

# Ecoristorazione Trentino



## Prima revisione del disciplinare: le modifiche

Si riportano di seguito, evidenziate, tutte le modifiche apportate con revisione del 23 settembre 2014 al disciplinare Ecoristorazione Trentino approvato con Delibera di Giunta Provinciale 46/2012.

Il disciplinare revisionato risulta applicato dal 1 maggio 2015.

Sino a tale data, resta applicato il disciplinare approvato con la Delibera di Giunta Provinciale 46/2012.

Eliminato: Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶

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)

Eliminato: 18

Eliminato: (

Eliminato: 50

Eliminato: ).

Formattato: Tipo di carattere: Grassetto

Formattato: Tipo di carattere: Grassetto

Eliminato: ¶

Formattato: Tipo di carattere: 10 pt, Grassetto

Tabella formattata

Eliminato: 2

Eliminato: .

SEZ	ID	CRITERIO	Punti	Modalità di assegnazione
A - Alimenti e bevande	A1	<p><b>Menù a filiera trentina</b> Garantire e promuovere una proposta di "menù a filiera trentina" composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>almeno 3 portate (ad es. un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)</li><li>oppure almeno 3 pizze</li></ul> <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><u>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".</u></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 <u>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).</u></p> <p><u>** 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</u></p>	obbligatorio	
	A2	<p><b>Alimenti biologici</b> Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	obbligatorio	

Eliminato: prodotti: http://

Eliminato: /flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090 - vini:  
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150).

Formattato: Tipo di carattere: 9 pt

Eliminato: 2

Eliminato: 2¶

<b>A3</b>	<b>Alimenti biologici plus</b> Inserire nel menù ulteriori (oltre ai <u>3</u> indicati nel criterio A2) ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. <u>Fra tutti gli alimenti biologici offerti, almeno 1 su 3 deve essere derivante da filiera trentina.</u>	<u>0,5 - 4,5</u>	<u>0,5 punti ogni ulteriore ingrediente</u> fino ad un massimo di 4,5 punti
<b>A4</b>	<b>Alimenti equi e solidali</b> Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non <u>producibili</u> 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.	<u>0,5 - 2,5</u>	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di <u>2,5</u> punti
<b>A5</b>	<b>Alimenti locali</b> <u>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.</u> <u>*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</u>	<u>1-2</u>	<u>0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2 punti</u>
<b>A6</b>	<b>Alimenti di lontana provenienza</b> Eliminare dall'offerta alimenti e bevande la cui filiera annoveri almeno un passaggio <u>(coltivazione/allevamento, trasformazione, distribuzione) svolto a oltre 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo*</u> , 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.  <u>* 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)</u>	<u>1</u>	
<b>A7</b>	<b>Menù vegetariano</b> Garantire e promuovere una proposta di "menù vegetariano" composta da almeno <u>3</u> portate che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce. In alternativa, <u>garantire e promuovere l'offerta di almeno 3 pizze che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce.</u>	<u>4</u>	

Eliminato: Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶

Eliminato: 2

Eliminato: 1

Eliminato: 2 ulteriori ingredienti

Eliminato: 1

Eliminato: reperibili

Eliminato: - 1

Eliminato: 1

Eliminato: 2¶

Eliminato: Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶

A8	<b>Prodotti da lotta alle mafie</b> 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	<b>Confezioni monodose</b> 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	<b>Prodotti monouso</b> Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.).	obbligatorio	
	B3	<b>Asporto cibo non consumato</b> 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	<b>Compostaggio</b> 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	<b>Acqua da bere</b> 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	<b>Vino sfuso</b> Offrire nel menù vino sfuso, indicandone l'origine sul menù.	1,5	
	B7	<b>Tovaglie e tovaglioli</b> 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

Tabella formattata

Eliminato: 4

Eliminato: .) o in alternativa utilizzare monouso compostabili (certificati secondo lo standard EN 13432 o assimilabili).

Eliminato: 4,5

Eliminato:

Eliminato: 1

Eliminato: alla spina

Eliminato: alla spina

Eliminato:

Eliminato: etichetta ambientale assimilabile

Formattato: Tipo di carattere: Non Grassetto

Eliminato: 2¶

B8	<b>Asciugamani</b> Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, <u>Ok Compost</u> o <u>altre etichette ambientali assimilabili</u> ).	<del>2-4</del>	<u>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</u>
B9	<b>Cestini nel bagno</b> Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.	0,5	
B10	<b>Acqua da bere plus</b> Offrire al cliente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata.	<u>4</u>	
B11	<b>Mini-porzioni</b> 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.	<u>1,5</u>	
B12	<b>Detersivi a ridotto imballaggio</b> 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.	<u>1,5</u>	

Eliminato: Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶

Eliminato: ,5

Eliminato: etichetta ambientale assimilabile

C - Energia	C1	<b>Elettricità verde</b> Utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili.	4,5	
	C2	<b>Energia rinnovabile</b> Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.).	<u>1,5 - 3</u>	<u>1,5 punti per chi genera energia rinnovabile, 3 punti per chi genera in maniera rinnovabile almeno il 70% dell'energia consumata dall'esercizio.</u>
	C3	<b>Illuminazione</b> Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).	obbligatorio	
	C4	<b>Elevate prestazioni energetiche dell'edificio</b> 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.	<u>2</u>	
	C5	<b>Mobilità sostenibile</b> 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.	<u>2</u>	

Tabella formattata

Eliminato: 2¶

Eliminato: Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶

D - Acqua	D1	<b>Scarichi dei bagni</b> Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico con <u>un flusso idrico non superiore ai 6 litri per scarico (calcolati sullo scarico maggiore in caso di doppio tasto).</u>	<u>2</u>	
	D2	<b>Rubinetti</b> Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti <u>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,</u>	<u>2</u>	
	D3	<b>Irrigazione</b> Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne, un sistema ad alta efficienza idrica a goccia o manuale (ad esempio con <u>l'innaffiatoio</u> ).	<b>0,5</b>	

Eliminato: ad alta efficienza idrica

Eliminato: 1,5

Eliminato: o sensore di promiscuità

Eliminato: con

Eliminato: ,

Eliminato: o a tempo

Tabella formattata

Eliminato: l'innaffiatoio

E – Prodotti non alimentari	E1	<b>Prodotti per le pulizie</b> 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.	<b>obbligatorio</b>	
	E2	<b>Carta</b> 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.).	<u>1,5-3</u>	<u>3 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1,5 punti per FSC, PEFC o altre etichette ambientali assimilabili</u>
	E3	<b>Carta-tessuto</b> Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC, <u>Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili</u> ).	<u>1-1,5</u>	<u>1,5 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili</u>
	E4	<b>Prodotti non alimentari naturali</b> <u>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.</u>	<u>0,5 – 1,5</u>	<u>0,5 punti per ogni prodotto, fino ad un massimo di 1,5 punti</u>

Eliminato: etichetta ambientale assimilabile

Tabella formattata

Eliminato: 2¶

F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale	F1	<p><b>Informazione</b>          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. <u>Inserire il logo Ecoristorazione Trentino – con relativo rimando al sito web <a href="http://www.ecoristorazionetrentino.it">www.ecoristorazionetrentino.it</a> - sull'eventuale sito web dell'esercizio e su tutti i prodotti informativi dell'esercizio, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.).</u> <u>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).</u> <u>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.</u></p>	obbligatorio		<p><b>Eliminato:</b> Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶</p> <p><b>Tabella formattata</b></p>
	F2	<p><b>Politica ambientale</b>          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.</p>	1,5		
	F3	<p><b>Comunicazione ed educazione ambientale</b>          Organizzare attività di comunicazione e educazione ambientale.</p>	2 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- da 2 a 3 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di iniziative di comunicazione in materia di sostenibilità ambientale (ad es. serate a tema);</li> <li>- da 3 a 4 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di attività di educazione ambientale (ad es. attività didattiche in collaborazione con gli Educatori ambientali dell'APPA);</li> <li>- 4,5 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale.</li> </ul>	<p><b>Formattato:</b> Centrato</p> <p><b>Eliminato:</b></p> <p><b>Eliminato:</b></p> <p><b>Eliminato:</b></p>

**Eliminato:** 2¶

**Eliminato:** Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶

<b>F4</b>	<b>Formazione</b> 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).	<b>4,5 punti</b>	
<b>F5</b>	<b>Dati ambientali</b> 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.	<b>3</b>	

**Eliminato:** 2¶



<p style="text-align: center;"><b>BONUS</b></p>	<p><b>Altre azioni ambientali</b> 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;"><b>0,5 - 4,5</b></p>	<p><u>Due punti in caso di possesso del marchio Ecolabel Europeo.</u></p> <p><u>Un punto per ciascuna delle seguenti azioni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 tra i seguenti criteri (A1, A3, A4, B1, B5, E1);</li> <li>- aver provveduto ad un audit del rendimento energetico degli edifici <u>con conseguente riqualificazione energetica</u> degli stessi;</li> <li>- utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica;</li> <li>- utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali;</li> <li>- <u>utilizzare un impianto di recupero dell'acqua piovana;</u></li> <li>- <u>utilizzare un impianto per intercettare i rifiuti solidi accidentalmente precipitati negli scoli dei lavandini.</u></li> </ul> <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 <u>2</u> per ogni azione.</p> <p><u>Può essere attribuito</u> fino a un <u>totale complessivo di massimo di 4,5 punti</u> per tutte le azioni <u>bonus.</u></p>	<p><b>Eliminato:</b> Ecoristorazione Trentino – Il disciplinare¶</p> <p><b>Eliminato:</b> 1</p> <p><b>Eliminato:</b></p> <p><b>Formattato:</b> Centrato</p> <p><b>Eliminato:</b></p> <p><b>Eliminato:</b> e/o alla certificazione ambientale</p> <p><b>Eliminato:</b></p> <p><b>Eliminato:</b> .</p> <p><b>Eliminato:</b> ¶</p> <p><b>Tabella formattata</b></p> <p><b>Eliminato:</b> 1</p> <p><b>Eliminato:</b> ,</p> <p><b>Formattato:</b> Centrato</p> <p><b>Eliminato:</b> .</p>
			<p><b>Eliminato:</b> 2¶</p>	