

Ecoristorazione Trentino



Il disciplinare

come revisionato e approvato dal Tavolo di Concertazione Ecoristorazione Trentino nella seduta del 23 settembre 2014
(il presente disciplinare risulta applicato all'interno degli esercizi in possesso del marchio Ecoristorazione Trentino a partire dal 1 maggio 2015:
sino a tale data rimane applicato il disciplinare nella versione approvata con Delibera della Giunta Provinciale n° 46 del 2012)

Nota: per l'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino" è necessario ottemperare a tutte le azioni obbligatorie e alle azioni facoltative che permettano di totalizzare **almeno 24 punti** sui 74 a disposizione (da 24 a 35 punti: eco-ristoratore base; da 35 a 50 punti: eco-ristoratore avanzato; oltre 50 punti: eco-ristoratore virtuoso)

SEZ	ID	CRITERIO	Punti	Modalità di assegnazione
A - Alimenti e bevande	A1	<p>Menù a filiera trentina Garantire e promuovere una proposta di "menù a filiera trentina" composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> almeno 3 portate (ad es. un primo piatto, un secondo piatto e un dessert) oppure almeno 3 pizze <p>che siano preparate con almeno 2 ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. E' obbligatorio consigliare in abbinamento a tali portate o pizze almeno un vino o una birra derivanti da filiera trentina. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza.</p> <p>Nel caso degli esercizi ristorativi ubicati all'interno di Comuni che confinano con Comuni non trentini, il 50% degli ingredienti principali possono essere acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)**, anche se non trentino. In tal caso, andrà inserita nel menù la seguente dicitura: "Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti".</p> <p>*con "ingrediente derivante da filiera trentina" si identifica un alimento o una bevanda la cui filiera sia interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori). In particolare, sono riconosciuti come ingredienti derivanti da filiera trentina anche i prodotti in possesso del marchio Qualità Trentino e i prodotti DOP (alimenti e vini) e IGP (solo vini) assegnati alla Provincia Autonoma di Trento dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (www.politicheagricole.it).</p> <p>** con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo</p>	obbligatorio	
	A2	<p>Alimenti biologici Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	obbligatorio	

A3	<p>Alimenti biologici plus Inserire nel menù ulteriori (oltre ai 3 indicati nel criterio A2) ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. Fra tutti gli alimenti biologici offerti, almeno 1 su 3 deve essere derivante da filiera trentina.</p>	0,5 - 4,5	0,5 punti ogni ulteriore ingrediente fino ad un massimo di 4,5 punti
A4	<p>Alimenti equi e solidali Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) provenienti da commercio equo e solidale certificati Fairtrade. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	0,5 – 2,5	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2,5 punti
A5	<p>Alimenti locali Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. *con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo</p>	1-2	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2 punti
A6	<p>Alimenti di lontana provenienza Eliminare dall'offerta alimenti e bevande la cui filiera annoveri almeno un passaggio (coltivazione/allevamento, trasformazione, distribuzione) svolto a oltre 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. L'uso di alimenti di lontana provenienza è tuttavia ammesso in occasione di iniziative a tema finalizzate alla conoscenza dei prodotti provenienti da culture produttive ed enogastronomiche lontane dalla nostra. * sono ammessi alimenti e bevande non producibili nel raggio di 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati)</p>	1	
A7	<p>Menù vegetariano Garantire e promuovere una proposta di "menù vegetariano " composta da almeno 3 portate che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce. In alternativa, garantire e promuovere l'offerta di almeno 3 pizze che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce.</p>	4	

	A8	Prodotti da lotta alle mafie Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Trentino certificati da agricoltura biologica e provenienti da coltivazioni su terre confiscate alle mafie. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti.	0,5 – 1	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 1 punto
--	-----------	--	----------------	---

B - Rifiuti	B1	Confezioni monodose Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), maionese, ketchup, senape, salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.	obbligatorio	
	B2	Prodotti monouso Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.).	obbligatorio	
	B3	Asporto cibo non consumato Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	obbligatorio	
	B4	Compostaggio Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.	2 - 3	2 punti per il compostaggio non professionale, 3 punti per il compostaggio professionale (ovvero garantito durante tutto l'anno da macchinari in grado di consentire il compostaggio anche a basse temperature)
	B5	Acqua da bere Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).	obbligatorio	
	B6	Vino sfuso Offrire nel menù vino sfuso, indicandone l'origine sul menù.	1,5	
	B7	Tovaglie e tovaglioli Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	1-3	3 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 2 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili

	B8	Asciugamani Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	2-4	4 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 3 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 2 punti per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili
	B9	Cestini nel bagno Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.	0,5	
	B10	Acqua da bere plus Offrire al cliente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata.	4	
	B11	Mini-porzioni Offrire al cliente la possibilità di ordinare porzioni ridotte per qualunque portata per la quale sia possibile, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	1,5	
	B12	Detersivi a ridotto imballaggio Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di detersivi alla spina o superconcentrati o in caps o con vuoto a rendere, identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.	1,5	

C - Energia	C1	Elettricità verde Utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili.	4,5	
	C2	Energia rinnovabile Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.).	1,5 - 3	1,5 punti per chi genera energia rinnovabile, 3 punti per chi genera in maniera rinnovabile almeno il 70% dell'energia consumata dall'esercizio
	C3	Illuminazione Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).	obbligatorio	
	C4	Elevate prestazioni energetiche dell'edificio Svolgere l'attività di ristorazione all'interno di un edificio che, a seguito di certificazione energetica, risulti collocato in classe energetica B o superiore, oppure che sia dotato di certificazione di sostenibilità ambientale LEED o assimilabile.	2	
	C5	Mobilità sostenibile L'esercizio applica uno sconto non inferiore al 10% sulle portate del menù a filiera trentina a beneficio dei clienti che dimostrino di aver raggiunto il locale con un mezzo di trasporto pubblico oppure con un mezzo di trasporto privato a motore alimentato a metano, gpl o elettrico, oppure in bicicletta o altri mezzi privi di motore. L'opportunità è comunicata in forma chiara ed evidente sul menù.	2	

D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico con un flusso idrico non superiore ai 6 litri per scarico (calcolati sullo scarico maggiore in caso di doppio tasto).	2	
	D2	Rubinetti Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti il cui flusso idrico, attraverso l'applicazione di riduttori di flusso o altre soluzioni, non superi i 9 litri d'acqua al minuto, oppure siano dotati di meccanismi di controllo a pedale, a tempo o con fotocellula.	2	
	D3	Irrigazione Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne, un sistema ad alta efficienza idrica a goccia o manuale (ad esempio con l'innaffiatoio).	0,5	

E – Prodotti non alimentari	E1	Prodotti per le pulizie Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di prodotti ecologiche certificate (Ecolabel o etichetta ambientale assimilabile), identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.	obbligatorio	
	E2	Carta Utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile) in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, ecc.).	1,5-3	3 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1,5 punti per FSC, PEFC o altre etichette ambientali assimilabili
	E3	Carta-tessuto Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	1-1,5	1,5 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili
	E4	Prodotti non alimentari naturali Utilizzare almeno 1 prodotto detergente in possesso del certificato Icea Eco-Bio Detergenza o equivalente oppure realizzato con soluzioni acquose di acidi organici deboli che possono essere utilizzati come alimenti, come aceto o acido citrico e/o 1 prodotto tessile in possesso della certificazione OE 100 Standard e/o Global Organic Textile Standard o equivalente.	0,5 – 1,5	0,5 punti per ogni prodotto, fino ad un massimo di 3 punti

F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale	F1	Informazione Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino". Inoltre, informare i clienti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso supporti adesivi) e di raggiungere l'esercizio, ove possibile, con i mezzi di trasporto pubblico. Inserire il logo Ecoristorazione Trentino – con relativo rimando al sito web www.ecoristorazionetrentino.it - sull'eventuale sito web dell'esercizio e su tutti i prodotti informativi dell'esercizio, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.). Affiggere all'ingresso dell'esercizio la vetrofania di Ecoristorazione Trentino. Utilizzare all'interno dell'esercizio i materiali informativi di Ecoristorazione Trentino (fino ad esaurimento scorte). Inserire nel menù, oltre a tutte le informazioni richieste specificamente dai singoli criteri del presente disciplinare, anche un riferimento al possesso del marchio Ecoristorazione da parte dell'esercizio e al suo significato.	obbligatorio	
	F2	Politica ambientale Comunicare ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) il proprio impegno ambientale realizzando, ad esempio, un documento di politica ambientale.	1,5	
	F3	Comunicazione ed educazione ambientale Organizzare attività di comunicazione e educazione ambientale.	2 - 4,5	

	F4	Formazione Prendere parte annualmente all'attività formativa organizzata dal Comitato provinciale Ecoristorazione Trentino in materia di sostenibilità nella ristorazione e comunicazione ambientale, per un minimo di 8 ore l'anno (possono essere incluse anche le 4 ore di partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori).	4,5 punti	
	F5	Dati ambientali L'esercizio raccoglie e archivia annualmente i dati sui consumi di elettricità e acqua e sulla produzione di rifiuti, e li trasmette al Comitato provinciale Ecoristorazione entro il 28 febbraio di ogni anno.	3	

<p style="text-align: center;">BONUS</p>	<p>Altre azioni ambientali Implementare/adottare tecnologie o comportamenti volti a ridurre l'impatto ambientale, ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente disciplinare, e comunicare opportunamente tale scelta al cliente.</p>	<p style="text-align: center;">0,5 - 4,5</p>	<p>Due punti in caso di possesso del marchio Ecolabel Europeo.</p> <p>Un punto per ciascuna delle seguenti azioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 tra i seguenti criteri (A1, A3, A4, B1, B5, E1); - aver provveduto ad un audit del rendimento energetico degli edifici con conseguente riqualificazione energetica degli stessi; - utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica; - utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali; - utilizzare un impianto di recupero dell'acqua piovana; - utilizzare un impianto per intercettare i rifiuti solidi accidentalmente precipitati negli scoli dei lavandini. <p>Altri punti vengono attribuiti in presenza di altre azioni ambientali dimostrabili e verificabili, da un minimo di 0,5 punti a un massimo di 2 per ogni azione.</p> <p>Può essere attribuito fino a un totale complessivo di massimo di 4,5 punti per tutte le azioni bonus.</p>
---	--	---	---