



Formattato: Rientro: Sinistro:
0 cm

ECORISTORAZIONE TRENINO

PRIMA REVISIONE DEL DISCIPLINARE

Sintesi ed esiti del processo di revisione

settembre 2014



www.ecoristorazionetrentino.it

Indice

Introduzione	4
La proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione, sottoposta a consultazione pubblica	5
Indicazioni generali	12
Menù a filiera trentina	15
Alimenti biologici	19
Nuova azione facoltativa: Alimenti locali	21
Nuova azione facoltativa: Alimenti di lontana provenienza	23
Nuova azione facoltativa: Menù vegetariano	25
Nuova azione facoltativa: Prodotti da lotta alle mafie	27
Prodotti monouso	29
Asporto cibo non consumato	30
Compostaggio	31
Nuova azione facoltativa: Acqua da bere plus	33
Nuova azione facoltativa: Mini-porzioni	35
Nuova azione facoltativa: Detersivi a ridotto imballaggio	37
Nuova azione facoltativa: Elevate prestazioni energetiche dell'edificio	39
Rubinetti	41
Nuova azione facoltativa: Prodotti non alimentari biologici	43
Informazione	45
Nuova azione obbligatoria: Formazione	47
Ulteriori proposte di nuove azioni valutate positivamente dal Comitato provinciale Ecoristorazione	49
La proposta di modifica dopo la consultazione pubblica	51
Sommario degli aggiornamenti	59
Impatto degli aggiornamenti	60
Conclusione	62

Introduzione

In occasione della prevista revisione del disciplinare Ecoristorazione Trentino allegato alla Delibera di Giunta Provinciale n° 46 del 2012, è stata effettuata nella primavera-estate 2014 una consultazione pubblica per ottenere commenti, opinioni e suggerimenti da parte dei soggetti interessati in merito alla proposta di modifica del disciplinare licenziata a inizio 2014 dal Tavolo Ecoristorazione Trentino.

In particolare, gli strumenti di consultazione sono stati quattro:

- un questionario sottoposto agli eco-ristoratori trentini (cui hanno risposto 40 eco-ristoratori)
- un questionario sottoposto agli stakeholders (cui hanno risposto 6 stakeholders)
- un sondaggio pubblico veicolato attraverso i canali comunicativi del progetto Ecoristorazione Trentino (cui hanno risposto 50 persone)
- un'attività di sperimentazione delle principali modifiche proposte (che ha coinvolto 11 eco-ristoratori)

Nel presente documento, si riportano gli esiti della consultazione e le conseguenti variazioni alle proposte di modifica del disciplinare Ecoristorazione Trentino, che saranno approvate in via definitiva dal Tavolo Ecoristorazione Trentino entro la fine del 2014.

La proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione, sottoposta a consultazione pubblica

Per un confronto col disciplinare vigente al momento della consultazione, vedasi il disciplinare approvato nel 2012:

http://www.eco.provincia.tn.it/binary/pat_ecoacquisti/Ecoristorazione/Disciplinare_Ecoristorazione_Trentino.1390304797.pdf

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. 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**, anche se non trentino.</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 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 (prodotti: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090 - vini: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625). ** 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</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. Almeno uno dei 3 alimenti biologici offerti deve essere derivante da filiera trentina.</p>	obbligatorio	
	A3	<p>Alimenti biologici plus Inserire nel menù ulteriori (oltre ai 2 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	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.	0,5 – 2,5	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2,5 punti
	A5	Alimenti locali Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande acquistati direttamente da un produttore locale*, 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	1,5-3	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 3 punti
	A6	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. * 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)	1,5	
	A7	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.	3	
	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 – 2,5	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2,5 punti

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
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 esclusivamente acqua di rete, eventualmente gasificata o filtrata.	4.5	
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.	2	

	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	

D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di prossimità.	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.	obbligatorio	
	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 biologici Utilizzare almeno 1 prodotto non alimentare (ad es. tessili, detersivi) certificato da agricoltura biologica.	0,5 - 3	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	<p>Comunicazione ed educazione ambientale Organizzare attività di comunicazione e educazione ambientale.</p>	2 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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); - 4,5 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale.
	F4	<p>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 4 ore (mezza giornata) l'anno.</p>	obbligatorio	

<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>1 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 e/o alla certificazione ambientale 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>
---	--	---	--

Indicazioni generali

Si riporta di seguito la risposta a una domanda generale posta agli stakeholders.

Quali delle seguenti sezioni del Disciplinare "Ecoristorazione Trentino" ti piacerebbe che fossero potenziate?

Alimenti e bevande > Riduzione dell'impatto ambientale legato agli alimenti e alle bevande	5 31%
Rifiuti > Riduzione dei rifiuti	4 25%
Energia > Riduzione dei consumi di energia	0 0%
Acqua > Riduzione dei consumi di acqua	2 13%
Prodotti non alimentari > Riduzione dell'impatto ambientale legato ai prodotti non alimentari (detersivi, carta, ecc.)	2 13%
Informazione, comunicazione e educazione ambientali	2 13%
Altro	1 6%

Si riportano di seguito gli esiti del sondaggio pubblico.

1. Quali dei seguenti obiettivi del regolamento "Ecoristorazione Trentino" ti piacerebbe che fossero potenziati?

Riduzione dell'impatto ambientale legato agli alimenti e alle bevande	31 24%
Riduzione dei rifiuti	23 18%
Riduzione dei consumi di energia	13 10%
Riduzione dei consumi di acqua	5 4%
Riduzione dell'impatto ambientale legato ai prodotti non alimentari (detersivi, carta, ecc.)	27 21%
Informazione, comunicazione e educazione ambientali	28 22%
Altro	3 2%

2. Quali delle seguenti azioni oggi richieste dal regolamento Ecoristorazione Trentino ritieni le più importanti?

Proporre prodotti trentini	39 17%
Proporre prodotti biologici	21 9%
Proporre prodotti del commercio equo	2 1%
Eliminare le confezioni monodose	18 8%
Eliminare le stoviglie monouso	15 7%
Proporre di portare a casa il cibo avanzato	26 11%
Compostaggio dei rifiuti organici	8 4%
Proporre acqua del rubinetto	27 12%
Usare tovaglie, tovaglioli e asciugamani durevoli oppure monouso ma fatti di materiale a ridotto impatto ambientale	10 4%
Usare elettricità proveniente al 100% da fonti rinnovabili	13 6%

Usare scarichi a risparmio idrico nei bagni	1	0%
Usare sistemi di irrigazione a risparmio idrico	2	1%
Usare carta ecologica	5	2%
Fare informazione ambientale	10	4%
Comunicare la politica ambientale	10	4%
Fare comunicazione ed educazione ambientale	20	9%

3. Quali delle seguenti nuove azioni inseriresti nel regolamento Ecoristorazione Trentino?

Proporre alimenti locali acquistati direttamente dal produttore in un raggio di 30 km	34	18%
Eliminazione degli alimenti provenienti da oltre 1.200 km (eccetto quelli non producibili nell'area inclusa nel raggio, come ad esempio il caffè)	32	16%
Includere una proposta di menù vegetariano	24	12%
Proporre prodotti provenienti da lotta alle mafie	12	6%
Proporre esclusivamente acqua del rubinetto	17	9%
Proporre porzioni ridotte per evitare lo spreco di cibo	15	8%
Proporre detersivi a ridotto imballaggio	17	9%
Svolgere il servizio in un edificio ad elevate prestazioni energetiche	8	4%
Proporre prodotti non alimentari biologici (detergenti, tessuti, ecc.)	10	5%
Svolgere attività di formazione annuale sulla ristorazione sostenibile da parte del gestore dell'esercizio	23	12%
Altro	2	1%

Ulteriori proposte e suggerimenti

- Proporrei di aumentare le serate gastronomiche con approfondimenti sulle politiche e le buone pratiche adottate dai vari ristoratori per sensibilizzare sempre più l'opinione pubblica. Fare comprendere che "dal basso" possiamo cambiare le cose e convincere il numero maggiore possibile di ristoratori e di contadini a passare a metodi sempre meno impattanti sull'ambiente e sulla nostra salute.
- Inserire nella trentino card riservata a turisti delle convenzioni o facilitazioni con i ristoranti aderenti
- più attenzione alle intolleranze
- Inserire prodotti di Comunità del Cibo e Presidi Slow Food trentini che hanno valore ambientale, culturale, di salvaguardia del territorio e delle produzioni presenti sul territorio in cui opera il ristorante.
- Solo prodotti genuini italiani a prezzi contenuti, e possibilmente prodotti della casa
- I gestori della ristorazione dovrebbero contribuire al benessere della nostro vivere (meno inquinamento, prodotti a km =, prodotti di stagione ...)
- Avrei una proposta che ritengo interessante per il riciclo di oggetti di ogni genere. L'idea mi è venuta da un recente viaggio negli Stati Uniti d'America, ospite di un mio parente, ho notato che al sabato, alcune abitazioni mettono davanti alla loro porta del garage una "bancarella" improvvisata, dove vendono tutto ciò che per loro è superfluo. In poche parole se uno ha una bici di bambino, oppure un passeggino di un neonato o una sedia della nonna che non usa più. Anziché buttarla nei rifiuti, con conseguenza aumento in discarica, questi la vendono a chi ne ha bisogno. Morale meno rifiuti e meno inquinamento e più risparmio. La mia idea è: possiamo noi ristoratori, aderenti a Eco Ristorazione, invogliare la nostra

clientela, mettendo a loro disposizione, nei pressi dei nostri ristoranti, una bancarella, in modo che chi vuole vendere o scambiarsi i propri oggetti che non usa più può farlo. Che ne dite? Chiaramente non so se fiscalmente in Italia questo può avvenire ma vi assicuro che ci sarebbero meno oggetti in discarica e più risparmio per le famiglie. Solo una bella idea!?

Gianni Cassanelli

- introdurre nuovi alimenti salutisti, tipo farine integrali, aumentare i cereali e legumi (quinoa, ceci, lenticchie, ecc) tutto l'anno. Inventare nuovi modi di consumare frutta e verdura anche al ristorante, con costi accessibili
- Ottima iniziativa di sensibilizzazione sia da parte dei ristoratori che dei clienti.
- Utilizzare maggiormente nei menù prodotti di stagione.

Menù a filiera trentina

1. Criterio attuale

Garantire e promuovere una proposta di “menù a filiera trentina” composta da:

- almeno 3 portate (un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)
- oppure almeno 2 pizze

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.

*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 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 (prodotti: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090> - vini: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150>).

2. Proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione

Garantire e promuovere una proposta di “menù a filiera trentina” composta da:

- almeno 3 portate (ad es. un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)
- oppure almeno 3 pizze

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.

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**, anche se non trentino.

*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 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 (prodotti: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090> - vini: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>).

** 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

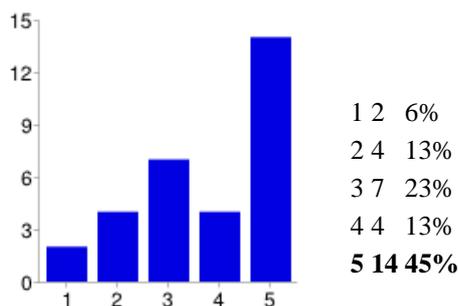
Sintesi della modifica

- Le pizze dove inserire almeno due ingredienti a filiera trentina passano da 2 a 3
- 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, anche se non trentino. 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

3. Esiti della consultazione

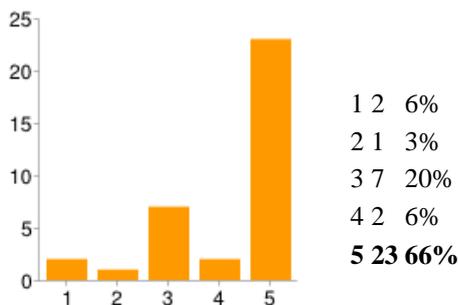
L'opinione degli eco-ristoratori

Menù a filiera trentina: da 2 a 3 pizze¹



- In alcuni mesi dell'anno è più fattibile avere prodotti a km 0, in altri mesi è più difficile. In più ci sono periodi di bassa stagione in cui il rischio è dover comprare merce fresca che poi non viene consumata e buttarla sprecando cibo.
- Nel nostro caso prepariamo delle focaccine tipo pizza e cerchiamo di usare prodotti trentini nella guarnizione (formaggi speck o altri affettati)
- Noi non abbiamo pizzeria
- **LI ABBIAMO GIÀ IN MENU LARDO/VEZZENA/PANCETTA FARINE DI FARRO E DI KAMUT**
- Fattibile, se si privilegiano prodotti tipici trentini ma non totalmente certificati (ad esempio speck-lucanica-carne salada) prodotti in zona ma con carni provenienti da altre regioni, questo per evitare di inserire pizze banali come ad esempio 4 formaggi
- non abbiamo idea di pizze....
- i prodotti a filiera trentina sono limitati
- Assolutamente d'accordo
- Non essendo Pizzeria non posso dare il mio parere
- noi non facciamo pizze
- Assolutamente d'accordo non è un problema, anzi ..
- Non siamo una pizzeria, ma credo sia fattibile

Menù a filiera trentina: eccezione per i territori di confine



- Non è il nostro caso, comunque d'estate abbiamo due contadini in paese che ci forniscono di verdure km 0 inoltre compriamo agnelli da un'azienda agricola di Pejo e il macellaio Anselmi Franco nel limite del possibile ci fornisce carni trentine

¹ In tal caso, come negli altri seguenti, la valutazione della fattibilità della modifica è stata espressa dagli eco-ristoratori su una scala da 1 a 5, dove 1 = per nulla fattibile e 5 = totalmente fattibile

- Penso sia corretto questo aggiornamento, per quanto mi riguarda lo farei ancora più restrittivo
- 30 KM SONO POCCHI
- La filiera corta per noi significa principalmente Italia del Nord
- Daccordo
- IL NOSTRO PARERE E' SI CHIAMA FILIERA TRENTINA E NON TRENTINA E DINTORNI
- No! giusto lavorare con prodotti delle aziende TRENTINE
- Ritengo sia giusto dare questa possibilità a chi opera ai confini della Provincia, particolarmente per coloro che sono più vicini a centri abitati della provincia limitrofa
- RICOTTA MARMELLATE E CONFETTURE UOVA

La sperimentazione delle modifiche

La modifica non ha creato problematiche agli sperimentatori. In particolare, l'estensione ai territori di confine è stata giudicata vantaggiosa. Il ricorso a DOP non trentini potrebbe avvenire e non è stato segnalato come problematico.

L'opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono importante potenziare l'azione "Menù a filiera trentina". Di seguito, i loro suggerimenti per la modifica:

Nessuna, va già bene così	1 14%
Aumenterei il numero delle pizze con ingredienti a filiera trentina da 2 a 3	1 14%
Consentirei agli esercizi aventi sede sui territori di confine di approvvigionarsi direttamente presso produttori non trentini, purché collocati in un raggio di 30 km	3 43%
Altro	2 29%

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta fattibile dai ristoratori e importante dagli stakeholders.

4. Aggiornamenti normativi

Tra le certificazioni che assicurano la filiera trentina va tenuto a riferimento anche il nuovo marchio provinciale Qualità Trentino (<http://www.marchiotrentino.it/it/marchio-qualita%27-trentino/prodotti-certificati-a-marchio-qualita%27-trentino/>).

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

La modifica può essere accolta, ma appare necessario evitare fraintendimenti tra la dicitura "Menù a filiera trentina" e l'impiego di prodotti non trentini. Si propone pertanto, per quegli esercizi che decidano di inserirli nel menù a filiera trentina, di informare la clientela sulla motivazione della scelta, con apposita dicitura.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Garantire e promuovere una proposta di “menù a filiera trentina” composta da:

- almeno 3 portate (ad es. un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)
- oppure almeno 3 pizze

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.

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**, 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”.

*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 (prodotti: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090> - vini: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>).

** 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

Alimenti biologici

1. Criterio attuale

Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

2. Proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione

Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. Almeno uno dei 3 alimenti biologici offerti deve essere derivante da filiera trentina.

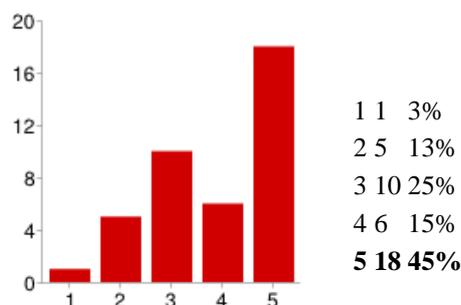
Sintesi della modifica

- Il numero minimo di ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica passa da 2 a 3
- Almeno 1 dei 3 alimenti biologici deve essere proveniente da filiera trentina

3. Esiti della consultazione

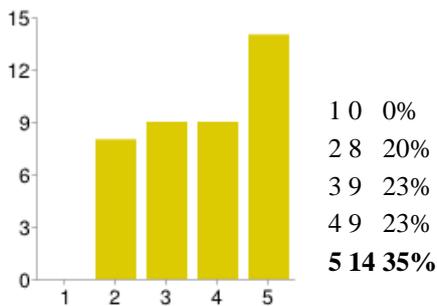
L'opinione degli eco-ristoratori

Alimenti biologici: da 2 a 3



- Si anche se tante volte preferisco il prodotto NATURALE forse ancora piu serio de bio ma non certificato, certi contadini non se ne intendono di burocrazia.
- TANTI FORNITORI HANNO PRODOTTI BIOLOGICI
- la reperibilità di prodotti BIO è molto condizionata da fattori non sempre programmabili
- Credo che se si sceglie di entrare a far parte del circuito eco- ristorazione si debba migliorare ed arrivare a fare il massimo nel proprio esercizio.
- Noi usiamo spesso alimenti bio come legumi e le verdure estive dei nostri amici contadini sono bio, però non hanno la certificazione perchè troppo piccoli. Inoltre acquistiamo aceti bio dalla ditta Melchiori di Tres e aceti dalla ditta Guerzoni di Modena e oli bio dall'olificio Pace
- VEZZENA UOVA E RISO
- Nelle vallate...purtroppo esiste il problema della reperibilita' dei prodotti e non e' da meno il problema del costo molto spesso elevato dei suddetti prodotti
- Personalmente preferisco prodotti ben coltivati anche se non necessariamente biologici certificati (che tra il resto per molti contadini è solo questione di burocrazia e costi maggiori)

Alimenti biologici: almeno 1 su 3 da filiera trentina



- dipende da che tipo di prodotto si tratta e dalla reperibilità
- Vedi sopra nel limite del possibile
- LI ABBIAMO GIA' ELENCATI SOPRA
- Come sopra
- totalmente fattibile perchè noi disponiamo già di carne salada trentina e biologica quindi...
- IN ZONE DI MONTAGNA NON E' SEMPLICE TROVARE PRODOTTI BIOLOGICI SOPRATUTTO FUORI STAGIONE

La sperimentazione delle modifiche

La modifica non ha creato problematiche agli sperimentatori. Ma alcuni di loro hanno confuso il prodotto bio trasformato in Trentino (vedi pasta Felicetti) col prodotto bio a filiera trentina.

L'opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono importante potenziare l'azione "Alimenti biologici". Di seguito, i loro suggerimenti per la modifica:

Nessuna, va già bene così	1 13%
Aumenterei il numero degli alimenti biologici da 2 a 3	3 38%
Importerei che almeno 1 degli alimenti biologici sia proveniente da filiera trentina	3 38%
Altro	1 13%

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta fattibile dai ristoratori e importante dagli stakeholders. Si tende tuttavia a confondere il prodotto bio trasformato in Trentino con il prodotto bio a filiera trentina.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Il passaggio a 3 alimenti biologici può essere accolto. Stante la confusione tra il prodotto bio trasformato in Trentino e quello bio a filiera trentina, si ritiene di eliminare questa modifica dall'azione, riservandola all'azione "Alimenti biologici plus", che è facoltativa.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

Eliminato: Almeno uno dei 3 alimenti biologici offerti deve essere derivante da filiera trentina.

Nuova azione facoltativa: Alimenti locali

1. Criterio nuovo

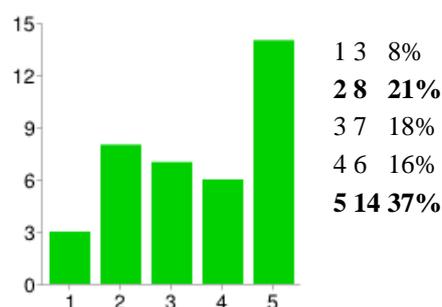
Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande acquistati direttamente da un produttore locale*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

*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.

Punteggio assegnato: 1,5-3 punti (0,5 punti per ogni alimento locale)

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- Un raggio di 30 km è troppo corto. Significa per noi dell'alto Garda non poterci rifornire in gran parte delle aree agricole trentine. Opterei piuttosto per considerare locali i prodotti interni alla Provincia di Trento, o in un raggio di almeno 70/80 km.
- 3 ingredienti sono troppi
- difficile avere sempre (tutto l'anno) produttori locali
- **SE IN ZONA CI SONO COLTIVATORI O ALLEVATORI SAREBBE BUONO RIVOLGERSI A LORO**
- Essendo ubicati in Val di Fassa dovremmo attingere dalla Val di Fiemme che credo rientri nel raggio dei 30 km
- Ci sono molte proposte locali .acquistare prodotti "vicini" aiuta l'economia locale.
- L'allevamento di bestiame in regione e' prevalentemente da latte per quel che riguarda le razze bovine (ciò va a discapito della qualità delle carni) Relativamente alla razza suina l'allevamento non e tale da poter soddisfare la domanda. Rimane comunque il problema dell'approvvigionamento e del prezzo il più delle volte elevato rispetto alla qualità del prodotto.
- **YOGURT,FARINA MAIS SPIN E QUELLI ELENCATI SOPRA**
- Non tutte le aziende hanno in vicinanza hanno produttori di questo tipo. Questi produttori di solito non possono dare garanzie di produzione per tutto il periodo in cui il prodotto è inserito nel menù.

La sperimentazione delle modifiche

Uno degli sperimentatori ha segnalato la necessità di includere l'intermediazione dei consorzi di produttori per risultare conforme al criterio. Segnalate anche difficoltà logistiche e di prezzo. Altri sperimentatori non hanno avuto problemi particolari.

L'opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono opportuno l'inserimento dell'azione "Alimenti locali". Di seguito, i loro commenti:

- Non è sufficiente che gli alimenti siano locali, dovrebbero essere a basso impatto ambientale, rispettare il benessere animale, avere basse emissioni di gas serra ecc.... secondo quanto definito dalla LP 13/2009.
- Credo che il concetto di locale sia più importante di quello trentino, in quanto la prossimità del territorio e la piccola scala sono molto più significative per la sostenibilità che non la sede in una provincia particolare.
- Più che un'azione facoltativa, direi di implementare il punto già obbligatorio riguardante i prodotti della filiera, specificando "prodotti della filiera agroalimentare trentina, preferibilmente locali" per facilitare la comunicazione, chiederei di inserire in menù un "elenco fornitori" o una simbologia che dia risalto ai piatti realizzati con ingredienti di provenienza territoriale
- Si potrebbero utilizzare le "etichette narranti" per la storia dei prodotti e produttori...

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta importante dagli stakeholders e abbastanza fattibile dai ristoratori. Circa un terzo di questi ultimi, tuttavia, presenta alcune riserve sulla difficoltà di reperire tali prodotti, sia per motivi di continuità dell'offerta che per ridotto raggio d'azione.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita di essere introdotta, ma considerando le riserve di una minoranza importante di eco-ristoratori, si ritiene di ridurre a 2 gli alimenti locali, di consentire la fornitura presso i consorzi di produttori locali e di ridurre il punteggio assegnato (da un minimo di 1 a un massimo di 2, anziché da un minimo di 1,5 a un massimo di 3).

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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.

Punteggio assegnato: 1-2 punti (0,5 punti per ogni alimento locale)

Eliminato: 3

Eliminato: .

Eliminato: 1,5-3

Nuova azione facoltativa: Alimenti di lontana provenienza

1. Criterio nuovo

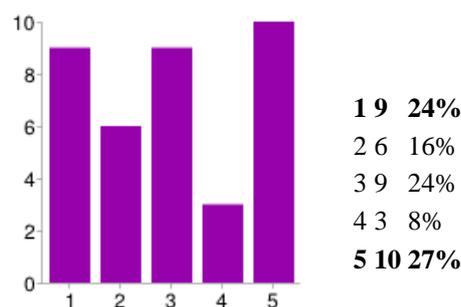
Eliminare dall'offerta alimenti e bevande la cui filiera annoveri almeno un passaggio (coltivazione/allevamento, trasformazione, distribuzione) svolto a oltre 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

* 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)

Punteggio assegnato: 1,5 punti

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- questo elemento non mi sembra molto illuminato. Se acquisto carne di manzo locale il danno ambientale che causo è decisamente molto più impattante che acquistare cavoli dalla Cina o dal Sud America. Elemento su cui riflettere.
- perchè non dovremmo dare la possibilità di scegliere ai clienti ad esempio di bere un vino francese o americano ????
- DOBBIAMO AVERE UN PANIERE DOVE ATTINGERE
- Cercheremo! Noi d'inverno ci forniamo di verdure fresche direttamente dalla sicilia con dei prodotti veramente ottimi. Come possiamo fare altrimenti? L'acquisto di prodotti italiani dovrebbe essere comunque favorito.
- Ristringerei il raggio ancora un pò.
- Desidero che il mio cliente possa scegliere ad esempio: -un vino dall'America latina -della carne dai pascoli incontaminati della Nuova Zelanda -pistacchi dell'Iran -caviare Russo -kiwi della Nuova Zelanda -whiski Scozzese -salmone dell'Irlanda -piatto tipico trentino il baccalà': il merluzzo proviene prevalentemente dalle isole Lofoten (Norvegia) -sciropo d'acero del Canada
- Non vedo la necessità di dover acquistare prodotto oltre tale distanza
- SArebbe opportuno inserire anche gli agrumi (es.limoni)
- Il problema a mio avviso sono sempre le carni per i motivi elencati nel passaggio precedente
- Nella nostra filiera non sono presenti fornitori così distanti.

La sperimentazione delle modifiche

Uno degli sperimentatori ha proposto che gli alimenti di lontana provenienza possano essere impiegati in occasione di serate a tema, per evitare di perdere la possibilità di far conoscere prodotti di altre culture. Un altro che l'areale sia definito in modo da risultare più facilmente identificabile e

comunicabile al cliente, ad esempio con l'Europa. Un altro che venga prodotta una lista di prodotti senz'altro non ammissibili o di provenienze senz'altro ammissibili.

L'opinione degli stakeholders

La maggioranza degli stakeholders non ritiene opportuno l'inserimento dell'azione "Alimenti di lontana provenienza". Di seguito, i loro commenti:

- Non sono solo i Km a fare la differenza! Conta il sistema di trasporto e la sua efficienza. Inoltre alcuni alimenti non sono assolutamente producibili in Trentino.
- Il parametro dei km non mi sembra adeguato, nè da garanzia di una maggior qualità o impegno. Non mi è chiara la finalità che si intende perseguire (eliminare i prodotti stranieri?), nè è chiaro come viene riportato il vincolo (l'elenco tra parentesi è esaustivo o esplicativo?)

Sintesi della consultazione

La maggior parte di ristoratori e stakeholders non ritiene opportuna la modifica. Esiste tuttavia una minoranza significativa di eco-ristoratori (il 35%) che si è detta d'accordo con l'inserimento, seppure con degli aggiustamenti.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita comunque di essere introdotta, considerando l'interesse di una minoranza significativa di eco-ristoratori e che si tratta in ogni caso di un'azione facoltativa. Considerando però le riserve della maggioranza, si ritiene di inserire delle deroghe per le serate a tema e di ridurre il punteggio assegnato (da 1,5 a 1).

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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)

Punteggio assegnato: 1 punto

Eliminato: ,5

Eliminato: i

Nuova azione facoltativa: Menù vegetariano

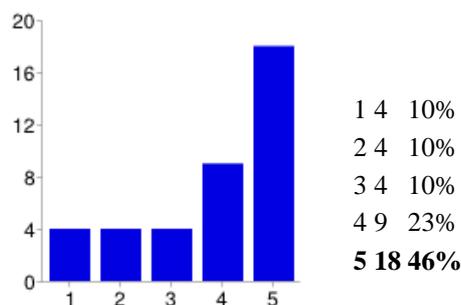
1. Criterio nuovo

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.

Punteggio assegnato: 3 punti

2. Esiti della consultazione

L’opinione degli eco-ristoratori



- Possibile ma non pare pertinente al progetto ecoristorazione
- -non è un grosso problema proporre un menu' vegetariano, ma il fatto che ogni club di prodotto ne esiga 1-2 con un proprio disciplinare: ecoristorazione, strada della mela, osterie tipiche trentine, alleanza dei cuochi con slow food, etc. Noi facciamo parte di tutte queste associazioni.
- Fattibile
- Sono d'accordo, purchè l'azione rimanga esclusivamente facoltativa
- E' fattibile fare 3 piatti vegetariani ma non un menù.
- Lo ho già e funziona, è una bella offerta che puoi dare al tuo ospite non carnivoro.
- NOI ALCUNI PIATTI LI PROPONIAMO GIÀ', LA PIZZA NON C'E' PROBLEMA E ANCHE PER IL MENU'
- Ottimo suggerimento
- Prepariamo il menu quando c'è il cliente vegetariano e vegano

La sperimentazione delle modifiche

La modifica non ha creato problematiche agli sperimentatori, che se ne sono detti pienamente soddisfatti.

L’opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono opportuno l’inserimento dell’azione “Menù vegetariano”. Di seguito, i loro commenti:

- Ritengo che l'azione possa essere utile dal momento che è un'utenza in crescita, non so quanto sia forte il legame con il progetto "Ecoristorazione".
- potrebbe essere una mossa vincente anche dal punto di vista commerciale, dato che la richiesta di menù vegetariani è in aumento
- Oltre al tema vegetariano svilupperei il tema gluten free, sempre più diffuso. Ovvero inserire in menù delle pietanze che siano originariamente prive di glutine (un primo, un antipasto, un

secondo piatto e un dessert). A livello comunicativo bisognerebbe spiegare nel menù come vengono preparate queste 4 pietanze. Non serve infatti che il ristorante sia certificato, ma che si prenda la responsabilità di dire che nel realizzare tali pietanze presta particolare attenzione alle contaminazioni, utilizza padelle lavate ...insomma che dia una rassicurazione al cliente che ha tale esigenza e soprattutto che sia informato di ciò che può servire (accede spesso che ti propongano cose che di fatto il celiaco non può mangiare). Una sorta di "garantiti per te dal nostro Chef", precisando che non si è un ristorante certificato.

- Importante! in particolare per le basse emissioni di gas serra che hanno le produzioni vegetali rispetto a quelle animali.

Sintesi della consultazione

Tutti i ristoratori e gli stakeholders ritengono opportuna la modifica.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Considerato in particolare il livello di soddisfazione degli sperimentatori, oltre che il generale ampio consenso all'azione, si ritiene, seppur mantenendola facoltativa, di assegnarle un punteggio maggiore, da 3 a 4 punti.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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.

Punteggio assegnato: ~~3~~ 4 punti

Eliminato: 3

Nuova azione facoltativa: Prodotti da lotta alle mafie

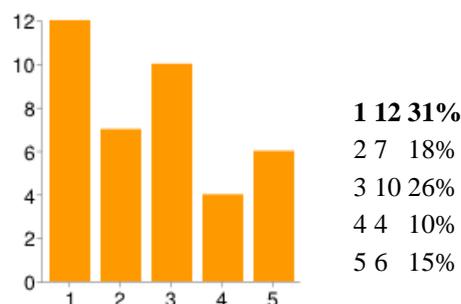
1. Criterio nuovo

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.

Punteggio assegnato: 0,5-2,5 punti (0,5 punti per ogni ingrediente)

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- **VOLENTIERI BISOGNEREBBE AVERE UN PANIERE DOVE LA PROVENIENZA SIA COSTANTE**
- Nel mio caso non uso materie prime fuori dal territorio provinciale se non farina riso e olio perchè non ci sono produzioni locali
- **NON VEDO COSA CENTRI LA MAFIA CON L'ECORISTORAZIONE.**
- **L'OBIETTIVO PRINCIPALE DI ECORISTORAZIONE TRENINO E' DI PROMUOVERE I PRODOTTI A FILIERA TRENINA**
- **IL COSTO DI TALI PRODOTTI E' MOLTO ALTO!**
- Reperibilità e prezzo come si diceva in precedenza non sono elementi trascurabili
- Ho già un prodotto di questo tipo, ma con la mia cucina solo trentina mi trovo un po' in difficoltà.
- Su questa azione non sono molto d'accordo, sia per la difficoltà di poter reperire tali prodotti e poi non vedo alcun nesso fra ecoristorazione e mafia
- Elemento su cui si può lavorare
- Personalmente non ritengo che tale azione si leghi alla filosofia del marchio e del nostro territorio.
- Pur essendo un criterio facoltativo è troppo vincolante e oneroso per l'azienda

La sperimentazione delle modifiche

Gli sperimentatori hanno rilevato una scarsa immediatezza nelle modalità di fornitura.

L'opinione degli stakeholders

La maggior parte degli stakeholders ritiene opportuno l'inserimento dell'azione "Prodotti da lotta alle mafie". Di seguito, i loro commenti:

- Bisogna prima capirne la reperibilità, la facilità di approvvigionamento di questi prodotti.

Sintesi della consultazione

La modifica è controversa. Gli stakeholders concordano in maggioranza, gli eco-ristoratori in maggioranza si dicono discordi.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Considerando l'interesse della maggioranza degli stakeholders e di una minoranza di eco-ristoratori (il 25%), e che si tratta in ogni caso di un'azione facoltativa, si ritiene di mantenere l'azione.

Considerando però le riserve della maggioranza dei ristoratori, si ritiene di inserire delle deroghe per le serate a tema e di ridurre il punteggio massimo assegnato (da 2,5 a 1).

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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.

Punteggio assegnato: 0,5-1 punto (0,5 punti per ogni ingrediente)

Eliminato: 2,5

Eliminato: i

Prodotti monouso

1. Criterio attuale (facoltativo)

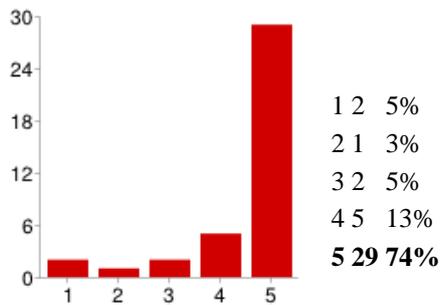
Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.)

2. Proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione

Da facoltativo a obbligatorio

3. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- Sono d'accordo per quanto riguarda la stoviglieria, purchè in essa non siano contemplate anche coprimacchia e tovaglioli, che oggi sono di largo uso e si possono reperire senza difficoltà ed a prezzi giusti anche in materiale ecologico. Io lo faccio già di mio.
- Bene
- Le stoviglie monouso non sono presenti nel nostro locale.
- NOI LO FACCIAMO GIÀ'
- ci sono prodotto monouso in fibra di mais che utilizziamo nei coffe break..

L'opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono opportuna la modifica. Di seguito, i loro commenti:

- è un'azione culturalmente importante
- L'unica difficoltà è non penalizzare esercenti volonterosi che in casi straordinari potrebbero trovarsi a utilizzare una tantum i monouso.
- C'è troppo mono uso in giro!!!
- Sì, anche se in alcune situazioni potrebbe essere ammesso il materb (esempio particolari iniziative, situazioni di asporto, ecc.)

Sintesi della consultazione

Assenso generalizzato alla modifica.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Modifica confermata tal quale.

Asporto cibo non consumato

1. Criterio attuale (facoltativo)

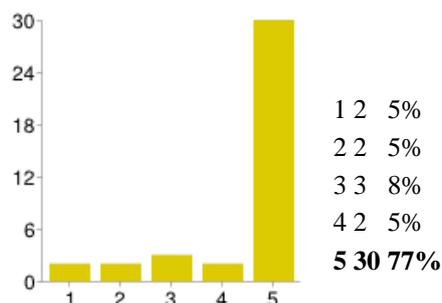
Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente

2. Proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione

Da facoltativo a obbligatorio

3. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- Bene
- Renderlo obbligatorio non sono assolutamente d'accordo. Ci sono delle realtà che possono avere grande difficoltà a poter soddisfare tale azione, come nel mio caso che gestisco una tavola calda a ridosso delle pista da sci.
- qUESTA POSSIBILITÀ NEL NOSTRO LOCALE è GIÀ PRESENTE.
- SI MAGARI TROVIAMO LA FORMULA DA METTERLO SUL MENU'
- Non è applicabile per gli hotel

L'opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono opportuna la modifica. Di seguito, i loro commenti:

- Questo sarebbe davvero un servizio esclusivo e identificativo che i ristoranti dell'ecoristorazione possono offrire rispetto a tutti gli altri
- Dovrebbero essere quasi "obbligati" i co-produttori a portare il cibo a casa...Basta spreco alimentare.
- è una opportunità ancora troppo poco conosciuta e utilizzata

Sintesi della consultazione

Assenso generalizzato alla modifica.

4. Aggiornamenti normativi

Il Quarto Aggiornamento del Piano Provinciale Rifiuti, in corso di approvazione, enfatizza l'importanza della riduzione del rifiuto organico e della lotta allo spreco di cibo.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Modifica confermata tal quale.

Compostaggio

1. Criterio attuale

Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.

Punteggio assegnato: 1 punto

Nota: solo con compostaggio professionale

2. Proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione

Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.

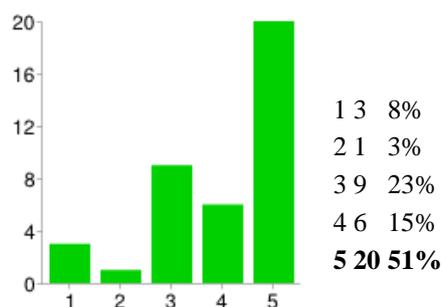
Punteggio assegnato: 2 punti per il compostaggio non professionale, 3 punti per il compostaggio professionale

Sintesi della modifica

- Si assegna un punteggio maggiore al criterio
- Si apre all'assegnazione di punti anche a chi fa compostaggio non professionale

3. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- per l'odore
- La proposta non è chiara
- Non essendo specificato, sono d'accordo purchè l'azione sia da ritenersi facoltativa
- Bene...anche se a mio modestissimo avviso bisognerebbe incentivare l'attività di raccolta differenziata o quantomeno verificare in quale misura viene effettivamente svolta
- Attenzione a come si fa compostaggio. Chi fa compostaggio senza sapere quello che fa, rischia di fare più danni che lasciando stare...
- QUESTO NON HO CAPITO SE IL CLIENTE DOVREBBE PORTARMI ANCHE L'UMIDO? COMUNQUE FATTO CON BUON SENSO NON C'E' PROBLEMA

L'opinione degli stakeholders

La maggioranza degli stakeholders ritengono importante potenziare l'azione "Compostaggio". Di seguito, i loro suggerimenti per la modifica:

Nessuna, va già bene così	2 40%
La renderei obbligatoria	1 20%
La consentirei non solo per il compostaggio professionale (che dura tutto l'anno), ma	2 40%

anche per il compostaggio domestico (che non dura tutto l'anno)

Altro

0 0%

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta fattibile dai ristoratori e importante dagli stakeholders. Alcuni hanno rilevato necessità di chiarire meglio il testo del criterio, e in particolare la distinzione tra compostaggio professionale e non professionale.

4. Aggiornamenti normativi

Il Quarto Aggiornamento del Piano Provinciale Rifiuti, in corso di approvazione, enfatizza l'importanza della riduzione del rifiuto organico e della lotta allo spreco di cibo.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

La modifica va approvata, chiarendo tuttavia meglio la differenza tra compostaggio professionale e non professionale.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.

Punteggio assegnato: 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).

Nuova azione facoltativa: Acqua da bere plus

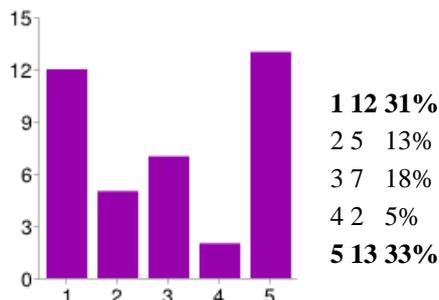
1. Criterio nuovo

Offrire al cliente esclusivamente acqua di rete, eventualmente gasificata o filtrata.

Punteggio assegnato: 4,5 punti

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- Ho seri dubbi sulla funzionalità delle macchine che funzionano a raggi UVA o Filtri. Se non attentamente seguite possono erogare acqua più dannosa per l'utente che benefica.
- l'impianto per gasare l'acqua è molto costoso. Totalmente fattibile offrire acqua naturale di rete.
- NOI OFFRIAMO GIA QUESTA POSSIBILITA' MA IL CLIENTE HA IL DIRITTO DI SCEGLIERE QUALE ACQUA BERE. ALCUNI CLIENTI RICHIEDONO ESPRESSAMENTE L'ACQUA MINERALE DI STABILIMENTO... NOI SIAMO VICINI ALLO STABILIMENTO DI PEJO E QUINDI OFFRIAMO SULLA NOSTRA CARTA ANCHE LA LORO ACQUA CHE D'ALTRA PARTE E' PUR A FILIERA TARENTINA
- Effettivamente l'impianto è di facile installazione....verificare i costi.
- CI SONO PARERI MOLTO CONTRASTANTI RIGUARDO LE ACQUE FILTRATE.
- Concordo anche per questa azione sempreché rimane facoltativa
- Noi serviamo entrambe ma non in via esclusiva quella del rubinetto.
- servire l'acqua di rete è facile, anche se molte volte non si può prescindere dall'offerta di acqua in bottiglia.
- Indurrebbe l'azienda ad acquistare macchinari nuovi aumentando consumi di energia elettrica e manutenzioni
- Offriamo acqua naturale di rete, ma vogliamo proporre anche Acqua Pejo in bottiglia di vetro, la fabbrica è a 300 m dall'Hotel, nasce e "cresce" nella nostra Valle! PROPONETELA ANCHE AGLI ALTRI TARENTINI INSIEME ALLE ALTRE ACQUE DEL TERRITORIO!!!!
- l'acqua addizionata di gas non è molto ben vista dai clienti, soprattutto se devono pagarla. Io personalmente do l'acqua della rete gratis, però se la vuole gasata gli porto la bottiglia.
- NOI LO FACCIAMO A RICHIESTA

La sperimentazione delle modifiche

Tutti gli sperimentatori hanno ritenuto fattibile l'offerta esclusiva di acqua di rete naturale, ma per quanto riguarda l'acqua gasata, evidenziano il problema di dover dotarsi di un macchinario costoso, ingombrante e da sottoporre a manutenzione adeguata per evitare problemi igienico-sanitari.

L'opinione degli stakeholders

La maggioranza degli stakeholders ritiene opportuno l'inserimento dell'azione "Acqua da bere plus". Di seguito, i loro commenti:

- Può essere opportuno ma cozza con alcune logiche della distribuzione e della presenza dei marchi (anche locali come Surgiva e Levico Acque), piuttosto obbligherei ad avere acqua in bottiglia di marchi locali.
- Va valutata con le strutture: sull'acqua ci sono ampi margini di guadagno. Sicuramente manterrei il fatto di avere acqua trentina o della rete idrica. Oppure rivedere le tariffe dei coperti (aumentandole leggermente) e comunicare che "il nostro coperto include il consumo di acqua proveniente dalla rete idrica"

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta importante dagli stakeholders, mentre la maggior parte dei ristoratori rileva problemi soprattutto nell'includere l'acqua gasata, il che costringerebbe all'acquisto di macchinari per gasarla.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita di essere introdotta, ma per evitare di obbligare all'acquisto di macchinari per gasare l'acqua, si propone di escludere l'acqua gasata dal criterio. La conseguente riduzione parziale del beneficio ambientale dell'azione induce a ridurre anche il punteggio, da 4,5 a 4.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Offrire al cliente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata.

Punteggio assegnato: 4 punti

Eliminato: esclusivamente

Eliminato: gasificata o

Eliminato: ,5

Nuova azione facoltativa: Mini-porzioni

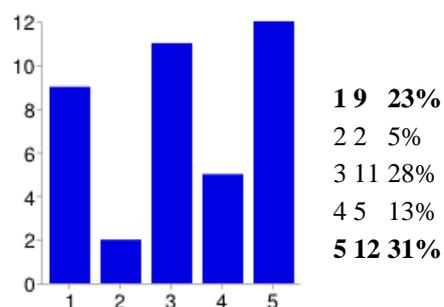
1. Criterio nuovo

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.

Punteggio assegnato: 2 punti

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- a metà prezzo???? mezza pizza??? mezzo gelato???
- ogni cliente ha la possibilità di scegliere la porzione bambini (mezza porzione)
- Sempre fatto
- Comunicandolo al cliente è fattibile
- Nel nostro menù è presente un menù baby e pizze baby.
- NOI LO FACCIAMO CON I BAMBINI, PENSO CHE L'ADULTO DOVREBBE PORTARE A CASA QUELLO CHE AVANZA. NOI LO FACCIAMO COMUNQUE SULLE PIZZE O SE POSSIBILE SEMPRE, SUL RISTORANTE.
- Il prezzo però non deve essere la metà della porzione intera perchè i costi non sono fatti solo di materia prima.

La sperimentazione delle modifiche

Uno sperimentatore ha rilevato difficoltà a gestire il rischio che, facendo le mini-porzioni, il cliente le ordini per provare poi altre portate, costringendolo a un lavoro eccessivo per chi non ha molto personale, ma si arrangia da solo e/o in famiglia. Gli altri sperimentatori non hanno rilevato problematiche.

L'opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono opportuno l'inserimento dell'azione "Mini-porzioni". Di seguito, i loro commenti:

- Potrebbe essere opportuno ma lo vedo difficilmente applicabile dai ristoratori, implica anche ripercussioni sui prezzi ecc.
- Difficile da gestire forse per la cucina. Se vi è la possibilità di portarsi via ciò che avanza, forse a poco senso. E' vero però che molti ordinano una porzione in due e questo consentirebbe di avere più porzioni vendute. Non lo prevederei sicuramente su tutti i piatti, ma magari solo su un certo numero. Quello potrebbe essere un valore aggiunto per chi è abituato a mangiare meno o per chi ha bambini.

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta importante dagli stakeholders e fattibile dalla maggior parte dei ristoratori, anche se esiste una minoranza significativa (28%) che non ritiene del tutto fattibile l'azione.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita di essere introdotta, ma considerando le perplessità di una minoranza significativa di ristoratori, si propone di ridurre il punteggio da 2 a 1,5 punti.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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.

Punteggio assegnato: 1,5 punti

Eliminato: 2

Nuova azione facoltativa: Detersivi a ridotto imballaggio

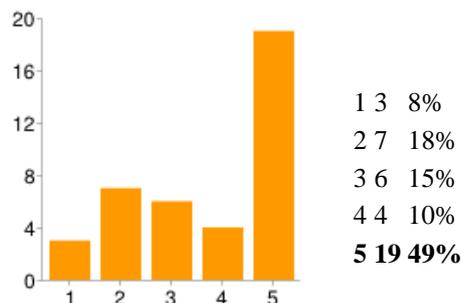
1. Criterio nuovo

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

Punteggio assegnato: 1,5 punti

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- ABBIAMO GIA' IL DETERSIVO PER LA LAVASTOVIGLIE IN CUCINA E IL DETERSIVO PER SGRASSARE I BANCONI E PER FARE IL PRELAVAGGIO DEI PIATTI.
- I GROSSISTI FORNISCONO GIA DOSATORI SPECIFICI X LAVASTOVIGLIE, SGRASSATORI ECC.
- fattibile non con facilità
- Il "vuoto a rendere" non lo conosco per i detersivi. Immagino che poche aziende prevedano questa modalità. Con questa azione vedo 2 possibili controindicazioni: 1) riportare il vuoto all'azienda produttrice prevede viaggio e trasporto 2) L'acquisto è legato a poche aziende che possono approfittare dal punto di vista economico (costo del prodotto) della loro unicità
- Sempre per la non facilità di reperire tali prodotti alla spina, sono d'accordo fintanto che l'azione rimarrà facoltativa
- Il rappresentante dei prodotti non sarà contento se vado a prendermeli alla cooperativa ;P
- Costi elevati.

La sperimentazione delle modifiche

La modifica non ha creato problematiche agli sperimentatori.

L'opinione degli stakeholders

Tutti gli stakeholders ritengono opportuno l'inserimento dell'azione "Detersivi a ridotto imballaggio". Di seguito, i loro commenti:

- Questa azione andrebbe approfondita anche per altri prodotti.

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta importante dagli stakeholders e fattibile dalla maggior parte dei ristoratori, anche se esiste una minoranza significativa (26%) che non ritiene del tutto fattibile l'azione.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita di essere introdotta, ma considerando le perplessità di una minoranza significativa di ristoratori, si propone di ridurre il punteggio da 1,5 a 1 punto.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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

Punteggio assegnato: 1 punto

Eliminato: ,5

Eliminato: i

Nuova azione facoltativa: Elevate prestazioni energetiche dell'edificio

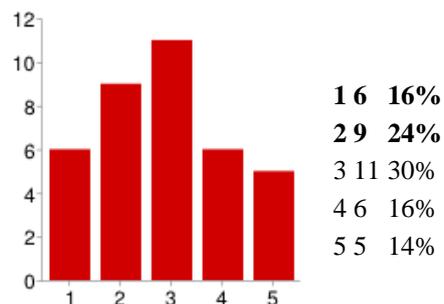
1. Criterio nuovo

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.

Punteggio assegnato: 2 punti

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- Il cammino verso il miglioramento energetico è sicuramente a buon punto, alcune difficoltà strutturali degli edifici rallentano in parte il completo raggiungimento dell'obiettivo.
- Devo informarmi in che classe sono credo a più
- non saprei
- Prima mi documento poi rispondo.
- per le nuove attività potrebbe starci, ma per quelle già operative da anni si complica di molto.
- Troppo oneroso per le imprese considerato anche la difficile situazione economica.
- Nel mio caso con una casa del settecento e per giunta in affitto i pannelli solari sono già il massimo che ho potuto fare

L'opinione degli stakeholders

Gli stakeholders ritengono mediamente opportuno l'inserimento dell'azione "Elevate prestazioni energetiche dell'edificio". Di seguito, i loro commenti:

- Totalmente opportuno però si deve considerare chi opera in edifici storici oppure chi non ha mai fatto opere di ristrutturazione, salvaguardandoli.

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta mediamente importante dagli stakeholders e poco fattibile dalla maggior parte dei ristoratori, anche se esiste una minoranza significativa (30%) che ritiene fattibile l'azione.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita comunque di essere introdotta, considerando l'interesse di una minoranza significativa di eco-ristoratori e che si tratta in ogni caso di un'azione facoltativa. Considerando però le riserve della maggioranza, si ritiene di ridurre il punteggio assegnato (da 2 a 1 punto).

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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.

Punteggio assegnato: 1 punto

Eliminato: 2

Eliminato: 1

Rubinetti

1. Criterio attuale (facoltativo)

Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo.

2. Proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione

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.

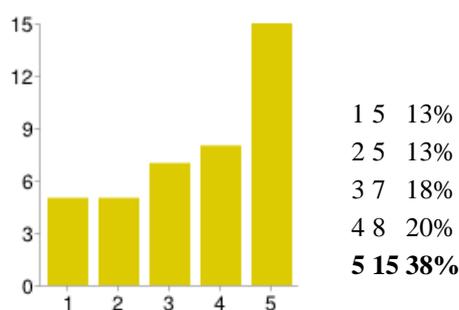
Da facoltativo a obbligatorio

Sintesi della modifica

- Si fissa un tetto massimo al flusso quando non ci siano meccanismi di controllo a pedale, a tempo o con fotocellula.

3. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- Sempre per lo stesso motivo il flusso di acqua è già così basso che i riduttori sarebbero solo dannosi per il lavoro.
- si rischia che l'investimento da fare sia troppo elevato
- sicuramente si può fare, anche in questo caso alcune criticità si risolvono con un poco di tempo. L'obbligatorietà mi sembra eccessiva, ma la tendenza alla realizzazione va mantenuta e incentivata.
- Non sono d'accordo sul rendere obbligatoria l'azione, nel caso che la stessa comporti, oltre ai riduttori di flusso che hanno un costo esiguo, la modifica o l'installazione di nuovi congegni per ottenere il risultato. Non credo che i tempi siano consoni, per questo tipo di spese.
- ogni azione che comporta una spesa, secondo me al momento è meglio lasciar perdere, abbiamo già troppi obblighi.
- Impensabile in cucina....siamo realisti.

L'opinione degli stakeholders

La metà degli stakeholders ritiene importante potenziare l'azione "Rubinetti", nessuno la renderebbe obbligatoria. Di seguito, i loro suggerimenti per la modifica:

Nessuna, va già bene così	2 50%
La renderei obbligatoria	0 0%

Inserirei un limite definito al flusso idrico, come ad esempio "al massimo 9 litri al minuto"	2 50%
Altro	0 0%

Sintesi della consultazione

L'obbligatorietà della modifica è ritenuta problematica dalla maggior parte dei ristoratori e dalla metà degli stakeholders.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

La modifica al criterio può essere approvata, ma è opportuno che il criterio rimanga facoltativo.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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.

Punteggio assegnato: 2 punti.

Eliminato: Da facoltativo a obbligatorio

Nuova azione facoltativa: Prodotti non alimentari biologici

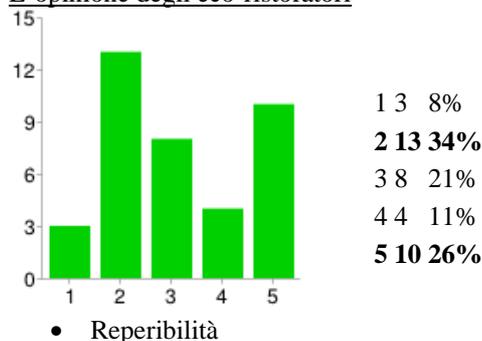
1. Criterio nuovo

Utilizzare almeno 1 prodotto non alimentare (ad es. tessili, detersivi) certificato da agricoltura biologica.

Punteggio assegnato: 0,5-3 punti (0,5 punti per ogni prodotto)

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



La sperimentazione delle modifiche

Uno degli sperimentatori ha chiesto che l'utilizzo del prodotto sia esclusivo. Un altro ha segnalato la difficoltà di reperimento.

L'opinione degli stakeholders

Gli stakeholders si suddividono equamente tra chi ritiene e chi non ritiene opportuno l'inserimento dell'azione "Prodotti non alimentari biologici". Di seguito, i loro commenti:

- Questa azione andrebbe approfondita anche per altri prodotti.

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta abbastanza importante dagli stakeholders e poco fattibile dalla maggior parte dei ristoranti, anche se esiste una minoranza significativa (37%) che ritiene fattibile l'azione.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita comunque di essere introdotta, considerando l'interesse di una minoranza significativa di eco-ristoratori e che si tratta in ogni caso di un'azione facoltativa. Si propone innanzitutto di modificare il titolo del criterio in "Prodotti non alimentari naturali", per evitare fraintendimenti con la certificazione da agricoltura biologica UE. Considerando poi le riserve della maggioranza, si ritiene di ridurre il punteggio assegnato (da 3 a 1,5 punti). Si ritiene altresì opportuno esplicitare quali certificazioni o quali tipi di prodotti sono validi per la detergenza e il tessile naturali. Corretto anche inserire l'esclusività dell'utilizzo del prodotto (se si ha quello naturale, non si possono usarne altri nella stessa categoria).

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Prodotti non alimentari naturali

Utilizzare in via esclusiva 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.

Punteggio assegnato: 0,5-1,5 punti (0,5 punti per ogni prodotto).

Eliminato: biologici

Eliminato: non alimentare (ad es. tessil

Eliminato: i

Eliminato: , detergenti)
certificato da agricoltura biologica

Eliminato: 3

Informazione

1. Criterio attuale

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.

2. Proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione

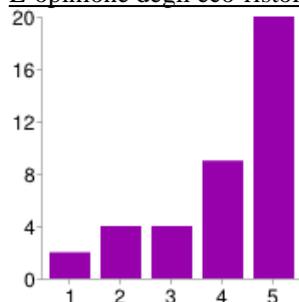
Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino". Inoltre, informare i clienti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso 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 vetrofanteria 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.

Sintesi della modifica

- Si tende a potenziare l'informazione al cliente, con azioni che già oggi vengono svolte dalla maggior parte dei ristoratori.

3. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



1	2	5%
2	4	10%
3	4	10%
4	9	23%
5	20	51%

- ok sito e informativa specifica ma non su tutta l'informativa genericamente
- SI NON C'E' PROBLEMA
- sarebbe bello avere una targa non adesiva ma in ottone da affiggere alla parete.... magari realizzata da un artigiano trentino.

- Questa azione è di importanza relativa, dal mio punto di vista. Si può comunicare, ma non deve diventare ossessivo il marchio
- Fatto
- Il menù alberghiero varia ogni giorno, pertanto abbiamo qualche problema di spazio.
- Nel menù può essere inserito un rimando alle informazioni, ma non la specifica dei singoli criteri.

L'opinione degli stakeholders

La grande maggioranza degli stakeholders ritiene importante potenziare l'azione "Informazione".
Di seguito, i loro suggerimenti per la modifica:

Nessuna, va già bene così	0 0%
Chiederei di 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.).	3 17%
Chiederei di affiggere all'ingresso dell'esercizio la vetrofania di Ecoristorazione Trentino.	4 22%
Chiederei di utilizzare all'interno dell'esercizio i materiali informativi di Ecoristorazione Trentino	5 28%
Chiederei di 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.	5 28%
Altro	1 6%

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta fattibile dai ristoratori e importante dagli stakeholders.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

Modifica confermata tal quale.

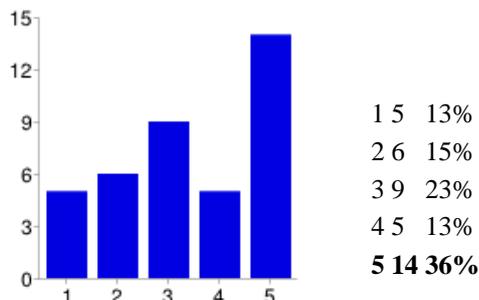
Nuova azione obbligatoria: Formazione

1. Criterio nuovo

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 4 ore (mezza giornata) l'anno.

2. Esiti della consultazione

L'opinione degli eco-ristoratori



- Non per tutti è sempre possibile essere presenti a questo incontri, quindi non lo metterei come obbligo ma come facoltativo consigliato.
- **PURCHE' FATTO IN UNA MEZZA GIORNATA CHE NON SIA UN PREFESTIVO ECC**
- è opportuno un confronto... magari con chi è nel progetto da tempo o realtà simili fuori Trento
- Ce ne sono già troppe
- Sarebbe più opportuno inviare annualmente eventuali modifiche al disciplinare se lo stesso non viene cambiato altrimenti potrebbe essere solo una perdita di tempo prezioso per chi lavora nel settore.
- Parzialmente d'accordo sull'obbligatorietà
- Soprattutto se l'attività viene organizzata in periodi di bassissima stagione / chiusura degli alberghi.
- Dove e quando?.....
- **CREDO CHE QUELLO CHE FACCIAMO SIA GIA AMMIREVOLE ED IMPEGNATIVO (anche se lo facciamo volentieri) ANCHE SE SI TRATTA DI UNA SOLA MEZZA GIORNATA ALL'ANNO IL TEMPO A NOSTRA DISPOSIZIONE PER ADEMPIERE A TUTTI I NOSTRI COMPITI ED OBBLIGHI NON E' PER NULLA SUFFICIENTE !!!!**
- Ovviamente la formazione deve essere programmata nei momenti adatti.

L'opinione degli stakeholders

La maggior parte degli stakeholders ritiene opportuno l'inserimento dell'azione. Di seguito, i loro commenti:

- Deve trattarsi di una formazione operativa, laboratoriale che dia spunti pratici e non solo teorici. Su nuove tematiche e nuove opportunità. Oppure una formazione finalizzata (ad un'attività, iniziativa, ecc.) in modo che abbia anche lo scopo di fare gruppo e rete tra gli operatori del marchio

Sintesi della consultazione

La modifica è ritenuta importante dagli stakeholders e dalla maggior parte dei ristoratori, anche se esiste una minoranza significativa (28%) che ritiene poco fattibile l'azione, se obbligatoria.

4. Aggiornamenti normativi

Nessuno.

5. Valutazioni del Comitato Ecoristorazione

L'azione merita di essere introdotta, ma è opportuno, viste le riserve di molti ristoratori sull'obbligatorietà, che rimanga facoltativa. In tal caso, il numero di ore può essere aumentato (includendo nel conteggio anche la partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori) e il punteggio assegnato può essere elevato al massimo (4,5 punti), per incentivare alla partecipazione.

6. Proposta di modifica a seguito della consultazione, degli aggiornamenti normativi e delle valutazioni del Comitato Ecoristorazione

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).

Punteggio assegnato: 4,5 punti.

Eliminato: 4

Eliminato: (mezza giornata)

Ulteriori proposte di nuove azioni valutate positivamente dal Comitato provinciale Ecoristorazione

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.

Punteggio assegnato: 2 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.

Punteggio assegnato: 3 punti.

Ulteriori proposte di modifica ad azioni esistenti valutate positivamente dal Comitato provinciale Ecoristorazione

D1 – Scarichi dei bagni (attuale proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione)

Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di prossimità.

D1 – Scarichi dei bagni (modificato)

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).

Eliminato: ad alta efficienza idrica

Eliminato: doppio tasto o sensore di prossimità

Bonus – Altre azioni ambientali (attuale proposta di modifica del Tavolo Ecoristorazione)

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.

Punteggio assegnato: 0,5-4,5 punti

1 punto per ciascuna delle seguenti azioni:

- 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 e/o alla certificazione ambientale 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.

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. Può essere attribuito fino a un totale complessivo di massimo di 4,5 punti per tutte le azioni bonus.

Bonus – Altre azioni ambientali (modificato)

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.

Punteggio assegnato: 0,5-4,5 punti

Due punti in caso di possesso del marchio Ecolabel Europeo.

Un punto per ciascuna delle seguenti azioni:

- 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;

- 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.

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.

Può essere attribuito fino a un totale complessivo di massimo di 4,5 punti per tutte le azioni bonus.

Eliminato: e/o alla certificazione ambientale degli stessi

La proposta di modifica dopo la consultazione pubblica

Quello riportato di seguito non è il disciplinare ufficialmente approvato con la revisione del 23 settembre 2014, che è invece disponibile qui:

http://www.eco.provincia.tn.it/binary/pat_eoacquisti/Ecoristorazione/Disciplinare_Ecoristorazione_2.0_approvato.1411481886.pdf

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**, anche se non trentino. <u>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 <u>prodotti in possesso del marchio Qualità Trentino e</u> 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 (prodotti: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090 - vini: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625).</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</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 2 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</p>	0,5 - 4,5	0,5 punti ogni ulteriore ingrediente fino ad un massimo di 4,5 punti

Tabella formattata

Eliminato: Almeno uno dei 3 alimenti biologici offerti deve essere derivante da filiera trentina.

	trentina.		
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 <u>(o consorzio di produttori locali)*</u>, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. *con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltiva e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; <u>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>	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. <u>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)</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	<p>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.</p>	0,5 – 1	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 1 punto

Eliminato: 3

Eliminato: ,5

Eliminato: 3

Eliminato: 3

Eliminato: ,5

Eliminato: 3

Eliminato: 2,5

Eliminato: 2,5

Eliminato: i

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 <u>(ovvero garantito durante tutto l'anno da macchinari in grado di consentire il compostaggio anche a basse temperature)</u>
	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 <u>naturale esclusivamente</u> 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	

- Eliminato: .5
- Eliminato: esclusivamente
- Eliminato: gasificata o
- Eliminato: 2

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 <u>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	

D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni 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> .	2	
------------------	-----------	--	---	--

- Eliminato: ad alta efficienza idrica
- Eliminato: doppio tasto o sensore di prossimità

	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	

Eliminato: obbligatorio

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 <u>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>	0,5 = 1,5	0,5 punti per ogni prodotto, fino ad un massimo di 3 punti

Eliminato: biologici

Eliminato: -

Eliminato: 3

Eliminato: non alimentare (ad es. tessili, detergenti) certificato da agricoltura biologica

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	<p>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 <u>8 ore</u> l'anno <u>(possono essere incluse anche le 4 ore di partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori)</u>.</p>	<u>4,5 punti</u>	
	F5	<p>Dati ambientali <u>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.</u></p>	<u>3</u>	

Eliminato: obbligatorio

Eliminato: 4

Eliminato: (mezza giornata)

Formattato: Tipo di carattere:
Non Grassetto

<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><u>Due punti in caso di possesso del marchio Ecolabel Europeo.</u></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 e/o alla certificazione ambientale 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>
---	--	---	---

Sommario degli aggiornamenti

Si riporta di seguito il sommario degli aggiornamenti seguenti alla consultazione, rispetto al disciplinare del 2012 attualmente vigente, indicando per ogni criterio se è stato aggiornato, se è rimasto invariato oppure se è stato inserito *ex novo*:

SEZ	ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Nuovo
A - Alimenti e bevande	A1	Menù a filiera trentina	X		
	A2	Alimenti biologici	X		
	A3	Alimenti biologici plus	X		
	A4	Alimenti equi e solidali	X		
	A5	Alimenti locali			X
	A6	Alimenti di lontana provenienza			X
	A7	Menù vegetariano			X
	A8	Prodotti da lotta alle mafie			X
B - Rifiuti	B1	Confezioni monodose		X	
	B2	Prodotti monouso	X		
	B3	Asporto cibo non consumato	X		
	B4	Compostaggio	X		
	B5	Acqua da bere		X	
	B6	Vino alla spina		X	
	B7	Tovaglie e tovaglioli	X		
	B8	Asciugamani	X		
	B9	Cestini nel bagno		X	
	B10	Acqua da bere plus			X
	B11	Mini-porzioni			X
	B12	Detersivi a ridotto imballaggio			X
C - Energia	C1	Elettricità verde		X	
	C2	Energia rinnovabile	X		
	C3	Illuminazione		X	
	C4	Elevate prestazioni energetiche dell'edificio			X
	C5	Mobilità sostenibile			X
D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni	X		
	D2	Rubinetti	X		
	D3	Irrigazione		X	
E - Prodotti non alimentari	E1	Prodotti per le pulizie		X	
	E2	Carta		X	
	E3	Carta-tessuto		X	
	E4	Prodotti non alimentari naturali			X
F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale	F1	Informazione	X		
	F2	Politica ambientale		X	
	F3	Comunicazione ed educazione ambientale		X	
	F4	Formazione			X
	F5	Dati ambientali			X
B O N US		Altre azioni ambientali	X		

Impatto degli aggiornamenti

Il peso dei criteri per sezione

Si riporta di seguito il confronto tra il peso dei criteri per ciascuna sezione a seguito degli aggiornamenti, rispetto al disciplinare del 2012 attualmente vigente:

Sezione	Numero di criteri (di cui obbligatori)		Punteggio massimo assegnato con i facoltativi	
	Vigente	Aggiornato	Vigente	Aggiornato
Alimenti e bevande	4 (2)	8 (2)	6	15
Rifiuti	9 (2)	12 (4)	19	19
Energia	3 (1)	5 (1)	6	11,5
Acqua	3 (0)	3 (0)	4	4,5
Prodotti non alimentari	3 (1)	4 (1)	4,5	6
Informazione, comunicazione, educazione ambientale	3 (1)	5 (1)	6	13,5
Bonus	1 (0)	1 (0)	4,5	4,5
TOTALE	26 (7)	38 (9)	50	74

Come si può notare, è aumentata soprattutto l'importanza della sezione "Alimenti e bevande". Significativo anche l'aumento d'importanza della sezione "Informazione, comunicazione, educazione ambientale".

Implicazione degli aggiornamenti per la parte obbligatoria

Si riporta di seguito il sommario degli aggiornamenti con riferimento ai criteri obbligatori, evidenziando, per quelli aggiornati o ex facoltativi, se l'adeguamento all'aggiornamento potrebbe implicare costi aggiuntivi (C), facilitazioni (F) oppure se non implicherà né gli uni né le altre (N).

ID	CRITERIO	Aggiornato	Invariato	Ex facoltativi	Nuovi
A1	Menù a filiera trentina	F			
A2	Alimenti biologici	C			
B1	Confezioni monodose		X		
B2	Prodotti monouso			N	
B3	Asporto cibo non consumato			N	
B5	Acqua da bere	N			
C3	Illuminazione		X		
E1	Prodotti per le pulizie		X		
F1	Informazione	N			

Il criterio "Menù a filiera trentina" implica la facilitazione di poterlo confezionare anche con prodotti locali non trentini (per gli eco-ristoratori ubicati nei Comuni di confine), mentre il passaggio da 2 a 3 pizze non implicherà alcun costo aggiuntivo.

Il criterio "Alimenti biologici" potrebbe implicare costi aggiuntivi, seppure contenuti, dovuti al reperimento del terzo prodotto bio.

Gli altri criteri non implicheranno alcunché, perché si tratta di ex facoltativi già praticati da quasi tutti gli eco-ristoratori attuali ("Prodotti monouso" e "Asporto cibo non consumato"), oppure già

richiesti di fatto (“Informazione”) oppure variati solo formalmente (“Acqua da bere”, dove l’unico aggiornamento sta nel titolo del criterio, che prima era semplicemente “Acqua”).

Il punteggio minimo da raggiungere coi facoltativi

Col disciplinare attualmente vigente, per l’ottenimento del marchio “Ecoristorazione Trentino” è necessario ottemperare alle azioni facoltative che permettano di totalizzare almeno 18 punti (sui 50 a disposizione), ovvero il 36% dei punti disponibili.

Col disciplinare aggiornato, per l’ottenimento del marchio “Ecoristorazione Trentino” si propone di incrementare il punteggio minimo da raggiungere, in considerazione dell’aumento delle azioni facoltative (da 19 a 24) e dei punti da esse assegnati (da 50 a 74), e quindi di ottemperare alle azioni facoltative che permettano di totalizzare **almeno 24 punti (sui 74 a disposizione)**, ovvero il 32% dei punti disponibili.

Si propone altresì di introdurre **una suddivisione degli eco-ristoratori in tre categorie**, per incentivare gli eco-ristoratori ad acquisire un maggior punteggio:

- da 24 a 35 punti: eco-ristoratore base
- da 35 a 50 punti: eco-ristoratore avanzato
- oltre 50 punti: eco-ristoratore virtuoso

Conclusione

Con l'aggiornamento, il disciplinare Ecoristorazione Trentino registrerà i seguenti principali cambiamenti migliorativi:

- **più completo:** le azioni passano da 26 a 38 (12 nuove azioni)
- **più stringente:**
 - le azioni obbligatorie passano da 7 a 9
 - il punteggio minimo passa da 18 punti su 50 a 24 su 74
- **più bilanciato:** aumenta significativamente l'importanza delle sezioni:
 - “Alimenti e bevande” (da 4 azioni a 8, da 6 punti a 15)
 - “Informazione, comunicazione, educazione ambientale” (da 3 azioni a 5, da 6 punti a 13,5)
- **più meritocratico:** s'introduce una suddivisione degli eco-ristoratori in tre categorie (base, avanzato e virtuoso), in base al punteggio conseguito con le azioni facoltative