

Disciplinare del marchio "Eco-Eventi Trentino"

(la presente versione del disciplinare Eco-Eventi Trentino risulta applicata a partire dal 1 gennaio 2023:

sino a tale data rimane applicata la versione approvata con Deliberazione della Giunta Provinciale n° 686 del 20 aprile 2018)

Sezioni
A - riduzione e gestione dei rifiuti
B - lotta allo spreco alimentare
C - consumi energetici sostenibili
D - mobilità sostenibile
E - sostenibilità alimentare
F - riduzione del rumore
G- sostenibilità sociale
H - altre azioni per la sostenibilità
I - cultura ambientale

Azioni obbligatorie

Per ogni azione obbligatoria dichiarata "non applicabile" (eccetto A2, H1, I1 e I2, sempre applicabili), è necessario totalizzare 1 punto messo a disposizione dalle azioni facoltative.

N	ID	Titolo	Contenuto	Punteggio
1	A1	Acqua del rubinetto	Durante l'evento, l'acqua del rubinetto è messa a disposizione e promossa in modo chiaro ed evidente, nonché somministrata gratuitamente. Non è ammessa la somministrazione di acqua in bottiglia. La vendita di acqua in bottiglia è invece ammessa esclusivamente in bottiglie di vetro vuoto a rendere, laddove non espressamente vietato per ragioni di sicurezza.	Obbligatoria
2	A2	Raccolta differenziata	Durante l'evento, l'organizzatore dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti da esso stesso prodotti, inclusa la raccolta differenziata dell'olio usato. I partecipanti devono essere messi in condizione di effettuare agevolmente la raccolta differenziata, mediante presenza capillare di punti di raccolta adeguatamente capienti. Prima dell'evento, l'organizzatore dovrà formare tutto il personale alla raccolta differenziata secondo le modalità di raccolta vigenti sul territorio dove l'evento ha sede. Prima e durante l'evento, i partecipanti dovranno essere sensibilizzati in modo efficace alla raccolta differenziata.	Obbligatoria

3	A3	Bicchieri, piatti e stoviglie lavabili	Durante l'evento utilizzare esclusivamente bicchieri, piatti e stoviglie in materiale lavabile.	Obbligatoria
4	A4	Eliminazione dei monodose	Durante l'evento, alimenti e bevande non potranno essere somministrati in confezioni monodose, né potranno essere utilizzate cialde o capsule in plastica per il caffè.	Obbligatoria
5	B1	Somministrazione controllata	L'organizzatore dovrà offrire al partecipante la possibilità di ordinare porzioni alimentari ridotte a prezzo ridotto, comunicando tale possibilità in modo chiaro ed evidente. Non possono essere previste proposte di menù completi le cui portate non siano ordinabili singolarmente. In caso di buffet, l'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per la somministrazione "controllata" di alimenti e bevande al fine di evitarne gli sprechi.	Obbligatoria
6	B2	Asporto del cibo non consumato	L'organizzatore dell'evento dovrà promuovere in modo chiaro ed evidente al partecipante la possibilità di portare a casa il cibo avanzato, mettendo a disposizione appositi contenitori per l'asporto che possano essere destinati alla frazione organica o cartacea.	Obbligatoria
7	D1	Alloggi degli ospiti vicini	Gli alloggi degli ospiti (sportivi, artisti, ecc.) dovranno essere collocati nelle immediate vicinanze (max 1 km in linea d'aria) della sede dell'evento. Laddove non siano disponibili alloggi nel raggio indicato, dovrà essere scelto l'alloggio più vicino alla sede dell'evento.	Obbligatoria
8	E1	Prodotti e piatti a filiera locale	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari locali (da filiera trentina) o proporre almeno un piatto i cui ingredienti principali siano locali (da filiera trentina) nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	Obbligatoria
9	E2	Piatti vegetariani	L'organizzatore dovrà proporre almeno un piatto i cui ingredienti siano esclusivamente vegetariani nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	Obbligatoria
10	H1	Responsabile della sostenibilità	L'organizzatore dell'evento dovrà nominare un responsabile in materia di sostenibilità col compito di sovrintendere all'attuazione di tutte le azioni di sostenibilità.	Obbligatoria
11	I1	Informazione	L'organizzatore dell'evento dovrà informare in modo chiaro ed evidente tutti i portatori d'interesse della propria politica di sostenibilità, delle azioni di sostenibilità adottate e dell'ottenimento della certificazione, prima, durante e dopo l'evento, utilizzando tutti i canali informativi in suo possesso. Il marchio dovrà essere apposto sui supporti informativi online e offline utilizzati dall'organizzazione dell'evento.	Obbligatoria
12	I2	Formazione	L'organizzatore dell'evento dovrà partecipare, prima dell'evento, ad un incontro formativo organizzato dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente.	Obbligatoria

Azioni facoltative

Per ottenere il marchio, con le azioni facoltative è necessario totalizzare 10 punti.

N	ID	Titolo	Contenuto	Punteggio
1	A5	Eliminazione della carta	Salvo obblighi normativi o regolamentari, la promozione dell'evento dovrà avvenire senza utilizzare prodotti cartacei. L'organizzatore potrà utilizzare in alternativa gli strumenti radiofonici, televisivi o web.	2,0
2	A6	Distribuzione mirata del materiale cartaceo	L'organizzatore dell'evento dovrà disporre di un piano per la distribuzione del materiale cartaceo promozionale, che includa destinatari e rispettive quantità.	3,0
3	A7	Stampa fronte/retro	I materiali cartacei di qualunque formato disposti su più di una pagina, usati prima, durante e dopo l'evento a qualunque titolo, dovranno essere stampati fronte/retro.	3,5
4	A8	Gadget sostenibili	Nell'ambito dell'evento non dovranno essere utilizzati gadget materiali di nessun genere. In alternativa, i gadget dovranno essere realizzati in materiali riciclati e riciclabili, non dovranno essere imballati singolarmente e dovranno essere distribuiti solo su richiesta dei partecipanti.	3,0
5	A9	Pulizia con meno rifiuti	L'organizzatore dell'evento, o i fornitori del servizio di pulizia, dovranno definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre il consumo dei prodotti per la pulizia prima, durante e dopo l'evento. I detersivi utilizzati dovranno essere alla spina o superconcentrati o in caps o con vuoto a rendere.	2,0
6	A10	Tovaglie lavabili	Durante l'evento utilizzare esclusivamente tovaglie in materiale lavabile o non utilizzare tovaglie.	3,0
7	A11	Bevande con vuoto a rendere	Durante l'evento, le bevande in bottiglia dovranno essere somministrate con vuoto a rendere dietro rilascio di un deposito cauzionale.	4,0
8	A12	Eliminazione delle lattine e delle bottiglie di plastica	Durante l'evento, le bevande non potranno essere somministrate in contenitori di alluminio (lattine) né in bottiglie di plastica. È ammesso l'uso di tali contenitori per la vendita, solo laddove il vetro sia espressamente vietato per ragioni di sicurezza.	4,0
9	A13	Borracce	L'organizzatore dell'evento dovrà prevedere la distribuzione gratuita con deposito cauzionale di borracce ai partecipanti che ne facciano richiesta e prevedere appositi punti di riempimento con acqua di rete, segnalando in modo chiaro ed evidente l'opportunità.	4,0
10	A14	Riutilizzo di scenografie e allestimenti	L'organizzatore dell'evento dovrà noleggiare le scenografie anziché acquistarle oppure acquistarle con personalizzazione neutra (senza date, né riferimenti al contesto specifico) che ne permetta il riutilizzo in altri eventi oppure utilizzare scenografie provenienti dalla filiera del riuso.	3,5

11	B3	Cessione del cibo avanzato	Il cibo non somministrato durante l'evento dovrà essere ceduto gratuitamente ad associazioni onlus, nel rispetto della vigente normativa in materia.	2,0
12	C2	Riscaldamento controllato	I locali utilizzati durante l'evento nel periodo invernale non dovranno avere temperatura superiore ai 20°.	1,0
13	C3	Raffrescamento controllato	I locali utilizzati durante l'evento nel periodo estivo non dovranno avere temperatura inferiore di oltre 6° a quella esterna.	1,0
14	C4	Apparecchiature a risparmio energetico	Le apparecchiature da ufficio utilizzate dall'organizzatore dovranno essere a risparmio energetico certificato dai marchi Ecolabel Europeo, Energy Star o TCO.	0,5
15	C5	Illuminazione a risparmio energetico	L'illuminazione dei locali utilizzati durante l'evento dovrà essere a risparmio energetico, certificata in classe energetica A o superiore secondo l'etichettatura energetica europea.	1,5
16	C6	Illuminazione controllata	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre al minimo indispensabile l'illuminazione dei locali utilizzati durante l'evento, che preveda lo spegnimento delle luci quando non necessarie.	1,0
17	C7	Eliminazione dei radiatori esterni	Durante l'evento non potranno essere utilizzati radiatori all'aperto (es. funghi riscaldanti).	1,0
18	C8	Edifici sostenibili	Almeno uno degli edifici in cui si svolge l'evento dovrà essere certificato in classe energetica A, oppure dotato di certificazione Leed o certificazione CasaClima o rispettare i criteri ambientali minimi per gli edifici della Pubblica Amministrazione.	0,5
19	C9	Uso di energia elettrica rinnovabile	L'energia elettrica utilizzata durante l'evento dovrà provenire interamente da fonti rinnovabili (certificazione Garanzia d'Origine del GSE).	0,5
20	C10	Produzione di energia elettrica rinnovabile	Parte dell'energia elettrica utilizzata durante l'evento dovrà provenire da impianti per la produzione di elettricità rinnovabile situati in loco, di proprietà dell'organizzatore o del proprietario dei locali utilizzati durante l'evento.	0,5
21	C11	Uso di energia termica rinnovabile	Almeno il 50% dell'energia termica utilizzata per riscaldare i locali utilizzati durante l'evento e per la produzione di acqua calda ad uso sanitario utilizzata durante l'evento dovrà provenire da fonti rinnovabili (biomassa, pompe di calore, geotermico, solare termico).	0,5
22	D2	Raggiungibilità coi mezzi pubblici	Le sedi e gli orari dell'evento dovranno essere scelti in funzione della facile raggiungibilità coi mezzi pubblici.	2,5

23	D3	Mobilità sostenibile dei partecipanti	Prima dell'evento, i partecipanti dovranno essere invitati in modo chiaro ed evidente a recarsi all'evento usando i mezzi pubblici oppure con modalità di trasporto privato a ridotto impatto ambientale (mezzi a motore a ridotto impatto ambientale, elettrici, a metano o gpl, bici anche a noleggio, taxi collettivi, car sharing, car pooling, navette). (1,5 punti) L'organizzatore dell'evento dovrà prevedere una forma di incentivazione economica al riguardo (sconti, buoni, ecc.). (2,5 punti)	min 1,5 max 2,5
24	D4	Mobilità sostenibile dei dipendenti/collaboratori	Prima dell'evento, i dipendenti/collaboratori dovranno essere invitati in modo chiaro ed evidente a recarsi all'evento usando i mezzi pubblici o con modalità di trasporto privato a ridotto impatto ambientale (mezzi a motore a ridotto impatto ambientale elettrici, a metano o gpl, bici anche a noleggio, taxi collettivi, car sharing, car pooling, navette). (1 punto) L'organizzatore dell'evento dovrà prevedere una forma di incentivazione economica al riguardo (sconti, buoni, ecc.). (1,5 punti)	min 1 max 1,5
25	D5	Parcheggi e mobilità sostenibile	I parcheggi ad uso dei mezzi privati dei partecipanti all'evento dovranno essere a pagamento (con l'eccezione dei mezzi a motore a ridotto impatto ambientale, elettrici, a metano o gpl, mezzi car sharing, mezzi con almeno 4 persone a bordo), e gli introiti destinati a promuovere la mobilità sostenibile. Prima dell'evento, i partecipanti dovranno essere informati di questo in modo chiaro ed evidente.	1,5
26	E3	Catering sostenibile	In caso di uso d'un servizio di catering, l'organizzatore dell'evento dovrà rivolgersi a un servizio certificato Ecoristorazione Trentino Catering o rispettoso dei criteri obbligatori di cui al marchio Ecoristorazione Trentino Catering.	1,5
27	E4	Prodotti e piatti stagionali	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari stagionali o proporre almeno un piatto i cui ingredienti principali siano stagionali nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	2,5
28	E5	Prodotti e piatti biologici	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari biologici o proporre almeno un piatto i cui ingredienti siano esclusivamente biologici nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	3,0
29	E6	Pesce sostenibile	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 1 specie di pesce proveniente da pesca sostenibile certificata MSC o equivalente nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	1,0
30	E7	Prodotti equo-solidali	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari certificati Fairtrade o proporre almeno un piatto i cui ingredienti principali siano certificati Fairtrade nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	3,0

31	E8	Piatti vegani	L'organizzatore dovrà proporre almeno un piatto i cui ingredienti siano esclusivamente vegani nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	3,0
32	F1	Aree insonorizzate	Gli organizzatori di eventi rumorosi dovranno prevedere la presenza di aree relax adeguatamente insonorizzate.	0,5
33	F2	Tappi per le orecchie	Gli organizzatori di eventi rumorosi dovranno prevedere la distribuzione gratuita di tappi per le orecchie ai partecipanti che ne facciano richiesta.	0,5
34	F3	Riduzione del rumore	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre il rumore prima, durante e dopo l'evento.	0,5
35	F4	Distanza da punti sensibili	Gli organizzatori di eventi rumorosi dovranno collocare la/le sede/i a debita distanza da punti acusticamente sensibili (case di riposo, ospedali, centri abitati, malghe, aree naturali protette, ecc.)	0,5
36	G1	Alternative all'alcool	L'organizzatore dell'evento dovrà rendere disponibili bevande alternative a quelle alcoliche, con un'offerta allettante sul piano qualitativo ed economico, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	1,0
37	G2	Eliminazione barriere architettoniche	L'evento dovrà essere certificato Open Event o, in ogni caso, essere privo di barriere architettoniche all'accesso.	0,5
38	G3	Volontari	Sul totale dei dipendenti/collaboratori dell'organizzatore dell'evento, almeno un terzo dovranno essere volontari.	0,5
39	G4	Fornitori locali	Nel caso l'evento non sia organizzato da un Ente Pubblico, l'organizzatore dell'evento dovrà dare preferenza ai fornitori locali, a parità di sostenibilità dell'offerta.	0,5
40	G5	Responsabilità sociale d'impresa	L'organizzatore dell'evento dovrà aver sviluppato una responsabilità sociale d'impresa certificata SA8000.	0,5
41	G6	Sicurezza e salute dei lavoratori	L'organizzatore dell'evento dovrà essere dotato di un Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori certificato OSHAS 18001.	0,5
42	G7	Soddisfazione dei lavoratori	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per rilevare la soddisfazione dei dipendenti/collaboratori impiegati prima, durante e dopo l'evento.	0,5
43	H2	Squadra di eco-volontari	L'organizzatore dell'evento dovrà nominare una squadra di eco-volontari in azione durante l'evento col compito di sovrintendere all'attuazione di tutte le azioni di sostenibilità.	2,5
44	H3	Carta ecologica	La carta utilizzata dall'organizzatore dell'evento dovrà essere ecologica certificata (FSC/PEFC e/o Ecolabel Europeo, o equivalenti).	1,0
45	H4	Carta-tessuto ecologica	La carta-tessuto impiegata prima, durante e dopo l'evento (carta igienica, rotoloni, tovaglioli) dovrà essere ecologica certificata (FSC/PEFC e/o Ecolabel Europeo, o equivalenti).	1,0

46	H5	Cartucce di stampa sostenibili	Per le stampe realizzate in proprio prima, durante e dopo l'evento, l'organizzatore dovrà impiegare esclusivamente cartucce rigenerate certificate Nordic Ecolabel, Der Blaue Engel, Umweltzeichen o equivalenti.	0,5
47	H6	Tipografie sostenibili	Nel caso l'organizzatore dell'evento si avvalga di servizi tipografici, questi dovranno essere forniti da tipografie certificate FSC/PEFC.	1,5
48	H7	Piante/fiori sostenibili	Nel caso si utilizzino piante/fiori decorativi, questi dovranno essere in vaso oppure recisi ma di provenienza territoriale o del commercio equo certificati FairTrade.	1,0
49	H8	Risparmio idrico	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre i consumi idrici prima, durante e dopo l'evento, sensibilizzando i partecipanti e i dipendenti/collaboratori. Nel caso in cui sia nelle sue possibilità, l'organizzatore dell'evento dovrà inoltre ridurre il flusso dei rubinetti a meno di 9 litri al minuto e quello dei WC a meno di 6 litri per scarico.	1,5
50	H9	Prodotti per la pulizia ecologici	L'organizzatore dell'evento, o i fornitori del servizio di pulizia, dovranno impiegare prodotti per la pulizia ecologici certificati (Ecolabel Europeo, o equivalenti) oppure naturali certificati (ICEA Eco-bio detergenza o equivalenti).	1,5
51	H10	Scenografie e allestimenti sostenibili	L'organizzatore dell'evento dovrà utilizzare scenografie a ridotto impatto ambientale, ovvero certificate PEFC/FSC se composte da legno e/o composte da altri materiali (cartone, plastica, ecc.) riciclati e riciclabili.	1,5
52	H11	Promozione della ricettività e della ristorazione sostenibili	Prima dell'evento, i partecipanti dovranno essere informati in modo chiaro ed evidente della presenza, entro il raggio di 3 km in linea d'aria dalla sede dell'evento, dell'eventuale presenza di servizi di ricettività turistica certificati Ecolabel Europeo e/o Qualità Parco e di servizi di ristorazione certificati Ecoristorazione Trentino. Gli ospiti dovranno essere alloggiati presso servizi di ricettività turistica certificati Ecolabel Europeo e/o Qualità Parco eventualmente presenti entro il raggio di 3 km in linea d'aria dalla sede dell'evento. Nel caso si stipulino convenzioni con servizi di ristorazione a favore di ospiti e partecipanti, si dovranno scegliere quelli certificati Ecoristorazione Trentino eventualmente presenti entro il raggio di 3 km in linea d'aria dalla sede dell'evento.	2,5
53	H12	Certificazioni di sostenibilità ambientale dell'organizzatore dell'evento	L'organizzatore dell'evento dovrà essere dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001 o EMAS e/o di un Sistema di gestione sostenibile degli eventi certificato ISO 20121.	1,5

54	H13	Fornitori sostenibili	Almeno uno dei fornitori di servizi impiegati prima, durante e/o dopo l'evento dovrà essere dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001 o EMAS e/o di un Sistema di gestione sostenibile degli eventi certificato ISO 20121 e/o di un Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori certificato OSHAS 18001 e/o di responsabilità sociale d'impresa certificata SA8000	2,0
55	I3	Comunicazione	L'organizzatore dell'evento dovrà realizzare azioni di comunicazione ambientale che prevedano l'interazione col partecipante, prima, durante e dopo l'evento (concorsi, giochi a premi, incontri, ecc.).	4,5
56	I4	Educazione	L'organizzatore dell'evento dovrà realizzare iniziative di educazione ambientale che coinvolgano i partecipanti durante l'evento.	3,0
57		Bonus	L'organizzatore dell'evento dovrà svolgere azioni per la sostenibilità ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente disciplinare, e se del caso comunicare opportunamente tale scelta ai portatori d'interesse (max 1 punto per ogni azione, fino a un max di 4,5 punti)	max 4,5
				100,0