni
- Area relax con idromassaggio bagno turco e palestra
- servizio in camera 24 ore su 24
- servizio navetta

altri servizi in camera

- cassette di sicurezza elettronica in camera
- camere insonorizzate
- riscaldamento
- aria condizionata
- TV a schermo piatto
- ipad Apple
- Wi-Fi
- minibar
- set preparazione caffè e tè
- bagno privato
- servizio di couverture (servizio di seconda pulizia della camera)
- telefono con linea diretta
- biancheria da letto di alta qualità
- doccia o vasca da bagno
- servizio di lavanderia
- e altri servizi su richiesta.

Sono state di seguito identificate tutte le attività svolte nei singoli reparti e/o aree operative ed oggetto di analisi di valutazione ambientale al fine di individuare gli aspetti ambientali significativi:

Attività	Luogo di esercizio	N°	
Ricezione	Reception	2	24 ore su 24
Servizio Cucina	Cucina	1	Settori /servizi annessi Pasticceria; Panetteria /lavaggio
Ristorazione	Ristorante	2	Galli Grill all'aperto in piscina Li Galli Restaurant
Consumo di Bevande alcoliche e non	Bar	2	Gallis Sky bar Gallis Bar
Pernottamento	Camere	27	Albergo
		18	Dipendenza
Benessere	Centro Benessere O 'SPA	1	Vasca idromassaggio
		1	Sala Trattamenti
		1	Palestra
		1	Bagno Turco

1.2.1 Descrizione delle aree della struttura e dei servizi alberghieri forniti

L'HOTEL VILLA FRANCA è struttura con ingresso principale a piano terra, in cui vi è la reception 1 uffici, sale ristorante, area bar e retro bar, sala colazione, due sottostanti piani sottostrada, in cui vi sono le camere servizi di piano, due uffici e il centro benessere, al secondo piano sottostrada vi è l'ingresso per il personale della cucina, lo spogliatoio ed i servizi, la cucina con magazzino di stoccaggio merci, la lavanderia, e un'area raccolta materiali e rifiuti non pericolosi. Al primo e secondo piano vi sono le camere ed i servizi di piano. Infine, il terrazzo soprastante è occupato dalla piscina e dal bar e ristorante annessi. La dipendenza, di fianco alla struttura principale, possiede una reception al piano terra e le camere e relativi servizi di piano sono situati al piano terra e ai cinque piani sottostanti.

Quindi complessivamente le aree in cui si svolgono i servizi sono così distinte:

Due Reception → servizio di accoglienza

- 1) Reception albergo
- 2) Reception dipendenza

L'area destinata all'accoglienza e al soggiorno, si presenta in forma di locale unico, molto spazioso e panoramico e accuratamente arredato, localizzato nella struttura centrale per soddisfare le esigenze di una clientela che si sofferma volentieri. L'area è destinata al servizio ricreativo.



Bar e Ristoranti → servizi di somministrazione, bar e ristorante
In piscina

Gallis Sky bar

Galli Grill all'aperto in piscina destinato alla ristorazione diurna



Al primo piano della struttura principale

Li Galli Restaurant destinato alla ristorazione serale

Gallis Bar per gli aperitivi pomeridiani e per la caffetteria



La cucina → Preparazione cibi per la somministrazione.

Il locale cucina è ubicato nelle vicinanze e possiede un accesso riservato al personale e uno locale per i fornitori in cui si esegue il ricevimento delle merci.

Il servizio di cucina rappresenta uno dei principali settori dell'albergo. Il reparto è valorizzato dalla cultura enogastronomica di eccellenza e del territorio con preparazione di ricchi buffet per la prima colazione, per il pranzo e per la cena.

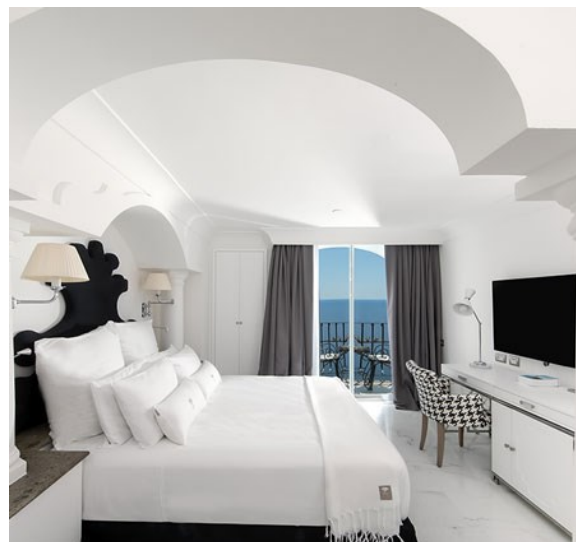
Nel 2022 il Ristorante Li Galli con lo Chef Savio Perna ha ricevuto il premio **MICHELIN STAR REVELATION 2022 ITALIA confermato per gli anni successivi e a tutt'oggi per il 2025.**



Le camere → Il pernottamento:

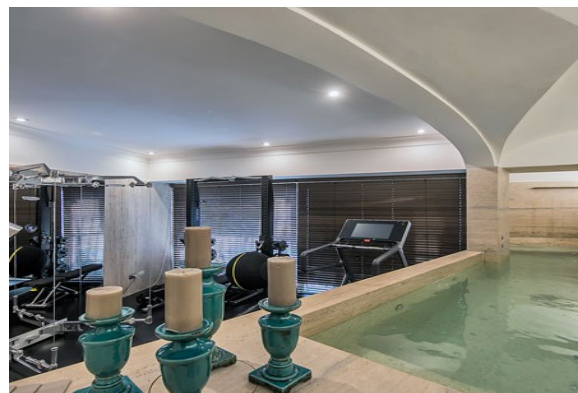
- n. 27 nella struttura principale
- n. 17 nella dipendenza

Le camere sono destinate al servizio di pernottamento con tutti i confort che un cliente esigente possa desiderare. Si distinguono le seguenti categorie di camere: Classic, Camere Superior, Camera Delux, Suite, Terrace suite, Junior suit. Arredi, terrazze e tutti servizi disponibili in camera sono in linea con la politica di una continua ricerca della piena soddisfazione del cliente.



Il Centro Benessere "O' Spa" → area essenziale ma completa in cui sono disponibili

- 1 sala massaggi
- 1 palestra
- 1 vasca idromassaggio
- 1 bagno turco
- servizi
- spogliatoio



1.3 DESCRIZIONE DEL CICLO ORGANIZZATIVO

Il processo di erogazione del servizio alberghiero può essere schematizzato nei seguenti macro-processi:

- Gestione dei contratti per i servizi per l'anno successivo a quello della stagione turistica;
- Gestione dei rapporti con il cliente per offerte e prenotazioni;
- Pianificazione dei servizi di alloggio;
- Controllo dell'erogazione del servizio e della attività di ristorazione.

- a) La gestione dei contratti avviene entro l'inizio della stagione. Le caratteristiche del servizio da erogare sono documentate su documenti contrattuali, il cui contenuto è riesaminato ed approvato dalla Direzione.
- b) Gestione dei rapporti con il cliente per offerte e prenotazioni. Le tariffe dei servizi di alloggio sono stabilite dopo il termine della stagione turistica, entro l'inizio del nuovo anno, in base all'analisi delle presenze e dei dati di bilancio. Le tariffe sono pubblicate su appositi listini, i quali sono resi disponibili al pubblico, nonché attraverso il sito internet con la comunicazione all'APT (Azienda Promozione Turismo) ed a Enti convenzionati quali Tour Operator, Agenzie di Viaggi ed Associazioni di promozione e pubblicità Turistiche nazionali e internazionali. Il cliente può comunque richiedere l'entità delle tariffe contattando direttamente gli uffici preposti albergo e, se del caso, richiedere la disponibilità nel periodo richiesto.

c) Pianificazione dei servizi di alloggio

La pianificazione dei servizi corrisponde alla verifica della disponibilità di posti per soddisfare le richieste dei clienti, alla disposizione del cliente. L'assunzione di personale stagionale per la corretta gestione avviene da parte della Proprietà sulla base dell'analisi statistica delle presenze degli anni precedenti.

d) Erogazione dei servizi

L'erogazione del servizio avviene ricevendo il cliente presso la reception e successivamente indicando allo stesso la camera stabilita in fase di prenotazione. In camera il cliente troverà la documentazione illustrativa e informativa sull'uso razionale delle risorse e le norme comportamento in caso di emergenza. Inoltre, avrà informazioni sul servizio di ristorazione.

e) Controllo dell'erogazione del servizio

Il controllo del servizio avviene attraverso sopralluoghi periodici da parte del personale operativo, durante i quali sono annotati su apposita modulistica:

- l'assenza di pericoli per la sicurezza del personale, del cliente e dell'ambiente;
- la corretta funzionalità degli impianti e dei servizi della camera
- la corretta funzionalità delle attività della cucina e della elaborazione dei menù

Durante tali controlli il personale verifica inoltre il corretto comportamento del cliente in relazione al regolamento.

Per lo svolgimento delle attività e dei servizi sopra descritti HVF utilizza i seguenti impianti ed attrezzature/mezzi:

- Acqua potabile per i servizi in camera e per tutte le lavorazioni in cucina e di pulizia dell'hotel
- 4 centrali termiche a gas metano per alimentazione di acqua calda centralizzata e riscaldamento
- n. 54 unità interne canalizzabili per il condizionamento dell'aria
- n. 2 unità esterne di capacità rispettivamente di 11,8 e 26,8 di fluido refrigerante R 410A
- n. 3 unità esterne di capacità di fluido refrigerante R 410A < a 3 Kg
- Attrezzature per l'attività della cucina
- Sistema di trattamento acqua per la piscina in apposito locale tecnico
- Sistema di trattamento acqua per la vasca idromassaggio del centro benessere in apposito locale tecnico
- Impianto antincendio

Tutte le apparecchiature sono gestite e mantenute aggiornate, nell'ambito del sistema qualità, con apposito Registro "Elenco attrezzature ed Impianti" Mod 6.4.

2. CONTESTO AMBIENTALE E PAESAGGISTICO

Le coordinate geografiche di Positano, Italia, sono:

Latitudine: 40°37'41" N

Longitudine: 14°29'03" E

Altitudine sul livello del mare: 120 m

Il territorio comunale, per la parte terrestre, confina con i Comuni di Praiano, Agerola, Pimonte e Vico Equense. In esso sono comprese tre isole: Gallo Lungo, La Rotonda e Dei Briganti a nord della Rotonda.

Il Comune di Positano rientra nell'ambito dell'Autorità di Bacino Regionale Campania Sud ed Interregionale per il Bacino Idrografico del fiume Sele, istituita con D.P.G.R. n. 142 del 15/05/2012 (in attuazione della L.R. 4/2011 art. 1 c.255), nata dalla fusione dell'Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele e in Sinistra Sele e, l'Autorità Interregionale del fiume Sele. Precedentemente il Comune di Positano rientrava nel perimetro dell'Autorità di Bacino Destra Sele.

2.2 IL SISTEMA AMBIENTALE E PAESAGGISTICO

Il territorio del Comune di Positano appartiene alla Costiera Amalfitana, un'area che si estende per 11.231 ettari tra il Golfo di Napoli e il Golfo di Salerno e comprende 16 Comuni della provincia di Salerno: Amalfi, Atrani, Cava de' Tirreni, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Malori, Minori, Positano, Praiano, Raito, Ravello, Sant'Egidio del Monte Albino, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare. Prende il nome dalla città di Amalfi, nucleo centrale della Costiera non solo geograficamente, ma anche storicamente.



Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele

FIGURE PARTE III

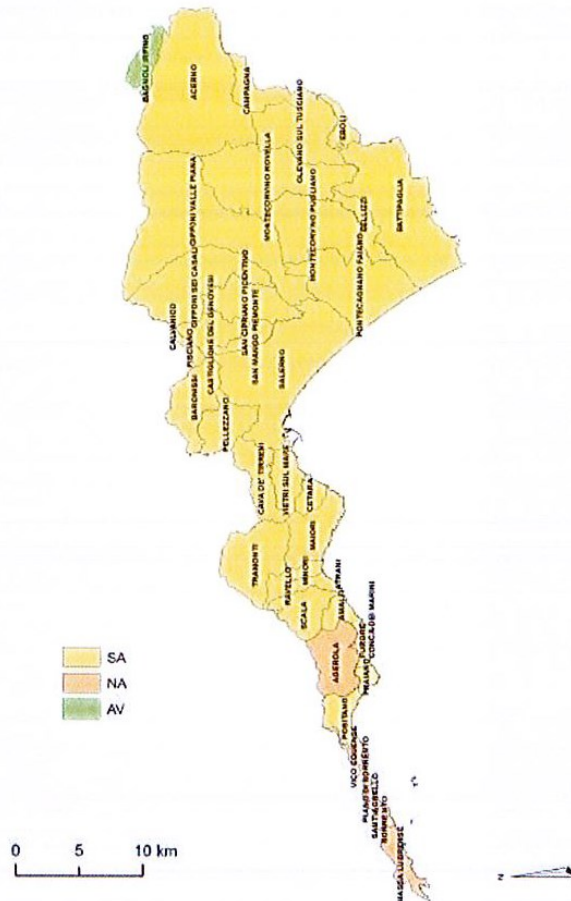
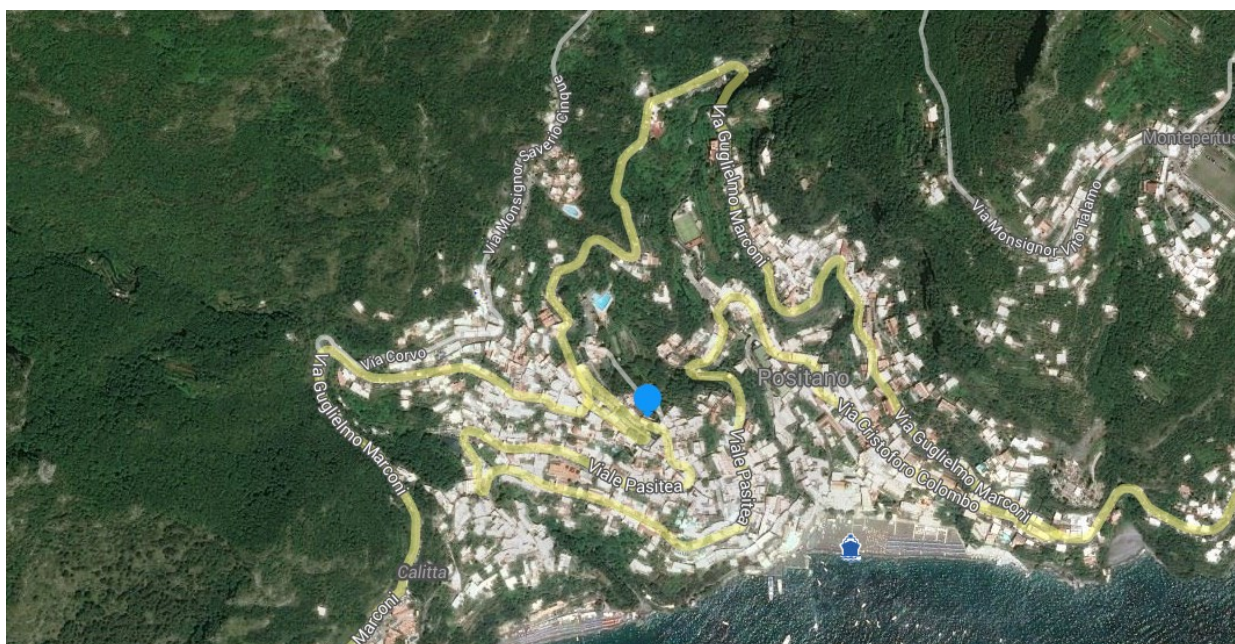


Fig. 1 – Territori comunali ricadenti nel Bacino Regionale Destra Sele

La Costiera Amalfitana è un ambiente unico, tutelato dall'Unesco in quanto perfetto esempio di paesaggio mediterraneo con eccezionali valori scenografici naturali e culturali risultanti dalla sua teatrale topografia e dall'evoluzione storica.

Quello che oggi possiamo ammirare, quindi, è il risultato di due componenti, quella naturale e quella storica, in un processo virtuoso che non ha alterato l'equilibrio dei numerosi elementi che compongono il territorio (vegetazione, acqua, fauna) ma ha creato un sistema in cui il paesaggio è frutto di trasformazioni continue finalizzate a conseguire un vantaggio (i contadini che nell'XI secolo hanno realizzato le terrazze lo facevano per ricavare terra coltivabile), ma sempre compatibili e sempre caratterizzate da uno sfruttamento intelligente delle risorse locali.

La Costiera Amalfitana offre in ogni stagione un particolare spettacolo legato alla natura. Dalla fioritura primaverile degli alberi di limoni o dei primi pampini delle viti, al verde intenso del bosco ed al blu luccicante del mare in estate, ai colori caldi dell'autunno con i castagneti carichi di frutti, al bianco delle onde del mare invernale o allo spettacolo della montagna e delle colline: ogni stagione ha un suo colore ma sempre affascinante e tale da incuriosire anche il viaggiatore più distratto.



L'HVF Villa Franca sorge in comoda posizione proprio nel cuore di Positano ed è facilmente raggiungibile in auto, tramite autostrada A1 per Napoli e A3 verso Salerno, in autobus o via mare in aliscafo.

3. POLITICA AZIENDALE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

HVF riconosce che la qualità dell'ambiente è di fondamentale importanza per lo sviluppo del turismo e dell'attività alberghiera. In tale ottica HVF ha avviato un percorso di miglioramento e tutela ambientale implementando un sistema di gestione Ambientale (SGA).

L'obiettivo principale dell'HOTEL VILLA FRANCA è la soddisfazione delle esigenze dei Clienti e delle leggi vigenti mediante un continuo miglioramento della qualità, delle performances ambientali, della sicurezza dei prodotti, degli impianti e del personale nonché un costante perfezionamento dei servizi relativi.

La Direzione di VILLA FRANCA conferma la scelta del Sistema di Gestione della Qualità e Ambiente rispondente alle prescrizioni della norma UNI EN ISO 9001:2015 ed EMAS (Reg CE 1505/2017) e UNI EN ISO 14001 come strumento strategico per la Ns gestione, orientato alla completa soddisfazione delle aspettative dei clienti attraverso:

- la qualità e l'affidabilità dei servizi ad esso collegati
- la piena consapevolezza della propria responsabilità nei confronti dei clienti
- il pieno rispetto delle leggi specifiche, della normativa in materia di igiene, sulla sicurezza e condizioni di lavoro, e sull'ambiente.

L'impegno della HOTEL VILLA FRANCA è espresso nei seguenti criteri:

- operare in maniera sostenibile e nel pieno rispetto della legislazione ambientale, di tutti i regolamenti e degli altri requisiti sottoscritti applicabili alle sue attività ed alle ulteriori prescrizioni applicabili agli aspetti ambientali;
- Istituire e mantenere una adeguata "Cultura della sicurezza alimentare" attraverso l'impegno e la guida da parte della direzione a diffondere la consapevolezza e la comunicazione interna circa i pericoli per la sicurezza alimentare, le prassi di sicurezza alimentare e l'importanza della sicurezza e dell'igiene alimentare, garantendo la disponibilità di adeguate risorse;
- promuovere nell'ambito delle proprie attività la tutela e la salvaguardia dell'ambiente;
- tutelare l'ambiente prevenendo o riducendo l'inquinamento legato alle proprie attività, ed in particolare allo scarico delle acque reflue, all'uso di sostanze chimiche ed alla produzione dei rifiuti, tramite l'utilizzo delle migliori tecnologie disponibili sul mercato, economicamente sostenibili per l'Azienda, adottando criteri ecologici negli acquisti, promuovendo la conoscenza del proprio territorio e dei prodotti locali;
- tutelare l'ambiente attraverso l'uso ottimale delle risorse, utilizzando in modo efficiente, facendole durare il più a lungo possibile, e impegnandosi a trovare nel frattempo tecnologie che consentono di sfruttare risorse alternative in loro sostituzione, e se possibile dotate della caratteristica della "rinnovabilità" (ad esempio sostituendo in futuro l'energia tradizionale con l'energia solare, fonte rinnovabile),
- incentivare l'uso razionale delle risorse idriche ed energetiche attraverso una chiara opera di sensibilizzazione del cliente, dei fornitori operanti all'interno dell'Azienda e di tutto il personale aziendale;
- garantire un efficace sistema di monitoraggio degli aspetti ambientali più significativi collegati ai servizi erogati al cliente;
- perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali attraverso la definizione di obiettivi e traguardi misurabili e confrontabili e di indicatori ambientali;
- creare canali di comunicazione, sia verso il personale che opera in HVF sia per quello che opera per conto di essa, sia verso il pubblico, la comunità, gli organi di controllo e la pubblica autorità, al fine di attivare rapporti diretti e trasparenti e consentire la raccolta di eventuali osservazioni e suggerimenti;
- sviluppare le capacità professionali del personale dipendente di ogni livello e grado mediante programmi di formazione ed addestramento alle metodologie della Qualità ed alle leggi che regolano l'Ambiente, sulla gestione dei prodotti chimici, alla gestione dei rifiuti ed all'incentivazione della raccolta differenziata;
- sensibilizzare tutto il personale, i fornitori, i clienti sugli aspetti ambientali e coinvolgerli sugli obiettivi e traguardi ambientali;
- attuare misure strutturali e gestionali per prevenire incidenti ambientali e garantire un'adeguata risposta nel caso questi si dovessero verificare, con particolare attenzione allo sversamento di sostanze come carburanti e sostanze infiammabili.

Oltre alla puntuale implementazione del Sistema Qualità ed Ambiente, con i quali intendiamo perseguirli, i ns obiettivi:

- **Il Miglioramento della soddisfazione dei clienti**
- **la piena conformità ai requisiti applicabili: del cliente, di legge e normative cogenti e interni alla Ns struttura**
- **il miglioramento continuo dei processi e dell'efficacia del sistema di gestione per la qualità e ambiente in termini di: riduzione dei consumi attraverso l'implementazione di tecnologie e la sensibilizzazione dei clienti e del personale, miglioramento della separazione dei rifiuti prodotti, riduzione del consumo di sostanze pericolose ed incentivazione all'uso di prodotti ecologici, ricerca e sensibilizzazione dei propri fornitori agli aspetti ambientali, incentivazione all'approvvigionamento dei prodotti del territorio**
- **il costante miglioramento delle prestazioni ambientali attraverso il monitoraggio dei processi aziendali**
- **l'impegno alla prevenzione all'inquinamento e alla tutela dell'ambiente**

La Direzione nella figura dell'Amministratore è coinvolta in prima persona nel rispetto e nell'attuazione di questi principi assicurando e verificando periodicamente obiettivi e traguardi ambientali e che la Politica Ambientale sia documentata, resa operante, mantenuta attiva, diffusa a tutto il personale interno, ai propri fornitori e sia resa disponibile al pubblico. La direzione verifica i risultati raggiunti con conseguente revisione ed aggiornamento degli obiettivi, traguardi e piani di miglioramento.

Il RGQ garantisce che il sistema sia attuato e aggiornato, che siano messe in atto le azioni richieste per perseguire gli obiettivi di miglioramento, che tutta l'organizzazione abbia consapevolezza dei requisiti dei clienti, la divulgazione e promozione e consapevolezza dei requisiti delle norme e regolamenti.

Positano 15 ottobre 2025

La direzione

Massimo Napoli

4. SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

4.1. PERCORSO DEL HVF VERSO L'EFFICIENZA

HVF ha deciso di sviluppare ed implementare il proprio sistema di gestione aziendale in conformità allo standard UNI EN ISO 14001 e di aderire al Regolamento Europeo 1221/09 e s.m. e agg. (Emas III); ciò è frutto dell'impegno di Hotel Villa Franca di rendere sempre più aperta e trasparente la propria gestione aziendale e di migliorare i propri processi aziendali in relazione all'ambiente.

4.2 GLI ATTORI COINVOLTI NELLA GESTIONE AMBIENTALE

L'"Organigramma" riportato in Fig. 7 rappresenta le funzioni che all'interno dell'azienda si occupano della gestione ambientale. In particolare, la Direzione, impegnata in prima persona nell'emissione della Politica Ambientale e nell'identificazione degli obiettivi e target per l'Ambiente, ha nominato un proprio Rappresentante (RDA), con la responsabilità di garantire che tutti i processi inerenti il Sistema di Gestione Ambientale siano definiti, applicati e aggiornati, riferendo alla Direzione sui risultati del SGA e le esigenze di miglioramento. Il RDA è anche Responsabile del Sistema di Gestione Ambientale (RGQA) e, come tale, coordina tutte le attività inerenti il SGA redigendo la relativa documentazione e verifica che le attività svolte all'interno dell'azienda siano condotte anche a salvaguardia dell'ambiente, usufruendo della collaborazione dell'Amministratore.

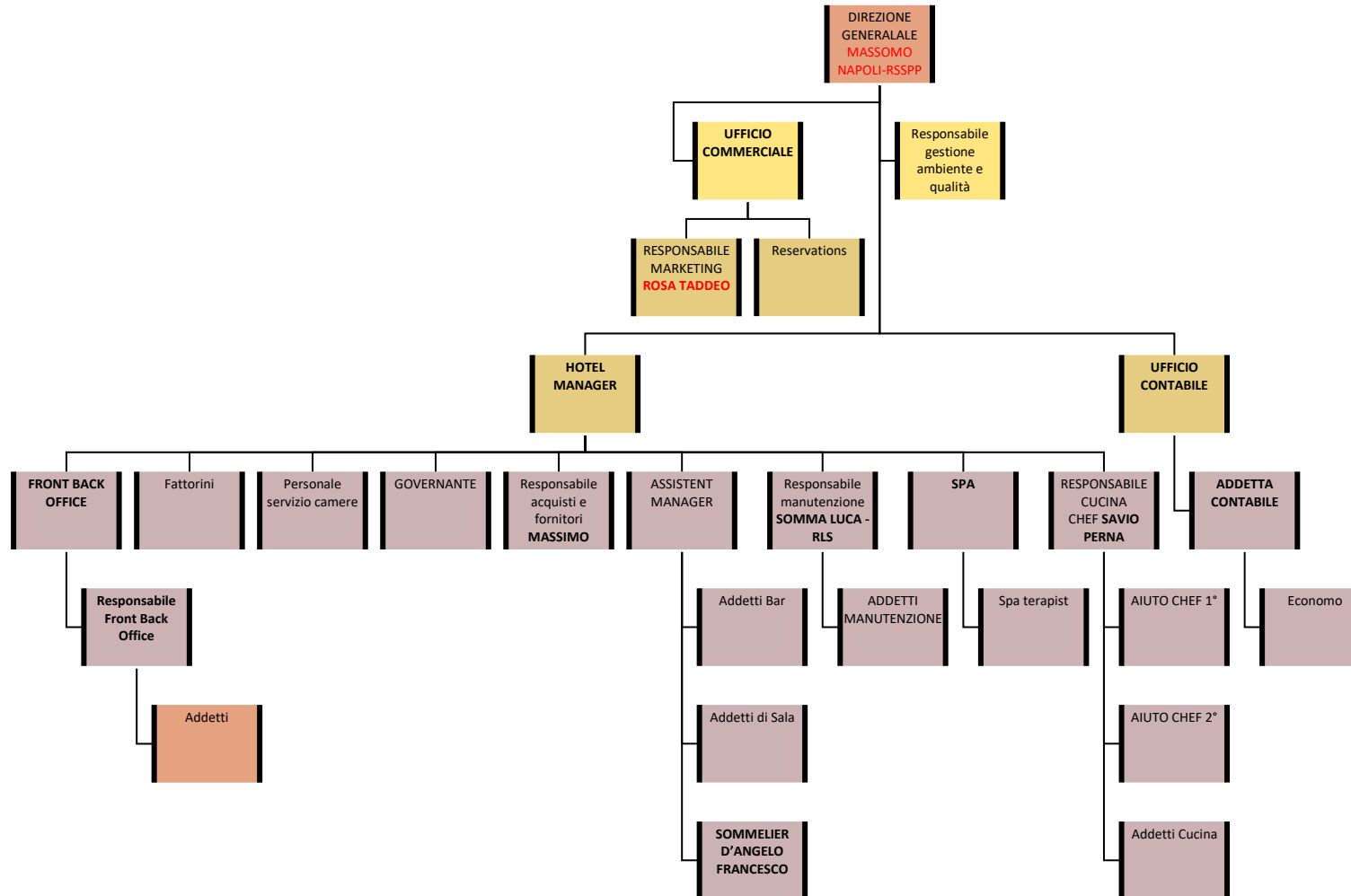
Presso l'Hotel è presente anche una Squadra di pronto intervento Emergenze (SPI) che ha la responsabilità di organizzare e gestire l'evacuazione dell'hotel o di alcune aree nei casi di pericolo grave ed immediato (es. incendio), provvedere alla gestione dell'emergenza utilizzando i dispositivi ed i mezzi a disposizione, richiedere l'eventuale attivazione di servizi di emergenza esterni (es. VVFF) nei casi di necessità e cooperare con i servizi di emergenza esterni eventualmente intervenuti sul posto.

L'hotel Villa Franca ha individuato le parti interessate convinta che il coinvolgimento di esse sia fondamentale per lo sviluppo il mantenimento e il raggiungimento degli obiettivi ambientali.

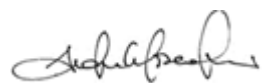
Sono parti interessate:

- ✓ **La comunità locale** in quanto può essere direttamente influenzata dagli impatti ambientali ed è interessata a garantire che tali impatti siano minimizzati e quindi trarre beneficio dalla politica ambientale attuata.
- ✓ **Le autorità ambientali.** L'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Campania (ARPAC) in quanto regola e supervisiona le attività che hanno impatto sull'ambiente.
- ✓ **clienti, dipendenti e fornitori.**
Il coinvolgimento viene attuato attraverso:
- ✓ **la promozione della conformità** agli standard, l'approvazione della dichiarazione ambientale al fine di garantire che i requisiti siano rispettati e compresi.
- ✓ **i feedback sull'efficacia** delle attività di conformità con lo scopo di identificare le aree in cui migliorare ed ottimizzare
- ✓ **la comunicazione ed il coinvolgimento** nei processi e nelle azioni ambientali come input fondamentale al raggiungimento dell'efficacia.

Organigramma Fig. 7



Ed 1 Rev. 13 15/10/2025



4.3 STRUTTURA DEL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Per quanto riguarda il Sistema di Gestione Ambientale di HVF, sono stati sviluppati ed applicati i seguenti documenti:

- una **Politica Ambientale**, che individua i principi di riferimento su cui operare in accordo alla Politica aziendale;
- una **procedura per l'identificazione e la valutazione degli aspetti ambientali** connessi alle attività dirette e indirette dell'Azienda, che consente di individuare i più significativi al fine di definire le attività da tenere sotto controllo;
- un'**analisi ambientale iniziale** finalizzata a valutare le relazioni esistenti tra le attività pregresse, presenti e future e la realtà ambientale e territoriale circostante;
- un sistema di gestione delle attività che provocano impatto significativo sull'ambiente e l'adozione di procedure specifiche con lo scopo di controllare costantemente le attività a rilevanza ambientale;
- una procedura che comprende i criteri per la **qualificazione dei fornitori**;
- una **procedura per la sensibilizzazione e la formazione specifica del personale**.

La Direzione annualmente verifica lo stato d'avanzamento del sistema, l'efficacia delle azioni intraprese e l'eventuale necessità di aggiornamento. Nel riesame della Direzione si procede a verificare l'adeguatezza del sistema al raggiungimento degli obiettivi e a valutare sia l'evoluzione del contesto esterno sia le principali risultanze degli audit interni.

L'individuazione dei processi e delle funzioni preposte ai singoli processi è illustrata nella tabella seguente:

Macroprocesso Principale	Processo primario	Attività del processo	Input /output	Responsabile
Responsabilità della Direzione	Responsabilità della Direzione	Politica Ambientale; Obiettivi e Traguardi Ambientali; Riesame della Direzione; Valutazione Aspetti Ambientali significativi; Verifica Prescrizioni Legali.	Input: Missione Aziendale Output: Piano di Miglioramento; Dichiarazione Ambientale	Direzione
Gestione delle risorse	Gestione delle risorse	Formazione del personale; Manutenzione Impianti e piscina	Input: elevare le competenze del personale; garantire le risorse necessarie per l'attuazione dei processi. Output: efficacia ed efficienza delle risorse	RSQ
Gestione albergo e servizi connessi	Gestione delle offerte	Offerta / Ricevimento	Input: prenotazioni. Output: conferma e registrazione cliente	Addetto al ricevimento
	Approvvigionamento	Gestione approvvigionamento controllo, selezione e qualificazione fornitori	Input: necessità di acquisto. output: approvvigionamento	RSQ
	Pianificazione e controllo del servizio	Gestione bar/ristorante movimentazione e immagazzinamento controllo dei dispositivi di monitoraggio	Input: offerta al cliente Output: erogazione e controllo del servizio	RSQ
Analisi e miglioramento	Misurazione, analisi e miglioramento	Monitoraggio Soddisfazione Clienti Preparazione e risposta Alle emergenze Audit Interni Sorveglianza e Misurazioni Tenuta sotto controllo delle Non Conformità Valutazione delle Azioni Correttive	Input: necessità di miglioramento; richieste/reclami dei clienti output: soddisfazione dei clienti	RSQ

TAB. 1 IDENTIFICAZIONE DEI PROCESSI

4.4 LA FORMAZIONE

Le attività di formazione ed addestramento riguardo temi di carattere ambientale rivestono particolare importanza in relazione all'impegno dell'azienda sulla prevenzione dell'inquinamento ed a seguito della costante evoluzione normativa in materia ambientale. Le attività oggetto dell'adesione volontaria ad EMAS sono state affrontate anche attraverso l'analisi delle competenze necessarie per lo svolgimento delle singole attività, da cui è poi derivato il piano della formazione che ha rivolto particolare attenzione a:

- sensibilizzazione del personale in merito al ruolo di ciascuno per una migliore gestione del Sistema di gestione ambientale ed Audit;
- Conoscenza delle procedure previste dal Sistema di gestione Ambientale ed Audit e delle potenziali conseguenze dello scostamento rispetto alle modalità operative previste;
- normativa ambientale nazionale e locale, igiene e sicurezza del lavoro;
- controlli e verifiche quotidiane su attività con impatto sugli aspetti ambientali significativi;
- conoscenza di metodi e tecniche di controllo ambientale;
- sensibilizzazione del cliente circa gli impatti ambientali significativi connessi all'utilizzo dei servizi degli alloggi
- sensibilizzazione dei fornitori circa gli impatti ambientali significativi connessi alla conduzione delle proprie attività.

5. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI

L'azienda ha individuato, in conformità a quanto previsto dal regolamento EMAS, le attività che possono comportare interazioni con l'ambiente esterno. Tali interazioni con l'ambiente costituiscono gli aspetti ambientali che possono essere distinti a loro volta in diretti e indiretti. Sono aspetti ambientali diretti quelli sui quali l'azienda ha un effettivo potere di gestione e controllo. Sono aspetti ambientali indiretti quelli sui quali l'azienda non ha una completa capacità di gestione e controllo. L'identificazione degli aspetti ambientali e la loro significatività viene eseguita dal Responsabile di Gestione Ambientale in sede di Analisi Ambientale Iniziale e sono successivamente riverificati ed eventualmente aggiornati in occasione del Riesame della Direzione

Per facilitare l'identificazione degli aspetti è opportuno riferirsi ai seguenti fattori ambientali:

- emissioni in atmosfera
- approvvigionamento e consumo idrico
- scarichi idrici
- protezione del suolo
- rifiuti
- sostanze pericolose
- amianto
- pcb e pct
- sostanze che impoveriscono l'ozono - gas effetto serra
- inquinamento acustico
- inquinamento elettromagnetico
- impatto visivo
- gestione risorse
- emergenze

Nella valutazione degli aspetti ambientali sarà preso in considerazione anche la prospettiva del ciclo di vita.

5.1 IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI

Sono state identificate tutte le attività svolte nel sito di Hotel Villa Franca ed oggetto di analisi di valutazione ambientale al fine di individuare gli aspetti ambientali significativi secondo la metodologia descritta nella specifica procedura di sistema di gestione ambientale. Tutti gli aspetti ambientali sono valutati in condizioni normali, anormale e di emergenza.

ATTIVITA'	LUOGO DI ESERCIZIO
Benessere	Vasca idromassaggio
Balneazione	Piscina
Soggiorno	Camere
Ristorazione	Ristorante

Anche i processi di supporto, necessari per l'attività, sono stati oggetto di valutazione:

ATTIVITA'	LUOGO DI ESERCIZIO
Attività di ufficio /Amministrazione	Uffici
Stoccaggio prodotti chimici	Varie aree di stoccaggio
Stoccaggio generi alimentari	Dispensa/celle frigorifero
Manutenzione Impianti	Impianto idrico, impianto di climatizzazione, celle frigorifero, piscina, vasca idromassaggio
Pulizie	Camere, Aree Comuni, Uffici, Cucina, Sale

5.2 VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI: ASPETTI DIRETTI

La criticità degli impatti ambientali diretti, quelli sul cui l'amministrazione esercita il proprio controllo gestionale, sono valutati mediante l'analisi dei seguenti fattori:

- ✓ **P** (probabilità che avvenga): indica quanto sia probabile l'accadimento dell'impatto
- ✓ **C** (severità dell'impatto e delle sue conseguenze): quantifica la gravità dell'eventuale danno sull'ambiente;
- ✓ **F** (frequenza di accadimento): si riferisce alla frequenza di accadimento nel tempo dell'impatto;
- ✓ **R** (Rimozione dell'impatto): valuta la rimozione dell'impatto;
- ✓ **L** (prescrittività dell'impatto): quantifica il rapporto esistente fra l'impatto e le prescrizioni legislative applicabili all'organizzazione, compreso un mancato soddisfacimento di requisiti normativi.

Nel caso degli aspetti indiretti,

- ✓ **CG** (controllo gestionale dell'impatto) quanto l'aspetto ambientale è diffuso attraverso la l'informazione e/o la ricerca e/o selezione, ad esempio, di fornitori qualificati (certificati 14000 o Emas) e quindi quale è il peso complessivo rispetto all'aspetto considerato.

la significatività è valutata attribuendo un Indice di Rischio (IR) ad ognuno di essi; l'indice IR è calcolato come sommatoria dei coefficienti numerici attribuiti ai vari fattori; si ritiene significativo l'aspetto ambientale con indice IR ≥ 11 .

Schema degli aspetti ambientali diretti individuati

Aspetto	Tipologia	Impatto Ambientale	Attività	Gestione	Significatività
Emissioni in atmosfera	Pompe di calore ed impianti	Peggioramento della qualità dell'aria	Riscaldamento /condizionamento	Monitoraggio consumi e manutenzione delle pompe di calore	NO 10
	Caldaia a metano riscaldamento	Peggioramento della qualità dell'aria	Produzione Acqua calda	Monitoraggio consumi e manutenzione caldaia	NO 10
	Impianti frigoriferi	Peggioramento della qualità dell'aria	Impianti frigoriferi dell'attività di ristorazione	Manutenzione degli impianti	NO 10
	Emissioni odorigene provenienti da punto di emissione della cucina	Peggioramento della qualità dell'aria	Emissione degli odori provenienti dall'attività di ristorazione	Manutenzione delle attrezzature	NO 10
Utilizzo risorsa idrica	Prelievo di acqua da acquedotto	Impoverimento delle risorse naturali	Servizi igienici, pulizia, piscina	Monitoraggio consumi	NO 10
Scarichi idrici	Scarico servizi igienici, cucina e piscina, pulizie	Contaminazione acqua in pubblica fognatura (fuori limiti di legge)	Scarico servizi igienici, cucina e piscina, pulizie	Possesso Autorizzazione allo scarico	SI 12

Aspetto	Tipologia	Impatto Ambientale	Attività	Gestione	Significatività
Rifiuti	Produzione rifiuti assimilabili agli urbani	Contaminazione suolo da smaltimento non corretto incremento rifiuti non riciclabili	Attività di Pulizia e ristorante	Conferimento a servizio pubblico	NO 10
	Produzione rifiuti da rifiuti speciali non pericolosi	Contaminazione suolo ed acque da smaltimento non corretto	Attività di Pulizia e ristorante	Conferimento a ditta autorizzata (iscrizione al Sistri) monitoraggio consumi	SI 11
Rifiuti	Produzione rifiuti da rifiuti speciali pericolosi	Contaminazione suolo ed acque da smaltimento non corretto	Attività di decontaminazione acque piscina	Conferimento a ditta autorizzata (iscrizione al Sistri)	SI 12
Utilizzo risorse	Energia elettrica impiegata alimentazione impianti	Consumo di risorse non rinnovabili peggioramento della qualità dell'aria	Alimentazione impianti	Monitoraggio consumi	SI 11
	Consumo di metano	Peggioramento della qualità dell'aria	Alimentazione caldaie per la produzione di acqua calda	Monitoraggio consumi	NO 10
Rumore	Emissioni acustiche verso recettori esterni	Inquinamento acustico	Impianti che emettono rumore verso l'esterno, impianti di condizionamento, caldaie, bruciatori riscaldamento.	Valutazione dei valori rientranti nei limiti del piano di zonizzazione acustica eseguita da tecnico esperto e rilascio di relazione	NO 4
Antincendio	Incendio delle attrezzature e/o degli arredi	Rilascio di sostanze tossiche	Attività operative	Gestione secondo indicazioni del VV.F/Gestione delle emergenze	NO 10
		Produzione di rifiuti	Attività operative	Gestione secondo indicazioni del VV.F	NO 10
Utilizzo di prodotti chimici	Attività operative	Sversamento sostanze pericolose nelle	Utilizzo prodotti per la deterzione e sanificazione e prodotti	Manipolazione secondo le schede tecniche dei prodotti Utilizzo prodotti ecologici	NO 10
Inquinamento luminoso	Illuminazione esterna	Irradiazione artificiale eccessiva verso la volta celeste	Illuminazione dell'edificio e delle aree esterne	Manutenzione dell'impianto di illuminazione esterno	NO 4

Inquinamento elettromagnetico	Impianti di illuminazione Condizionamento elettrodomestici Impianti piscine e sale benessere cucina con forni elettrici e piastre ad induzione, Wi-fi, telefonia	Inquinamento elettromagnetico	Attività operative	Monitoraggio eseguito da tecnico esperto e relazione per valutazione dell'assenza di superamento dei limiti della normativa vigente	NO 4
-------------------------------	---	-------------------------------	--------------------	---	---------

Per gli aspetti significativi sono in atto azioni di miglioramento specifiche e sono applicate procedure di controllo operativo; per gli aspetti non significativi sono applicate procedure di controllo operativo.

5.3 VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI: ASPETTI INDIRETTI

Un aspetto ambientale è Indiretto quando l'organizzazione ha un controllo gestionale parziale su di esso, condiviso con un soggetto terzo, ma che può influenzare con proprie decisioni politiche e strategiche.

La valutazione di ogni aspetto ambientale Indiretto è calcolata sulla base della sommatoria dei coefficienti numerici attribuiti ai vari fattori descritti al paragrafo 5.2.

Sono stati individuati i seguenti aspetti ambientali indiretti:

– EMISSIONI DA VEICOLI ELETTRICI UTILIZZATI PER GLI SPOSTAMENTI

Per gli ospiti dell'albergo viene assicurato un servizio attraverso due mezzi elettrici brandizzati, utilizzati negli spostamenti dei clienti per la piccola logistica in ambito Positano. Ne consegue che le emissioni di anidride prodotte dal consumo di energia della navetta risultano poco significative, con conseguente impatto ritenuto non rilevante.

– CONSUMI COLLEGATI AL COMPORTAMENTO DEI CLIENTI

Questo aspetto riveste una grande importanza negli Impatti Indiretti della struttura poiché dalla condotta dei clienti dipende in parte la quantità di rifiuti prodotta e di acqua potabile e energia elettrica consumata.

– COMPORTAMENTO DEI FORNITORI

Questo aspetto riveste una grande importanza negli impatti Indiretti della struttura poiché le attività presso i siti dei fornitori potrebbero dar luogo ai seguenti Impatti ambientali:

- consumo di energia elettrica, di acqua e di GPL, metano
- produzione di rifiuti assimilabili agli urbani e speciali.

Si riporta nella tabella di seguito le valutazioni conclusive per ogni aspetto considerato:

Schema degli aspetti ambientali indiretti individuati

Aspetto	Tipologia	Impatto Ambientale	Attività	Gestione	Significatività
Emissioni in atmosfera	Emissioni di CO2 in atmosfera	Possibili emissioni in atmosfera a causa di utilizzo di risorse	Attività interna	Utilizzo di veicoli elettrici	NO 8
	Emissioni in atmosfera	Possibili emissioni in atmosfera provocate dai fornitori di beni e servizi nel loro sito produttivo	Attività eseguita da fornitori	Sensibilizzazione ambientale dei fornitori	NO 8
	Traffico veicolare, emissioni acustiche, emissioni di gas di scarico	Possibili emissioni in atmosfera provocate dai fornitori di beni e servizi nel loro sito produttivo	Attività eseguita da fornitori	Sensibilizzazione ambientale dei fornitori	NO 10
Utilizzo risorsa idrica	Utilizzo di acqua	Possibili sprechi di risorsa idrica provocate dai fornitori di beni e servizi nel loro sito produttivo	Attività eseguita da fornitori	Sensibilizzazione ambientale dei fornitori	NO 10
Scarichi idrici	Scarichi idrici	Possibili scarichi idrici provocate dai fornitori di beni e servizi nel loro sito produttivo	Attività eseguita da fornitori	Sensibilizzazione ambientale dei fornitori	NO 10
Rifiuti	Produzione rifiuti	Contaminazione da manutenzione impianti elettrici e tecnologici nella sede dello stabilimento (elettricista, impiantista, manutentori condizionatori, frigoriferi)	Lavoro eseguita da fornitori	Sensibilizzazione ambientale dei fornitori	NO 10
	Produzione rifiuti urbani	Contaminazione suolo ed acque da smaltimento non corretto	Comportamento clienti all'esterno della struttura	Sensibilizzazione ambientale dei clienti	NO 11
	Trasporto/smaltimento rifiuti	Contaminazione suolo da trasporto rifiuti e prodotti chimici	Attività eseguita da fornitori	Sensibilizzazione ambientale dei fornitori	NO 10
Utilizzo risorse	Risorse (energia, metano, gpl e altre)	Possibili sprechi di risorsa i provocate dai fornitori di beni e servizi nel loro sito produttivo	Attività eseguita da fornitori	Sensibilizzazione ambientale dei fornitori	NO 10
	Risorse acqua, energia)	Possibili sprechi di risorsa i provocate da comportamenti dei clienti	Comportamento clienti all'interno della struttura	Sensibilizzazione ambientale dei clienti	NO 10

Conclusioni

Il solo aspetto ambientale particolarmente significativo è quello relativo ai rifiuti urbani prodotti dai clienti, per gli altri sono auspicabili azioni di miglioramento in merito alle azioni di controllo da attuare e

alle azioni di formazione e informazione esercitate dall'organizzazione nei confronti dei fornitori e dei clienti. Tra queste:

- ✓ comunicazione dei requisiti ambientali delle forniture e degli appalti, da integrare al contratto
- ✓ richiesta delle schede dei prodotti chimici eventualmente utilizzati da manutentori
- ✓ richiesta della copia di smaltimento dei rifiuti eventualmente prodotti durante le attività di manutenzione a carico del manutentore e/o appaltatore
- ✓ redazione di istruzione operativa di natura comportamentale per i manutentori che eseguono le attività all'interno dell'HVF.

5.4 DESCRIZIONE DEGLI ASPETTI AMBIENTALI INDIVIDUATI

5.4.1 Emissioni in atmosfera

Le fonti principali di emissioni in atmosfera, poco significative, hanno origine dalla Centrale Termica per la produzione di acqua calda e riscaldamento, e da impianto di aspirazione a servizio della cucina.

L'organizzazione ha comunicato le condizioni di poca significatività dell'inquinamento atmosferico in conformità a D.Lgs. 152/2006 e s.m. e a. ed inoltre come comunicato con circolare della Regione Campania, con prot 2012.0102502 del 10/02/2012 il 13/02/2012, l'albergo, come novellato all'art. 3 comma 6 lettera a) del D.Lgs 128/2010 rientra tra gli stabilimenti elencati nella parte I dell'allegato IV **"emissioni scarsamente rilevanti"**, che non sono sottoposte ad autorizzazione alle emissioni in atmosfera.

Centrale termica

La struttura alberghiera è dotata di Centrale Termica con caldaie ad uso civile utilizzata per la produzione di acqua calda e per il riscaldamento della sola dipendenza, le emissioni sono poco significative.

COMPONENTI LA CENTRALE TERMICA

GENERATORI DI CALORE: Caldaia Hotel

Costruttore	Modello	Matricola	Data installazione	Matricola Bruciatore INTERNO Associato	Combustibile	Fluido termovettore	Potenza termica del focolare nominale kw	Potenza termica utile nominale e massima kw	Potenza termica massima bar
RIELLO spa (Hotel)	CODEXA PRO 57 P Gruppo termico modulare	FC 4780059059	21/03/2019	FC 4780059059	metano	Acqua calda	57,00	55,1	6
	CODEXA PRO 57 P Gruppo termico modulare	FC498006019	21/03/2019	FC498006019	metano	Acqua calda	57,00	55,1	6

GENERATORI DI CALORE: Caldaia Residence

Costruttore	Modello	Matricola	Installazione	Matricola Bruciatore Associato	Combustibile	Fluido Termovettore	Potenza Termica Del Focolare Nominale Kw	Potenza Termica Utile Nominale Massima Kw	Potenza termica massima bar
RIELLO (Residence)	CODEXA PRO57P	SERIALPRO7 S003973	2024	-	metano	Acqua calda Riscaldamento	55,7 Kw	57	6
RIELLO (Residence)	CODEXA PRO57P	SERIALPR51 R000156	2024	-	metano	Acqua calda Riscaldamento	55,7 Kw	57	6

La manutenzione della Centrale e dei componenti viene effettuata dalla ditta TUTTOCALOR S.r.l., azienda in possesso di certificazione di prodotto ICMQ con certificato n. FG00050 - Accredia.

Esiste un piano di manutenzione periodica in relazione agli interventi da effettuare annualmente.

Le manutenzioni periodiche sono di giugno di ogni anno con le verifica prove di rendimento.

Sistema di aspirazione in cucina

Il sistema di aspirazione in cucina è costituito da:

- un impianto a controsoffitto aspirante a servizio della zona cottura dotato di noccioli di aspirazione, terminali di immissione
- Nocciolo di aspirazione a servizio del forno posto attiguo alla zona cottura
- aspiratore cassonato per l'aspirazione delle fume prodotte
- termo ventilante da alimentare ad acqua calda per il reintegro riscaldato dell'aria immessa in ambiente
- canalizzazioni per aspirazione ed espulsione delle fume aspirate
- canalizzazioni per l'immissione dell'aria di reintegro
- coibentazione termica sulle canalizzazioni di immissione aria

L'impianto come strutturato garantisce l'estrazione dell'aria dall'interno e l'immissione tramite canna fumaria in alto all'esterno. Non è dotata di filtri per trattenere sporco e impurità ma esclusivamente di filtri a labirinto, che trattengono i grassi, lavabili ed estraibili. La continua e massiva aspirazione e immissione esterna con la contemporanea termoventilazione dell'ambiente interno garantiscono che l'aria reimpressa nell'ambiente non risulti molesta e maleodorante.

5.4.2 Approvvigionamento idrico

La struttura alberghiera HVF utilizza esclusivamente acqua potabile per la gestione delle attività alberghiere. Non sono presenti pozzi per l'approvvigionamento idrico autonomo. L'approvvigionamento idrico avviene da rete pubblica dell'acquedotto denominata AUSINO SERVIZI IDRICI INTEGRATI.

5.4.3 Scarichi idrici

Riguardo questo aspetto le acque reflue aziendali derivano dagli scarichi idrici dei servizi igienici e sono assimilati ai reflui domestici e conferiti in pubblica fognatura.

Tali scarichi risultano assimilati ai domestici ai sensi dell'art 3 comma 1 lettera a) del regolamento Regionale n. 06/2013 come comunicato dall'Ente Idrico Campano Ambito Distrettuale Sele, con prot. n. 0005081 del 19/03/2019 e successiva comunicazione di modifica impianto di settembre 2020.

Riguardo l'allaccio alla pubblica fognatura comunale gli oneri di gestione fognatura e depurazione risultano fatturati dal gestore "AUSINO SERVIZI IDRICI INTEGRATI".

Minimi scarichi provengono *anche* da una piccola piscina collocata sul terrazzo dell'albergo e una piccola vasca idromassaggio collocata all'interno del centro benessere dell'albergo, alimentata entrambe con acqua potabile. Gli scarichi risultano essere opportunamente trattati per dechlorazione e controllati in uscita ed assimilati agli scarichi domestici in quanto ci troviamo in presenza di un ciclo chiuso che richiede solo reintegro parziale, infatti l'acqua viene aspirata, filtrata, disinfettata in continuo.

HVF effettua periodicamente come da piano di autocontrollo analisi chimiche di controllo delle acque reflue al fine di verificarne la conformità legislativa ai parametri di cui alla tabella 3 dell'allegato 5 del D. Lgs. 152/2006. I risultati allegati alla presente delle analisi rientrano nei limiti della suddetta tabella (Rapporto di prova n. 1 ACR del 01/04/2019). Le analisi vengono effettuate presso il fornitore di servizi qualificato.

▪ **Caratteristiche della piscina**

Categoria	A
Gruppo	A.2.2 Piscina ad uso collettivo inserita in una struttura alberghiera ed adibita ad attività accessibili ai soli ospiti
Tipologia della piscina	Tipologia 1 piscina scoperta
Numero e tipo delle vasche	n. 1 vasca di tipo C
Dimensioni Vasca (m ³)	Vasca di circa 63 m ³ (sup 45 mq per profondità di 1,4 m)
Numero massimo di utenti accessibili (inf. o uguale ad 1 bagnante ogni 3 mq di specchio acqueo)	15

Ai fini igienico-sanitari, la piscina in oggetto è classificabile come appartenente alla categoria A2.2 (*"piscina ad uso collettivo inserita in una struttura alberghiera ed adibita in via principale ad attività accessibili ai soli ospiti"*), mentre in relazione alle caratteristiche strutturali ed ambientali essa appartiene alla categoria delle piscine scoperte a prevalente utilizzo ricreativo.

La piscina, fino al 2019 era dotata di un sistema di trattamento delle acque di contro lavaggio dei filtri e a cicli di lavaggio giornalieri. Nel 2020 la direzione con lo scopo di migliorare gli aspetti ambientali connessi all'uso della piscina ha attuato una modifica dell'impianto inserendo un impianto di filtrazione con filtro a tecnologia lamellare quindi le acque di contro lavaggio non vengono più confluite in pubblica fognatura ma prima della fase di ricircolo vengono opportunamente trattate mediante filtro a cartuccia da 25 micron con conseguente

- ✓ riduzione dei consumi di prodotti chimici in quanto la filtrazione riesce a trattenere particelle microscopiche e solidi sospesi presenti in vasca

- ✓ riduzione dei consumi energetici quindi una minore clorazione della vasca
- ✓ riduzione delle acque smaltite in pubblica fognatura chimicamente trattate

La direzione ha comunicato l'avvenuta modifica all'Ente Idrico Campano.

La vasca ad idromassaggio del centro benessere ha una dimensione di 5 m³.

Gli impianti sono caricati con acqua potabile proveniente dal pubblico Acquedotto comunale. Nel corso dell'esercizio la massa d'acqua originaria viene integrata e compensata sempre con acqua potabile proveniente dall'acquedotto. Lo svuotamento ed il conseguente scarico dell'impianto avvengono annualmente agli inizi del periodo invernale. Nel caso della vasca idromassaggio lo svuotamento ed il conseguente scarico avvengono due volte nel periodo lavorativo (maggio/novembre).

Lo scarico avviene attraverso una piccola condotta (diametro interno di circa 40 mm) direttamente nella rete fognaria comunale. Detto scarico è assolutamente equiparabile ad uno scarico di civile abitazione ai sensi della delibera del C. R. Campania n. 114/06 del 30-11-1982, nonché del D.Lgs. 152/99, come integrato e modificato dal D.Lgs. 285/2000. La massa d'acqua coinvolta nello scarico è assolutamente modesta avendo l'impianto, al massimo del carico, una capienza di circa 60 m³.

I controlli previsti dalla vigente normativa, e a disposizione dell'autorità sono costituiti da:

- a) un registro dei requisiti tecnico-funzionali con l'indicazione della dimensione e del volume della vasca, il numero e la tipologia dei filtri, la portata delle pompe, il sistema di manutenzione, ecc.
- b) un registro dei controlli dell'acqua della vasca che contiene:
 - b1) gli esiti dei controlli di cloro attivo libero, cloro attivo combinato, temperatura, PH;
 - b2) la lettura del contatore installato nell'apposita tubazione di mandata dell'acqua di immissione, utile al calcolo della quantità di acqua di reintegro;
 - b3) le quantità e la denominazione dei prodotti utilizzati giornalmente per la disinfezione dell'acqua;
 - b4) la data di prelievo dei campioni per l'analisi dell'acqua;
 - b5) il numero dei frequentatori dell'impianto.

Per il trattamento e disinfezione dell'acqua vengono utilizzati solo sostanze chimiche ed apparecchiature espressamente previste dalla normativa vigente.

Per tutte le sostanze chimiche utilizzate sono presenti le schede tecniche di sicurezza. E' disponibile un elenco aggiornato dei prodotti chimici utilizzati e delle quantità consumate.

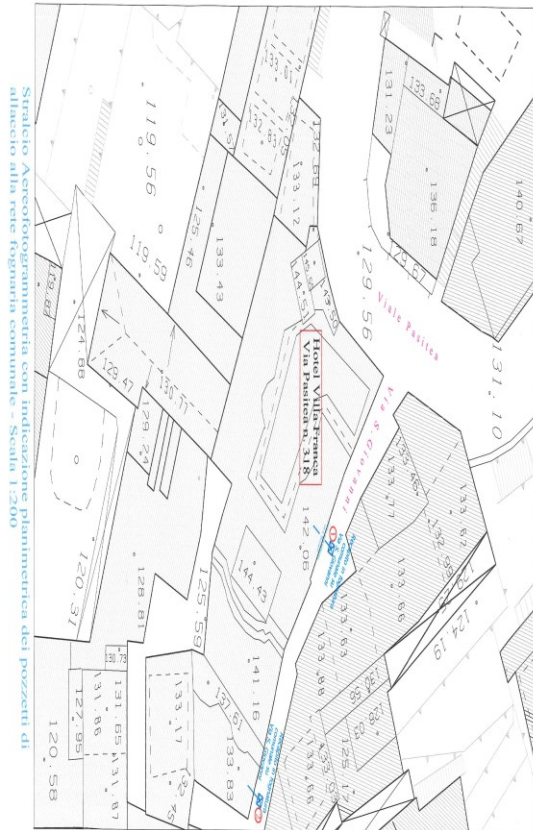
L'impianto di adduzione idrica a collettori per la distribuzione dell'acqua calda, fredda ed addolcita realizzato secondo le vigenti normative tecniche; l'impianto fognario per i rifiuti liquidi collegato direttamente alla rete fognaria comunale.

I rifiuti solidi vengono portati al vicino punto di raccolta per poi essere trasportati a discarica da mezzi comunali ed in generale saranno rispettate le norme che regolamentano le modalità di smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani, ai sensi del D.Lgs. 152/06 così come mod. ed integr. del D.Lgs 04/08. Le taniche vuote contenenti in origine i prodotti utilizzati per il trattamento della piscina, se prodotti, sono gestiti come descritto al § 5.4.5.

I rifiuti liquidi vengono immessi nella rete fognaria conformemente a quanto disposto dalla vigente legislazione e dal regolamento comunale. Segue documentazione grafica aggiornata dello stato dei luoghi con l'indicazione dei pozzetti di allaccio alla rete fognaria.

Regolarizzazione allacci fognari complesso alberghiero "Hotel Villa Franca"

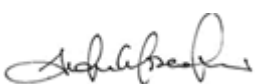
Documentazione grafica dello stato dei luoghi con indicazioni
dei pozzetti di allaccio alla rete fognaria comunale



Stralcio Aerofotogrammetria con indicazione planimetrica dei pozzetti di allaccio alla rete fognaria comunale - Scala 1:200


Ingegnere **Roberto** - Via Positano n. 218
Scalo n. 201
P.le Scarpato, Cap. 79019 - Cuneo (CN) - Italia





5.4.4 Uso del suolo in relazione alla biodiversità

La particolare localizzazione del sito al centro di Positano, e la natura stessa del luogo in cui esso si trova, lascia poco spazio all'uso di aree verdi come pertinenze del sito stesso. Tuttavia, la struttura come realizzata non influisce in alcun modo negativamente con l'ambiente, gli spazi esterni esistenti, limitatamente ai terrazzi delle camere e alla copertura ove insiste la piscina non interferiscono con la biodiversità. In piccola scala ove possibile per le aree floreali sono predilette le specie tipiche locali quali le Petunie, il glicine, la Rosa e la Bouganvillea. Tuttavia, in linea generale tutti gli aspetti individuati monitorati tramite opportuni indicatori sono tali da non influenzare negativamente la biodiversità del luogo. Per tali motivi non è stato possibile individuare un indicatore per valutare le influenze del sito in tal senso. Tuttavia per il 2025 l'Hvf ha individuato una "superficie orientata alla natura" di circa 5000 m² da dedicare alla produzione di specie orticole da destinare alla ristorazione alberghiera a Km zero (BIO ORTO).

5.4.5 Rifiuti

HVF produce rifiuti assimilabili agli urbani che smaltisce tramite il Servizio Pubblico Comunale sono assimilabili ai rifiuti urbani e vengono conferiti al servizio comunale di igiene urbana. La gestione di tali rifiuti viene effettuata tramite la raccolta gestita dall'azienda municipalizzata locale come da Regolamento comunale di Positano, pertanto non sono disponibili dati quantitativi.

Nella Tabella che segue sono indicate le tipologie e l'attività che generano i rifiuti:

Tipologia	Codice	Attività che genera il rifiuto	Modalità di raccolta	Materiali che compongono il rifiuto	Destinazione
Umido/materiale organico	NA	Cucina/Ristorante /bar	Contenitori identificati in cucina/bar e a disposizione dei clienti	Residui organici di alimenti	Servizio Pubblico Comunale
Multi materiale leggero (Plastica PET/PVC/PE/PP/PS e alluminio AL)	NA	Cucina, camere, mensa personale	Contenitori identificati in cucina e mensa	Piatti e bicchieri monouso, bottiglie di acqua e bibite, bottiglie di detersivi per le pulizie, flaconi, contenitori in polistirolo, flaconi vuoti del kit delle camere e ciabatte, plastica da imballaggio, pellicole, contenitori in metallo, scatolette e lattine in banda stagnata, lattine	Servizio Pubblico Comunale
Carta e cartone	NA	Cucina, camere	Contenitori identificati in cucina/bar	Carta e cartone di imballaggi, contenitori del kit delle camere	Servizio Pubblico Comunale
Vetro	NA	Cucina, ristorante, bar, camere	Contenitori identificati in cucina/bar e aree di stoccaggio	Imballaggi in vetro	Servizio Pubblico Comunale
Secco residuale	NA	Cucina, ristorante,	Contenitori identificati in	Carta e cartone sporchi di cibo	Servizio Pubblico

		bar, pulizie, camere	cucina/bar e area temporanea di stoccaggio	carta oleata, piatti e bicchieri e posate monouso non riciclabili, carta da forno, CD, cocci di vaso e porcellana, cicche di sigarette penne sacchetti aspirapolvere	Comunale
Ingombranti	NA	Manutenzione	Aree temporanee di stoccaggio	Arredi o parti di essi	Servizio Pubblico Comunale
Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (raee)	NA	Manutenzione	Aree temporanee di stoccaggio	Televisori, tablet, telecomandi, asciugacapelli, calcolatrici	Servizio Pubblico Comunale su prenotazione
Pile e batterie alcaline (non contenenti mercurio)	NA	Attività di ufficio e manutenzione	Contenitori identificati in aree di stoccaggio	Pile di mouse e telecomandi	Servizio Pubblico Comunale
Tessili	NA	Tessili in genere invecchiati	Contenitori identificati temporaneamente di stoccaggio	Tovaglie e tovaglioli, lenzuola e biancheria	Servizio Pubblico Comunale
Toner e cartucce, stampanti e fotocopiatrici, cavi	NA	Uffici	Contenitori identificati in aree temporanee di stoccaggio	Toner e cartucce rimossi da stampanti e fotocopiatrici, stampanti e fotocopiatrici fuori uso	De Gregorio Sistem S.r.l.
Oli e grassi commestibili	200125	Ristorazione	Contenitori identificati in cucina	Oli e grassi commestibili	Ritiro Papa srl e smaltimento Proteg srl
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	15 01 10*	Vasca Idromassaggio	Contenitori con etichetta in locale tecnico spa	Taniche vuote contenenti in origine i prodotti utilizzati per la gestione della vasca (anti-alga e ossigenazione)	Ritiro Papa srl e smaltimento Proteg srl
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	15 01 10*	Piscina	Contenitori con etichetta in locale tecnico piscina e spa	Taniche vuote contenenti in origine i prodotti utilizzati per la gestione della piscina (clorazione, dechlorazione)	Ritiro Papa Srl e smaltimento Proteg srl
Rifiuti misti dell'attività di costruzione demolizione	17xxxx	Manutenzione	In aree temporanee		L'impresa di costruzione che ha eseguito i lavori di ristrutturazioni

La ditta De Gregorio Sistem S.r.l., certificata 9001 con DNV effettua le manutenzioni delle stampanti e fotocopiatrici e ritira i toner dismessi ed eventuali stampanti e fotocopiatrici dismesse, come da contratto stipulato.

La registrazione del carico e scarico dei rifiuti speciali è effettuata regolarmente sul registro informatico Rentri a cui HVF ha aderito. I dati sono aggiornati dal MUD presentato alla camera di commercio.

5.4.6 Sostanze pericolose

Le sostanze pericolose in uso sono quelle legate alla attività di pulizia e alla manutenzione della piscina

(cloro e acido antialghe). I prodotti e le sostanze utilizzati dall'albergo sono ricevuti e conservati nei contenitori dei fornitori che risultano a norma per quel che attiene l'etichettatura; l'albergo è in possesso delle schede di sicurezza di tutte le sostanze. Nei locali di depositi sono stati inoltre previsti appositi bacini di contenimento.

La vasca idromassaggio della spa non è stata utilizzata nel 2021 per le regole di igiene anticovid implementate nella struttura.

5.4.7 Amianto

Nella struttura non è presente l'amianto in nessuna delle sue tipologie e/o applicazioni tecnologiche.

5.4.8 PCB - PCT

Nella struttura non sono presenti trasformatori e/o altre macchine che contengono olii con presenza di Policlorobifenili (PCB) Policlorotrifenili (PCT).

5.4.9 Impianti F-GAS

Non sono presenti sostanze lesive per l'ozono. Nella struttura è presente un impianto di condizionamento costituito da **n.54 unità interne** (condizionatori d'aria) e **5 unità esterne** alimentati a Gas R410A, per un totale di **59 impianti**, così distribuiti:

- n°25 impianti marca MITSUBISHI nelle Camere della struttura centrale dell'Hotel compreso le unità esterne
- n°18 marca FUJTSU nelle camere della Dipendenza compreso l'unità esterna
- n°5 impianti marca MITSUBISHI nel centro benessere compresa l'unità esterna
- n°11 impianti marca FUJTSU nelle zone comuni, servizi e ufficio della struttura comprese le unità esterne

Gli impianti di condizionamento sono gestiti dall'azienda TUTTOCALOR S.r.l. via Santa Lucia Sorrento (NA). L'azienda possiede la Certificazione ICMQ certificato N°FG00050 per manutenzione riparazione di apparecchiature refrigerazione e condizionamento d'aria contenenti gas fluorurati ad effetto serra ed il personale che esegue le attività di manutenzione è in possesso dei requisiti certificati in conformità al Reg CE n. 303/2008, Decreto del presidente della repubblica 27/ gennaio 2012 n. 43 e Regolamento CE 842/2006.

Tale azienda gestisce i registri delle apparecchiature presenti nella struttura centrale ed i registri presenti nella dipendenza. Tutti gli interventi sulle apparecchiature vengono registrati sulle schede attrezzature presenti in tali registri.

Sono presenti, inoltre, **34 impianti frigoriferi** utilizzati in cucina, nel bar ed in piscina, si tratta di apparecchiature alimentate con meno di 3 kg di gas in conformità alle normative di riferimento applicabile Reg (UE) 517/2014 e DPR 146/2018. Le apparecchiature frigorifere sono gestite con un elenco riportante la descrizione degli impianti, la marca, il tipo di gas e la quantità e la localizzazione.

L'azienda autorizzata, CIOFFI TECNO IMPIANTI di Cioffi Giovanni, ogni anno verifica e fornisce l'elenco timbrato e firmato che specifica la quantità in grammi di ogni singolo apparecchio. È disponibile il certificato rilasciato dalla Itec di conformità al Reg UE 2015/2067 della suddetta ditta.

Tutti gli impianti in funzione della quantità e del tipo di gas utilizzato e del coefficiente GWP, come verificato possiede una quantità < a 5 tonnellate di CO2.

5.4.10 Rumore

La legge 26/10/1995, n.447 rappresenta la prima legge organica italiana in materia di inquinamento acustico.

L'albergo sorge in una struttura abitata e non effettua attività tali da creare inquinamento acustico. Infatti, la rumorosità è da considerarsi bassa per tipologia di attività ed elenco apparecchiature installate, quindi in piena compatibilità con l'ambiente circostante.

Il Comune di Positano (SA) ha provveduto alla classificazione acustica; tuttavia, non si è riuscito ad acquisire copia di tale piano di zonizzazione acustica. Ad ogni buon conto, considerando la diffusa presenza di attività turistiche nonché il contesto urbanistico nel quale ricade l'attività oggetto di analisi, è lecito includere tale attività all'interno della ZONA IV - Aree di intensa attività.

Zonizzazione	Limite diurno Leq (A)	Limite notturno Leq (A)
IV. Aree di intensa attività	65	55

Per le zone non esclusivamente industriali indicate in precedenza oltre ai limiti massimi in assoluto per il rumore, sono stabilite anche le seguenti differenze da non superare tra il livello equivalente del rumore ambientale e quello del rumore residuo (criterio differenziale): 5 dB (A) durante il periodo diurno; 3 dB (A) per il Leq (A) durante il periodo notturno. La misura deve essere effettuata nel tempo di osservazione del fenomeno acustico negli ambienti abitativi

Rilievo fonometrico

La rilevazione fonometrica del livello di impatto acustico è stata eseguita il 06/07/2019 con tutte le specifiche sorgenti disturbanti in funzione, e dalla valutazione dei dati acquisiti, tenendo conto degli elementi strutturali esistenti, è possibile asserire che, la rumorosità prodotta dall'attività rientra nei valori dei limiti massimi del livello equivalente ambientale (Leq,Tr), relativi alle classi di destinazione d'uso del territorio di riferimento.

5.4.11 Inquinamento elettromagnetico

La norma che regola l'inquinamento elettromagnetico è la Legge n. 36/01 (pubblicata in G.U. n. 55 del 7 marzo 2001): Legge quadro sulla protezione dalle esposizioni a campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici.

Al fine di accertare attraverso misure puntuali l'entità del campo elettromagnetico generato dalla presenza di sorgenti interne ed esterne alla struttura comparandolo con i limiti stabiliti dalla

normativa vigente, è stato affidato incarico a tecnico specializzato ad eseguire le misure e relazionarne i risultati

All'interno della struttura sono ubicate una cabina elettrica MT/BT per l'alimentazione elettrica dei vari impianti:

- Illuminazione
- Condizionamento
- Forza motrice per gli elettrodomestici
- Forza motrice per le piscine e sale benessere
- Forza motrice cucina con forni elettrici e piastre ad induzione

Le correnti circolanti nelle linee suddette creano campi magnetici ed elettrici in bassa frequenza la cui intensità più elevata si misura in prossimità dei quadri di distribuzione ubicati nei vari piani della struttura alberghiera.

All'interno dell'albergo è presente un impianto Wi-fi che genera campi elettromagnetici in alta frequenza la cui intensità più elevata si misura in prossimità delle antenne installate all'interno della struttura.

Non si evidenziano sorgenti in bassa frequenza esterne alla struttura che possono alterare il clima elettromagnetico della stessa.

In alta frequenza si segnala la presenza dei campi generati dalle Stazioni Radio Base dei gestori di telefonia cellulare GSM, DCS, UMTS, LTE, WI-MAX che sono state misurate nei punti più esposti quali in prossimità dei balconi delle camere e sul solarium della piscina.

Tenuto conto delle misurazioni effettuate il 05 luglio 2019 da tecnico specializzato si può affermare che in nessuno dei punti considerati si sono misurati valori di campo magnetico in bassa frequenza superiori a quelli consentiti dall'art.3 del D.P.C.M. del 08/07/03. In particolare, per tutti i punti sono rispettati gli obiettivi di qualità dell'art. 4 comma 1 del D.P.C.M. 8 luglio 2003 ($B < 3\mu T$).

In nessuno dei punti considerati si sono misurati valori di campo elettrico in alta frequenza superiori a quelli consentiti dall'art.3 del D.P.C.M. del 08/07/03. In particolare, per tutti i punti sono rispettati gli obiettivi di qualità dell'art. 4 allegato B Tabella n. 3 del D.P.C.M. 8 luglio 2003 ($E < 6 V/m$).

Quindi si afferma che non vi sono zone di radiazione accessibili alla popolazione all'interno dell'area in esame, in cui il campo elettrico e magnetico presente possa superare i limiti della normativa vigente.

5.4.12 Impatto visivo

L'impatto visivo è piuttosto basso, essendo la costruzione principale costruita in armonia con il paesaggio circostante.

5.4.13 Uso delle risorse

Tra i diversi fattori ambientali presi in considerazione sono stati valutati i consumi di acqua, l'uso di energia elettrica e di gas, ed infine le emissioni di CO₂ prodotte a partire dai consumi energetici. Tali argomenti sono

trattati nel paragrafo successivo e sottoparagrafi a cui si rimanda.

5.5 INDICATORI AMBIENTALI ED ANDAMENTO

Gli indicatori ambientali relativi alle performance ambientali dell'Hotel Villa Franca sono valutati alla luce delle **BEMP (Best Enviromental Management Pratics - Migliori Pratiche di Gestione Ambientale) definite dall'unione Europea tramite la decisione della Commissione (UE) 2016/611 del 15/04/2016 e che rappresentano il riferimento per le organizzazioni del settore del turismo registrate EMAS.**

Tutte le valutazioni degli andamenti saranno eseguite per anno e poi complessivamente al completamento del triennio **2023-2024-2025**, le ultime valutazioni eseguite nel 2023 avevano considerato il triennio **2020-2021-2022** al fine di avere dati annuali completi. Saranno effettuate le valutazioni del 2025 e le valutazioni dell'intero triennio. Tutti i dati del 2025 sono aggiornati al 15/10/2025.

Tutti i consumi sono archiviati in allegato ad apposito foglio Excel utilizzato per calcolare e catalogare tutti i dati.

Ai fini del calcolo degli indicatori ambientali unitari sono stati considerate le seguenti grandezze di riferimento:

- la superficie impermeabilizzata
- il numero di pernottamenti
- le presenze

Tutti i dati dei pernottamenti e delle presenze sono stati rettificati a causa di una erronea inversione dei dati.

Anno	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Pernottamenti	16.396	15.373	14.279	3.079	5.567	14.396	12.245	10.055	9.257

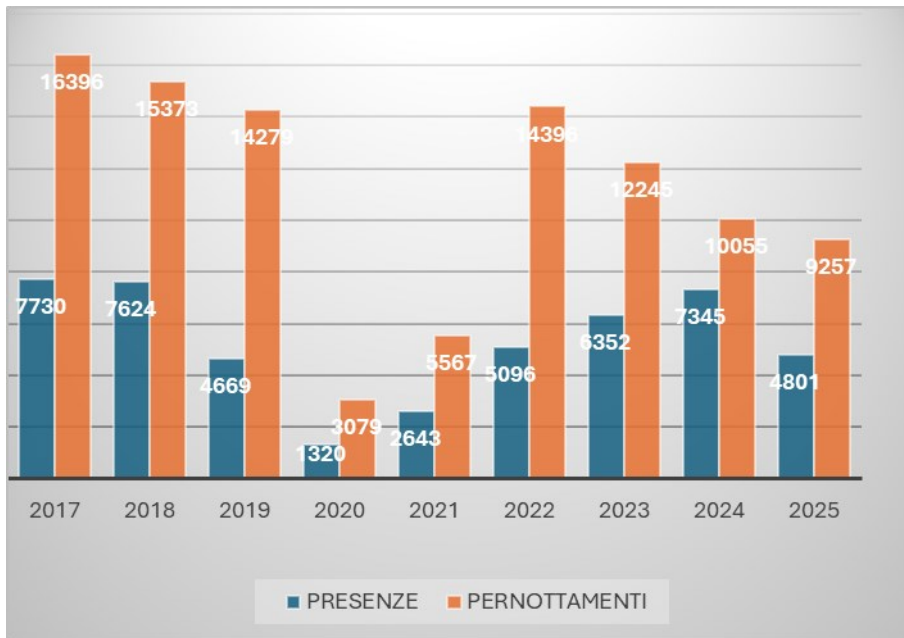
Nel 2020 si è registrato una notevole riduzione dei pernottamenti causati sia dalla apertura ritardata della struttura che dalla riduzione delle presenze a seguito della pandemia di Covid-19. Tuttavia, nel 2021 si rileva un aumento dei pernottamenti e presenze che si conferma per il 2022 e 2023, il 2024 e il 2025 sono caratterizzato da una riduzione rispetto l'anno precedente.

Tale riduzione è determinata da una naturale selezione per una variazione dei listini.

Anno	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Presenze	7.730	7.624	4.669	1.320	2.643	5.096	6.352	7.345	4.801

Uso del suolo (Biodiversità)	
Superficie impermeabilizzata	2574,28
Uso totale del suolo	2574,28

Grafico 1: Presenze e Pernottamenti



5.5.1 Consumo di energia elettrica

Da una valutazione dell'andamento dei consumi energetici negli anni si rileva che i consumi sono correlabili ai pernottamenti che alla superficie totale della struttura.

La rendicontazione è effettuata dalla fattura del fornitore, pertanto, può essere soggetta ad alterazioni o correzioni dovuti a conguagli.

I dati degli anni 2016 e 2017 sono stati rettificati a causa di un errore di digitazione (nella rev 6 erano stati registrati rispettivamente 926 e 921 Kwh).

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Consumi di energia elettrica in kWh	335.442	367.756	406.626	451.649	275.842	335.412	434.682	982.193	396.346	386.494
Superficie in m ²	2574,28									
Consumi energetici unitari di energia elettrica	130	143	158	175	107	130	169	381	154	150

Gli aumenti di circa il 10% tra il 2017 e 2018 sono dovuti sicuramente alle importanti opere di ammodernamento eseguite. Per lo stesso motivo anche tra il 2018 e 2019. Il consumo del 2019 anche se parziale ma chiaramente ha risentito del ritardo di inizio stagione a causa del covid -19 e anche dal numero di pernottamenti registrati.

Inoltre, nel 2018 sono state sostituite tutte le lampadine tradizionali con lampade a risparmio energetico, con lo scopo di ridurre i consumi e quindi migliorare l'aspetto ambientale Tali lampade inoltre hanno una durata di 10 anni come certificato dal produttore con una riduzione, pertanto, dei rifiuti prodotti dal materiale dismesso.

Il consumo energetico medio nel triennio **2017-2018-2019** è di **408.677 kWh**, nel triennio successivo **2020-2021-2022** è di **348.645 kWh** quindi con una tendenza alla riduzione. **Nel 2023** è stata registrata una importante

rettifica dei consumi da parte dell'ente erogatore.

Nel 2024 si registra una notevole dei consumi del 60% rispetto il 2023 e nel 2025 una riduzione del 3% rispetto al 2024, anche in relazione alla riduzione di presenze.

Grafico 2: Consumi totali di energia elettrica (kWh)

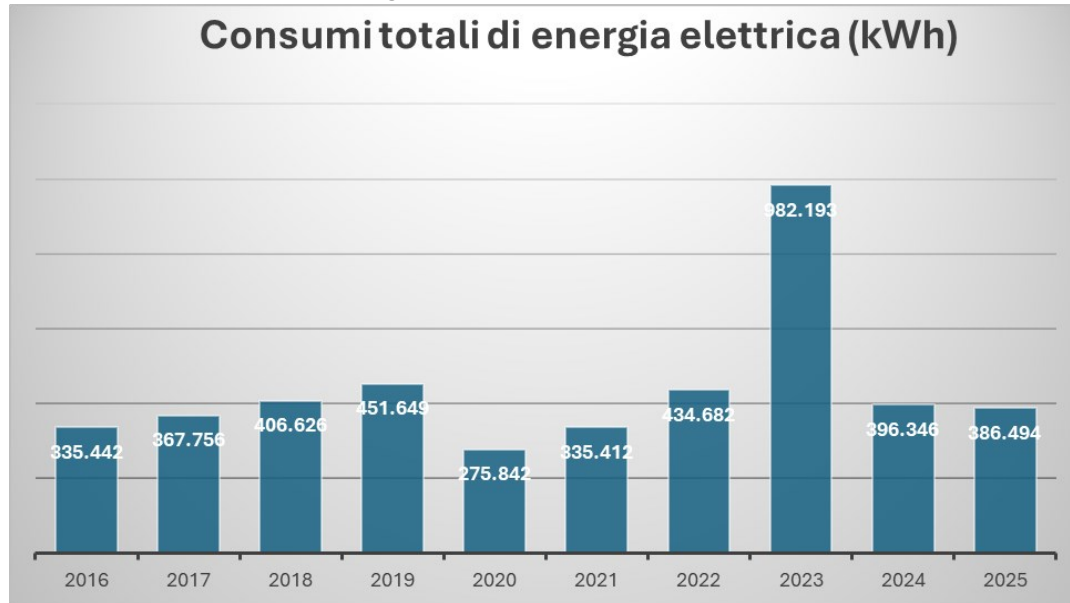
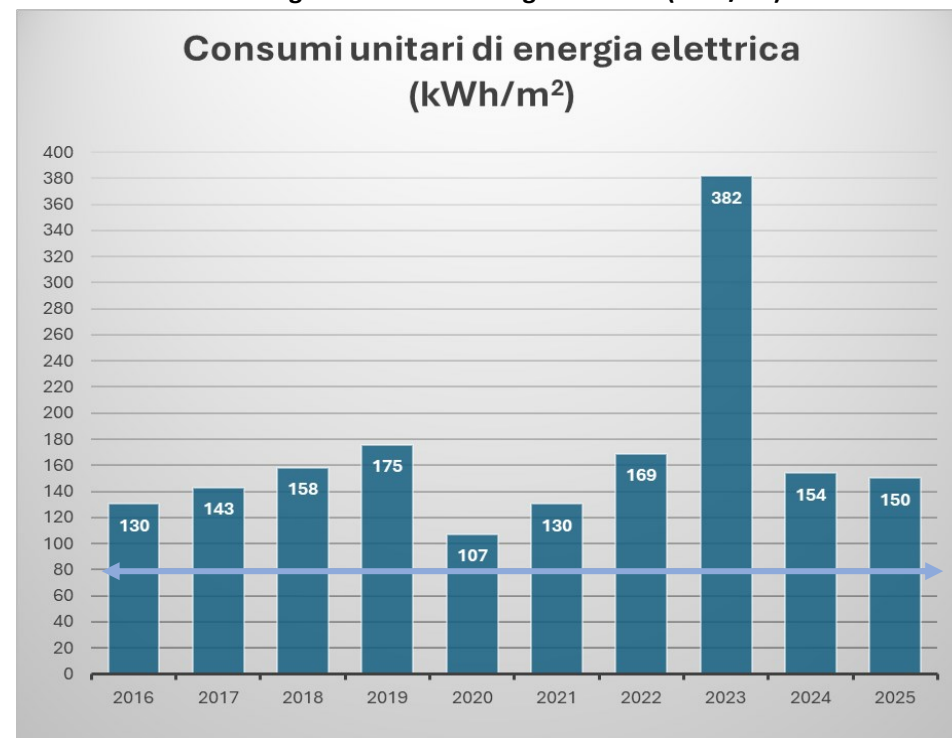


Grafico 3: Consumi energetici unitari di energia elettrica (kWh/m²)



↔ **BEMP 3.6.5 Benchmark of excellence**

I consumi energetici unitari di energia elettrica mostrano una tendenza alla riduzione come rappresentato dal grafico 3. Tuttavia, essi sono superiori al valore limite ottimale stabilito dall'unione Europea pari a **80 kWh/m² (BEMP 3.6.5)**.

Per triennio **2023-2024-2025** si registra una **riduzione dei consumi del 40% rispetto** al triennio precedente (2020-2021-2022).

Consumi energetici da gas metano

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Consumi di gas in SMC	26.146	30.553	27.917	24.014	12.685	14.017	11.030	14.479	12.970	12.684
Superficie in m ²	2574,28									
Consumi energetici di gas in kWh	286.153	334.386	305.536	262.820	138.830	153.408	120.717	158.465	141.949	138.819
Consumi energetici unitari di gas in kWh/m ²	111	130	119	102	54	60	47	62	55	54

Grafico 4: Consumi energetici totali di gas (kWh)

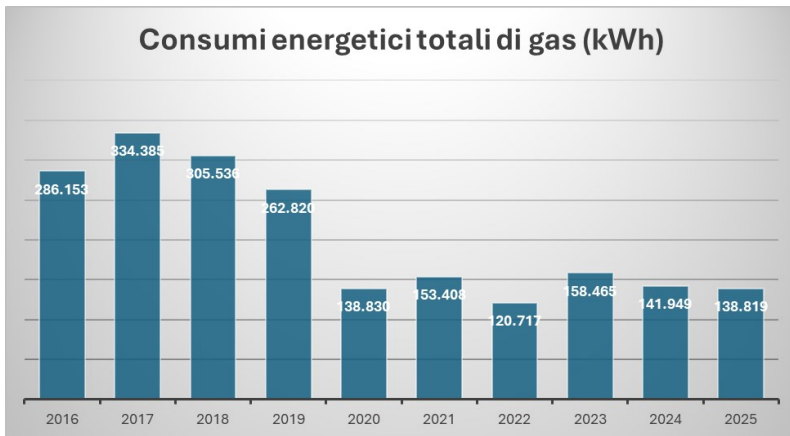
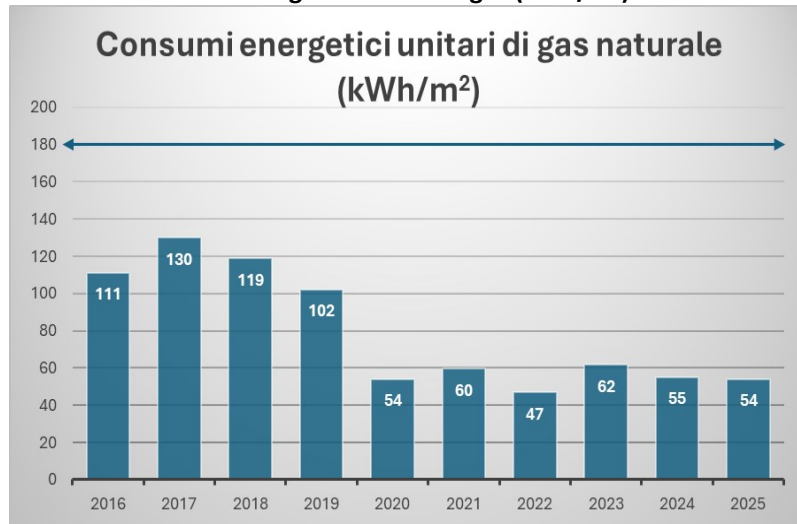


Grafico 5: Consumi energetici unitari di gas (kWh/m²)



↔ **BEMP 3.6.1 Benchmark of excellence**

Come è possibile osservare c'è una tendenza alla riduzione dovuta all'ottimizzazione del consumo ottenuta attraverso tutte le azioni messe in atto per migliorare gli impatti ambientali. Nell'ultimo **triennio 2020-2022 i consumi medi si sono ridotti del 41%** rispetto al triennio precedente **2017-2019. Nel triennio 2023-2024-2025 abbiamo una riduzione del 6%** rispetto al triennio precedente **2020-2021-2022.**

I consumi energetici unitari di gas sono sempre al di sotto del valore limite stabilito dall'unione Europea pari a **180 kWh/m² (BEMP 3.6.1).**

Consumi energetici in KWh da gas naturale ed energia elettrica a confronto

Consumi energetici di gas in kWh	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
	286.153	334.386	305.536	262.820	138.830	153.408	120.717	158.465	141.949	138.819
Consumi di energia elettrica in kWh	335.442	367.756	406.626	451.649	275.842	335.412	434.682	982.193	396.346	386.494

% di KWh da gas	2020	2021	2022
	33 %	31 %	22 %
% di KWh da energia	66 %	69 %	78 %
	2023	2024	2025
14%	26%	26%	
% di KWh da energia	86%	74%	74%

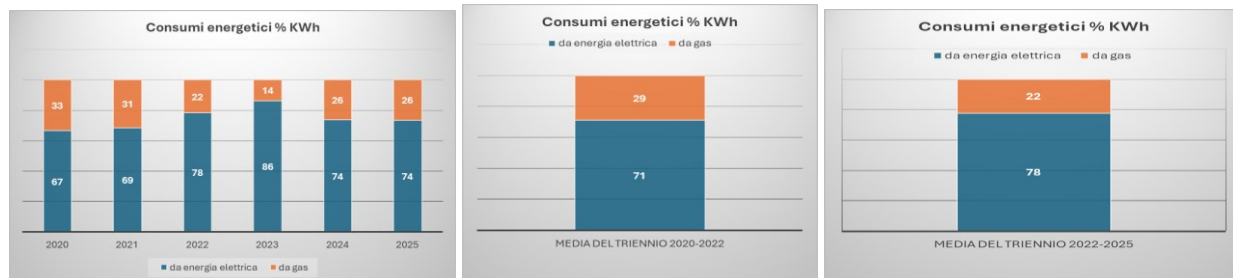
2020-2021-2022	
Consumo medio % kWh da gas	29 %
Consumo medio % kWh da energia elettrica	71 %
Consumo medio del triennio di KWh da gas	137.652
Consumo medio del triennio di KWh da energia elettrica	348.645
2023-2024-2025	
Consumo medio % kWh da gas	22%
Consumo medio % kWh da energia elettrica	78%
Consumo medio del triennio di KWh da gas	146.411
Consumo medio del triennio di KWh da energia elettrica	588.344

I consumi di **energia elettrica** sul triennio **2020-21-22** con un consumo medio di **348.645 kWh**, che rappresentano il **71 %** del totale mentre quelli di gas naturale con un consumo medio di **137.652 kWh**, rappresentano il **29 %**. **Nel 2023** come detto si registra un aumento dei consumi energetici anche per effetto di rettifiche da parte dell'ente fornitore, consumi che sono stati spalmati negli anni 2022 e 2023.

I consumi di **energia elettrica** sul triennio **2023-24-25** con una media di **588.344 kWh**, rappresentano il **78%** del totale mentre quelli di gas naturale con una media di **146.687 kWh**, rappresentano il **22 % del totale**.

I consumi energetici **% nel 2023** sono rappresentati dal **86%** da energia e **14%** da gas **nel 2024 dal 74% da energia e 26% da gas**, **nel 2025 dal 74% da energia e 26% da gas**.

Grafico 6 e 7: Consumi energetici % in kWh da energia elettrica e gas naturale e media del triennio 2020-2022 e 2023-2025



5.5.2 Emissioni di CO₂ prodotte a partire dai consumi energetici

Le emissioni di anidride sono state calcolate a partire dai consumi energetici utilizzando i rispettivi fattori di emissione annuali stabiliti dal ministero dell'ambiente e riportati dall'inventario nazionale di UNFCCC (United Nation Framework Convention on climate Change).

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Emissioni di CO ₂ da energia elettrica (t)	77	86	52	64	8	187	75	74
Emissioni unitarie di CO ₂ da energia elettrica (kg/m ²)	30	33	20	25	3	72	29	29
	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Emissioni di CO ₂ da gas (t)	58	50	26	43	23	30	27	27
Emissioni unitarie di CO ₂ da gas (kg/m ²)	22	19	10	17	9	12	10	10
Totale di emissioni di CO₂ in tonnellate	135	136	79	107	31	217	102	100
Andamento % di emissioni totali di CO₂	-	4	-40	+30	-72	595	-53	-2

Grafico 8: Emissione di CO₂ (t)

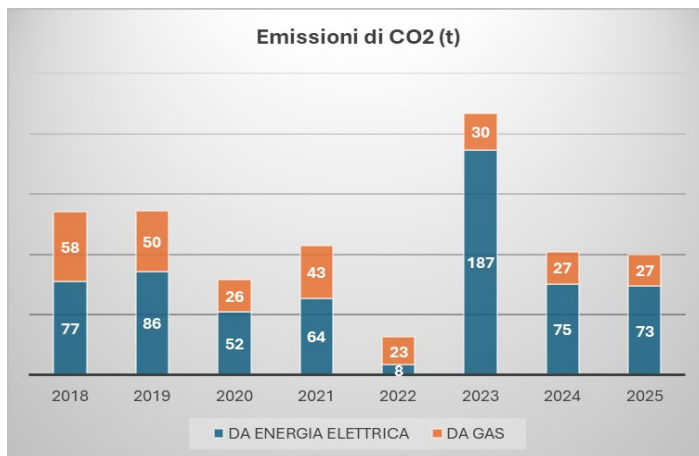
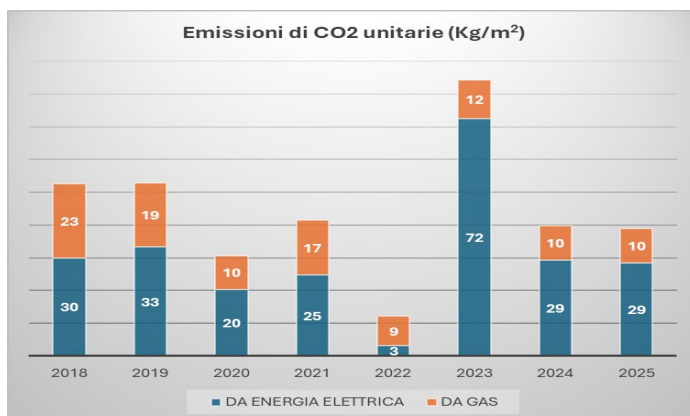


Grafico 9: Emissione unitarie di CO₂ (kg/m²)



LU 1 Rev. 15 15/10/2025

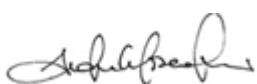
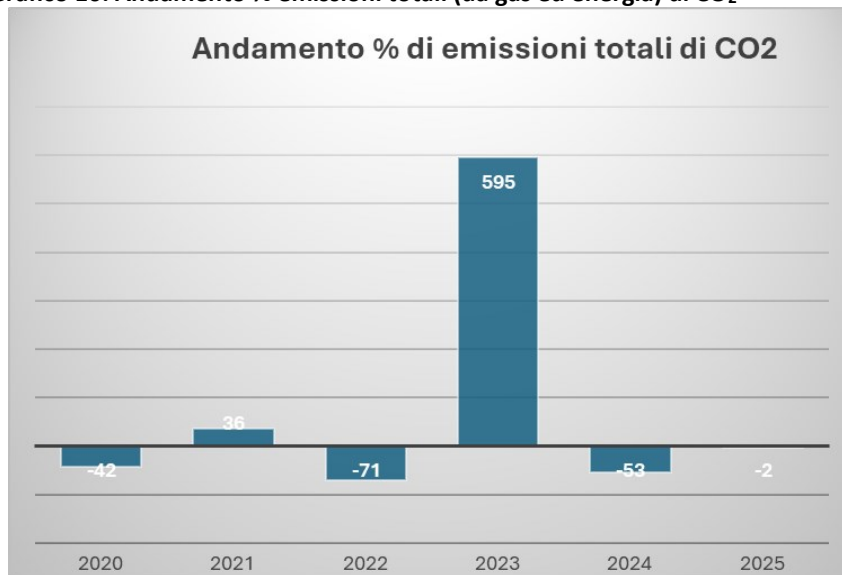


Grafico 10: Andamento % emissioni totali (da gas ed energia) di CO₂



Come è possibile vedere dai grafici la tendenza delle emissioni totali segue quella dei consumi energetici in quanto strettamente correlati. Le emissioni unitarie di CO₂ da energia nel triennio **2020-2022** sono in riduzione rispetto agli anni precedenti; tuttavia, nel 2023 vi è un aumento in relazione all'aumento dei consumi energetici. **Nel 2024** si registra una forte riduzione **del 53%** e **del 2% nel 2025**.

5.5.3 Consumi idrici

Il monitoraggio dei consumi idrici avviene tramite contatori e viene registrato sulle fatture bimestrali erogate da AUSINO SERVIZI IDRICI.

HVF in un'ottica di riduzione dello sfruttamento di questa preziosa risorsa naturale, ha sempre cercato di ridurre i volumi di acqua utilizzata, acquistando ed installando negli anni impianti nei quali il riutilizzo dell'acqua è stato sempre valutato come aspetto primario. Per cui all'attuale stato di fatto, le tecnologie impiegate sono tra le più avanzate disponibili.

L'HVF ha inoltre adottato accorgimenti tesi a migliorare l'uso efficiente dell'acqua, in particolare:

- l'installazione nei servizi ai piani della struttura erogatori d'acqua con cellula sensoriale che riducono la dispersione idrica (**BEMP 3.4.2**)
- filtri aeratori nei soffioni delle docce che riducono la quantità di acqua miscelando acqua ed aria pur lasciando inalterata la portata (**BEMP 3.4.2**)

L'hotel è in possesso di tutte le schede tecniche della rubinetteria installata secondo cui vi sarebbe un risparmio idrico dell'80%, e schede dei filtri aeratori che ugualmente garantiscono una riduzione dei consumi.

Analizziamo i consumi di acqua del triennio **2017- 2019** che sono il nostro riferimento temporale, ad oggi. La rendicontazione dei consumi è effettuata dalle fatture del fornitore e può pertanto essere soggetta ad alterazioni e correzioni dovute ai conguagli. Si aggiornano i consumi effettivi del triennio precedente in quanto non comprensivi dei conguagli.

Il consumo idrico medio nel triennio **2017-2019** è di **21.974 m³**, nel triennio **2020-2022** è di **9.062** con una riduzione del 58%. I consumi unitari idrici sono correlabili più al numero di clienti che ai pernottamenti o alla dimensione della struttura.

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Acqua prelevata in m ³	17.115	20.766	21.641	23.516	9.444	13.309	4.433	2.291	2.197	3.714
Pernottamenti	16.381	16.396	15.373	14.279	3.079	5.567	14.396	12.245	10.055	9.257
Presenze		7.730	7.624	4.669	1.320	2643	5.096	6.352	7345	4.801
M ³ acqua /presenze		2,68	2,83	5.03	7,15	5,03	0,86	0,36	0,30	0,77
M ³ acqua /pernottamenti		1,2	1,4	1,6	3,0	2,3	0,30	0,19	0,22	0,40
litri/pernottamenti		1.266	1.407	1.646	3.067	2.390	308	187	218	401
Andamento consumi idrici %		+21	+4	+9	-59	+40	-66	-48	-4	+69

Grafico 11: consumi idrici totale in m3

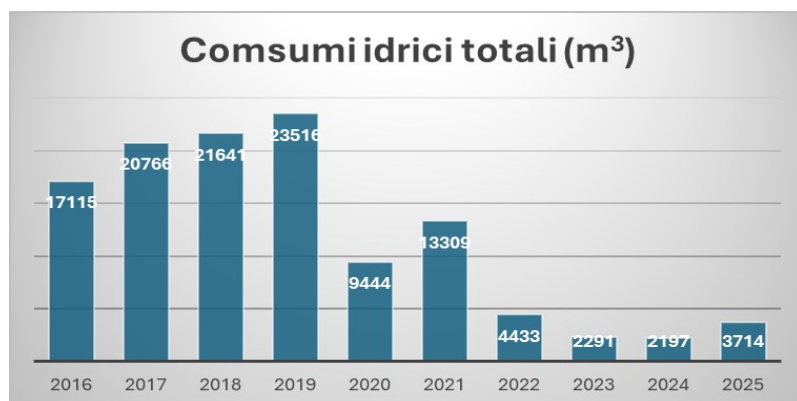


Grafico 12: consumi idrici totale in m3/presenze

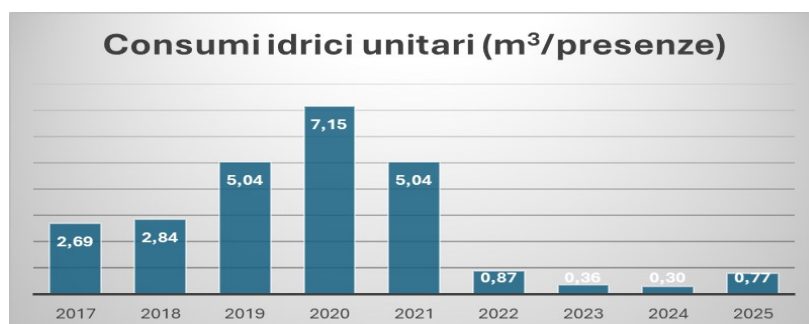


Grafico 13: andamento dei consumi idrici (%)

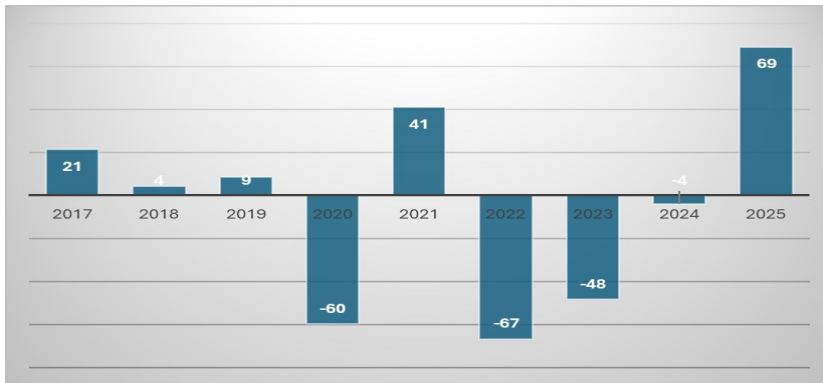
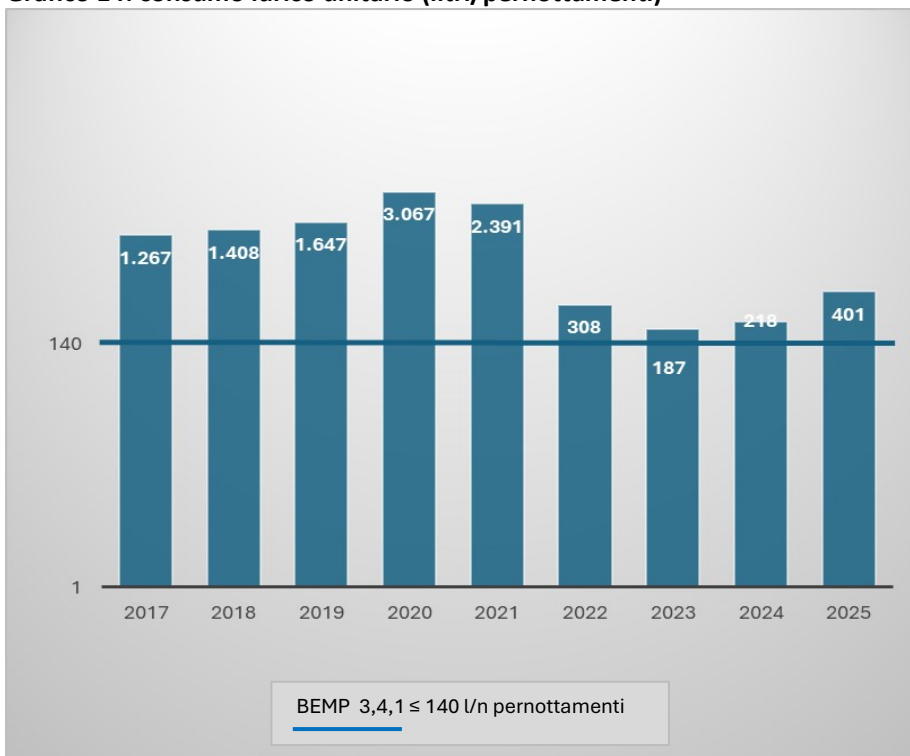


Grafico 14: consumo idrico unitario (litri/pernottamenti)



Dall'analisi dei dati disponibili e mostrati nel grafico 11, dal **2017 al 2019** i consumi seguono l'andamento delle presenze. Nel 2020, invece il dato è falsato dalla drastica riduzione del numero di presenze legato, al ritardo di inizio stagione e al covid-19, e contestuali attività di mantenimento della struttura volte ad efficientare anche l'uso delle risorse come il rifacimento delle facciate.

L'aumento dei consumi a **+21% dell'anno 2017** (grafico 13) è legato ai numerosi lavori di ristrutturazione eseguiti rispetto agli altri anni. **Nel 2021** vi è un aumento dei consumi rispetto all'anno precedente, sia per l'incremento delle presenze che per gli aggiornamenti e rettifiche dei consumi a seguito dei conguagli ricevuti nell'anno 2022. Il raffronto del 2021 rispetto al 2020 non è significativo come detto a causa del covid e del notevole calo di presenze avuto nel 2020. Il consumo del triennio **2020-2021-2022** ha un andamento irregolare in relazione al numero di presenze e pernottamenti a causa del covid, per lo stesso motivo anche l'andamento dei consumi in %, con una ripresa poi 2021.

I consumi nel **2022, 2023 e 2024** sono **notevolmente** ridotti rispettivamente del **-67%, -48% e -4%**, in quanto sono stati adottati delle modifiche nelle attività di gestione della vasca della SPA con variazione

della frequenza di svuotamento e di riempimento della stessa. Inoltre, è stato dismesso un serbatoio di accumulo di acqua che aveva lo scopo di stabilizzare la pressione interna dell'acqua. Tuttavia, nel 2025 si registra un notevole aumento rispetto dovuto ad una pulizia straordinaria che ha comportato lo svuotamento della piscina.

I consumi idrici rispetto ai pernottamenti sono sempre al di sopra del valore limite stabilito dall'unione Europea pari a **140 l/pernottamenti (BEMP 3.4.1)**, in quanto correlato ai pernottamenti che sono in riduzione, tuttavia con una tendenza alla riduzione dal 2023 e poi un successivo aumento negli anni 2024 e 2025. Tuttavia, i consumi medi in m³ nel triennio 2023-2025 risultano ridotti del 69% rispetto al triennio precedente 2020-2022. Si auspica nel prossimo triennio ad un miglioramento di tale indice.

5.5.4 Produzione rifiuti speciali

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
20 01 25										
Rifiuti prodotti in Kg	580	415	460	395	380	520	895	1.115	890	990
Rifiuti prodotti in g	580.000	415.000	460.000	395.000	380.000	520.000	895.000	1.115.000	890.000	990.000
Pernottamenti	ND	16.396	15.373	14.279	3.079	5.567	14.396	12.245	10.055	9.257
g/n° pernottamenti	ND	25	30	28	123	93	62	91	88	107
15 01 10*										
Rifiuti prodotti in Kg	-	-	25	50	40	30	15	26	40	50
Rifiuti prodotti in g	-	-	25.000	50.000	40.000	30.000	15.000	26.000	40.000	50.000
Pernottamenti	-	-	15.373	14.279	3.079	5.567	14.396	12.245	10.055	9.257
g/n° pernottamenti	-	-	2	3	13	5	1	2	4	5
13 02 08*										
Rifiuti prodotti in Kg	-	-	420	-	-	-	-	-	-	-
Rifiuti prodotti in g	-	-	420.000	-	-	-	-	-	-	-
Pernottamenti	-	-	7.624	-	-	-	-	-	-	-
g/n° pernottamenti	-	-	55	-	-	-	-	-	-	-
17 04 05										
Rifiuti prodotti in Kg	-	-	-	1.020*	-	-	-	-	-	-
Rifiuti prodotti in g	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pernottamenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
g/n° pernottamenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

P= rifiuto speciale pericoloso; *Smaltiti a cura dell'azienda che ha effettuato i lavori di sostituzione degli ascensori.

I rifiuti speciali prodotti dall'attività sono essenzialmente rappresentati dagli oli esausti provenienti dall'attività di cucina e dalle taniche che in origine contenevano le sostanze chimiche per il trattamento delle acque della piscina e della vasca idromassaggio. I rifiuti speciali quali il 13 02 08 oli di motori ed ingranaggi, e 17 04 05 ferro e acciaio, sono stati prodotti occasionalmente a seguito della sostituzione degli ascensori e pertanto il primo smaltito a cura dell'albergo il secondo a cura della ditta che ha eseguito i lavori di manutenzione.

L'andamento della produzione dei rifiuti speciali è fortemente influenzato dalla frequenza di smaltimento che non viene effettuata con un a cadenza temporale prestabilita ma in base alle quantità prodotte. Inoltre, la produzione del rifiuto proveniente dall'attività di trattamento delle acque di piscina e vasca idromassaggio (15 01 10^P) è iniziata nel 2018 in quanto in precedenza tale rifiuto era ritirato dalla ditta fornitrice dei prodotti. La produzione unitaria di rifiuti per pernottamenti risente della graduale riduzione dei pernottamenti nel periodo considerato (grafici 15 e16). Attualmente gli unici rifiuti speciali prodotti sono il 20 01 25 oli e grassi commestibili prodotti dalla cucina e il 15 01 10 le taniche vuote dell'attività di

gestione della piscina. Nel 2021 e 2022 il rifiuto speciale pericoloso **15 01 10*** è derivato dalla sola attività della piscina in quanto l'uso della vasca idromassaggio della spa è stato sospeso per le norme anticovid attuate in albergo ed infatti vi è una riduzione sia della quantità prodotta che dell'indice (g/n° di pernottamenti). Nel 2022 è ripresa l'attività della SPA, tuttavia, la quantità di rifiuti speciali con codice 15 01 10* non risulta aumentata in quanto sono state ridotte le tipologie di prodotti utilizzati come si dirà al paragrafo successivo. **Nel 2024 e 2025** invece vi è una riduzione della quantità totale smaltita di tale rifiuto in relazione alla riduzione della tipologia di prodotti utilizzati.

La produzione degli olii esausti **20 01 25** ha un andamento altalenante anche per effetto della ristorazione per clienti esterni, nonostante ci sia stata una riduzione di pernottamenti, e risulta aumentata nel 2024 e nel 2025.

Grafico 15: Rifiuti speciali prodotti (Kg)

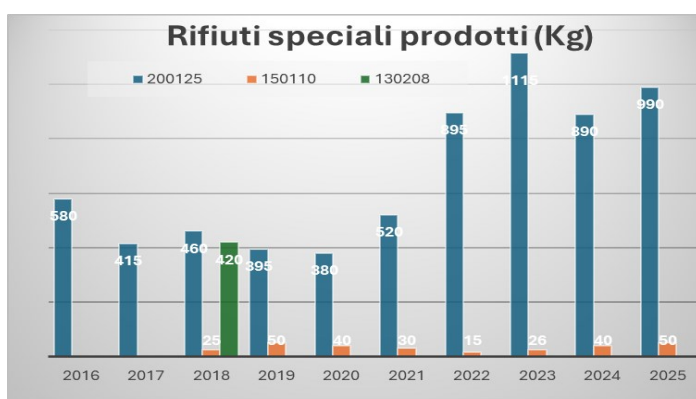


Grafico 16: produzione unitaria di rifiuti speciali (g/n° di pernottamenti)



5.5.5 Utilizzo di sostanze pericolose

I prodotti utilizzati per l'igiene delle acque della piscina e della vasca idromassaggio sono:

Molecola	Denominazione	Uso	2022-2023	2024	2025
Idrogenosolfito di sodio	Riduttore Del Cloro	Piscina	Eliminato	Eliminato	Eliminato
Dicloro 56%	Blu clor granulare	Piscina	Confermato uso	Confermato uso	Confermato uso
SODIO IPOCLORITO 14/15%	Cloro liquid	Piscina	Confermato uso	Confermato uso	Confermato uso
Acido solforico	Ph minus	Piscina	Eliminato	Eliminato	Reintrodotta
Composti organici	Sequestrante calcio ferro	Piscina	Eliminato	Eliminato	Eliminato
Composti di ammonio quaternari	Antialghe plus non schiumogeno	Piscina	Confermato uso	Confermato uso	Confermato uso

O ₂ perossido inorganico	Ferrodor 2317 (ossigeno attivo)	Vasca idromassaggio spa	Confermato uso	Confermato uso	Confermato uso
Acido solforico al 30%	Nytra 1486 (ph minus liquido)	Vasca idromassaggio spa	Eliminato	Eliminato	Eliminato
Composti di ammonio quaternari	Clear alg plus	Vasca idromassaggio spa	Confermato uso	Confermato uso	Eliminato
Composti di ammonio quaternari	Antialghe plus non schiumogeno	Vasca idromassaggio spa	Eliminato	Eliminato	Eliminato
SODIO IPOCLORITO 14/15%	Cloro liquid	Vasca idromassaggio spa	-	Introduzione	Eliminato
Idrossido di sodio (Alcali per aumentare il ph)	Ferrodor pH +	Vasca idromassaggio spa	-	Introduzione	Confermato uso
Persale potassio granulare	Ossigeno in pastiglie	Vasca idromassaggio spa	-	Introduzione	Confermato uso

Nella seguente tabella sono riportate le quantità acquistate per ciascun prodotto chimico divise per anno come desunto da documenti amministrativi disponibili:

MOLECOLA	DENOMINAZIONE	CONSUMI (KG o L)							
		2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
PISCINA									
		2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Idrogenosolfito di sodio	Riduttore Del Cloro	25	0	0	0	0	0	0	0
Dicloro 56%	Blu clor granulare	90	40	0	40	75	25	22	22
SODIO IPOCLORITO 14/15%	Cloro liquid	650	700	700	600	525	375	400	400
Acido solforico	Ph minus	75	50	125	45	0	0	50	50
Composti organici	Sequestrante calcio ferro	10	40	0	10	0	0	0	0
Composti di ammonio quaternari	Antialghe plus non schiumogeno	20	85	75	40	200	0	50	50
Totale piscina Kg		870	915	900	735	800	400	522	522
VASCA IDROMASSAGGIO SPA									
O ₂ perossido inorganico	Ferrodor 2317 (ossigeno attivo)	10	20	30	-	40	30	9,5	20
Acido solforico al 30%	Nytra 1486 (ph minus liquido)	25	25	0	-	0	0	0	0
Composti di ammonio quaternari	Clear alg plus	60	60	30	-	20	10	10	0
Composti di ammonio quaternari	Antialghe plus non schiumogeno	0	0	0	-	50	0	0	0
Idrossido di sodio (Alcali per aumentare il ph)	Ferrodor ph +	-	-	-	-	-	-	50	55
Persale potassio granulare	Pasticche ossigeno	-	-	-	-	-	-	20	55
SODIO IPOCLORITO 14/15%	Cloro liquid	-	-	-	-	-	-	100	0
Totale vasca idromassaggio Kg		95	105	60	-	110	40	189,5	130
Totale Kg PISCINA E VASCA IDROMASSAGGIO		965	1.020	960	735	910	440	711,5	685

Come è possibile osservare nel grafico 17 il consumo delle sostanze chimiche per il trattamento delle acque della piscina, nel 2020 rispetto all'anno precedente si è ridotto in relazione alle attività di miglioramento dell'impianto della piscina. Anche nel 2021 si osserva una riduzione complessiva della quantità di prodotti utilizzati. Nel 2022 per la piscina sono stati eliminati alcune molecole in uso, avendo efficientato l'impianto, e le quantità sono rimaste più o meno le stesse rispetto l'anno precedente, è

ripreso l'uso della SPA e della vasca idromassaggio conseguentemente la quantità di prodotti complessivamente tra piscina e vasca idromassaggio risulta aumentata. Nel 2023 è stato eliminato l'uso dell'antialghe plus a base di sali quaternari di ammonio per miglioramenti attuati nella gestione degli impianti con il risultato di una riduzione della quantità totale dei prodotti. Nel 2024 tuttavia, si registra un aumento del 22% del consumo totale di prodotti per la piscina rispetto all'anno precedente per effetto dell'introduzione dell'acido solforico e dei composti quaternari di ammonio, in compenso come si dirà successivamente. Nel 2024 si registra un lieve aumento dei composti del cloro. Nel 2025 i consumi per la piscina rimangono invariati, nella SPA si sospende l'uso di 2 prodotti a base di Sali quaternari di ammonio e il cloro al 14/15% integrando l'uso di ossigeno in pastiglie.

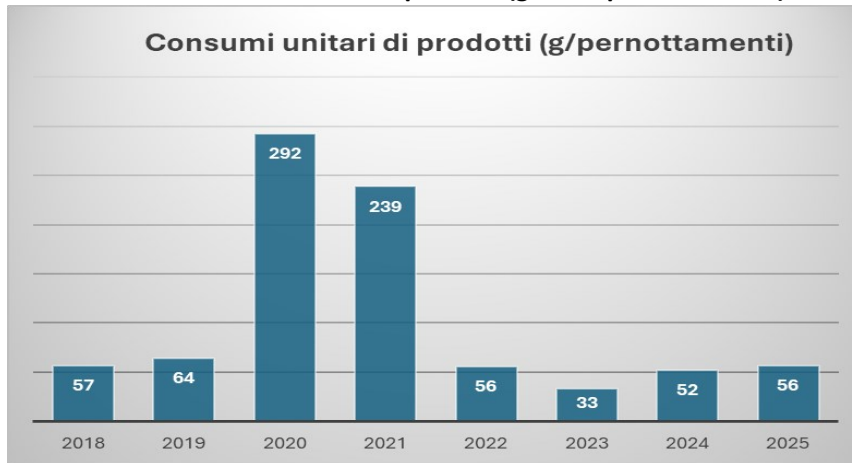
Grafico 17: Consumi totali di prodotti per il trattamento delle acque di piscina (Kg)



Anche i consumi totali di prodotti per il trattamento delle acque sono correlabili ai pernottamenti

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
PISCINA								
Consumo prodotti	870.000	915.000	900.000	735.000	800.000	400.000	522.000	522.000
Pernottamenti	15.373	14.279	3.079	5.567	14.396	12.245	10.055	9.257
Consumo unitario (g / n.	57	64	292	238	56	33	52	52
VASCA IDROMASSAGGIO								
Consumo prodotti in g	95.000	105.000	60.000		110.000	40.000	189.500	130.000
Pernottamenti	15.373	14.279	3.079		14.396	12.245	10.055	9.257
Consumo unitario (g) / n. pernottamenti	6	7	19		8	3	19	14

Grafico 18: Consumi unitari di prodotti (g /n° di pernottamenti)

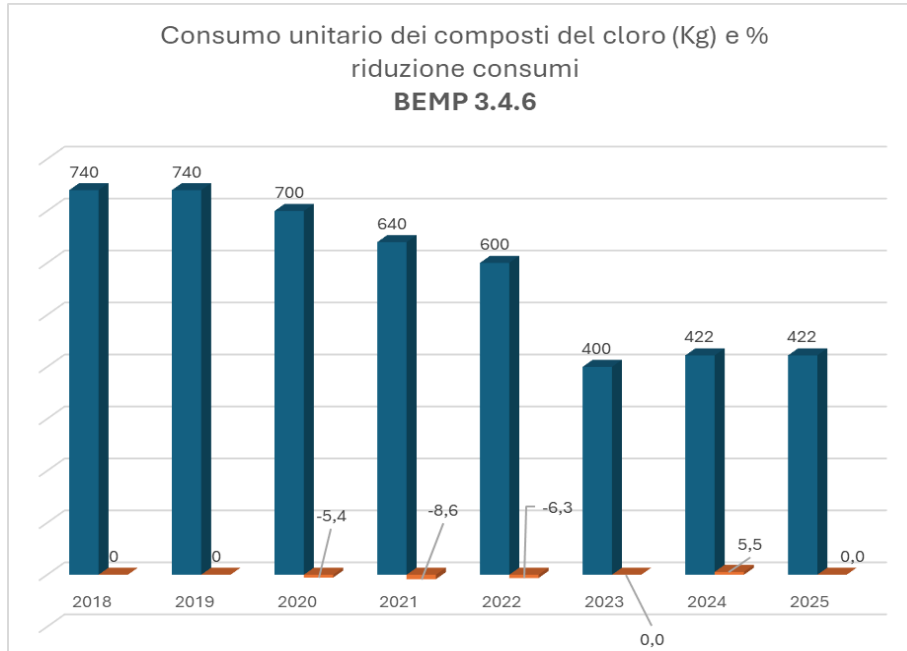


L'andamento dell'indice negli anni 2018 e 2019 è in linea con i pernottamenti, nel 2020 e 2021, a causa della notevole e riduzione dei pernottamenti, risulta notevolmente aumentato. Dal 2021 grazie alla ottimizzazione dell'uso di prodotti e alle attività di miglioramento dell'impianto della piscina, risulta migliorato e in riduzione. Nel 2022 e 2023 la quantità dei prodotti utilizzati risulta notevolmente in riduzione anche per effetto di eliminazione di alcuni prodotti e l'efficientamento dell'impianto di trattamento. Nel 2024 si registra un nuovo aumento dei consumi dei prodotti collegato ad una manutenzione straordinaria. Un lieve aumento si registra anche nel 2025. **Tuttavia nel triennio 2023-2025 il valore medio (g/pernottamenti) risulta ridotto del 76 % rispetto al triennio precedente 2020-2022**

Il consumo di cloro per il trattamento delle acque delle piscine risulta **in linea con gli obiettivi di riduzione** come richiesto dalle **BEMP al punto 3.4.6**, grazie ad un miglioramento dell'impianto di trattamento della piscina e la riduzione delle quantità in uso, attuato a partire dal 2020, con -5,4% nel 2020, -8,6% nel 2021, -6,3% nel 2022, e -33% nel 2023, -1.3 nel 2024, tuttavia si registra un aumento del 5% rispetto all'anno precedente.

MOLECOLA DENOMINAZIONE		USO	CONSUMI (KG o L)							
			2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Dicloro 56%	Blu clor granulare	Piscina	90	40	0	40	75	25	22	22
SODIO IPOCLORITO 14/15%	Cloro liquid	Piscina	650	700	700	600	525	375	400	400
		Totale piscina	740	740	700	640	600	400	422	422
		Riduzione %	0	0	-5,4	-8,6	-6,3	-33,3	+5	-

Grafico 19: Consumi unitari dei composti del cloro (Kg) e riduzione %



	2021	2022	2023	2024	2025
% detergenti pulizia in volume con marchio di qualità ecologica o ISO (escluso lavanderia)	45	36	29	43	26
% in volume con marchio di qualità ecologica o ISO prodotti di lavanderia	62	84	49	91	83

Nel triennio **2021-2022-2023** si passa **dal 45 al 29%** in volume acquistato, di **detergenti utilizzati per le operazioni di deterzione e sanificazione della struttura**, che posseggono il marchio di qualità ecologica, le **BEMP al punto 3.4.3. richiedono almeno l'80%**. Nel **2024 la percentuale è del 43%**, nel **2025 abbiamo ancora una riduzione passando al 26%**. Auspichiamo nel prossimo triennio ad una migliore selezione dei prodotti in uso.

La linea di cortesia (saponi e shampoo e creme) proviene al **100%** da fornitore attento ed impegnato a ridurre al minimo gli sprechi e le emissioni. Le formulazioni sono Nickel-tested prive di siliconi, parabeni, MIT e tutte cruelty free. Le formulazioni sono prive di oli minerali, vegane e naturali e miscelate con oli essenziali. I laboratori di produzione sono **certificati ICEA** (Istituto Di Certificazione Etica e Ambientale) per la produzione di **cosmetici Eco e Bio**, come richiesto **BEMP 3.4.3 almeno l'80% del volume acquistato**.

I detersivi utilizzati per il bucato della piccola lavanderia interna contrassegnato dal marchio di qualità ecologica **nel triennio 2021-2022-2023 sono passati dal 62 al 49%** in volume acquistato, (**BEMP 3.4.4 almeno l'80% del volume acquistato**), nel **2024 siamo al 91%**, nel **2025 l'83%** auspichiamo al

mantenimento di tale indicatore per il prossimo triennio.

Nel triennio 2021-2023 come per il 2024 e 2025 il 100% dei prodotti tessili acquistati (tovagliati, teli mare accappatoi sono di fibra naturale lino o cotone e al 100% italiani (BEMP 3.4.3 almeno l'80% del volume acquistato).

E' disponibile un elenco dei prodotti, del fornitore, dell'uso e delle quantità acquistate ed utilizzate nei diversi reparti (**MOD 6.7**) a cui sono allegate le relative schede tecniche.

La struttura utilizza il servizio di lavanderia esterna in possesso di un sistema di gestione della qualità conforme alle norme ISO 9001:2015 con numero di certificato 479SGQ05 rilasciato dall'ente Italcert e UNI EN 14065:2016 da Quality Service (**BEMP 3.4.5**).

Nel 2022 la Direzione ha acquistato **una nuova attrezzatura per la pulizia della struttura** certificato Nordic Swam Ecolabel che garantisce riduzione dei consumi idrici elettrici e di sostanze chimiche. Inoltre, ha acquistato **un sistema per la pulizia a base di ozono stabilizzato in fase acquosa brevettato**, certificato GREEN SEAL, conforme allo standard BOMA BEST, EPA (ente per la protezione dell'ambiente) con N di registrazione 89093-CAN-01, Testato ASTM secondo cui si ottiene una disattivazione del 99,999% dei batteri su superfici di contatto alimentari e 99,9 in 30 secondi su superfici di contatto non alimentari. Tale sistema garantisce l'eliminazione di utilizzare sostanze chimiche, riduce l'impronta di carbonio, l'innocuità per l'ambiente. Nel 2023 il suo utilizzo è stato parziale, pertanto, non sono stati ottenuti i benefici attesi. Si auspica ad un maggiore uso ed un miglioramento per il prossimo anno e triennio. Nel 2024 e anche nel 2025 è stata utilizzata ma ancora associata al metodo classico di pulizia, non ottenendo, pertanto la riduzione dei prodotti utilizzati desiderata.

6. EMERGENZE AMBIENTALI

L'Albergo adotta un piano di emergenza interno (PEI); tale piano contempla procedure di emergenza relative a rischio incendio ed alle emergenze ambientali ipotizzabili che sono essenzialmente

- Incendio
- spandimento sul suolo di sostanze pericolose in uso presso lo stesso
- Interruzione forzata cause esterne
- Calamità naturali
- sabotaggi, vandalismo, atti di terrorismo

Il Piano aziendale di risposta alle emergenze è documentato e costantemente aggiornato e tutto il personale è informato e formato delle attività contenute nello stesso.

Negli ultimi 4 anni non sono risultati accaduti incidenti di carattere ambientale nel sito.

6.1 RISCHIO INCENDIO

Le attività rilevanti relative alla gestione antincendio sono

- attività 66.2.B: Albergo esistente (50 fino a 100 posti letto);
- attività 74.1.A: Impianto per la produzione di calore alimentato a metano superiore a 116 kW (fino a 350 kW);

I lavori di adeguamento hanno portato alla totale eliminazione della seguente attività:

- attività 003: Deposito di gas combustibili disciolti o liquefatti (bombole/bidoni) da 75 a 500 kg.

L'organizzazione ha presentato la SCIA PER L'ATTIVITA' 49 con protocollo del generale 1549 del 25/10/2024 Comune di Positano e per le attività 66.2 B e 74.1 A e Comando dei vigili del fuoco di Salerno con pratica 11650 protocollo 17428 del 05/06/2025. Al comando dei vigili del fuoco di Salerno in data 05/06/2025 è stata inoltrata la segnalazione certificata di inizio attività ai fini della sicurezza antincendio, con riferimento ai progetti approvati dal comando dei VVF in data 08/02/2007 protocollo 555. Il comando dei Vigili del fuoco di Salerno in data 11/06/2025 ha rilasciato la "verifica formale favorevole" in relazione alla segnalazione ricevuta per le suddette attività.

HOTEL VILLA FRANCA ha adottato efficaci accorgimenti tecnici ed organizzativi per prevenire anomalie e l'insorgere di emergenze negli impianti e nella gestione delle attività. A tal fine sono stati analizzati i diversi processi valutandone il grado di rischio ambientale in caso di emergenze quali incendi, spandimenti ecc.

Il personale è stato oggetto di una formazione specifica relativamente al comportamento generale e/o particolare da adottare in caso di emergenza.

Oltre ciò sono state formate apposite squadre di intervento addestrate tramite periodici corsi specifici e simulazioni di emergenza. Nel piano di emergenza interno sono riportati i criteri di evacuazione, le situazioni di emergenza, le modalità di intervento e chi deve intervenire

I mezzi di prevenzione presenti in azienda sono costituiti principalmente da estintori portatili a polvere o CO₂. Oltre a tali dispositivi sono presenti all'esterno dell'impianto manichette idranti.

7. PROSPETTIVA DEL CICLO DI VITA

HVF attraverso il proprio sistema di gestione ambientale si propone un'attenzione particolare alla tutela dell'ambiente in tutte le fasi produttive, a partire dalla progettazione e sviluppo per concludersi con la possibilità di riuso o riciclo del prodotto e solo in ultima istanza allo smaltimento.

HVF pone una attenzione costante al ciclo di vita dei propri prodotti e dei propri processi considerando i prodotti – e i processi con cui vengono realizzati – lungo il loro intero ciclo di vita. Tale approccio è realizzato tramite la valutazione della catena di approvvigionamento sulla base di specifici criteri ambientali e alle certificazioni possedute dai fornitori.

- **Il 100 % del materiale monouso** per il personale (bicchieri, carta per asciugare le mani) possiede etichettatura ecolabel /ecologici o equivalente.
- **Il 100% della carta per copia e stampanti** possiede etichettatura ecolabel /ecologici o equivalente
- **Il 100% della carta utilizzata in albergo** (carta igienica, carta velo) possiede etichettatura ecolabel /ecologici o equivalente
- **Il 100% del materiale di stampa e pubblicitario** disponibile in albergo proviene da fornitore in possesso di sistema di qualità certificato: FSC Chain of custody (FSC-STD -40-004 V3-O EN), FSC chain

of custody certification of multiple sites (FSC – STD -40 – 003 V2 – 1 EN) , FSC Recycled (FSC – STD -40-007 V2 – O EN), UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 9001. L'azienda ha rilasciato un'attestazione sull'impegno societario per la tutela dell'ambiente, per la sostenibilità e per la prevenzione nel campo della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (**BEMP 3.1.2 ≥ 97%**)

- **Il 100% degli imballaggi della linea di cortesia** provengono da materiali riciclati (come la plastica post-consumo) e/o materiali completamente riciclabili (come il polietilene). Il produttore si impegna a ridurre la quantità di plastica utilizzata senza introdurre di nuova e promuovendo l'utilizzo di materiali alternativi, come ceramica alluminio e vetro.

8. AUTORIZZAZIONI E CONCESSIONI

L'azienda ha :

- Autorizzazione alla Abitabilità del 12.03.1986 rilasciata dal Comune di Positano
- Concessioni:

La struttura ricettiva denominata "Hotel Villa Franca" fu inserita in un antico fabbricato, edificato prima dell'anno 1942, oggetto di successivi interventi di ampliamento e ristrutturazione di seguito elencati:

Con la Licenza di Costruzione Edile n. 53, rilasciata l'8 dicembre 1965, fu sopraelevata la struttura con la realizzazione del piano secondo.

Con il Permesso di primo piano sotto strada.

Con la Concessione per l'esecuzione di lavori edili n. 48, rilasciata l'11 dicembre 1978, furono autorizzati lavori di sistemazione di locale caldaia e interrimento serbatoio.

Costruzione n. 220, rilasciato l'11 settembre 1971, furono autorizzati lavori di ampliamento della lavanderia.

Con il Permesso di Costruzione n. 227, rilasciato il 28 febbraio 1972, furono autorizzati lavori di manutenzione straordinaria nell'intero piano primo.

Con l'Autorizzazione n. 361, rilasciata l'8 aprile 1975, furono autorizzati lavori di installazione dell'ascensore;

Con la Concessione per l'esecuzione di lavori edili n. 47, rilasciata l'11 dicembre 1978, furono autorizzati lavori di riadattamento ed apertura di vano.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 5 ottobre 1988, prot. 6894, si comunicava l'inizio dei lavori di restauro, ordinaria e straordinaria manutenzione in tutta la struttura.

Con l'Autorizzazione prot. 941, rilasciata il 14 febbraio 1989, furono autorizzati lavori di sistemazione dei balconi in facciata.

Con l'Autorizzazione ad intervento di manutenzione straordinaria n. 413, rilasciata il 4 maggio 1990, furono autorizzati lavori di ristrutturazione ed ammodernamento degli impianti in tutta la struttura.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 25 gennaio 1995, prot. 539, si comunicava l'inizio dei lavori di rifacimenti degli intonaci e pitturazioni delle facciate.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 4 dicembre 1995, prot. 8851, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione in tutta la struttura.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 12 febbraio 1996, prot. 992,

si comunicava l'inizio dei lavori di pitturazione degli interni.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 9, D.L. 495/96 ed ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 22 novembre 1996, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria manutenzione in tutta la struttura.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 9, D.L. 495/96 ed ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 15 gennaio 1997, si comunicava l'inizio dei lavori di consolidamento statico al primo piano sotto strada;

Con l'Autorizzazione n. 03/99, rilasciata il 1° febbraio 1999, furono autorizzati lavori di sistemazione della cucina al primo piano sotto strada.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 25 ottobre 1999, prot. 992, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria manutenzione in tutta la struttura.

Con la Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.), presentata in data 10 novembre 1999, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria manutenzione, consolidamento statico e adeguamento funzionale in tutta la struttura.

Con la Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.), presentata in data 5 novembre 2001, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria manutenzione, consolidamento statico e adeguamento funzionale in tutta la struttura.

Con la Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.), presentata in data 26 febbraio 2003, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria manutenzione, consolidamento statico e adeguamento funzionale in tutta la struttura.

Con la Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.), presentata in data 10 ottobre 2005, prot. 12922, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria manutenzione, consolidamento statico e adeguamento funzionale in tutta la struttura.

Con il Permesso di Costruire n. 22, rilasciato il 17 novembre 2006, furono autorizzati lavori di traslazione del solaio al primo piano sotto strada.

Con la Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.), presentata in data 29 dicembre 2006, si comunicava l'inizio dei lavori di adeguamento funzionale e adeguamento igienico-funzionale in tutta la struttura.

Con la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.), presentata in data 31 marzo 2015, prot. 3782, si comunicava l'inizio dei lavori di adeguamento funzionale in tutta la struttura.

Con la Comunicazione Inizio Lavori (C.I.L.A.), presentata in data 21 dicembre 2015, prot. 15390, si comunicava l'inizio dei lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria in tutta la struttura; Con la Comunicazione Inizio Lavori (C.I.L.A.), presentata in data 29 dicembre 2016, prot. 15576, si comunicava l'inizio dei lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria in tutta la struttura.

Dipendenza

La dipendenza "dell'Hotel Villa Franca" fu inserita in un antico fabbricato, edificato prima dell'anno 1942, oggetto di successivi interventi di ampliamento e ristrutturazione di seguito elencati: Con la Concessione per l'esecuzione di lavori edili n. 203, rilasciata il 6 Giugno 1983, furono autorizzati lavori di costruzione di locale lavanderia e caffetteria al quarto piano sotto strada.

Con la Concessione per l'esecuzione di lavori edili n. 205, rilasciata il 17 giugno 1983, furono autorizzati lavori di costruzione di locale caldaia al quarto piano sotto strada.

Con la Concessione per l'esecuzione di lavori edili n. 221, rilasciata il 9 novembre 1984, furono autorizzati lavori di ripristino e restauro nell'intero edificio.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 4 ottobre 1989, prot. 7184, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria e straordinaria al piano d'ingresso.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 4 ottobre 1993, prot. 6728, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria e straordinaria al piano d'ingresso.

Con la Comunicazione di inizio lavori ai sensi dell'ex art. 26 Legge 47/85, in data 6 ottobre 1993, prot. 6809, si comunicava l'inizio dei lavori di ordinaria e straordinaria al piano d'ingresso.

9. INFORMATIVA AI CLIENTI

L'informativa ai clienti circa gli aspetti ambientali significativi correlati alle proprie attività ed alla propria presenza presso la struttura ricettiva avviene tramite il sito, con una sezione specifica "sostenibilità Ambiente e qualità" in cui è descritto l'impegno nei confronti dell'ambiente come invito a comportamenti "virtuosi" che ogni ospite dovrebbe tenere per la salvaguardia dell'ambiente ed in particolare per una corretta gestione delle risorse. Inoltre, in ogni camera i dispositivi tablet e televisori lanciano tale messaggio in continuo sugli schermi. Gli obiettivi pianificati e il raggiungimento degli stessi sono descritti nella Dichiarazione Ambientale resa disponibile ai clienti in altra sezione specifica del sito.

10.OBIETTIVI, TARGET E PROGRAMMI

TRIENNIO 2017-2020

Relativamente al triennio **2017-2019** la direzione defini 3 obiettivi per il miglioramento continuo ed individuò i target da raggiungere e le risorse necessarie.

A settembre 2020 delle 30 azioni intraprese per il raggiungimento dei target ne risultarono:

- 20 completate (67%)
- 10 riproposte (33%)

Dei 3 obiettivi 1 fu raggiunto e riproposto e gli altri 2 parzialmente raggiunti e riproposti.

Triennio **2020-2022**

A settembre 2023 delle 19 azioni intraprese per il raggiungimento dei target ne sono risultate

- 9 completate (47%)
- 5 fuori dal target (26%)
- 4 riproposte (21%)
- 1 non riproposta, eliminata.
- 18 riconfermate nel piano 2023-2025

Triennio **2023-2025**

A ottobre 2025 delle 19 azioni da intraprendere per il raggiungimento dei target ne risultano:

- 14 completate (74%)
- 3 parzialmente raggiunte (10%)
- 3 fuori dal target (16)
- 1 non riproposta, sospesa
- 18 riconfermate nel piano 2026-2028

Si definisce il piano per il triennio **2026-2028**, sulla base del raggiungimento degli obiettivi descritti nel piano ambientale del precedente triennio, si valutano i risultati. Le informazioni in campo ambientale si valutano con frequenza annuale. Ogni anno saranno aggiornati i dati relativi all'anno precedente in quanto aggiornati al 15/10 e dell'anno in corso parzialmente a fine triennio si effettuerà una valutazione complessiva.

PROGRAMMA PER IL 2023-2025 VALUTAZIONE E RIPIANIFICAZIONE PER IL TRIENNIO 2026-2028

Funzioni aziendali coinvolte	Descrizione obiettivi ambientali	Azioni da compiere (programma ambientale ed eventuali risorse economiche)	Indicatori misurabili (traguardo ambientale Rif. BEMP Settoriale)	Monitoraggio	SCADENZA	STATO DI AVANZAMENTO
Direzione (dir)/RGQ	Mantenimento di un sistema di gestione ambientale	1. Migliorare SGQA e divulgare a tutto il personale gli obiettivi e misure di gestione ambientale	<ul style="list-style-type: none"> si/no (BEMP 3.1.1) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2020: Attuato ➤ 2021: Attuato ➤ 2022: Attuato ➤ 2023: Attuato ➤ 2024: attuato ➤ 2025: attuato 	➤ annuale	➤ Attuato
N° 1 CONSUMO DI MATERIE PRIME, FORNITORI E MATERIALI						
Direzione /commerciale	<ul style="list-style-type: none"> Realizzazione di un area da destinare alla coltivazione di ortive senza l'utilizzo di prodotti chimici e a km zero 	2. Selezionare l'area da destinare al bio orto e progettare l'impianto idrico e la coltivazione dello stesso	<ul style="list-style-type: none"> Realizzato/non realizzato 	➤ Annuale	➤ 2025	➤ Parzialmente attuato RIPROPOSTA
	<ul style="list-style-type: none"> Selezionare i fornitori anche in relazione al possesso di certificazioni ambientali e/o della sensibilizzazione nei confronti degli aspetti ambientali 	3. Selezionare il parco fornitori in base ai risultati della valutazione	<ul style="list-style-type: none"> possesso di certificazioni dei fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2020: in corso di valutazione ➤ 2021: qualificati 123 fornitori tra alimenti bevande vini e servizi di cui 41 di prodotti alimentari ➤ 2022: qualificati 78 fornitori tra alimenti bevande vini e servizi di cui 47 di alimenti e bevande ➤ 2023: qualificati 76 fornitori tra alimenti bevande vini e servizi di cui 20 di prodotti alimentari di cui 4 olii, 18 vini e 1 liquori e 2 bevande. ➤ 2024: Qualificati 71 fornitori tra alimenti bevande e servizi di cui 28 servizi 43 alimenti e bevande di cui 27 alimenti e 16 bevande (bevande/vino/liquori) ➤ 2025: qualificati 69 fornitori tra alimenti bevande e servizi di cui 13 servizi 30 alimenti e bevande di cui alimenti e 17 bevande (bevande/vino/liquori/caffè) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2023 ➤ 2024 ➤ 2025 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riproposto ➤ riproposto ➤ Inviati a tutti i questionari di qualifica ricevuti il 10% Parzialmente attuata e riproposta
	<ul style="list-style-type: none"> Prediligere compatibilmente con le esigenze della cucina le eccellenze locali per la riduzione dell'anidride da trasporto e riduzione del traffico veicolare 	5. Approvvigionamento di materie prime da fornitori locali	<ul style="list-style-type: none"> Prodotti della pesca locali Ortofrutticoli locali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2020: in corso di valutazione ➤ 2021: su 41 fornitori di alimenti 16 sono locali (17%) e tra i locali vi sono i fornitori di carni, pasta, pesce fresco, ortofrutta ➤ 2022: su 47 fornitori di alimenti e bevande 26 sono locali (55%) e tra i locali vi sono i fornitori di carni, pasta, pesce fresco, ortofrutta, e parte dei vini ➤ 2023: su 49 fornitori tra alimenti bevande vini di cui 20 di 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2023 / 2025 	➤ ATTUATO

prodotti alimentari di cui 10 locali (50%) e tra questi fornitori di carne, pesce e ortofrutta, 4 olii di cui 3 locali (75%), 18 vini di cui 3 locali (17%) e 1 liquori locale (100%) e 2 bevande di cui 1 locale (50%). I fornitori locali rappresentano complessivamente il 37%.

➤ **2024:** su 43 fornitori tra alimenti bevande vini di cui di prodotti alimentari di cui 14 locali (32%) e tra questi fornitori di carne, pesce e ortofrutta, 4 olii di cui 2 locali (50%), 16 bevande vini e liquori di cui 5 locali (31%). **Complessivamente** i fornitori locali rappresentano il 44%.

➤ **2025:** su 42 fornitori tra alimenti bevande vini di cui di prodotti alimentari di cui 17 locali (40%) e tra questi fornitori di carne, pesce e ortofrutta, pasta, olio, lattiero caseari, bevande .

➤ **ATTUATO E MIGLIORATO**

➤ **ATTUATO E MIGLIORATO**

Funzioni aziendali coinvolte	Descrizione obiettivi ambientali	Azioni da compiere (perogramma ambientale ed eventuali risorse economiche	Indicatori misurabili (traguardo ambientale	Monitoraggio	SCADENZA	STATO DI AVANZAMENTO
GESTIONE DELLE RISORSE NATURALI						
OBBIETTIVO N° 2 RIDUZIONE DELLE RISORSE NATURALI						
DIR	<ul style="list-style-type: none"> Informazione degli ospiti sulla riduzione dei consumi, sul comportamento per il corretto utilizzo dell'illuminazione nelle camere, sulle finalità ambientali dei sistemi di spegnimento automatico degli impianti di raffreddamento in camera 	<p>6. Informazione degli ospiti sulle prassi per la riduzione degli sprechi sull'importanza dell'utilizzo razionale delle risorse idriche ed energetiche</p> <p>7. Aggiornamento delle informazioni sul sito, sui tablet in camera e ai tavoli del ristorante</p>	<ul style="list-style-type: none"> Informativa e iniziative (almeno 1 anno) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2020: eliminazione di tutto il materiale cartaceo e digitalizzazione ➤ 2021: 1 iniziativa attuata su tablet a disposizione dei clienti e sito ➤ 2022: nessuna nuova iniziativa ➤ 2023 riproposta l'informativa sul tablet e informazioni sul sito. Tuttavia, si elabora anche una versione della DA semplificata che sia più fruibile alla lettura per i clienti da sottoporre ad approvazione da parte dell'ente e poi renderla disponibile su tablet e sito ➤ 2024: Disponibile sul sito uno spazio dedicato alla sostenibilità e all'impegno dell'azienda con un decalogo di azioni rivolto all'impegno sulla sostenibilità ➤ 2025: Disponibile sul sito uno 	➤ annuale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ In corso di attuazione ➤ NON ATTUATO RIPROPOSTO ➤ Attuato e migliorato, riproposto



VILLA FRANCA
POSITANO

- **Informazione e formazione del personale** in merito all'importanza del corretto utilizzo e spegnimento delle luci e delle apparecchiature elettriche

8. formazione del personale

Almeno 2 incontri
/anno

spazio dedicato alla sostenibilità e all'impegno dell'azienda con un decalogo di azioni rivolto all'impegno sulla sostenibilità

- **2020:** formazione al personale attuata (1 ore a sessione)
- **2021:** formazione al personale attuata (1 ore a sessione)
- **2022:** formazione al personale attuata (1 ore a sessione)
- **2023:** formazione al personale attuata (1 ore a sessione)
- **2024:** formazione al personale attuata (1 ore a sessione)
- **2025:** formazione al personale attuata (1 ore a sessione)

➤ **Attuato e migliorato, riproposto**

➤ **Attuato**

➤ **Attuato**

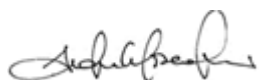
➤ **Attuato**

➤ **Attuato**

Funzioni aziendali coinvolte	Descrizione obiettivi ambientali	Azioni da compiere (perogramma ambientale ed eventuali risorse economiche)	Indicatori misurabili (traguardo ambientale)	Monitoraggio	SCADENZA	STATO DI AVANZAMENTO
RSG	<ul style="list-style-type: none"> Gestione delle risorse Monitoraggio e riduzione dei consumi: Idrici Gas Energia 	<p>9.Registrazioni di tutte le fatture e monitoraggio consumi</p> <p>Manutenzione di tutti gli impianti.</p> <p>Verifica di efficienza delle caldaie</p> <p>Installazione di temporizzatori per le luci in aree comuni e di passaggio</p>	<p>consumi</p> <ul style="list-style-type: none"> Idrici: riduzione del 5%, litri/pernottamenti (≤ 140 BEMP 3.4.1) Gas: in Kwh/m² (≤ 180 BEMP 3.6.1) energia: in Kwh/m² (≤ 80 BEMP 3.6.1) emissione di anidride da energia e gas riduzione del 3% /anno precedente 	<p>➤ rendicontazione annuale</p> <p>Acqua: m³, %, L/pernottamenti</p> <p>2019:23.516</p> <p>2020: 9.444, -59%, 3.067</p> <p>2021: 13.309, +40%, 2.390</p> <p>2022: 14.396: -66%, 308</p> <p>2023: 824, -48%, 187,09</p> <p>2024:2.197 -4%, 218</p> <p>2025:3714, +69%, 401</p> <p>Gas: Smc, Kwh, Kwh/m²</p> <p>2020: 12.685,138.830, 54</p> <p>2021:14.017, 153.408, 60</p> <p>2022: 11.030, 120.717, 47</p> <p>2023:14479, 158.465, 62</p> <p>2024:12.970, 141.949, 55</p> <p>2025:12.684, 138.819, 54</p> <p>Energia: kWh, Kwh/ m2</p> <p>2020: 275.842, 107</p> <p>2021: 335.412, 130</p> <p>2022: 434.682, 169</p> <p>2023:982193,3, 381,54</p> <p>2024: 396346, 154</p> <p>2025:386.494, 150</p> <p>CO2 da energia e gas (t), riduzione %</p> <p>2020: 52, 26, -40%</p> <p>2021: 64, 43, +30%</p> <p>2022: 8, 23, -76%</p> <p>2023: 186, 30, -</p> <p>2024: 75, 27, -53%</p> <p>2025: 74, 27, -2%</p>	➤ 2023/2025	<p>➤ Acqua Fuori dal target, tuttavia, con tendenza al miglioramento nel triennio 2020-2022 vi è una riduzione del 58% rispetto al triennio precedente 2017-2019. Nel 2024 e 2025 fuori dal target BMP (≤ 140 BEMP 3.4.1)</p> <p>➤ Gas Nel target ridotti del 42% rispetto al triennio precedente 2017-2019 Per il 2024 e 2025 nel target(≤ 80 BEMP 3.6.1) con riduzione del 2% rispetto al 2024</p> <p>➤ Energia 2020-2022 2023 e 2024 e 2025 fuori dal target tuttavia con tendenza al miglioramento</p> <p>➤ CO₂ 2020-2022 fuori dal target, 2023 fuori dal target, 2024 nel target, nel 2025 fuori dal target</p>

OBIETTIVO N° 3 UTILIZZO DI PRODOTTI ECOCOMPATIBILI (MATERIALI)

Ed 1 Rev. 13 15/10/2025





DIR

- **Riduzione degli impatti ambientali dall'uso di sostanze chimiche (piscina/vasca idromassaggio)**
- **Riduzione degli impatti dall'uso di composti del cloro**

10. monitoraggio dei consumi di sostanze pericolose utilizzate per la piscina e vasca idromassaggio
Ottimizzazione dei consumi e dosaggi

- Riduzione del 3% rispetto all'anno precedente dell'indice g / n. di pernottamenti
- **Riduzione dei composti del cloro (BEMP 3.4.6)**

➤ **2020 (g/pernottamenti, riduzione %)** utilizzati 292 (% non significativa rispetto il 2019 per notevole riduzione pernottamenti)
- vasca idro.: 19, (% non significativa)
2021: 238, -18%- vasca idro.: non in funzione
2022: 56, -77% -vasca idro.: 8, % (non eseguibile 2021 non funzionante)
2023: 33, -41%-vasca idro.: 3 -57%
2024: 52, +58 % ; vasca idro.:18, +%
2025:56, +8%, idrom. 14, -25%
2020 utilizzati 700 kg riduzione 5%
2021 640 kg riduzione del 9 %
2022: 600 Kg riduzione del 6 %
2023: 400 Kg riduzione del 33%
2024: 422 kg + 5%
2025:422 Kg nessuna riduzione

➤ Nel target
➤ 2023 nel target,
➤ 2024 fuori target
➤ 2025 **parzialmente nel target**
➤ 2024 e 2025 **fuori dal target**

Funzioni aziendali coinvolte

Descrizione obiettivi ambientali

Azioni da compiere (programma ambientale ed eventuali risorse economiche

Indicatori misurabili (traguardo ambientale

Monitoraggio

SCADENZA

STATO DI AVANZAMENTO

- **Riduzione degli impatti ambientali dall'uso di sostanze chimiche (detersivi) escluso prodotti lavanderia interna**

11. Valutazione dei consumi
Sostituzione con prodotti con marchio di qualità ecologica
Acquisto di un sistema alternativo per la pulizia basato **sull'uso di ozono stabilizzato in fase acquosa certificato** (GREEN SEAL, BOMA BEST, EPA)

- Almeno l'80% di prodotti **(BEMP 3.4.3)**
- **Attuazione**

➤ Rendicontazione annuale
2021: consumati per la pulizia dei reparti 1445 kg di prodotti di questi il 45% con marchio ecologico
2022: consumati per la pulizia dei reparti 2176 kg di prodotti di questi il 36% con marchio ecologico
2023: consumati per la pulizia dei reparti 1814 kg di prodotti di questi il 29% con marchio ecologico
2024: 44% del totale per la pulizia reparti a marchio ecologico
2025: del totale dei prodotti per la pulizia reparti il 26% è a marchio ecologico
➤ Acquistato nel 2022 da utilizzare per il 2023. Nel 2023 Utilizzo molto ridotto per questioni di ingombro dell'impianto da verificare se possibile incrementare l'utilizzo. Nel 2024 ancora uso ridotto

➤ 2023/2025

➤ **Fuori dal target da migliorare**
➤ **Fuori dal target da migliorare**
➤ **Sospesa perché non utilizzata**

- **Utilizzo di carta ecologica**

12. Sostituzione

- **≥ 97% (BEMP 3.1.2)**

➤ **2020-2021- 2022-2023-2024-2025:** tutti

➤ 2023/

➤ **ATTUAT**

<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli impatti ambientali dall'uso di biancheria da letto e tessuti di camera, asciugamani, tovagliati e teli di materiale naturale 	<p>progressiva della carta utilizzata (carta per copie, carta igienica, bicchieri, piatti monouso utilizzati dal personale) con materiali riciclati o ecocertificata</p> <p>13 Valutazione delle quantità acquistate in volume Sostituzione con materiale di lino o cotone o qualità equivalente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Almeno l'80% di prodotti (BEMP 3.4.3) 	<p>i materiali: carta igienica, carta in bobine per mani, veline facciali, Carta per stampanti, carta per stampati e materiale pubblicitario provengono tutti al 100% da fornitori certificati Fsc, Emas, ISO 14001, ISO 9001, ECOLABEL</p> <p>➤ Rendicontazione annuale 2020-2021-2022/2023-2024/2025: Tutte i materiali tessili presenti sono di fibra naturale al 100% e costituiti da cotone e lino.</p>	<p>➤ 2025</p> <p>➤ 2023/2025</p>	<p>0</p> <p>➤ Nel target</p>
<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli impatti ambientali dall'uso di prodotti dell'igiene della persona dotati di marchio di qualità ecologica 	<p>14 Valutazione delle quantità acquistate in volume Sostituzione con materiale di qualità ecologica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Almeno l'80% di prodotti (BEMP 3.4.3) 	<p>➤ Rendicontazione annuale 2020-2021-2022/2023-2024 linea cortesia composta da 11 PRODOTTI i prodotti provengono da produttori qualificati in possesso di certificazione qualità ISO 9001, E i laboratori di produzione di saponi e creme sono certificati ICEA (Istituto Di Certificazione Etica e Ambientale) per la produzione di cosmetici Eco e Bio. Le formulazioni sono Nickel-tested prive di siliconi, parabeni, MIT e tutte cruelty free, prime di oli minerali, vegane e naturali che vengono miscelate con oli essenziali Gli mballaggi dei prodotti della linea provengono da materiali riciclati (come la plastica post-consumo) e/o materiali completamente riciclabili (come il polietilene). l'azienda si impegna a ridurre la quantità di plastica utilizzata senza introdurne di nuova e promuovendo l'utilizzo di materiali alternativi, come ceramica alluminio e vetro.</p>	<p>➤ 2023/2025</p>	<p>➤ Nel target</p>
<ul style="list-style-type: none"> Riduzione degli impatti ambientali dall'uso di sostanze chimiche (prodotti per la lavanderia interna) 	<p>15. Valutazione dei consumi Sostituzione con prodotti con marchio di qualità ecologica</p>	<ul style="list-style-type: none"> Almeno l'80% di prodotti (BEMP 3.4.4) 	<p>➤ Rendicontazione annuale 2021: consumati 1857 kg di prodotti di questi il 62 % con marchio ecologico 2022: consumati 1876 kg di prodotti di questi l'84 % con marchio ecologico 2023: consumati 747 kg di prodotti di questi l'49 % con marchio ecologico</p>	<p>➤ 2023/2025</p>	<p>➤ Fuori dal target da migliorare</p>

2024: il 91 % dei prodotti della lavanderia interna è a marchio ecologico
2025: l'83% dei prodotti della lavanderia interna è a marchio ecologico

➤ Nel target

Funzioni aziendali coinvolte	Descrizione obiettivi ambientali	Azioni da compiere (perogramma ambientale ed eventuali risorse economiche)	Indicatori misurabili (traguardo ambientale)	Monitoraggio	SCADENZA	STATO DI AVANZAMENTO
OBIETTIVO N°4 SENSIBILIZZAZIONE E INFORMAZIONE						
Dir	<ul style="list-style-type: none"> • sensibilizzazione del cliente verso un turismo sostenibile mirato al rispetto delle risorse naturali e paesaggistiche • sensibilizzazione del cliente nei confronti della riduzione della produzione dei rifiuti suggerendo semplici azioni quotidiane • Sensibilizzazione dei fornitori 	<p>16. Studio di fattibilità e valutazione economica dell'intervento preparazione di materiale informativo specifico Somministrazione di un questionario che contenga domande specifiche per l'indagine d'interesse elaborazione di un questionario da sottoporre ai fornitori</p>	<ul style="list-style-type: none"> • informazioni di ritorno da indagine presso i clienti/FORNIT ORI • 80% delle risposte positive 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2023: preparato un sondaggio da somministrare a clienti e fornitori. Inviato ai fornitori in attesa di feedback. ➤ 2024 somministrato campione di fornitori e di clienti con esito soddisfacente ➤ 2025 somministrato campione di fornitori e di clienti con esito soddisfacente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2023/2025 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ In corso di attuazione RIPROPOSTO ➤ Nel target riproposto
OBIETTIVO N° 5 RACCOLTA DIFFERENZIATA E RIFIUTI SPECIALI						
	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento della gestione della raccolta differenziata e dei rifiuti speciali 	<p>17. Informazione e formazione del personale in merito alla corretta gestione dei rifiuti derivante dalle attività interne di pulizia e di cucina formazione ed informazione 18. Ottimizzazione dei processi che generano i rifiuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Almeno 1 Incontro /anno • Kg rifiuti speciali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2021 Attuato 1 incontro di 1,5 ➤ 2022 attuato incontro di 1 ora ➤ 2023: attuati due incontri di circa 1 ora ➤ 2024 attuati due incontri di circa 1 ➤ 2025 attuati due incontri di circa 1 ➤ 2020: 20 01 25 395 kg 15 01 10*: 40 kg ➤ 2021: 20 01 25 520 kg 15 01 10*: 30 kg ➤ 2022: 20 01 25 895 kg 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2023/2025 ➤ 2023/2025 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Attuato ➤ Nel target rifiuti speciali pericolosi 2020-2022 ➤ 2023 parzialmente nel target ➤ 2024 nel target

- 15 01 10*: 15 kg
- 2023: 20 01 25 1.115 kg
- 15 01 10*: 26 kg
- 2024: 20 01 25 890 kg
- 15 01 10*: 40 kg
- 2025: 20 01 25 990 kg
- 15 01 10*: 50 kg

➤ **2025 Fuori dal target**

COMUNICAZIONE AMBIENTALE E MIGLIORAMENTO CONTINUO

COM	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusione dei principi della Politica ambientale tra gli ospiti 	<p>19. Creazioni di pagine e sezioni sul sito in cui descrivere le iniziative ambientali intraprese</p> <p>Comunicazione delle buone pratiche ambientali per gli ospiti anche tramite tablet disponibile in camera</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attuato/non attuato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comunicato tramite il sito e i dispositivi elettronici la filosofia dell'azienda con lo scopo di sensibilizzare i clienti agli aspetti ambientali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2023/2025 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ NON ATTUATO E RIPROPOSTO ➤ 2024 attuato e riproposto ➤ 2025 attuato e riproposto
-----	--	--	---	---	---	--

11. INFORMAZIONI PER IL PUBBLICO

La presente Dichiarazione Ambientale è stata redatta, per la registrazione EMAS e quindi secondo quanto previsto dai Regolamento EMAS 1221/2009 e dai Regolamenti Regolamento (UE) 1505/2017 e Regolamento (UE) 2026/2018. Tale dichiarazione è stata approvata dall'Amministratore della Società, sig. Massimo Napoli.

Le informazioni relative alle prestazioni ambientali verranno aggiornate annualmente, tramite Dichiarazioni Ambientali pubblicate sul sito Internet di HOTEL VILLA FRANCA www.hotelvillafranca.it

In particolare, per quanto riguarda le prestazioni ambientali dell'organizzazione, si forniscono informazioni circa i dati quantitativi o analitici delle grandezze fisiche correlate agli aspetti e degli impatti ambientali valutati come significativi e descritti nella presente DA.

Per ciascun paragrafo sono inoltre riportati gli indicatori chiave del suddetto Regolamento EMAS, applicabili e la struttura si è ispirata, ove applicabile, agli indicatori descritti nella Decisione della Commissione (UE) 2016/611 del 15/04/2016.

Le informazioni risultano aggiornate al 15/10/2025.

La presente **Dichiarazione Ambientale** sarà diffusa attraverso il
▪ sito Internet di HOTEL VILLA FRANCA S.r.l. www.villafrancahotel.it.

Per qualsiasi comunicazione inerente tale documento o problematiche connesse con l'ambiente, si prega di telefonare o scrivere a:

Hotel Villa Franca

Indirizzo: Viale Pasitea, 318, 84017 Positano SA

Telefono: 089 875655

web: www.villafrancahotel.it

Responsabile della gestione EMAS per il pubblico: Sig. **Massimo Napoli** Indirizzo [e-mail: gm@villafrancahotel.it](mailto:gm@villafrancahotel.it).

KIWA CERMET ITALIA S.p.A.
Società con Socio Unico
Via Cadriano, 23
41067 Cadriano (MO)
Tel. 051/2594115 - Fax 051/763382



12. GLOSSARIO

AMBIENTE Contesto nel quale un'organizzazione opera, comprendente l'aria, l'acqua, il terreno, le risorse naturali, la flora, gli esseri umani e le loro interazioni (definizione UNI EN ISO 14001).

ASPETTO AMBIENTALE Elemento di un'attività, prodotto o servizio di un'organizzazione che può interagire con l'ambiente. Un aspetto ambientale significativo è un aspetto ambientale che ha o può avere un impatto ambientale significativo (EMAS III, allegato VI).

ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO Attività dell'organizzazione sotto il controllo gestionale dell'azienda (EMAS III, allegato VI).

ASPETTO AMBIENTALE INDIRETTO Elemento di un'attività, prodotto o servizio di un'organizzazione sul quale essa può non avere un controllo gestionale totale

AUDIT AMBIENTALE Strumento di gestione comprendente una valutazione sistematica, documentata, periodica ed obiettiva delle prestazioni dell'organizzazione, del sistema di gestione e dei processi destinati a proteggere l'ambiente al fine di: - facilitare il controllo gestionale dei comportamenti che possono avere un impatto sull'ambiente; - valutare la conformità alla politica ambientale compresi gli obiettivi ed i target ambientali dell'organizzazione. (definizione EMAS III)

CER (Codice Europeo Rifiuti) codice identificativo dei rifiuti assegnato in base all'origine degli stessi secondo quando disposto dalla normativa in campo di rifiuti.

EMAS Sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS = Eco-Management and Audit Scheme) è un sistema a cui possono aderire volontariamente le imprese e le organizzazioni, sia pubbliche che private, aventi sede nel territorio della Comunità Europea o al di fuori di esso, che desiderano impegnarsi nel valutare e migliorare la propria efficienza ambientale. In conformità al Regolamento CE n. 1221/09 e ai Regolamenti UE 1505/2017 e Regolamento 2026/2018.

EMISSIONE Scarico di qualsiasi sostanza solida, liquida o gassosa introdotta nell'ecosistema, che possa produrre direttamente o indirettamente un impatto sull'ambiente

FATTORE AMBIENTALE Elemento che interessa le attività di un'organizzazione, riferito alla globalità dei processi che si attuano al suo interno, per il quale sono stabiliti norme e regolamenti specifici, e che può avere impatti ambientali (riferimento a UNI EN ISO 14001 - Guida all'uso della norma - A.3.1)

IMPATTO AMBIENTALE Qualsiasi modifica all'ambiente, positiva o negativa, derivante in tutto o in parte dalle attività, dai prodotti o dai servizi di un'organizzazione (definizione UNI EN ISO 14001)

N.A.C.E. Classificazione delle Attività Economiche dell'Unione Europea con cui è possibile associare ogni impresa, azienda o organizzazione ad una o più categorie produttive.

NORMA UNI EN ISO 14001 Norma relativa a "Requisiti e guida per l'uso" dei Sistemi di gestione ambientale.