



# ECORISTORAZIONE TRENINO MANUALE PER IL RISTORATORE

Guida all'ottenimento del marchio di qualità  
ambientale Ecoristorazione Trentino



[www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it)



## **ECORISTORAZIONE TRENINO**

### Manuale per il ristoratore

#### **Guida all'ottenimento del marchio di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino**



#### **PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO**

##### **Assessorato ai lavori pubblici, ambiente e trasporti**

Vice Presidente della Giunta e Assessore,

dott. Alberto Pacher

Via Vannetti, 32 – 38122 Trento

tel. 0461.492600 – fax 0461.492601

ass.lavoripubblici@provincia.tn.it

**Coordinamento:** Lorenza Longo (Agenzia per la depurazione – Ufficio Rifiuti) e Marco Niro (Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente – Settore informazione e monitoraggio)

**Redazione e testi:** Filippo Lenzerini, Cesare Buffone e Andrea Malduca (Punto3 S.r.l.)

In collaborazione con:

Comune di Trento

ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento

Associazione Agriturismo Trentino

Associazione Ristoratori del Trentino

Confesercenti del Trentino - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici

UNAT - Unione Albergatori del Trentino

Editore: Provincia autonoma di Trento – giugno 2012

Si autorizza la riproduzione delle informazioni e dei dati pubblicati purché sia indicata la fonte.





## INDICE

<b>1</b>	<b>Introduzione .....</b>	<b>4</b>
1.1	Scopo e contenuti del manuale .....	4
1.2	Definizioni utili .....	5
1.3	Le etichette ambientali .....	6
1.4	I marchi esistenti a livello internazionale per la ristorazione sostenibile .....	8
1.5	I marchi esistenti in Italia per il servizio di ricettività turistica .....	10
<b>2</b>	<b>Il marchio Ecoristorazione Trentino .....</b>	<b>13</b>
2.1	Il marchio di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino .....	13
2.2	Le azioni da adottare per l'ottenimento del marchio .....	14
2.3	L'iter per l'ottenimento del marchio .....	18
2.4	Il servizio Help Desk .....	20
<b>3</b>	<b>Guida alla soddisfazione dei criteri previsti dalla certificazione .....</b>	<b>21</b>
3.1	Guida alla lettura della scheda-criterio .....	22
3.2	Sezione A: Alimenti e bevande .....	23
3.3	Sezione B: Rifiuti .....	32
3.4	Sezione C: Energia .....	49
3.5	Sezione D: Acqua .....	54
3.6	Sezione E: Prodotti non alimentari .....	60
3.7	Sezione F: Informazione, comunicazione ed educazione ambientale .....	63
3.8	Criterio Bonus .....	68
<b>4</b>	<b>Le aree del ristorante interessate dalla verifica .....</b>	<b>69</b>
4.1	La sala .....	69
4.2	Il menù .....	70
4.3	La cucina .....	71
4.4	Il bagno .....	72
4.5	Il magazzino .....	73
4.6	Le aree esterne .....	74
<b>5</b>	<b>Approfondimenti .....</b>	<b>75</b>
5.1	Linkografia .....	75
<b>6</b>	<b>Allegati .....</b>	<b>77</b>
6.1	Principali marchi di prodotto riconosciuti dal marchio Ecoristorazione Trentino .....	77
6.2	Diciture ufficiali per l'informazione .....	81
6.3	Domanda di rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino .....	84
6.4	Scheda di scelta delle azioni facoltative .....	85



# 1 Introduzione

## 1.1 Scopo e contenuti del manuale

Il presente documento ha come principale obiettivo quello di fornire una linea guida utile per i ristoratori che intendono impegnarsi per ottenere il marchio di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino.

Nello specifico il presente manuale è costituito dalle seguenti sezioni:

- **Capitolo 1 - Panoramica sulle etichette ambientali**, con descrizione introduttiva delle certificazioni proprie del settore ristorazione esistenti a livello internazionale e delle certificazioni esistenti per il settore della ricettività turistica valide in Italia;
- **Capitolo 2 - Presentazione del disciplinare Ecoristorazione Trentino** e descrizione dell'*iter* di certificazione valido per l'ottenimento del marchio;
- **Capitolo 3 - Guida all'implementazione dei 26 requisiti ambientali** previsti dal disciplinare con una specifica descrizione dei benefici ambientali derivanti dall'adozione dei singoli criteri e delle modalità/suggerimenti di soddisfazione dei requisiti richiesti;
- **Capitolo 4 - Panoramica delle aree del ristorante** oggetto della verifica da parte del verificatore accreditato dal Comitato provinciale Ecoristorazione.

In allegato:

- Approfondimento sui principali **marchi di prodotto** riconosciuti dal disciplinare;
- **Documenti** per il rilascio del marchio.



## 1.2 Definizioni utili

**Audit:** gli *audit* sono delle attività atte a misurare la conformità di determinati processi, strutture o procedure a determinate caratteristiche richieste e a verificarne l'applicazione.

**Auditor:** il verificatore o *auditor* ambientale è la figura che effettua la verifica della conformità di un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) in un'impresa o in una istituzione pubblica.

**Ecolabel:** l'Ecolabel è il marchio europeo di qualità ecologica che premia i prodotti e i servizi migliori dal punto di vista ambientale, che possono così diversificarsi dai concorrenti presenti sul mercato, mantenendo comunque elevati standard prestazionali. Infatti, l'etichetta attesta che il prodotto o il servizio ha un ridotto impatto ambientale nel suo intero ciclo di vita.

**Norme ISO:** l'Organizzazione Internazionale per la normazione (*International Organization for Standardization*), abbreviazione ISO, è la più importante organizzazione a livello mondiale per la definizione di norme tecniche. Fondata il 23 febbraio 1947, ha il suo quartier generale a Ginevra in Svizzera. Membri dell'ISO sono gli organismi nazionali di standardizzazione di 162 Paesi del mondo. In Italia le norme ISO vengono recepite, armonizzate e diffuse dall'UNI, membro rappresentante italiano dell'attività normativa dell'ISO.

**Ristorazione sostenibile:** la ristorazione sostenibile è un tipo di approccio gestionale alla ristorazione finalizzato a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente e ad incrementare, allo stesso tempo, i *benefit* di natura socio-economica. Semplici procedure e tecnologie innovative permettono infatti di incrementare significativamente le prestazioni ambientali di una piccola - media impresa, di ridurre i costi fissi di gestione e conseguentemente offrire un servizio ad un prezzo concorrenziale.

**Sistema di gestione:** un sistema di gestione è un insieme di regole e procedure, definito in una norma riconosciuta a livello internazionale, che una organizzazione o azienda può applicare allo scopo di raggiungere obiettivi definiti, quali ad esempio: la soddisfazione del cliente, il miglioramento continuo delle prestazioni dell'organizzazione e la capacità di dimostrare a terzi (ossia a clienti o potenziali clienti, organismi di controllo, fornitori o altri soggetti esterni all'azienda), la capacità dell'organizzazione di mantenere con continuità i propri impegni e soddisfare con continuità i requisiti dei clienti.

**Sviluppo sostenibile:** lo sviluppo sostenibile è un processo finalizzato al raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale, economico, sociale ed istituzionale, sia a livello locale che globale. Tale processo lega quindi, in un rapporto di interdipendenza, la tutela e la valorizzazione delle risorse naturali alla dimensione economica, sociale ed istituzionale, al fine di soddisfare i bisogni delle attuali generazioni, evitando di compromettere la capacità delle future di soddisfare i propri.



### 1.3 Le etichette ambientali

Le etichette ambientali, riconosciute secondo l'*International Standard Organization*, il più importante ente a livello internazionale per la definizione di norme tecniche, possono essere di tre tipologie:

- ISO tipo I o etichette ambientali riconosciute secondo la norma **ISO 14024:2001**;
- ISO tipo II o etichette ambientali riconosciute secondo la norma **ISO 14021:2002**;
- ISO tipo III, o etichette ambientali riconosciute secondo la norma **ISO 14025:2010**.

Una caratteristica comune alle tre tipologie di etichette è la loro **natura volontaria**, con questo termine si vuole sottolineare l'assenza di alcuna costrizione legislativa al loro utilizzo. La loro implementazione è pertanto una **decisione facoltativa**, di tipo strategico-aziendale. Tale tipo di decisione prescinde dall'ottica di breve periodo: la motivazione può provenire dal bisogno di una maggiore visibilità sul mercato o dall'esigenza di un maggiore controllo del rispetto dei regolamenti ambientali, dalla ricerca di efficienza nei processi, dalle richieste dei clienti, dalle pressioni degli *stakeholder* o della comunità, o semplicemente, dal desiderio di un comportamento responsabile delle imprese.

	<b>ETICHETTE DI TIPO I ISO 14024</b>	<b>ETICHETTE DI TIPO II ISO 14021</b>	<b>ETICHETTE DI TIPO III ISO 14025</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	Etichette ambientali	Auto-dichiarazioni ambientali	Dichiarazioni ambientali di prodotto
<b>SCOPO</b>	Selezione	Informazione	Comparazione
<b>A QUALI PRODOTTI E' APPLICABILE</b>	Prodotti e servizi di consumo	Prodotti e servizi di consumo	Prodotti e servizi lungo la filiera
<b>DESTINATARIO</b>	B2C	B2C/ B2B	B2B
<b>VERIFICA ENTE ESTERNO</b>	SI, Comitato Ecolabel	NO	SI, Ente certificatore accreditato
<b>STRUMENTO DI COMUNICAZIONE</b>	Etichettatura	Etichettatura	Etichettatura + Auto-dichiarazione
<b>REQUISITI</b>	AMBIENTE QUALITA' SICUREZZA	AMBIENTE	AMBIENTE
<b>ESEMPI DI SISTEMI ESISTENTI</b>	Ecolabel (EUROPA)	Materiale riciclabile	Dichiarazione Ambientale di Prodotto
	Blauer Engel, Nordic Swan, FSC, PEFC	Sistema di riciclo materiali da imballaggio	

Tabella 1. Quadro di comparazione delle etichette ambientali.



# Ecoristorazione Trentino

## Manuale per il ristoratore

Le etichette ambientali di **tipo I** (cui è assimilabile il marchio Ecoristorazione Trentino) vengono rilasciate, a differenza delle altre due tipologie di etichette esistenti, solo in seguito al **superamento di una soglia minima di prestazione ambientale** ed attribuite esclusivamente a quei prodotti o servizi in grado di soddisfare i criteri di qualità ambientale prestabiliti.

Un'altra caratteristica fondamentale delle etichette di tipo I è il **principio di terzietà** che denota l'indipendenza d'azione e di giudizio da parte di un organismo ed è a supporto della credibilità del servizio svolto. Essere terzi significa sostanzialmente non dipendere o non essere condizionati da realtà e da aziende certificate, nonché da situazioni esterne che potrebbero compromettere l'imparzialità, l'obiettività e l'indipendenza.



## **1.4 I marchi esistenti a livello internazionale per la ristorazione sostenibile**

Esistono, a livello internazionale, molteplici standard che certificano la qualità ambientale di un esercizio di ristorazione.

Di seguito le tre principali etichette ambientali per la ristorazione:

<b>Marchio</b>	<b>Paese</b>	<b>Soggetto responsabile</b>
<b>Nordic Ecolabel for Restaurant</b>	Svezia, Norvegia, Finlandia, Danimarca, Islanda	EC-DG Ambiente, Consiglio Nordico dei Ministri
<b>Green Seal GS-46 Standard</b>	U.S.A.	ANSI-Istituto Americano di Normalizzazione
<b>Green Restaurant Certification 4.0 Standard</b>	U.S.A.	GRA-Green Restaurant Association

Tabella 2. I principali marchi internazionali per la ristorazione.

### **1.4.1 Nordic Ecolabel for Restaurant**

A livello europeo, l'unica certificazione esistente nel campo della ristorazione è rappresentata dalla [Nordic Ecolabel of Restaurant](#), creata nel 2006 dal **Consiglio Nordico dei Ministri**, è del tutto analoga all'Ecolabel Europeo.

La certificazione Nordic Ecolabel è una certificazione di terza parte, raggiungibile solo dopo il superamento di una soglia minima di prestazione ambientale; attualmente in Svezia, i servizi di ristorazione che in seguito a verifica di terza parte hanno ottenuto l'etichetta ecologica *Swan Label* sono 38.

I ristoratori, per richiedere l'attribuzione del marchio, devono soddisfare i 25 requisiti **obbligatori** contenuti nel disciplinare ed inoltre raggiungere un punteggio minimo (31 punti) attraverso il soddisfacimento di alcuni dei requisiti **facoltativi**.

Di seguito le sei macro-aree individuate dal disciplinare Nordic Ecolabel for Restaurant:

- Requisiti generali;
- Alimenti e bevande;
- Prodotti chimici ed "usa e getta";
- Energia ed acqua;
- Rifiuti e trasporti;
- Gestione ambientale.





### 1.4.2 Green Seal GS-46 Standard

Green Seal è un'organizzazione *non profit* finalizzata a diffondere i principi dello sviluppo sostenibile nella produzione, commercializzazione e consumo di prodotti e servizi.

La Green Seal ha sviluppato uno standard, il **GS-46** specifico per il settore della ristorazione, costituito da criteri obbligatori e facoltativi da soddisfare.

Il GS-46 è stato recentemente riconosciuto dall'**ANSI** (*American National Standard Institute*).

La [Green Seal GS-46](#) è suddivisa in tre differenti livelli sequenziali di certificazione (Bronzo, Argento e Oro), a seconda dei criteri soddisfatti per ciascuna delle sette macro-aree in cui è suddiviso il disciplinare:

- Acquisti responsabili di alimenti;
- Gestione e conservazione dell'energia;
- Gestione e conservazione dell'acqua;
- Gestione e riduzione dei rifiuti;
- Qualità dell'aria;
- Gestione del territorio e pulizie;
- Acquisti socialmente ed ambientalmente responsabili.

### 1.4.3 Green Restaurant Certification 4.0 Standard

L'[Associazione Green Restaurant](#) di Boston ha sviluppato una certificazione di terza parte suddivisa in **3 categorie di applicazione**: Ristoranti esistenti, Ristoranti di nuova costruzione e Catering degli Eventi.

Attualmente sono ben 155 i ristoranti che hanno ottenuto la certificazione **Green Restaurant Certification 4.0 Standard** (30 Boston, 22 Chicago, 17 Los Angeles, 77 New York, 9 San Diego).

Per ottenere la certificazione Green Restaurant il ristorante deve soddisfare alcuni imprescindibili requisiti:

- Accumulare almeno 100 punti attraverso il soddisfacimento dei requisiti suddivisi in 7 macro-aree:
  1. efficienza idrica;
  2. riduzione e recupero rifiuti;
  3. forniture sostenibili e materiali da costruzione;
  4. alimenti sostenibili;
  5. energia;
  6. prodotti usa e getta;
  7. prodotti chimici e riduzione dell'inquinamento;
- Ottenere un punteggio minimo in ogni macro-area;
- Avere un programma di riciclaggio dei rifiuti su larga scala;
- Non possedere schiume di polistirolo;
- Redigere un programma annuale di formazione.



## ***1.5 I marchi esistenti in Italia per il servizio di ricettività turistica***

Nel panorama nazionale, oltre alla certificazione Ecoristorazione Trentino, prima certificazione dell'area mediterranea, manca una vera e propria certificazione esclusiva per il settore della ristorazione.

Di seguito sono riportati alcuni esempi, fra cui il progetto Carta Volontaria del Ristorante Sostenibile realizzato da ARPA Emilia-Romagna ed i marchi che certificano la qualità ecologica del settore turistico ricettivo e che si occupano, marginalmente, del problema della ristorazione puntando in qualche modo ad una significativa riduzione degli impatti sui diversi comparti ambientali causati nello specifico dal servizio di ristorazione.

### **1.5.1 Ecolabel Europeo per il Servizio di Ricettività Turistica**

L'Ecolabel è uno degli strumenti individuati dalla **Comunità Europea** per l'attuazione di una politica di sviluppo sostenibile. Si tratta di una etichetta ecologica, istituita dalla Comunità Europea con un Regolamento (Reg. CEE 880/92, attualmente codificato nel nuovo regolamento **2009/578/CE**) per segnalare i prodotti ed i servizi che rispettano determinati criteri di qualità ambientale.

Il sistema si basa sul soddisfacimento di criteri stabiliti dalla Comunità Europea per ogni categoria di prodotto ed è controllato dalla Comunità attraverso Organismi nazionali: L'obiettivo è quello di incentivare le imprese a sviluppare prodotti e servizi più puliti attraverso i benefici economici derivanti in termini di mercato dalla segnalazione alla clientela della qualità ambientale del prodotto.

Più specificatamente, l'[Ecolabel per il Servizio di Ricettività Turistica](#) si riferisce a diverse tipologie di strutture ricettive (hotel, B&B, rifugi, campeggi, agriturismi e case vacanza).

I requisiti da soddisfare si dividono in 2 sezioni (obbligatori e facoltativi) a loro volta divise in 6 macro-aree:

- Energia;
- Acqua;
- Detersivi e disinfettanti;
- Rifiuti;
- Altri servizi;
- Gestione generale.

### **1.5.2 Marchio Legambiente Turismo**

**Legambiente**, l'associazione ambientalista più diffusa in Italia, ha lanciato nel 1997 l'etichetta ecologica "Consigliata per l'impegno in difesa dell'ambiente". Questo marchio di qualità contraddistingue le strutture ricettive (hotel, camping, agriturismi, ostelli per la gioventù, residence, B&B) di zone costiere, aree interne, città d'arte, parchi naturali e altre strutture turistiche che adottano misure per ridurre l'impatto delle proprie attività sull'ambiente e per promuovere il territorio circostante.

Il marchio [Legambiente Turismo](#) è stato adottato da 347 strutture ricettive, ripartite sul territorio nazionale (prima regione l'Emilia-Romagna con 210, poi Toscana 42, Lombardia 36, nessuna in Trentino).

Le strutture ricettive che adottano questo marchio devono soddisfare alcuni requisiti obbligatori, riassunti brevemente in un decalogo che tocca tutti gli obiettivi dello standard.





## 1.5.3 Marchio ICEA Eco-Bio Turismo

La Certificazione "[Eco-Bio Turismo](#)" di ICEA valorizza le strutture turistiche che offrono ospitalità e propongono attività nel rispetto delle risorse naturali, culturali e sociali del nostro Paese attraverso il ricorso all'agricoltura biologica, la tutela degli ecosistemi e la conservazione della biodiversità. Il marchio "Eco-Bio Turismo" di ICEA offre alle Strutture Turistiche la possibilità di qualificarsi e distinguersi, acquisendo un'immagine positiva e garantendo i propri clienti sul rispetto dell'ambiente, su una alimentazione sana a base di alimenti biologici, e sulla professionalità del personale. Lo standard Eco-Bio Turismo si applica a tutte le principali strutture turistiche: Agriturismo, B&B, Camping, Hotel; attualmente in Italia 118 strutture aderiscono al marchio ICEA (una delle quali in Trentino).

Lo standard si compone di 5 aree tematiche:

- Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali;
- Gestione ecologica delle strutture ricettive;
- Promozione della cultura locale;
- Ristorazione biologica;
- Mobilità sostenibile.

Per ciascuna delle aree tematiche sono stati definiti:

- ✓ Requisiti obbligatori, che devono sempre essere rispettati al fine di ottenere la certificazione e la licenza d'uso del marchio Eco-Bio Turismo. Il possesso dei requisiti obbligatori consente di raggiungere il primo livello di qualità ambientale (un sole);
- ✓ Requisiti facoltativi, collegati ad un sistema a punti che consente attribuire la "classe di qualità ambientale" che va da 1 sole a 5 soli. Maggiore è il numero dei requisiti facoltativi adottati, maggiore è il punteggio totalizzato e più alto è il livello di qualità ambientale raggiunto.

## 1.5.4 Marchio AIAB Agriturismo Bio-Ecologico

Questo marchio [AIAB Agriturismo Bio-Ecologico](#) garantisce che si tratta di un'azienda controllata non solo sul rispetto delle regole dell'agricoltura biologica, ma anche sul rispetto di norme etiche ed ecologiche nella gestione delle attività ricettive: menù a base di prodotti biologici, risparmio idrico ed energetico, tecniche costruttive di bioedilizia, attività di educazione ambientale, ecc. Il disciplinare definisce l'attività agrituristica come insieme di requisiti definiti per le seguenti aree tematiche:

- Attività produttive;
- Servizi naturalistici e didattici;
- Tutela dell'ambiente e delle risorse naturali;
- Strutture ricettive;
- Dotazioni e servizi ricettivi;
- Servizi turistici;
- Ristorazione e vendita dei prodotti;
- Trasporti e viabilità.



Per ciascuna delle aree che compongono il disciplinare, sono stati definiti dei requisiti qualitativi che caratterizzano la gestione delle attività agrituristiche in termini di sostenibilità ambientale e tengono conto degli aspetti più tipici di questa particolare offerta turistica, i quali sono connessi ad una agricoltura "pulita", alla cura dell'ambiente e del paesaggio, alla valorizzazione delle produzioni tipiche e della tradizione e cultura dei luoghi dove essa si sviluppa. I requisiti sopra richiamati si distinguono in "obbligatori", e in "facoltativi", ovvero tra loro sostituibili, che concorrono alla formazione del punteggio complessivo in base al quale viene determinata la classe di qualità di ogni singola azienda agrituristica. Sulla base del soddisfacimento dei requisiti obbligatori e del punteggio raggiunto con quelli facoltativi, a seguito dell'ispezione AIAB, vengono attribuite all'esercizio le margherite, in numero da 1 a 5, oggi sono 138 gli esercizi con marchio AIAB (uno in Trentino).

### 1.5.5 Carta Volontaria del Ristorante Sostenibile

La [Carta Volontaria del Ristorante Sostenibile](#) è un progetto promosso da Confesercenti Emilia-Romagna e sviluppato grazie al supporto scientifico di **ARPA Emilia Romagna**. Core della fase di sviluppo del disciplinare è stata la fase di sperimentazione in cui sono stati coinvolti nove esercizi di ristorazione diversi per tipologia di servizio offerto e numero di coperti e scelti in maniera da essere eterogenei in tutta la regione.

Per aderire al circuito dei "ristoranti sostenibili" gli esercizi di ristorazione emiliano-romagnoli sono tenuti a soddisfare una serie di criteri ambientali orientati alla riduzione degli impatti ambientali causati dalle normali attività dei ristoranti e alla sensibilizzazione/esortazione a stili di vita sostenibili.

Il rilascio dell'etichetta ambientale è vincolato al superamento di una soglia minima di prestazione ambientale, che, a sua volta, si traduce a seconda del punteggio ottenuto dall'esercizio in **tre livelli** di certificazione sequenziali: 1. Basso, 2. Medio e 3. Alto.

I requisiti da soddisfare per ogni livello di certificazione sono ripartiti in 8 macro-aree:

- Alimenti e bevande;
- Prodotti chimici;
- Energia;
- Acqua;
- Rifiuti;
- Prodotti ecologici e solidali;
- Sistema di gestione;
- Trasporti ed emissioni.



## 2 Il marchio Ecoristorazione Trentino

### 2.1 Il marchio di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino

Il progetto [Ecoristorazione Trentino](#), promosso dalla Provincia autonoma di Trento (con riferimento alla **Legge Provinciale n°5 del 14 aprile 1998** “Disciplina della raccolta differenziata dei rifiuti”<sup>1</sup>), rappresenta il primo marchio dell’area mediterranea, il secondo a livello europeo (dopo il Nordic Ecolabel for Restaurant) che ha come obiettivo la qualificazione e la certificazione ambientale del settore ristorazione.

Tale disciplinare di qualità è il frutto di un accordo di programma scaturito da un tavolo di lavoro permanente che ha visto come attori la Provincia autonoma di Trento (per il tramite dell’Agenzia per la depurazione e dell’Agenzia Provinciale per la Protezione Ambientale), il Comune di Trento e le principali Associazioni di Categoria del comparto ristorativo trentino (ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, Associazione Agriturismo Trentino, Associazione Ristoratori del Trentino, Confesercenti del Trentino - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, UNAT - Unione Albergatori del Trentino),

Il marchio Ecoristorazione Trentino, in continuità con il marchio precursore [Ecoacquisti Trentino](#), ha come obiettivo la diffusione nel settore della ristorazione di **buone pratiche di sostenibilità ambientale** e, allo stesso tempo, la **sensibilizzazione ambientale** della clientela attraverso attività di comunicazione e coinvolgimento negli esercizi aderenti al circuito.

Il marchio Ecoristorazione Trentino è indirizzato a tutti gli operatori del settore per i quali il servizio di ristorazione rappresenta l’attività prevalente e che offrono tale servizio in modo continuativo.

Le tipologie di esercizio attualmente ammissibili all’ottenimento del marchio sono:

- Ristoranti;
- Pizzerie;
- Ristoranti - pizzerie;
- Agriturismi che effettuano il servizio di ristorazione;
- Ristoranti di hotel e di altre strutture ricettive.

Le categorie di esercizi che offrono il servizio di somministrazione pasti e che attualmente non sono considerate all’interno del disciplinare (ad esempio: rifugi, mense, lunch-bar e servizi di catering) non possono richiedere il marchio.

---

<sup>1</sup>Art. 16 –“*Contrassegno ecologico: 1- La Provincia rilascia un marchio ecologico alle unità produttive che si impegnano a rispettare un disciplinare di criteri per la riduzione e il recupero dei rifiuti.*”



## **2.2 Le azioni da adottare per l'ottenimento del marchio**

Le azioni del Disciplinare Ecoristorazione Trentino sono state identificate attraverso un duplice lavoro: da una parte l'analisi dei *benchmark* esistenti a livello internazionale, dall'altra la sperimentazione condotta con 5 esercizi di ristorazione trentini e finalizzata a valutare sia la fattibilità di adozione, sia l'intensità dell'impatto ambientale associato.

Gli ambiti di intervento sono stati categorizzati secondo sei aree:

- **Alimenti e bevande;** questa sezione comprende tutte le attività che generano impatti ambientali direttamente correlabili al consumo di alimenti e bevande, ad esempio: la produzione di alimenti, il trasporto, ecc.;
- **Rifiuti;** sezione comprendente tutte le attività di un ristorante che comportano la produzione dei rifiuti, siano questi organici, inorganici, plastica, vetro, ecc.;
- **Energia;** a questa sezione possono essere ascritte tutte le attività che comportano un consumo di energia;
- **Acqua;** la sezione "acqua" comprende tutte le attività che comportano un consumo d'acqua;
- **Acquisti non alimentari;** questa tematica fa riferimento a tutte quelle attività che non hanno una implicazione diretta con la preparazione del pasto, come ad esempio la pulizia di superfici, o, più in generale dei locali, ecc.;
- **Informazione, comunicazione ed educazione ambientale;** questa sezione è invece dedicata principalmente al coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder* nell'attuazione delle buone pratiche di sostenibilità ambientale proposte;

Alle sezioni precedenti è stato inoltre aggiunto il criterio **Bonus**, con l'obiettivo di premiare qualsiasi azione intrapresa dal ristoratore nell'ottica di un miglioramento ambientale delle proprie attività.

Il disciplinare Ecoristorazione Trentino, suddiviso nelle sezioni sopraelencate, è complessivamente formato da **26 azioni ambientali**, così costituite:

- **7 azioni obbligatorie**, requisiti indispensabili per l'ottenimento del marchio;
- **19 azioni facoltative**, ciascuna associata ad un punteggio individuale. Per ottenere il marchio il ristoratore deve totalizzare, dalla somma dei punteggi dei criteri facoltativi, un minimo di **18 punti** su un totale di 50.

La lista dei criteri obbligatori e facoltativi è riportata di seguito.



SEZ	ID	CRITERIO	Punti
A - Alimenti e bevande	A1	<p><b>Menù a filiera trentina</b></p> <p>Garantire e promuovere una proposta di “menù a filiera trentina” composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• almeno 3 portate (un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)</li><li>• oppure almeno 2 pizze</li></ul> <p>che siano preparate con almeno 2 ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. E’ obbligatorio consigliare in abbinamento a tali portate o pizze almeno un vino o una birra derivanti da filiera trentina. E’ inoltre obbligatorio comunicare l’origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza.</p> <p>*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.</p> <p>prodotti:<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090</a> vini:<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150</a></p>	obbligatorio
	A2	<p><b>Alimenti biologici</b></p> <p>Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	obbligatorio
	A3	<p><b>Alimenti biologici plus</b></p> <p>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.</p>	facoltativo 1,5 - 4,5
	A4	<p><b>Alimenti equi e solidali</b></p> <p>Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non reperibili 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>	facoltativo 0,5 - 1,5



SEZ	ID	CRITERIO	Punti
B - Rifiuti	B1	<b>Confezioni monodose</b> Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), maionese, ketchup, senape, salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.	<b>obbligatorio</b>
	B2	<b>Prodotti monouso</b> Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.) o in alternativa utilizzare monouso compostabili (certificati secondo lo standard EN13432 o assimilabili).	<b>facoltativo</b> <b>4</b>
	B3	<b>Asporto cibo non consumato</b> Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	<b>facoltativo</b> <b>4,5</b>
	B4	<b>Compostaggio</b> Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.	<b>facoltativo</b> <b>1</b>
	B5	<b>Acqua</b> Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).	<b>obbligatorio</b>
	B6	<b>Vino alla spina</b> Offrire nel menù vino alla spina, indicandone l'origine sul menù.	<b>facoltativo</b> <b>1,5</b>
	B7	<b>Tovaglie e tovaglioli</b> Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).	<b>facoltativo</b> <b>3</b>
	B8	<b>Asciugamani</b> Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).	<b>facoltativo</b> <b>4,5</b>
	B9	<b>Cestini nel bagno</b> Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.	<b>facoltativo</b> <b>0,5</b>
C - Energia	C1	<b>Elettricità verde</b> Utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili.	<b>facoltativo</b> <b>4,5</b>
	C2	<b>Energia rinnovabile</b> Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.).	<b>facoltativo</b> <b>1,5</b>
	C3	<b>Illuminazione</b> Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).	<b>obbligatorio</b>





# Ecoristorazione Trentino

## Manuale per il ristoratore

SEZ	ID	CRITERIO	Punti
D - Acqua	D1	<b>Scarichi dei bagni</b> Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di promiscuità.	facoltativo 1,5
	D2	<b>Rubinetti</b> Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo.	facoltativo 2
	D3	<b>Irrigazione</b> Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne, un sistema ad alta efficienza idrica a goccia o manuale (ad esempio con l'innaffiatoio).	facoltativo 0,5
E - Prodotti non alimentari	E1	<b>Prodotti per le pulizie</b> Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di prodotti ecologiche certificate (Ecolabel o etichetta ambientale assimilabile), identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.	obbligatorio
	E2	<b>Carta</b> Utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile) in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, ecc.).	facoltativo 3
	E3	<b>Carta-tessuto</b> Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).	facoltativo 1,5
F - Informazione, comunicazione e educazione ambientale	F1	<b>Informazione</b> Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino". Inoltre, informare i clienti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso supporti adesivi) e di raggiungere l'esercizio, ove possibile, con i mezzi di trasporto pubblico.	obbligatorio
	F2	<b>Politica ambientale</b> Comunicare ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) il proprio impegno ambientale realizzando, ad esempio, un documento di politica ambientale.	facoltativo 1,5
	F3	<b>Comunicazione ed educazione ambientale</b> Organizzare attività di comunicazione e educazione ambientale.	facoltativo 2 - 4,5
BONUS		<b>Altre azioni ambientali</b> Implementare/adottare tecnologie o comportamenti volti a ridurre l'impatto ambientale, ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente disciplinare, e comunicare opportunamente tale scelta al cliente.	facoltativo 0,5 - 4,5



## 2.3 L'iter per l'ottenimento del marchio

Il rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino inizia con la compilazione dei documenti “**Domanda di rilascio del marchio**” e “**Scheda di scelta dei criteri facoltativi**” da parte del ristoratore e termina, in caso di conformità al Disciplinare, con il rilascio del marchio da parte del Comitato provinciale Ecoristorazione.

L'iter completo di certificazione è il seguente:

1. Il ristoratore **compila** la Domanda di rilascio del marchio e la Scheda di scelta delle azioni facoltative (vedi in paragrafo successivo ed in Allegati) e le **invia** al Comitato provinciale Ecoristorazione;
2. Il ristoratore attende la telefonata da parte del verificatore incaricato dal Comitato e, con lui, **concorda la data della visita di verifica**;
3. Il ristoratore **attende la e-mail preparatoria** alla visita di verifica, nella quale il verificatore riassume le modalità ed i documenti necessari che il ristoratore deve mettere a disposizione durante la visita di verifica;
4. Durante la visita di verifica, che **mediamente ha la durata di due ore**, il ristoratore dovrà mettere a disposizione la propria struttura ed i documenti richiesti dal verificatore, con l'obiettivo di accertare la conformità ai requisiti richiesti per il rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino; la visita di verifica si svolge infatti in due *step* sequenziali:
  - **Verifica documentale**, durante la quale si passano in rassegna tutti i criteri obbligatori e tutti i criteri facoltativi scelti e si forniscono prove cartacee (bolle di consegna, ricevute, fatture, ecc.) a supporto della soddisfazione dei criteri stessi;
  - **Verifica visiva** durante la quale il verificatore effettua un giro ispettivo dell'esercizio, accompagnato dal ristoratore, il quale è tenuto a mostrare le modalità di soddisfazione dei criteri;
5. Il ristoratore riceve il **Verbale della visita di verifica** da parte del Comitato provinciale Ecoristorazione, nel quale vengono riportate eventuali non conformità emerse in fase di verifica;
6. Nel caso in cui siano presenti delle non conformità, il ristoratore ricorre a **misure correttive** ed entro un mese invia al Comitato provinciale Ecoristorazione le prove che testimoniano l'avvenuta correzione delle non conformità;
7. Nel caso in cui durante la visita di verifica non emergano delle non conformità, o, nel caso in cui queste vengano rimosse entro i 30 giorni, il ristoratore riceve da parte del Comitato provinciale Ecoristorazione il **marchio Ecoristorazione Trentino**;
8. Dopo il rilascio, vengono effettuate verifiche periodiche finalizzate a rilevare il mantenimento della conformità ai criteri, in assenza della quale il Comitato **sospende** l'utilizzo del marchio. In caso di rientro delle non conformità secondo le tempistiche stabilite, il Comitato riattiva l'utilizzo del marchio, in caso contrario **ritira** il marchio ed il ristoratore che ne era titolare può tornare a farne nuova richiesta non prima di 6 mesi dalla data del ritiro.



Di seguito è riportato il diagramma di flusso che illustra le diverse fasi dell'*iter* di certificazione Ecoristorazione Trentino.

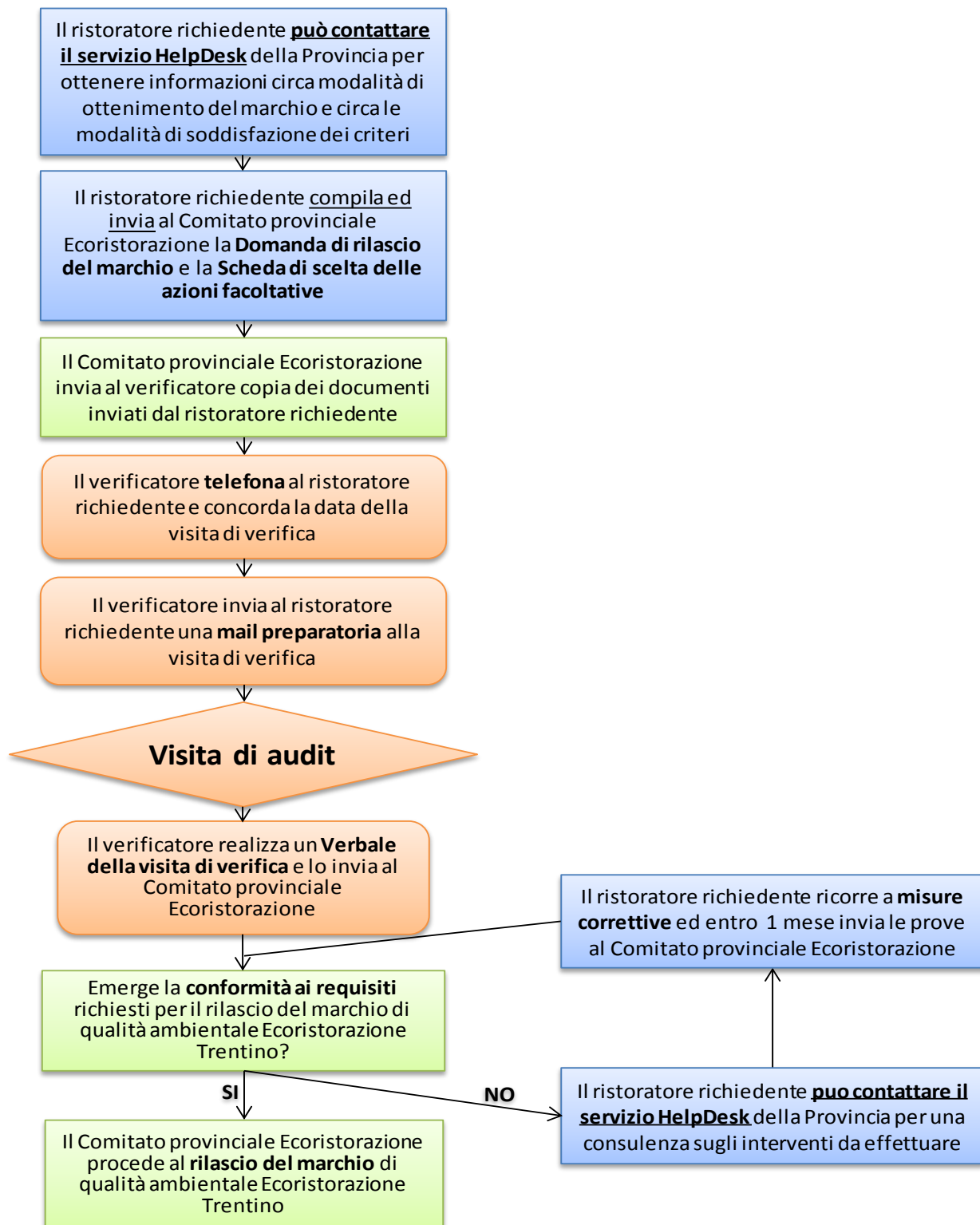


Tabella 3. Schema di flusso dell'*iter* di certificazione Ecoristorazione Trentino (i riquadri in blu contengono le azioni che il ristoratore che intende ottenere il marchio deve compiere in modo diretto).



### 2.3.1 Documenti per il rilascio del marchio

Come descritto nel paragrafo precedente, l'*iter* di certificazione Ecoristorazione Trentino inizia attraverso la compilazione da parte del ristoratore dei documenti necessari per l'avvio della istruttoria relativa all'ottenimento del marchio da parte del proprio ristorante: la Domanda di rilascio del marchio e la Scheda di scelta delle azioni facoltative.

Il primo di questi documenti, la **Domanda di rilascio del marchio**, rappresenta un atto formale attraverso il quale il ristoratore ufficializza la propria volontà e dichiara il proprio impegno nella soddisfazione dei criteri obbligatori richiesti per il rilascio del marchio.

Il secondo documento, la **Scheda di scelta delle azioni facoltative**, rappresenta invece un documento attraverso il quale il ristoratore informa il Comitato provinciale Ecoristorazione circa la scelta dei criteri facoltativi che intende soddisfare nel proprio ristorante, sulla base delle caratteristiche della propria struttura, delle strategie gestionali adottate nella propria attività e della propria sensibilità rispetto ad una tematica piuttosto che ad un'altra.

I documenti sopracitati, sono scaricabili sul sito [www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it).

## 2.4 Il servizio Help Desk

Nell'ambito del progetto Ecoristorazione Trentino, la Provincia autonoma di Trento ha attivato un servizio di **Help Desk**, con l'obiettivo di affiancare i ristoratori che intendono ottenere il marchio fin dalle prime fasi, in modo da offrire ad essi un punto di riferimento costante e facilmente raggiungibile.

Il servizio di Help Desk (gestito in collaborazione con [Punto 3 S.r.l.](http://Punto3S.r.l)) affianca i ristoratori, **in tutte le fasi precedenti la verifica di conformità**, dando suggerimenti e indicando soluzioni per l'implementazione dei criteri previsti dal disciplinare Ecoristorazione Trentino, supportando la compilazione dei documenti necessari per la candidatura al marchio (Domanda di rilascio del marchio e Scheda di scelta delle azioni facoltative) ed assistendo la preparazione alla visita di verifica. I ristoratori interessati possono quindi fruire del servizio di Help Desk per vagliare le modalità di soddisfazione dei criteri, ottenere informazioni su fornitori di prodotti e servizi, conoscere le buone pratiche di efficienza ambientale applicabili al servizio di ristorazione ed infine, raggiungere un buon grado di preparazione per sostenere la visita di verifica. L'Help Desk può essere contattato attraverso le seguenti modalità:

mail	telefono
<a href="mailto:helpdesk@punto3.info">helpdesk@punto3.info</a>	<b>0532 769666</b> dal lunedì al venerdì ore <b>9.30-12.30</b> e <b>14.30-17.30</b>
<a href="mailto:ecoristorazione@provincia.tn.it">ecoristorazione@provincia.tn.it</a>	<b>0461 497738</b> dal lunedì al venerdì ore <b>9.00-12.45</b> e <b>14.30-15.45</b>



### 3 Guida alla soddisfazione dei criteri previsti dalla certificazione

Lo scopo del presente capitolo è quello di fornire informazioni dettagliate sui 26 criteri ambientali presenti all'interno del disciplinare Ecoristorazione Trentino. Allo stesso tempo, si vuole mettere a disposizione dei ristoratori un utile strumento di riferimento per supportarli nella soddisfazione dei requisiti di certificazione, attraverso suggerimenti e raccomandazioni perlopiù di natura economica e logistico/amministrativa.

Nei seguenti paragrafi saranno quindi analizzate le diverse sezioni del disciplinare con l'obiettivo di fornire un supporto, in termini di informazioni, suggerimenti ed indicazioni, sulla soddisfazione di tutti i criteri del disciplinare.

Per ognuno dei criteri quindi, verranno prese in considerazione le diverse modalità di soddisfazione, ciascuna delle quali analizzata sulla base delle proprie caratteristiche, come riportato nel quadro sinottico qui di seguito:


	<b>molto utile per l'ambiente</b>	<i>Interventi/azioni che generano benefici ambientali (ad es. la produzione di acqua calda ad uso sanitario attraverso impianto da fonte rinnovabile)</i>
	<b>visibile ai clienti</b>	<i>Interventi/azioni che garantiscono un ritorno di visibilità nei confronti dei clienti all'interno del ristorante (ad es. inserimento nel menù di prodotti da agricoltura biologica)</i>
	<b>economica da realizzare</b>	<i>Interventi/azioni associati ad un ridotto investimento economico (ad es. l'adozione di procedure comportamentali per ridurre gli impatti ambientali)</i>
	<b>genera risparmi ed efficienze</b>	<i>Interventi/azioni in grado di produrre risparmi economici (ad es. riduzione dei consumi energetici)</i>
	<b>adatta per azioni di marketing</b>	<i>Interventi/azioni che possono essere positivamente utilizzate in occasione di campagne di promozione mediante azioni di marketing (ad es. l'adozione di una proposta di "menù a filiera trentina")</i>
	<b>veloce da realizzare</b>	<i>Interventi/azioni che possono essere adottati con un ridotto impegno in termini di tempo (ad es. inserire prodotti dal commercio Equo&amp;Solidale nell'offerta di menù)</i>

Tabella 4. Iconografia utilizzata per la descrizione delle azioni suggerite.

Grazie ai presenti consigli, i ristoratori saranno in grado di valutare quali criteri facoltativi soddisfare, ponderando le scelte sulla base dei propri principi, esperienze e politica aziendale, della tipologia di offerta e, soprattutto, sulle risorse disponibili.

Alla pagina seguente è riportato un modello di scheda criterio, utile per capire le modalità con le quali verranno presentati i singoli criteri del disciplinare dal prossimo capitolo.



### 3.1 Guida alla lettura della scheda-criterio

La tabella sotto riportata ha la funzione di illustrare le modalità attraverso le quali verranno approfonditi, nelle prossime pagine, i singoli criteri del disciplinare.


CODICE ID del CRITERIO	TITOLO DEL CRITERIO		se Tipologia di criterio <b>OBBLIGATORIO o FACOLTATIVO</b> (eventuali punti)
	TESTO DEL CRITERIO		
Importanza per l'ambiente	Descrizione dell'importanza del criterio in esame e dei principali benefici ambientali connessi alla sua soddisfazione.		
Come soddisfare il criterio	Numero dell'alternativa individuata	Descrizione delle azioni specifiche, previste dal disciplinare di certificazione di Ecoristorazione Trentino, per soddisfare il criterio esaminato.	 Icane-guida delle diverse tipologie di benefici ottenibili dall'implementazione del criterio (per approfondire si veda Tabella 4)
Suggerimenti e consigli	Raccolta di considerazioni e suggerimenti finalizzati a orientare il ristoratore alla soddisfazione del criterio in oggetto con la minima "spesa" in termini di tempo e risorse		
Documenti da preparare per la verifica	Elenco dei documenti da preparare per agevolare la visita di verifica e attestare l'avvenuta soddisfazione del criterio		
Punteggio ottenibile	Descrizione del metodo di attribuzione del punteggio riguardante il criterio in esame (solo se al criterio è associato un punteggio variabile)		

Tabella 5. Istruzioni per la lettura delle tabelle-guida di ciascun criterio. Il testo in rosso descrivono il contenuto dei campi di ciascuna tabella.



## 3.2 Sezione A: Alimenti e bevande

### 3.2.1 Criterio A1

<b>Criterio A1</b>	<b>Menù a filiera trentina</b>	
	<p>Garantire e promuovere una proposta di “menù a filiera trentina” composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>almeno 3 portate (un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)</li> </ul> <p><b>oppure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>almeno 2 pizze</li> </ul> <p>che siano preparate con almeno 2 ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. E' obbligatorio consigliare in abbinamento a tali portate o pizze almeno un vino o una birra derivanti da filiera trentina. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza.</p> <p>*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</p>	<b>Obbligatorio</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Il presente requisito ambientale garantisce la <b>riduzione delle emissioni</b> inquinanti in atmosfera, causate principalmente dalle attività di produzione, trasporto, distribuzione e preparazione degli alimenti. Più precisamente si cerca di ridurre l'impatto ambientale, irreversibile e globale, su molteplici comparti ambientali: 1) clima e ozono stratosferico; 2) pool di risorse non rinnovabili; 3) qualità dei suoli; 4) ecosistemi-biodiversità; 5) paesaggio	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	<b>1</b>	Individuare almeno <b>2 ingredienti</b> sui quali costruire un piatto o una pizza (non necessariamente della tradizione trentina) derivanti dal territorio trentino, ossia ingredienti per i quali tutti gli attori della filiera agro-alimentare (allevatori/coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori ecc.) siano riconducibili al territorio trentino
	<b>2</b>	Inserire nel menù una proposta dedicata esclusivamente alle portate realizzate con gli ingredienti a filiera trentina. Indicare con una nota (vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione), il produttore, eventuali trasformatori ed il distributore. La proposta dovrà essere titolata chiaramente “ <b>Menù a filiera trentina</b> ”,
	<b>3</b>	Abbinare alle portate “a filiera trentina” proposte nel menù <b>un vino o una birra a loro volta “a filiera trentina”</b> . Indicare chiaramente con una nota la provenienza.







<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Per la realizzazione di una proposta di “Menù a filiera trentina” si dovranno individuare almeno 3 portate (primo, secondo e dessert - se un ristorante) o almeno 2 pizze (se una pizzeria) la cui preparazione sia associata ad almeno 2 ingredienti principali a filiera corta, provenienti cioè dal territorio trentino.</p> <p>Notare che un ristorante/pizzeria può scegliere indipendentemente se implementare la proposta di “Menù a filiera trentina” con le portate del ristorante <u>oppure la proposta di 2 pizze.</u></p> <p>Nella scelta dei prodotti agro-alimentari locali, il ristoratore dovrà accertarsi, raccogliendo adeguate prove (ad es. bolle di consegna, ricevute di acquisto, schede dei prodotti, ecc.), a supporto della provenienza locale degli ingredienti utilizzati per la soddisfazione del criterio. In particolare si dovrà fare attenzione a identificare ingredienti che non abbiano mai oltrepassato i confini provinciali, in nessuna delle fasi di lavorazione che li ha visti protagonisti.</p> <p>Per la realizzazione di portate “a filiera trentina”, il ristoratore potrà avvalersi anche dei prodotti alimentari certificati con il marchio DOP ed allo stesso tempo, di vini a marchio DOP o IGP.</p> <p>Sul portale del Ministero delle Politiche Agricole, continuamente aggiornato, è possibile cercare i prodotti di Denominazione di Origine Protetta della Provincia autonoma di Trento.</p> <p>Il <i>link</i> per i prodotti a marchio DOP è il seguente: <a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090</a></p> <p>Il <i>link</i> per i vini a marchio DOP e IGP è invece il seguente: <a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150</a></p> <p>Per maggiori informazioni sui prodotti a marchi DOP e IGP, consultare l'elenco in allegato al presente documento.</p> <p><b>Alcuni esempi di portate realizzate con lo scopo di soddisfare il criterio A1:</b></p> <p>Primo piatto a filiera trentina: si consideri che è molto raro provare la provenienza provinciale della pasta, non essendo presenti in trentino coltivazioni di grano duro. Perciò se si è intenzionati a preparare una portata di pasta fare in modo che questa sia associata a due ingredienti facilmente reperibili in ambito provinciale e che siano classificabili come “ingredienti principali”. Un ingrediente, per il disciplinare Ecoristorazione Trentino, è definito “principale” se presente nel piatto in quantità adeguate oppure se caratterizzante per il piatto stesso (l'olio, il sale, le spezie, ecc. non sono considerati ingredienti principali, a causa dell'utilizzo in ridotte quantità nella preparazione di un piatto, al contrario in un primo con burro e salvia, la salvia è considerata un ingrediente caratterizzante della ricetta stessa).</p> <p>Allo stesso modo, nella realizzazione di un secondo, è molto raro provare che le carni, nonostante abbiano subito delle fasi di lavorazione presso aziende trentine (vedi la grande produzione di salumi e carne salada), provengano da allevamenti trentini locali non essendoci una certificazione di terza parte che ne attesti la zona di provenienza.</p> <p>Le aziende agrituristiche, avendo la possibilità di auto-produrre ingredienti e bevande, possono utilizzare i propri prodotti, purché conformi alle normative vigenti.</p> <p>I prodotti a filiera trentina con più facile reperibilità e che assicurano una fornitura continua sono ad esempio: prodotti ittici d'acqua dolce, verdure e ortaggi, formaggi, ecc.</p>
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prove della provenienza dei prodotti indicati come “a filiera trentina” all'interno del menù consistenti in una copia della fattura <b>oppure</b> della bolla d'acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta;</li><li>• Copia del menù (anche in formato digitale);</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza di una adeguata fornitura dei prodotti in magazzino.</li></ul>
<b>Punteggio ottenibile</b>	Nessun punteggio, <b>obbligatorio</b>

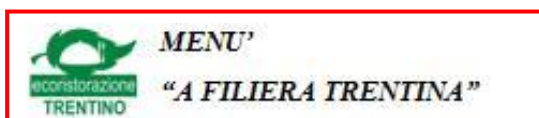




# Ecoristorazione Trentino

## Manuale per il ristoratore

Alla pagina seguente è riportato un esempio di soddisfazione del criterio A1, inerente la realizzazione di un menù “a filiera trentina”, nei riquadri sono riportate le azioni pratiche trovate nella scheda criterio alla pagina precedente.



**Azione 2,** Menù dal titolo “Menù a filiera trentina”

In questo menù sono presenti portate i cui ingredienti principali (almeno due) sono provenienti da **filiera trentina**, ovvero interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, distributori). A tali portate è abbinato almeno un vino derivante anch'esso da filiera trentina. Con il menù a filiera trentina **garantiamo** la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti.

<p style="text-align: center;"><u>Antipasto a filiera trentina</u></p> <p><i>Trota* en Saor accompagnata da una giardiniera* e pane alle olive</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>Primo piatto a filiera trentina</u></p> <p><i>Tagliatelle di spinaci* con Spressa delle Giudicarie D.O.P.*</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>Secondo piatto a filiera trentina</u></p> <p><i>Spezzatino servito con polenta*, crauti e tosella*</i></p>
<p style="text-align: center;"><u>Dessert a filiera trentina</u></p> <p><i>Gelato trentino* servito con confettura di mirtili*</i></p>
<p><i>In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare il vino rosso* alla spina, proveniente dalla nostra azienda agricola. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio</i></p>
<p><i>In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di bere acqua del rubinetto. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio</i></p>
<p><i>In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di chiedere al ristoratore di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore, il cibo e le bevande ordinati, ma non interamente consumati durante il suo pasto. In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico</i></p>

**Azione 1,** Individuare almeno 2 ingredienti per ogni piatto (in questo caso: nel primo spinaci e Spressa, nel secondo polenta e tosella, nel dessert gelato e confettura)

**Azione 3,** Individuare un vino o una birra, a filiera trentina, in abbinamento alle portate del menù



\* prodotti derivanti da filiera trentina, per i quali i produttori (allevatori/coltivatori), i trasformatori ed i distributori sono tutti riconducibili al territorio trentino. Per maggiori informazioni riguardanti la filiera trentina dei prodotti indicati, si prega di rivolgersi al personale.

**Azione 1,** Nota informativa, inserire tutti gli attori della filiera produttiva oppure rimandare al personale, che se interpellato dovrà dare tutte le indicazioni al cliente





## 3.2.2 Criterio A2

<b>Criterio A2</b>	<b>Alimenti biologici</b>		<b>Obbligatorio</b>
	Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.		
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore <b>protezione delle risorse naturali e della biodiversità</b> , nonché un maggior benessere degli animali.		
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Inserire nel menù <b>2 ingredienti principali</b> (ad es. pasta, carne, pane, olio, verdure, uova, ecc.) derivanti da agricoltura biologica.	
	2	Riportare sul menù il logo che certifica il prodotto come biologico (ossia il logo della Comunità Europea) rendendolo <b>visibile al cliente</b> , oppure riportare con una nota a piè di pagina la dicitura "da agricoltura biologica" (vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)	
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>I prodotti a marchio biologico si contraddistinguono con il marchio "da agricoltura biologica", l'unico riconosciuto a livello europeo ed istituito in Italia dal Regolamento 834/07. </p> <p>I prodotti biologici potranno essere utilizzati, come ingredienti, per la preparazione di portate oppure come prodotti in quanto tali (tipo pane da forno biologico oppure vino biologico).</p> <p>Alcuni esempi, facilmente reperibili, di prodotti "da agricoltura biologica" sono ad esempio: pasta, ortaggi, uova, olio, sughi, salse, ecc.</p> <p>Tali prodotti sono facilmente reperibili dal proprio fornitore abituale o presso le principali catene di distribuzione specializzata per la ristorazione.</p> <p>Un elenco di produttori biologici è messo a disposizione dal portale sull'agricoltura biologica della Provincia autonoma di Trento: <a href="http://www.trentinoagricoltura.net/it/SC/2184/Biologico_in_Trentino.html">http://www.trentinoagricoltura.net/it/SC/2184/Biologico_in_Trentino.html</a>.</p> <p>A livello nazionale è invece possibile ottenere informazioni dal Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (<a href="http://www.sinab.it">http://www.sinab.it</a>).</p>		
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto biologico;</li><li>• Presenza del marchio "da agricoltura biologica" sulle confezioni dei prodotti</li><li>• Copia del menù;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li></ul>		
<b>Punteggio ottenibile</b>	Nessun punteggio, <b>obbligatorio</b>		



Di seguito è riportato un esempio di menù all'interno del quale sono stati inseriti i prodotti derivanti da agricoltura biologica.

### *MENÙ*

In questo menù sono presenti alimenti o bevande certificati da **Agricoltura biologica**. In questo modo, sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità, nonché un maggior benessere degli animali.

In questo menù, inoltre tra gli alimenti o bevande non producibili in Italia, almeno uno proviene da commercio equo e solidale certificato **FairTrade**. In questo modo, garantiamo il rispetto dei diritti umani, civili e sindacali di chi li produce.

**Azione 2**, Nota informativa, informa il cliente che i prodotti indicati derivano da agricoltura biologica

<u>Antipasti</u>
<i>Prosciutto di cervo su insalata di stagione e pancetta croccante</i>
<i>Trota en saor con olio e polenta**</i>
<i>Testina di vitello all'aceto balsamico** ed erba cipollina</i>
<i>Radicchio rosso marinato con patè di cervo e crostone di pane**</i>
<u>Primi piatti</u>
<i>Gnocchi di spinaci** con pancetta e burro</i>
<i>Ravioloni farciti con radicchio** dell'orso e ricotta</i>
<i>Tagliolini al pomodoro** ed erbe aromatiche</i>
<u>Secondi piatti</u>
<i>Goulash di manzo con polenta**</i>
<i>Carne salada alla griglia con fagioli**</i>
<i>Uova** all'occhio di bue con speck croccante</i>
<u>Dessert</u>
<i>Torta ripiena di amaretti, cioccolato*** e pere</i>
<i>Pere cotte con gelato alla vaniglia***</i>
<i>Caffè***</i>

**Azione 1**, inserire nel menù almeno 2 ingredienti da Agricoltura biologica, in questo caso polenta e aceto balsamico

**Azione 2**, Nota informativa, informa il cliente che i prodotti indicati derivano da Agricoltura Biologica certificata, può essere inserito anche il marchio da Agricoltura biologica della Comunità Europea:



\*\* prodotti derivanti da Agricoltura biologica, contrassegnati dal marchio della Comunità Europea secondo il Regolamento CE 834/2007.

\*\*\*prodotti derivanti dal commercio Equo&Solidale, con certificazione FairTrade



### 3.2.3 Criterio A3

<b>Criterio A3</b>	<b>Alimenti biologici plus</b>	
	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.	<b>Facoltativo</b> <b>min 1,5 punti</b> <b>max 4,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore <b>protezione delle risorse naturali e della biodiversità</b> , nonché un maggior benessere degli animali.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Inserire nel menù almeno altri <b>2 ulteriori ingredienti</b> principali (ad es. pasta, carne, pane, olio, verdure, uova, ecc.) derivanti da agricoltura biologica (oltre i due indicati nel criterio A2)
	2	Riportare sul menù il logo che certifica il prodotto come biologico (ossia il logo della comunità europea) rendendolo <b>visibile al cliente</b> , oppure riportare la dicitura "da agricoltura biologica" con un asterisco a fondo pagina (vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>I prodotti a marchio biologico si contraddistinguono con il marchio "da agricoltura biologica", l'unico riconosciuto a livello europeo ed istituito in Italia dal Regolamento 834/07.</p> <p>I prodotti che possono essere utilizzati all'interno del menù e provenienti "da agricoltura biologica" sono diversi: ad esempio la pasta realizzata con grano da agricoltura biologica, ortaggi, uova, olio, sughetti e salse realizzate con prodotti derivanti da agricoltura biologica, caffè, ecc.</p> <p>Un elenco di produttori biologici è messo a disposizione dal portale sull'agricoltura biologica della Provincia autonoma di Trento: <a href="http://www.trentinoagricoltura.net/it/SC/2184/Biologico_in_Trentino.html">http://www.trentinoagricoltura.net/it/SC/2184/Biologico_in_Trentino.html</a>.</p> <p>A livello nazionale è invece possibile ottenere informazioni dal Sistema d'Informazione Nazionale sull'agricoltura biologica (<a href="http://www.sinab.it/">http://www.sinab.it/</a>).</p>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla d'acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto biologico;</li> <li>• Presenza del marchio "da agricoltura biologica" sulle confezioni dei prodotti</li> <li>• Copia del menù;</li> <li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li> </ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è di <b>1,5</b> punti ogni 2 ulteriori ingredienti inseriti all'interno del menù (oltre quelli del criterio A2). Quindi, non contando i 2 ingredienti biologici obbligatori del criterio A2, si assocerà una scala di punteggio da 1,5 a 4,5, come segue:</p> <p>2 ulteriori ingredienti biologici certificati → 1,5 punti          4 ulteriori ingredienti biologici certificati → 3 punti;          6 ulteriori ingredienti biologici certificati → 4,5 punti;          8 ulteriori ingredienti biologici certificati → 4,5 punti;  <b>Il punteggio massimo per questo criterio è di 4,5 punti</b></p>	





Di seguito è riportato un esempio di menù all'interno del quale sono stati inseriti i prodotti derivanti da agricoltura biologica.

### MENÙ

In questo menù sono presenti alimenti o bevande certificati da **Agricoltura biologica**. In questo modo, sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità, nonché un maggior benessere degli animali.

In questo menù, inoltre tra gli alimenti o bevande non producibili in Italia, almeno uno proviene da commercio equo e solidale certificato **FairTrade**. In questo modo, garantiamo il rispetto dei diritti umani, civili e sindacali di chi li produce.

<u>Antipasti</u>
<i>Prosciutto di cervo su insalata di stagione e pancetta croccante</i>
<i>Trota en saor con olio e polenta**</i>
<i>Testina di vitello all'aceto balsamico** ed erba cipollina</i>
<i>Radicchio rosso marinato con patè di cervo e crostone di pane**</i>
<u>Primi piatti</u>
<i>Gnocchi di spinaci** con pancetta e burro</i>
<i>Ravioloni farciti con radicchio** dell'orso e ricotta</i>
<i>Tagliolini al pomodoro** ed erbe aromatiche</i>
<u>Secondi piatti</u>
<i>Goulash di manzo con polenta**</i>
<i>Carne salada alla griglia con fagioli**</i>
<i>Uova** all'occhio di bue con speck croccante</i>
<u>Dessert</u>
<i>Torta ripiena di amaretti, cioccolato*** e pere</i>
<i>Pere cotte con gelato alla vaniglia***</i>
<i>Caffè***</i>

**Azione 1**, inserire ulteriori ingredienti da Agricoltura biologica oltre i 2 inseriti per la soddisfazione del criterio A2


**Azione 2**, Nota informativa, informa il cliente che i prodotti indicati derivano da agricoltura Biologica certificata, può essere inserito anche il marchio da Agricoltura biologica della Comunità Europea:

\*\* prodotti derivanti da Agricoltura biologica, contrassegnati dal marchio della Comunità Europea secondo il Regolamento CE 834/2007.

\*\*\*prodotti derivanti dal commercio Equo&Solidale, con certificazione FairTrade



### 3.2.4 Criterio A4

<b>Criterio A4</b>	<b>Alimenti equi e solidali</b>	
	Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non reperibili 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.	
	<b>Facoltativo</b> <b>min 0,5 punti</b> <b>max 1,5 punti</b>	
<b>Importanza per l'ambiente</b>	A differenza degli altri criteri, questo criterio non ha come obiettivo la riduzione dell'impatto ambientale ma ha l'obiettivo di garantire il <b>rispetto dei diritti</b> umani, civili e sindacali di chi lavora per la produzione di questi prodotti.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Inserire nel menù almeno <b>1 ingrediente</b> , fra quelli non reperibili in Italia (ad es. cioccolato, zucchero di canna, succhi tropicali, caffè, ecc.) derivante dal commercio Equo&Solidale, con certificazione Fairtrade
	2	Riportare, sul menù, affianco al prodotto (o al piatto preparato utilizzando l'ingrediente Equo&Solidale) il logo che certifica il prodotto come Equo&Solidale (ossia il logo Fairtrade) rendendolo <b>visibile al cliente</b> , oppure riportare la dicitura "da commercio Equo&Solidale" con un asterisco a fondo pagina (vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)
<b>Suggerimenti e consigli</b>	Il marchio Fairtrade certifica che i prodotti provenienti da Paesi esteri, hanno subito dei metodi di lavorazione che non hanno inciso negativamente sui diritti dei lavoratori, assicurando il rispetto dei diritti etico-sociali dei lavoratori. A livello nazionale è possibile ottenere informazioni su aziende e fornitori di prodotti Equo&Solidali sul sito <a href="http://www.fairtradeitalia.it">Fairtrade Italia</a> all'indirizzo: <a href="http://www.fairtradeitalia.it">www.fairtradeitalia.it</a> , catalogo <i>on-line</i> per cercare prodotti e servizi ecologici e contattare le aziende che li producono e distribuiscono.	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto equo e solidale;</li><li>• Presenza del marchio Fairtrade sulle confezioni dei prodotti</li><li>• Copia del menù;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza di una adeguata fornitura di prodotti Fairtrade in magazzino.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è di <b>0,5</b> punti per ogni ingrediente certificato Fairtrade inserito all'interno del menù. Il punteggio minimo per questo criterio è quindi di <b>0,5</b> punti → 1 ingrediente Il punteggio massimo per questo criterio è di <b>1,5</b> punti → 3 o più ingredienti	



Di seguito è riportato un esempio di menù all'interno del quale sono stati inseriti i prodotti certificati Fairtrade.

### MENÙ

In questo menù sono presenti alimenti o bevande certificati da **Agricoltura biologica**. In questo modo, sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità, nonché un maggior benessere degli animali.

In questo menù, inoltre tra gli alimenti o bevande non producibili in Italia, almeno uno proviene da commercio equo e solidale certificato **FairTrade**. In questo modo, garantiamo il rispetto dei diritti umani, civili e sindacali di chi li produce.

**Azione 2**, Nota informativa, informa il cliente dell'utilizzo di prodotti derivanti dal commercio Equo&Solidale

<p style="text-align: center;"><u>Antipasti</u></p> <p>Prosciutto di cervo su insalata di stagione e pancetta croccante Trota en saor con olio e polenta** Testina di vitello all'aceto balsamico** ed erba cipollina Radicchio rosso marinato con patè di cervo e crostone di pane**</p> <p style="text-align: center;"><u>Primi piatti</u></p> <p>Gnocchi di spinaci** con pancetta e burro Ravioloni farciti con radicchio** dell'orso e ricotta Tagliolini al pomodoro** ed erbe aromatiche</p> <p style="text-align: center;"><u>Secondi piatti</u></p> <p>Goulash di manzo con polenta** Carne salada alla griglia con fagioli** Uova** all'occhio di bue con speck croccante</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u></p> <p>Torta ripiena di amaretti, cioccolato*** e pere Pere cotte con gelato alla vaniglia*** Caffè***</p>
--

**Azione 1**, inserire almeno 1 ingrediente proveniente dal commercio Equo&Solidale

**Azione 2**, Nota informativa, informa il cliente che i prodotti indicati derivano dal commercio Equo&Solidale, è inoltre possibile affiancare a tale nota il marchio Fairtrade





\*\* prodotti derivanti da Agricoltura biologica, contrassegnati dal marchio della Comunità Europea secondo il Regolamento CE 834/2007.

\*\*\*prodotti derivanti dal commercio Equo&Solidale, con certificazione FairTrade



### 3.3 Sezione B: Rifiuti

#### 3.3.1 Criterio B1

Criterio 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.	<b>Obbligatorio</b>	
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Il criterio "confezioni monodose" ha la finalità di eliminare dagli esercizi di ristorazione tutti quei prodotti imballati in monodose. I benefici ambientali associati da questo criterio sono essenzialmente la riduzione della domanda di risorse rinnovabili e non rinnovabili e, allo stesso tempo la riduzione della <b>produzione di rifiuti</b> .		
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Se presenti le bustine monodose per <b>olio e aceto</b> sostituirle con bottiglie o equivalenti (a norma di legge)	 
	2	Se presenti bustine monodose di <b>sale</b> sostituirle con saliere o supporti alternativi (a norma di legge)	
	3	Se presente <b>zucchero</b> in bustine monodose di alluminio o poliaccoppiato o plastica o qualsiasi altra soluzione non eco-compatibile, sostituirle con bustine di carta o dosatori o qualsiasi altra soluzione (a norma di legge)	
	4	Se presenti <b>salviette lavamani</b> in confezioni monodose (di solito in alluminio o plastica) sostituirle con alternative meno impattanti, quali salviette liofilizzate, ecc.	
	5	Se presente il <b>caffè normale</b> in capsule o cialde, sostituirlo con il caffè in grani	
	6	Se presente il <b>caffè decaffeinato</b> in capsule di plastica, sostituirlo con caffè decaffeinato in grani oppure in cialde con involucro esterno non in plastica.	
<b>Suggerimenti e consigli</b>	I prodotti richiesti per la soddisfazione di questo criterio sono reperibili presso qualsiasi fornitore o supermercato. A livello nazionale è possibile ottenere informazioni su aziende e produttori di prodotti e servizi nel portale AcquistiVerdi.it, il catalogo <i>on-line</i> per cercare prodotti e servizi ecologici e contattare le aziende che li producono e distribuiscono. Il <i>link</i> al portale AcquistiVerdi.it è il seguente: <a href="http://www.acquistiverdi.it/">http://www.acquistiverdi.it/</a>		
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta che attesti l'acquisto dei prodotti;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li></ul>		
<b>Punteggio ottenibile</b>	Nessun punteggio, <b>obbligatorio</b>		





# Ecoristorazione Trentino

## Manuale per il ristoratore



**Azione 1:** sostituire con



**Azione 2:** sostituire con



**Azione 3:** sostituire con



**Azione 4:** sostituire con



**Azione 5:** sostituire con










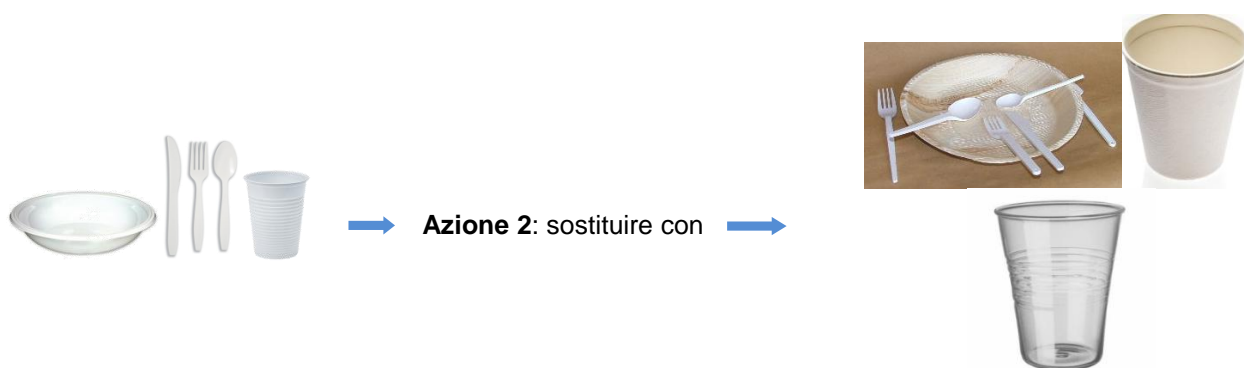
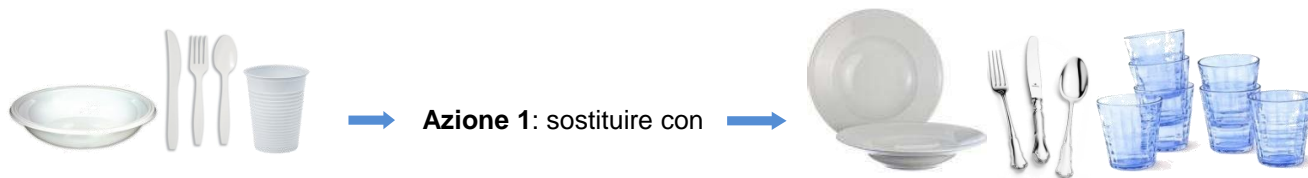
**Azione 6:** sostituire con





### 3.3.2 Criterio B2

<b>Criterio B2</b>	<b>Prodotti monouso</b>	
	Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.) o in alternativa utilizzare monouso compostabili (certificati secondo lo standard EN 13432 o assimilabili).	<b>Facoltativo</b> <b>4 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Nella costruzione di questo criterio sono stati presi in considerazione i fattori di pressione “ <b>produzione di rifiuti</b> ”, “ <b>consumo di risorse rinnovabili</b> ” e “ <b>consumo di risorse non rinnovabili</b> ”, associati al consumo di materiali (carta e plastica principalmente) associato alla produzione delle stoviglie monodose ed al loro smaltimento.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Utilizzare esclusivamente stoviglie (bicchieri, piatti, forchette, coltelli, cucchiari, ecc.) in <b>materiale lavabile</b>   
	2	Utilizzare stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, coltelli, cucchiari, ecc.) in <b>materiale compostabile</b> , certificato secondo lo standard EN 13432 o assimilabili    
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Se non vengono utilizzati i prodotti lavabili, viene richiesto ai ristoratori di utilizzare i prodotti compostabili, i quali possono essere smaltiti con la frazione organica. Tali prodotti compostabili possono essere reperiti all'interno del catalogo <i>on-line</i> AcquistiVerdi.it il portale all'interno del quale è possibile cercare prodotti e servizi ecologici e contattare le aziende che li producono e distribuiscono. A momento dell'acquisto si consiglia il ristoratore di consultare il produttore, in modo da essere certo che i prodotti siano conformi allo standard EN 13432, il Regolamento della Comunità Europea che definisce le caratteristiche dei prodotti compostabili. Al momento, i marchi esistenti sul mercato e conformi allo standard EN 13432 attualmente sono: il marchio <b>Compostabile CIC</b>, rilasciato da Certiquality (Ente verificatore), il marchio <b>OK Compost</b> ed il marchio rilasciato dall'ente tedesco <b>DIN CERTCO</b>. Le normative assimilabili alla EN 13432 sono invece la normativa Europea <b>EN 14995</b> (dedicata ai prodotti finiti e non alle materie prime come la EN 13432) e la norma americana <b>ASTM D 6400</b>. Il <i>link</i> al portale AcquistiVerdi.it sul quale è possibile trovare i prodotti ed i produttori di prodotti compostabili è il seguente: <a href="http://www.acquistiverdi.it/">http://www.acquistiverdi.it/</a></p>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se utilizzati monouso compostabili: copia del certificato di compostabilità;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>4</b> punti.	





### 3.3.3 Criterio B3

<b>Criterio B3</b>	<b>Asporto cibo non consumato</b>	
	Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia Autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	<b>Facoltativo</b> <b><u>4,5 punti</u></b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Con la soddisfazione di questo criterio da parte del ristoratore si ha l'obiettivo di ridurre la quantità di rifiuto organico prodotto all'interno del ristorante, consentendo al cliente di ritrasformare in cibo ciò che altrimenti sarebbe finito nel cestino.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Inserire nel menù <b>una nota che informi i clienti</b> sulla possibilità di portare a casa il cibo ed il vino avanzati durante il pasto(vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)
	2	Fornirsi di <b>contenitori</b> dedicati all'asporto di cibo
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>I ristoratori sono liberi di utilizzare qualsiasi contenitore ritengano maggiormente opportuno per favorire la pratica di asporto del cibo non consumato durante il pasto. La Provincia di Trento mette comunque a disposizione, fino ad esaurimento delle scorte previste per il progetto, i contenitori realizzati nell'ambito del progetto "Rigustami a casa", per il quale è possibile contattare l'eco-sportello sito a Trento in via Torre Verde 34, al numero 0461 499685 o inviando una mail a <a href="mailto:info@ecosportello.tn.it">info@ecosportello.tn.it</a>, oppure le Comunità di Valle in cui l'esercizio ristorativo ha sede.</p> <p>Se non si utilizzano le vaschette fornite dalla Provincia, si consiglia comunque di utilizzare vaschette realizzate in materiale compostabile, poiché meno impattanti sull'ambiente. Al momento, i marchi esistenti sul mercato e conformi allo standard EN 13432 attualmente sono: il marchio <b>Compostabile CIC</b>, rilasciato da Certiquality (Ente verificatore), il marchio <b>OK Compost</b> ed il marchio rilasciato dall'ente tedesco <b>DIN CERTCO</b>.</p> <p>Le normative assimilabili alla EN 13432 sono invece la normativa Europea <b>EN 14995</b> (dedicata ai prodotti finiti e non alle materie prime come la EN 13432) e la norma americana <b>ASTM D 6400</b>.</p> <p>Il <i>link</i> al portale AcquistiVerdi.it sul quale è possibile trovare i prodotti ed i produttori di prodotti compostabili è il seguente: <a href="http://www.acquistiverdi.it/">http://www.acquistiverdi.it/</a></p>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia del menù;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza delle vaschette in magazzino.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>4,5</b> punti.	



MENU'

"A FILIERA TRENTINA"

In questo menù sono presenti portate i cui ingredienti principali (almeno due) sono provenienti da **filiera trentina**, ovvero interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, distributori). A tali portate è abbinato almeno un vino derivante anch'esso da filiera trentina. Con il menù a filiera trentina **garantiamo** la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti.

Antipasto a filiera trentina

Trota\* *en Saor* accompagnata da una giardiniera\* e pane alle olive

Primo piatto a filiera trentina

Tagliatelle di spinaci\* con Sprezza delle Giudicarie D.O.P.\*

Secondo piatto a filiera trentina

Spezzatino servito con polenta\*, crauti e torella\*

Dessert a filiera trentina

Gelato trentino\* servito con confettura di mirtilli\*

*In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare il vino rosso\* alla spina, proveniente dalla nostra azienda agricola. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio*

*In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di bere acqua del rubinetto. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio*

*In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di chiedere al ristoratore di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore, il cibo e le bevande ordinati, ma non interamente consumati durante il suo pasto. In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico*







\* prodotti derivanti da filiera trentina, per i quali i produttori (allevatori/coltivatori), i trasformatori ed i distributori sono tutti riconducibili al territorio trentino. Per maggiori informazioni riguardanti la filiera trentina dei prodotti indicati, si prega di rivolgersi al personale.

**Azione 1,**  
Informazione utile per mettere a conoscenza il cliente della possibilità di richiedere l'asporto del cibo e del vino non consumato durante il pasto.  
**NB:** questa informazione non necessariamente deve essere inserita all'interno del menù denominato "a filiera trentina" ma può essere inserita **anche** o **solo** nel menù classico del ristorante





### 3.3.4 Criterio B4

<b>Criterio B4</b>	<b>Compostaggio</b>	
	Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.	<b>Facoltativo 1 punto</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Il presente criterio è associata ad un beneficio ambientale connesso alla <b>riduzione del volume di frazione organica conferita agli impianti di compostaggio</b> , generando, allo stesso tempo, una riduzione del trasporto su gomma.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Effettuare il compostaggio autonomo della frazione organica dei rifiuti attraverso l'acquisto di una <b>compostiera professionale</b> (la compostiera dovrà assicurare la produzione del compost in maniera continuativa, anche nei mesi invernali)  
	2	Nel caso degli agriturismi che possiedono terreni agricoli nei quali coltivare frutta e ortaggi, effettuare la raccolta differenziata del rifiuto organico al fine di riutilizzarlo, esclusivamente, come concime per il terreno    
<b>Suggerimenti e consigli</b>	Si consiglia di contattare diversi produttori di compostiere, al fine di attrezzare il proprio ristorante di una compostiera adatta alle proprie caratteristiche in termini di volume di rifiuto, tempi, e spazio necessario per effettuare correttamente il compostaggio. Informazioni sui produttori di compostiere sono reperibili nel portale AcquistiVerdi.it, il catalogo <i>on-line</i> per cercare prodotti e servizi ecologici e contattare le aziende che li producono e distribuiscono. Il <i>link</i> al portale AcquistiVerdi.it è il seguente: <a href="http://www.acquistiverdi.it/">http://www.acquistiverdi.it/</a>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicare marca, modello e eventuale fornitore della compostiera utilizzata;</li> <li>• Copia della scheda tecnica della compostiera utilizzata.</li> </ul> Nel caso degli agriturismi, mostrare al verificatore: <ul style="list-style-type: none"> <li>• I contenitori differenziati della raccolta dell'organico pre e post consumo;</li> <li>• L'area dove avviene il compostaggio.</li> <li>• Il terreno destinato all'utilizzo del compost prodotto</li> </ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>1 punto</b> .	



→ **Azione 1: utilizzare** →





→ **Azione 2: utilizzare per** →





### 3.3.5 Criterio B5

<b>Criterio B5</b>	<b>Acqua</b>	
	Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).	<b><u>Obbligatorio</u></b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Con l'utilizzo dell'acqua di rete piuttosto che l'acqua in bottiglia (soprattutto se di plastica) si intende garantire un <b>minor consumo di risorse naturali</b> , la <b>riduzione delle emissioni inquinanti</b> dovute al trasporto delle bottiglie e la <b>riduzione dei rifiuti da imballaggio</b>	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Indicare sul menù la possibilità di richiedere acqua del rubinetto(vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) 
	2	Se offerta acqua in bottiglia, offrire ai clienti, acqua in <b>bottiglia di vetro con vuoto a rendere e da filiera trentina</b> 
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>L'acqua di rete può essere offerta ai clienti in caraffa, al bicchiere, in bottiglie di vetro, filtrata o non filtrata, gasata o non gasata, gratis o a pagamento, a seconda delle strategie aziendali proprie del ristoratore. Il disciplinare non impone quindi nessun obbligo se non quello di offrire il servizio.</p> <p>Si consiglia comunque di servirla al bicchiere o in caraffa, in modo da rendere meno difficoltose le operazioni di pulizia dei contenitori, che se costituiti da bottiglie richiedono molto più tempo e personale.</p> <p>Utilizzando l'acqua di rete, pur perdendo il proprio margine di guadagno sulla vendita dell'acqua in bottiglia (che, a seconda della volontà del ristoratore, può essere recuperato in parte sul prezzo del coperto), si consente di risparmiare ad esempio in ore di lavoro per gestire il magazzino delle bottiglie, in energia elettrica per i frigo che le raffrescano ed inoltre si necessita magazzini (sui quali si paga IMU e TIA) di dimensioni più ridotte</p> <p>Per quanto riguarda le acque in bottiglia, se utilizzate, è necessario richiedere al proprio fornitore delle acque in bottiglia di vetro con il vuoto a rendere e da filiera trentina, essendo presenti nel territorio provinciale diverse etichette.</p>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta che attesti l'acquisto dell'acqua minerale in bottiglia;</li><li>• Copia del menù;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza delle bottiglie in vetro con il vuoto a rendere in magazzino.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Nessun punteggio, <b>obbligatorio</b>	





MENU'

"A FILIERA TRENTINA"

In questo menù sono presenti portate i cui ingredienti principali (almeno due) sono provenienti da **filiera trentina**, ovvero interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, distributori). A tali portate è abbinato almeno un vino derivante anch'esso da filiera trentina. Con il menù a filiera trentina **garantiamo** la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti.

Antipasto a filiera trentina

Trota\* *en Saor* accompagnata da una giardiniera\* e pane alle olive

Primo piatto a filiera trentina

Tagliatelle di spinaci\* con Spressa delle Giudicarie D.O.P.\*

Secondo piatto a filiera trentina

Spezzatino servito con polenta\*, crauti e torella\*

Dessert a filiera trentina

Gelato trentino\* servito con confettura di mirtili\*

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare il vino rosso\* alla spina, proveniente dalla nostra azienda agricola. In questo modo, **garantiamo** un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di bere acqua del rubinetto. In questo modo, **garantiamo** un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di chiedere al ristoratore di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore, il cibo e le bevande ordinati, ma non interamente consumati durante il suo pasto. In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico

\* prodotti derivanti da filiera trentina, per i quali i produttori (allevatori/coltivatori), i trasformatori ed i distributori sono tutti riconducibili al territorio trentino. Per maggiori informazioni riguardanti la filiera trentina dei prodotti indicati, si prega di rivolgersi al personale.

**Azione1**,  
Informazione utile per mettere a conoscenza il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete.

**NB:** questa informazione non necessariamente deve essere inserita all'interno del menù denominato "a filiera trentina" ma può essere inserita **anche o solo** nel menù classico del ristorante

Azione 1: offrire acqua di rete →




→ Azione 2: sostituire con →



, ecc.



## 3.3.6 Criterio B6

Criterio B6	<b>Vino alla spina</b>		<b>Facoltativo</b> <b>1,5 punti</b>
	Offrire nel menù vino alla spina, indicandone l'origine sul menù.		
Importanza per l'ambiente	Questo criterio, come nei criteri B1, B2 e B5 è associato a molteplici benefici ambientali, tra cui: riduzione del <b>consumo di risorse rinnovabili e non rinnovabili</b> (imputabili alla produzione di imballaggi) riduzione del volume <b>di rifiuti</b> , ed inoltre, <b>riduzione delle emissioni</b> (causate dal trasporto dei prodotti da parte dei fornitori).		
Azioni utili per soddisfare il criterio	1	Offrire ai clienti <b>vino alla spina</b> , indicando con una nota il produttore, eventuali trasformatori ed il fornitore	
	2	<b>Indicare sul menù</b> la possibilità di richiedere vino alla spina(vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)	
Suggerimenti e consigli	<p>Si suggerisce di acquistare delle botti per contenere il vino sfuso.</p> <p>Le botti per il vino (classiche in legno, oppure in alluminio simili ai fusti per la birra) sono indispensabili per l'ottenimento del punteggio associato a questo criterio, non sono infatti considerati sufficienti i fiaschi o le damigiane se queste ultime non hanno una capienza superiore ai 5 litri.</p> <p>Quando viene somministrato vino sfuso le botti rappresentano infatti una garanzia di qualità per il cliente, in quanto assicurano che il vino non provenga da residui di bottiglie non completamente consumate o che non si tratti semplicemente di vino in bottiglia scaraffato.</p>		
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del vino sfuso;</li> <li>• Copia del menù;</li> <li>• Mostrare al verificatore le botti per la spillatura del vino.</li> </ul>		
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>1,5</b> punti.		



Azione 1: sostituire con 





MENU'

"A FILIERA TRENTINA"

In questo menù sono presenti portate i cui ingredienti principali (almeno due) sono provenienti da **filiera trentina**, ovvero interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, distributori). A tali portate è abbinato almeno un vino derivante anch'esso da filiera trentina. Con il menù a filiera trentina garantiamo la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti.

Antipasto a filiera trentina

Trota\* *en Saor* accompagnata da una giardiniera\* e pane alle olive

Primo piatto a filiera trentina

Tagliatelle di spinaci\* con Sprezza delle Giudicarie D.O.P.\*

Secondo piatto a filiera trentina

Spezzatino servito con polenta\*, crauti e tosella\*

Dessert a filiera trentina

Gelato trentino\* servito con confettura di mirtili\*

*In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare il vino rosso\* alla spina, proveniente dalla nostra azienda agricola. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio*

*In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di bere acqua del rubinetto. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio*

*In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di chiedere al ristoratore di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore, il cibo e le bevande ordinati, ma non interamente consumati durante il suo pasto. In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico*

\* prodotti derivanti da filiera trentina, per i quali i produttori (allevatori/coltivatori), i trasformatori ed i distributori sono tutti riconducibili al territorio trentino. Per maggiori informazioni riguardanti la filiera trentina dei prodotti indicati, si prega di rivolgersi al personale.

**Azione 1 e 2,**

Informazione utile per mettere a conoscenza il cliente della possibilità di richiedere vino alla spina.

**NB:** questa informazione non necessariamente deve essere inserita all'interno del menù denominato "a filiera trentina" ma può essere inserita **anche** o **solo** nel menù classico del ristorante






Inoltre: il vino alla spina non necessariamente deve essere offerto in abbinamento alle portate del menù "a filiera trentina", ma, in ogni caso, deve esserne riportata la provenienza o la possibilità di richiedere al personale le informazioni in merito alla sua filiera







### 3.3.7 Criterio B7

<b>Criterio B7</b>	<b>Tovaglie e tovaglioli</b>	
	Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).	<b>Facoltativo</b> <b>3 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	L'utilizzo di tovaglie in materiale lavabile, produce un beneficio ambientale dovuto alla <b>riduzione del consumo di risorse (ad esempio carta), allo stesso tempo riduce la quantità di rifiuti conferiti in discarica orientando il gestore al riutilizzo.</b> Unica alternativa è l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli realizzati con carta ecologica certificata (FSC, PEFC o Ecolabel). Questo tipo di certificazioni garantisce che la carta utilizzata proviene da fonti gestite in maniera legale e sostenibile.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in <b>materiale lavabile</b>   
	2	[OPPURE] Utilizzare tovaglie e tovaglioli in <b>carta ecologica certificata</b> (marchi Ecolabel, FSC, PEFC o altri marchi assimilabili)   
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Il ristoratore può scegliere, a seconda delle proprie esigenze, quale strategia implementare.</p> <p>L'utilizzo di tovaglie e tovaglioli realizzati in materiale lavabile è quella preferibile da un punto di vista della riduzione dell'impatto ambientale ed inoltre garantisce un ritorno economico dell'investimento nel tempo.</p> <p>Nel caso in cui il ristoratore preferisca invece utilizzare prodotti in carta usa e getta, può reperire tovaglie e tovaglioli, con caratteristiche ecologiche, presso l'abituale fornitore (ormai i prodotti certificati sono molto diffusi ed hanno un prezzo analogo a quelli tradizionali). In alternativa, può ottenere informazioni relative ai prodotti ecologici sui siti PEFC (<a href="http://www.pefc.it/">http://www.pefc.it/</a>) FSC (<a href="http://www.fsc-italia.it/">http://www.fsc-italia.it/</a>) ed Ecolabel (<a href="http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/">http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/</a>) oltre che, per i distributori, sul portale AcquistiVerdi.it (<a href="http://www.acquistiverdi.it/">www.acquistiverdi.it/</a>), il catalogo <i>on-line</i> di prodotti e servizi ecologici patrocinato dal Ministero dell'Ambiente.</p> <p>Da notare che i prodotti accettati sono quelli che sull'imballaggio presente chiaramente uno dei marchi riconosciuti dal disciplinare di certificazione (si veda il paragrafo 6.1 Principali marchi di prodotto riconosciuti dal marchio Ecoristorazione Trentino a pag. 77).</p>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto con certificazione ecologica (se usa e getta);</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza di una adeguata fornitura di tovaglie e tovaglioli ecologici OPPURE del lavabile.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>3</b> punti.	



→ **Azione 1: sostituire con** →









→ **Azione 2: sostituire con** →





### 3.3.8 Criterio B8

<b>Asciugamani</b>	
<b>Criterio B8</b>	Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile). <b>Facoltativo</b> <b>4,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	L'utilizzo di tovaglie in materiale lavabile, produce un beneficio ambientale dovuto alla <b>riduzione del consumo di risorse (ad esempio carta), allo stesso tempo riduce la quantità di rifiuti conferiti in discarica orientando il gestore al riutilizzo.</b> Unica alternativa è l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli realizzati con carta ecologica certificata (FSC, PEFC o Ecolabel). Questo tipo di certificazioni garantisce che la carta utilizzata proviene da fonti gestite in maniera legale e sostenibile.
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1 Utilizzare nei bagni asciugamani <b>a getto d'aria o lavabili</b>   
	2 [OPPURE] Utilizzare nei bagni tovaglioli asciugamani in <b>carta ecologica certificata</b> (marchi Ecolabel, FSC, PEFC o altri marchi assimilabili)   
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Il ristoratore può scegliere, a seconda delle proprie esigenze, quale strategia implementare.</p> <p>L'utilizzo di asciugamani realizzati in materiale lavabile è quella preferibile da un punto di vista della riduzione dell'impatto ambientale ed inoltre garantisce un ritorno economico dell'investimento nel tempo.</p> <p>Nel caso in cui il ristoratore preferisca invece utilizzare prodotti in carta usa e getta, può reperire asciugamani in carta, con caratteristiche ecologiche, presso l'abituale fornitore (ormai i prodotti certificati sono molto diffusi ed hanno un prezzo analogo a quelli tradizionali).</p> <p>Si consiglia in questo caso di optare per l'utilizzo di sistemi quali i dispenser (automatico a fotocellula o manuali) poiché assicurano un utilizzo più razionale di tali prodotti da parte del cliente.</p> <p>Si possono ottenere informazioni relative ai prodotti ecologici sui siti PEFC (<a href="http://www.pefc.it/">http://www.pefc.it/</a>) FSC (<a href="http://www.fsc-italia.it/">http://www.fsc-italia.it/</a>) ed Ecolabel (<a href="http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/">http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/</a>) oltre che, per i distributori, sul portale AcquistiVerdi.it (<a href="http://www.acquistiverdi.it/">www.acquistiverdi.it/</a>), il catalogo <i>on-line</i> di prodotti e servizi ecologici patrocinato dal Ministero dell'Ambiente.</p>
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto <b>oppure</b> di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico (se usa e getta);</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino e dei marchi ecologici.</li></ul>
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>4,5</b> punti.



→ **Azione 1: sostituire con** →




→ **Azione 1: sostituire con** →



→ **Azione 2: sostituire con** →



### 3.3.9 Criterio B9

	<b>Cestini nel bagno</b>		
<b>Criterio B9</b>	Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.		<b>Facoltativo</b> <b>0,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Disporre di cestini porta-rifiuti (ad es. assorbenti) permette di evitare il verificarsi di ostruzioni negli scarichi e un miglioramento generale di tutta la rete di depurazione delle acque di scarico, soprattutto delle funzionalità del depuratore molto spesso intasato da rifiuti di questo tipo.		
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Dotare i bagni della struttura di <b>cestini</b> per i rifiuti (per assorbenti e pannolini)	
	2	Invitare i clienti, con cartelli o <b>avvisi</b> espliciti, a servirsi dei cestini e non buttare i rifiuti nello scarico (vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)	
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Si consiglia di utilizzare come invito all'utilizzo dei cestini un piccolo adesivo, posto, a scelta del ristoratore, sulla parete in prossimità del cestino oppure sul cestino stesso, in modo da risultare visibile ai clienti.</p> <p>La dicitura suggerita è la seguente: "Il cliente è invitato ad utilizzare l'apposito cestino, senza buttare alcun rifiuto nel water. In questo modo, si garantisce il corretto smaltimento dei rifiuti ed una migliore depurazione delle acque reflue."</p>		
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nessun documento a preparare</li> <li>• Mostrare al verificatore la presenza dei cestini nei bagni della struttura</li> </ul>		
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>0,5</b> punti.		



**Azione 1 e 2**



Munire tutti i bagni della struttura di un cestino per i rifiuti (dedicato principalmente a pannolini e assorbenti). Inserirne un avviso (o sul cestino o sulla parete) che esorti al suo corretto utilizzo.



### 3.4 Sezione C: Energia

#### 3.4.1 Criterio C1

<b>Criterio C1</b>	<b>Elettricità verde</b>	
	Utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili.	<b>Facoltativo</b> <b>4,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Per quanto riguarda la sezione Energia, i criteri C1, C2 e C3, hanno come obiettivo la <b>riduzione del consumo di risorse non rinnovabili</b> (principalmente petrolio e derivati) e la <b>riduzione di emissioni climalteranti</b> riconducibili alla loro combustione.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Fare un contratto con il fornitore di energia abituale o con un altro fornitore, per l'acquisto di energia proveniente esclusivamente da <b>fonti rinnovabili</b>
<b>Suggerimenti e consigli</b>	Si consiglia di contattare il proprio fornitore di energia e richiedere la fornitura di energia proveniente esclusivamente da fonti rinnovabili; solitamente il costo si aggira intorno a pochi euro per ogni MegaWatt (quindi circa un centinaio di euro l'anno). Oggi quasi tutti i fornitori di energia offrono ai propri clienti delle tariffe agevolate per l'acquisto di energia proveniente da fonti rinnovabili. Per informazioni sui soggetti che commercializzano energia rinnovabile in Trentino è possibile chiedere assistenza alla propria Associazione di Categoria o rivolgersi all'APE Agenzia provinciale per l'energia, della quale è possibile trovare i contatti al seguente link: <a href="http://www.energia.provincia.tn.it/">http://www.energia.provincia.tn.it/</a>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Copia della bolletta <b>oppure</b> del contratto di fornitura e/o attestato di certificazione dell'utilizzo di energia certificata proveniente da fonti 100% rinnovabili</li> </ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>4,5</b> punti.	






**Azione 1**



Stipulare un contratto con un fornitore che garantisca energia elettrica proveniente esclusivamente da fonti rinnovabili



### 3.4.2 Criterio C2

<b>Energia rinnovabile</b>	
<b>Criterio C2</b>	Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.). <b>Facoltativo 1,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Per quanto riguarda la sezione Energia, i criteri C1, C2 e C3, hanno come obiettivo la <b>riduzione del consumo di risorse non rinnovabili</b> (principalmente petrolio e derivati) e la <b>riduzione di emissioni climalteranti</b> riconducibili alla loro combustione.
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1 Dotare (se non lo si possiede già) la propria struttura di un impianto per la <b>generazione di energia rinnovabile</b>   
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Questo criterio è soddisfatto se il ristorante ha installato un impianto di energia da fonte rinnovabile che serve, anche solo in parte, i fabbisogni energetici del ristorante.</p> <p>Per impianto da energia rinnovabili sono riconosciuti ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- I pannelli solari termici per la produzione di acqua calda ad uso sanitario o per le cucine;</li><li>- I pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica;</li><li>- Altri impianti (eolico, geotermico, ecc.).</li></ul> <p>Inoltre, se il ristoratore fosse interessato ad installare <i>ex-novo</i> un impianto da fonti rinnovabili, si tenga presente che la tipologia di impianto con minori investimenti iniziali e maggiore rendita sono i pannelli solari termici per la produzione di acqua calda.</p> <p>La tecnologia che permette la produzione di acqua calda a scopi sanitari captando l'energia dal sole, garantisce un grande risparmio energetico se l'impianto è realizzato in maniera tale da servire anche gli elettrodomestici che richiedono acqua calda (lavastoviglie, lavatrici. ecc.).</p> <p>L'installazione di un impianto per la generazione di energia rinnovabile presso la propria struttura rappresenta una azione non sempre fattibile per il ristoratore, perché diversi potrebbero essere gli ostacoli: mancanza di spazio necessario, esposizione solare inadeguata dell'immobile, struttura in locazione. Si consiglia quindi di rivolgersi sempre e comunque a consulenti accreditati per un sopralluogo (molto spesso gratuito).</p> <p>Non necessariamente l'impianto scelto deve coprire totalmente il fabbisogno energetico della struttura.</p>
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia del contratto di fornitura di energia elettrica "scambio sul posto" <b>oppure</b> copia <b>oppure</b> foto leggibile della fattura di acquisto dell'impianto.</li></ul>
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>1,5 punti</b> .



# Ecoristorazione Trentino

## Manuale per il ristoratore



→ **Azione 1** →

Installare (se non lo si possiede già) presso la propria struttura impianti per la generazione di energia rinnovabile: **fotovoltaico**.

---



→ **Azione 1** →

Installare presso la propria struttura impianti per la generazione di energia rinnovabile: **solare termico**.

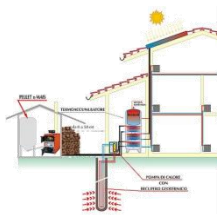
---



→ **Azione 1** →

Installare presso la propria struttura impianti per la generazione di energia rinnovabile: **eolico**.

---













→ **Azione 1** →

Installare presso la propria struttura impianti per la generazione di energia rinnovabile: **geotermia**.



### 3.4.3 Criterio C3

Criterio C3	Illuminazione	
	Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).	<b>Obbligatorio</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Per quanto riguarda la sezione Energia, i criteri C1, C2 e C3, hanno come obiettivo la <b>riduzione del consumo di risorse non rinnovabili</b> (principalmente petrolio e derivati) e la <b>riduzione di emissioni climalteranti</b> riconducibili alla loro combustione.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Dotare le sale della propria struttura di lampade a <b>LED</b>    
	2	Dotare le sale della propria struttura di lampade a <b>neon</b>   
	3	Dotare le sale della propria struttura di lampade <b>fluorescenti</b>   
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Anche la soddisfazione del presente criterio, come quello precedente (C2), assicura per il ristoratore un notevole risparmio in termini economici, dovuti alla diminuzione della domanda di energia da parte di questi sistemi d'illuminazione, rispetto ad esempio alle lampade tradizionali ad incandescenza.</p> <p>Le lampade a risparmio energetico possono essere acquistate presso qualsiasi rivenditore autorizzato e anche presenti in qualsiasi supermercato.</p> <p>Attualmente le lampade a tecnologia LED si possono facilmente trovare in commercio, presso tutti i negozi specializzati in forniture elettriche o in negozi di elettrodomestici e centri per il fai da te, si trovano anche con attacchi applicabili in sostituzione alle lampade tradizionali o ai tubi al neon.</p> <p>Rispetto agli altri sistemi d'illuminazione i LED hanno una luce più calda rispetto ai neon e alle fluorescenti compatte, si trovano anche con varie colorazioni ed eventualmente dimerabili (l'intensità luminosa può essere aumentata o diminuita a piacimento, sulla base della luminosità esterna che viene sfruttata)</p> <p>Il ristoratore inoltre può ottenere informazioni su aziende e produttori di sistemi d'illuminazione a LED e ad alta efficienza nel portale AcquistiVerdi.it, il catalogo <i>on-line</i> per cercare prodotti e servizi ecologici e contattare le aziende che li producono e distribuiscono.</p> <p>Il <i>link</i> al portale AcquistiVerdi.it è il seguente: <a href="http://www.acquistiverdi.it/">http://www.acquistiverdi.it/</a></p> <p><b>N.B.:</b> nei punti luce ad alta frequenza di accensione/spengimento (ad esempio nei corridoi) è consentito l'utilizzo di lampade alogene migliorate;</p> <p><b>INOLTRE</b> se nella struttura, in ridotta percentuale sul totale dei punti luce, sono presenti delle lampade ad incandescenza, il ristoratore non è obbligato a sostituirle immediatamente, ma deve comunque dimostrare di aver programmato la loro sostituzione con lampade a basso consumo, non appena queste arriveranno a fine vita.</p>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto o analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto a risparmio energetico;</li> <li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li> </ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Nessun punteggio, <b>obbligatorio</b>	



**Azione 1:** sostituire con



**Azione 2:** sostituire con










**Azione3:** sostituire con





## 3.5 Sezione D: Acqua

### 3.5.1 Criterio D1

<b>Scarichi nei bagni</b>	
<b>Criterio D1</b>	Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di promiscuità. <b>Facoltativo 1,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	La soddisfazione di questo criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo idrico nelle diverse aree del ristorante; il fattore di pressione ricorrente per questo criterio è il fattore "prelievo d'acqua", il quale, nel caso di non adozione del criterio, denota un incremento nel <b>consumo di acqua</b> e di conseguenza un maggiore impatto a livello di riserve d'acqua sotterranee, superficiali, ecc.
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1 Dotare i wc della propria struttura di sistemi di scarico a <b>doppio tasto</b>    
	2 Dotare i wc della propria struttura di sistemi di scarico a <b>fotocellula o sensore di promiscuità</b>   
<b>Suggerimenti e consigli</b>	Come per la sezione energia anche la realizzazione di questo criterio assicura al ristoratore un notevole risparmio economico nel tempo, riducendo di oltre la metà il consumo d'acqua relativo agli scarichi dei bagni. L'installazione di uno scarico a doppio tasto costa qualche decina di euro e per la sua attuazione ci si può rivolgere direttamente al proprio idraulico. Per quanto riguarda lo scarico con sensore di promiscuità, il cui costo è leggermente maggiore, garantisce un razionale utilizzo dello scarico stesso.
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nessun documento da preparare</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza degli scarichi ad alta efficienza nei bagni della struttura</li></ul>
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>1,5</b> punti.



→ **Azione 1:** sostituire con
















→ **Azione 2:** sostituire con







### 3.5.2 Criterio D2

Criterio D2	Rubinetti	
	Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo.	<b>Facoltativo</b> <b>2 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	La soddisfazione di questo criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo idrico nelle diverse aree del ristorante; il fattore di pressione ricorrente per questo criterio è il fattore "prelievo d'acqua", il quale, nel caso di non adozione del criterio, denota un incremento nel <b>consumo di acqua</b> e di conseguenza un maggiore impatto a livello di riserve d'acqua sotterranee, superficiali, ecc., inoltre utilizzando meno acqua, viene conseguentemente utilizzata una <b>quantità minore di energia</b> necessaria per scaldarla.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine <b>riduttori di flusso</b> per ridurre il flusso d'acqua    
	2	Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine un sistema di <b>controllo a pedale</b> (o a ginocchio o a gomito) per ridurre il flusso d'acqua   
	3	Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine un controllo a <b>fotocellula</b> per ridurre il flusso d'acqua   
	4	Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine un sistema di <b>controllo a tempo</b> per ridurre il flusso d'acqua   
<b>Suggerimenti e consigli</b>	<p>Come per il criterio precedente, anche la realizzazione di questo criterio assicura al ristoratore un notevole risparmio economico nel tempo, riducendo di oltre la metà il consumo idrico dei rubinetti.</p> <p>La realizzazione di questo criterio è molto semplice, infatti è sufficiente l'installazione di riduttori di flusso nei rubinetti dei bagni. l'installazione di un riduttore di flusso costa circa 1 euro a rubinetto e per la loro installazione non è necessario rivolgersi ad un idraulico, è infatti possibile acquistarli direttamente presso una ferramenta, o negozio di articoli per la casa e non richiede particolari abilità per la sua installazione.</p> <p>Le altre tecnologie elencate hanno un costo superiore, sono reperibili presso i negozi di termo-sanitari e richiedono l'intervento specializzato di un idraulico, ma assicurano un notevole risparmio idrico, soprattutto se utilizzate in abbinamento con i riduttori di flusso.</p>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura o bolla d'acquisto o analogo ricevuta che attesti l'acquisto della tecnologia.</li></ul> <p><b>N.B.:</b> nelle cucine, più precisamente nei rubinetti per i quali è necessario avere un flusso d'acqua elevato (ad es. per riempire le pentole), il <u>ristoratore non è obbligato</u> ad installare meccanismi per la riduzione del flusso idrico.</p>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>2 punti</b> .	



**Azione 1: utilizzare con**



**Azione 2: sostituire con**








**Azione 3: sostituire con**





### 3.5.3 Criterio D3

CriterioD3	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).	<b>Facoltativo</b> <b>0,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	La soddisfazione di questo criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo idrico nelle diverse aree del ristorante; il fattore di pressione ricorrente per questo criterio è il fattore "prelievo d'acqua", il quale, nel caso di non adozione del criterio, denota un incremento nel <b>consumo di acqua</b> e di conseguenza un maggiore impatto a livello di riserve d'acqua sotterranee, superficiali, ecc.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Per l'irrigazione delle aree verdi esterne utilizzare sistemi d' <b>irrigazione a goccia</b>  
	2	Per l'irrigazione delle aree verdi esterne provvedere con l' <b>irrigazione manuale</b>   
<b>Suggerimenti e consigli</b>	Per l'irrigazione di aree verdi esterne, se di ridotte dimensioni (vasi, aiuole, ecc.) si consiglia di utilizzare un innaffiatoio, acquistabile con una decina di euro presso un negozio di articoli per la casa, il quale riduce notevolmente il risparmio idrico, riducendo la quantità d'acqua che evapora prima di essere assorbita dalla pianta, e di conseguenza aumenta quello economico. Se le aree verdi sono invece di dimensioni maggiori (prati, giardini, ecc.) si consiglia di utilizzare sistemi d'irrigazione a goccia, che consentono di utilizzare acqua solo dove strettamente necessaria, evitando sprechi e dispersioni. un impianto d'irrigazione a goccia è acquistabile presso qualsiasi rivenditore di articoli per la casa o bricolage.	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>In caso di irrigazione manuale: autodichiarazione in cui si certifica l'irrigazione manuale delle aree verdi.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>0,5</b> punti.	



→ **Azione 2: utilizzare**





→ **Azione 1: utilizzare**








## 3.6 Sezione E: Prodotti non alimentari

### 3.6.1 Criterio E1

<b>Criterio E1</b>	<b>Prodotti per le pulizie</b>	
	Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di prodotti ecologiche certificate (Ecolabel o etichetta ambientale assimilabile), identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.	<b><u>Obbligatorio</u></b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Il presente criterio propone l'utilizzo di prodotti ecologici per le pulizie; tali prodotti, rispetto agli equivalenti non ecologici, assicurano una riduzione nel "consumo di non rinnovabili" e "prelievo di acqua" associate alla produzione degli imballaggi, trattandosi di prodotti ultra concentrati, ed una conseguente riduzione nella "produzione di rifiuti" e di "effluenti liquidi eutrofizzanti".	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1 Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di 2 linee di prodotti ecologici per le pulizie, scegliendo a propria discrezione fra detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani, detergente lavamani professionale, e qualsiasi altro prodotto per le pulizie utilizzato all'interno della propria struttura (es. lavavetri, igienizzante, ecc.)	 
<b>Suggerimenti e consigli</b>	I prodotti ecologici (Ecolabel, Nordic Swan, Blauer Engel, o assimilabili) hanno ormai un'ampia diffusione e possono essere reperiti, ad un prezzo pari o talvolta inferiore, presso gli abituali fornitori o presso supermercati di medie-grandi dimensioni. Si possono ottenere informazioni su aziende e produttori di prodotti ecologici a marchio Ecolabel sul sito <a href="http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/">http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/</a> e, per quanto riguarda i distributori, nel portale AcquistiVerdi.it, il catalogo <i>on-line</i> per cercare prodotti e servizi ecologici e contattare le aziende che li producono e distribuiscono. Il <i>link</i> al portale AcquistiVerdi.it è il seguente: <a href="http://www.acquistiverdi.it/">http://www.acquistiverdi.it/</a>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto o analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Nessun punteggio, <b>obbligatorio</b>	












### 3.6.2 Criterio E2

<b>Criterio E2</b>	<b>Carta</b>	
	Utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile) in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, ecc.).	
<b>Importanza per l'ambiente</b>	L'utilizzo di carta da cancelleria ecologica certificata (FSC, PEFC o Ecolabel), garantisce che la carta utilizzata proviene da fonti <b>gestite in maniera legale e sostenibile</b> .	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1 Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di carta ufficio ecologica certificata da marchi quali ad esempio Ecolabel, FSC, PEFC, Blauer Engel, Nordic Swan, oppure qualsiasi altra etichetta ambientale assimilabile, che assicuri che la carta è stata realizzata con criteri sostenibili o che proviene da foreste gestite in modo responsabile	  
<b>Suggerimenti e consigli</b>	La carta con certificazioni ecologiche (Ecolabel, FSC, PEFC, o assimilabili) ha ormai un'ampia diffusione e può essere reperita, ad un prezzo pari o talvolta inferiore, presso gli abituali fornitori o presso supermercati di medie-grandi dimensioni. Si possono ottenere informazioni relative ai prodotti ecologici sui siti PEFC ( <a href="http://www.pefc.it/">http://www.pefc.it/</a> ) FSC ( <a href="http://www.fsc-italia.it/">http://www.fsc-italia.it/</a> ) ed Ecolabel ( <a href="http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/">http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/</a> ) oltre che, per i distributori, sul portale AcquistiVerdi.it ( <a href="http://www.acquistiverdi.it/">www.acquistiverdi.it/</a> ), il catalogo <i>on-line</i> di prodotti e servizi ecologici patrocinato dal Ministero dell'Ambiente.	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto o analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>3</b> punti.	















### 3.6.3 Criterio E3

<b>Carta-tessuto</b>				
<b>Criterio E3</b>	Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile). <b>Facoltativo 1,5 punti</b>			
<b>Importanza per l'ambiente</b>	L'utilizzo di carta da cancelleria ecologica certificata (FSC, PEFC o Ecolabel), garantisce che la carta utilizzata proviene da fonti <b>gestite in maniera legale e sostenibile</b> .			
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	<table border="1"><tr><td>1</td><td>Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di carta cucina e carta igienica ecologica certificata da marchi quali ad esempio Ecolabel, FSC, PEFC, Blauer Engel, Nordic Swan, oppure qualsiasi altra etichetta ambientale assimilabile, che assicuri che la carta è stata realizzata con criteri sostenibili o che proviene da foreste gestite in modo responsabile</td><td>  </td></tr></table>	1	Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di carta cucina e carta igienica ecologica certificata da marchi quali ad esempio Ecolabel, FSC, PEFC, Blauer Engel, Nordic Swan, oppure qualsiasi altra etichetta ambientale assimilabile, che assicuri che la carta è stata realizzata con criteri sostenibili o che proviene da foreste gestite in modo responsabile	  
1	Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di carta cucina e carta igienica ecologica certificata da marchi quali ad esempio Ecolabel, FSC, PEFC, Blauer Engel, Nordic Swan, oppure qualsiasi altra etichetta ambientale assimilabile, che assicuri che la carta è stata realizzata con criteri sostenibili o che proviene da foreste gestite in modo responsabile	  		
<b>Suggerimenti e consigli</b>	La carta con certificazioni ecologiche (Ecolabel, FSC, PEFC, o assimilabili) ha ormai un'ampia diffusione e può essere reperita, ad un prezzo pari o talvolta inferiore, presso gli abituali fornitori o presso supermercati di medie-grandi dimensioni. Si possono ottenere informazioni relative ai prodotti ecologici sui siti PEFC ( <a href="http://www.pefc.it">http://www.pefc.it</a> ) FSC ( <a href="http://www.fsc-italia.it">http://www.fsc-italia.it</a> ) ed Ecolabel ( <a href="http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/">http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/</a> ) oltre che, per i distributori, sul portale AcquistiVerdi.it ( <a href="http://www.acquistiverdi.it">www.acquistiverdi.it</a> ), il catalogo <i>on-line</i> di prodotti e servizi ecologici patrocinato dal Ministero dell'Ambiente.			
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia della fattura <b>oppure</b> della bolla di acquisto o analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico;</li><li>• Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino.</li></ul>			
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>1,5</b> punti.			



### 3.7 Sezione F: *Informazione, comunicazione ed educazione ambientale*

#### 3.7.1 Criterio F1

Criterio F1	<b>Informazione</b>	
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino". Inoltre, informare i clienti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso supporti adesivi) e di raggiungere l'esercizio, ove possibile, con i mezzi di trasporto pubblico. <p style="text-align: right;"><b><u>Obbligatorio</u></b></p>	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	<b>1</b> Realizzare una comunicazione, che evidenzi in forma sintetica quale è stato l'impegno per ottenere la certificazione Ecoristorazione Trentino. Inviare la comunicazione (sotto forma di lettera, mail, ecc.) ai portatori d'interesse quali ad es.: P.A.T., Comune, Associazione di Categoria, stampa locale, fornitori, clienti, ecc.(vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) <div style="text-align: right;">   </div>	
<b>2</b>	Creare dei supporti informativi (ad esempio adesivi nei punti strategici della struttura) che esortino clienti e personale all'adozione di buone pratiche per ridurre i consumi e gli sprechi (ad es. adesivi in prossimità dei rubinetti per invitare a non sprecare l'acqua; adesivi all'uscita della cucina che esorti a spegnere la luce quando non serve). Inserire il logo e un breve testo informativo nel menù, che comunichi al cliente le principali azioni e scelte fatte per ottenere la certificazione. (vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) <div style="text-align: right;">      </div>	
<b>3</b>	Inserire, all'interno del sito web della struttura, le modalità per raggiungerla con i mezzi pubblici (ad esempio: il ristorante è raggiungibile in venti minuti con il bus n.1 dalla stazione ferroviaria di Trento) <div style="text-align: right;">    </div>	



<b>Suggerimenti e consigli</b>	La redazione della lettera informativa è fondamentale perché permette di sensibilizzare l'opinione pubblica sui temi ambientali affrontati. La lettera deve essere semplice, breve e di facile lettura, all'interno della quale si consiglia di toccare i punti fondamentali della certificazione, citando alcuni dei criteri implementati e, conseguentemente ad essi, i principali benefici ambientali conseguiti. In Figura 1 è riportato un esempio della lettera che può essere inviata ai portatori d'interesse in seguito all'ottenimento del marchio (vedi paragrafo 6.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione).
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copie degli strumenti di comunicazione implementati per i portatori di interesse (copia della comunicazione ufficiale diretta ai principali <i>stakeholder</i>)</li><li>• Copie degli strumenti di sensibilizzazione sulle buone pratiche ambientali implementati per i clienti nel ristorante.</li></ul>
<b>Punteggio ottenibile</b>	Nessun punteggio, <b>obbligatorio</b>

Gentile...

sono lieto di informarLa che il nostro esercizio ristorativo ha recentemente ottenuto il **marchio di qualità ambientale "Ecoristorazione Trentino"**, rilasciato dalla Provincia autonoma di Trento ai ristoratori che dimostrano di attuare azioni per la salvaguardia dell'ambiente e la riduzione degli impatti ambientali correlati alla propria attività.

La Provincia autonoma di Trento, in collaborazione col Comune di Trento, ha avviato nell'aprile 2011 un tavolo di lavoro con le principali associazioni di categoria operanti nel settore della ristorazione (ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, Associazione Agriturismo Trentino, Associazione Ristoratori del Trentino, Confesercenti del Trentino - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, UNAT - Unione Albergatori del Trentino), con lo scopo di attivare un **progetto di sostenibilità ambientale per la ristorazione trentina**, denominato "Ecoristorazione Trentino" (per maggiori informazioni: [www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it)).

Il progetto ha portato nel febbraio 2012 alla firma di un **accordo di programma** tra tutti gli attori coinvolti e alla definizione di un **disciplinare di certificazione** che si rivolge agli esercizi ristorativi trentini che dimostrano di attuare azioni per la salvaguardia dell'ambiente. Il rispetto di tale disciplinare è garantito da una rigorosa **verifica indipendente** di conformità coordinata dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente.

Dietro a quello che serviamo a tavola, oltre all'abilità che ci mettiamo, c'è anche un inevitabile impatto sull'ambiente. Il progetto "Ecoristorazione Trentino" ha come obiettivo **ridurre gli impatti ambientali** connessi al servizio di ristorazione ed alla sua filiera. Attraverso il marchio "Ecoristorazione Trentino" il nostro esercizio ristorativo dimostra il proprio **impegno per la salvaguardia dell'ambiente**, riduce il proprio impatto ambientale, garantisce la presenza nel menù di prodotti biologici e a filiera trentina, la riduzione dei rifiuti prodotti, l'ottimizzazione dei consumi idrici ed energetici, l'utilizzo di prodotti ecologici, e invita i propri clienti a supportare tale sforzo attraverso l'adozione di buone pratiche ambientali.




Convinti che questo nostro impegno possa trovare il Suo gradimento, La invitiamo ad aiutarci a far conoscere il nostro risultato e il nostro impegno per l'ambiente.

Cordiali saluti.

Figura 1. Esempio di lettera che può essere inviata ai principali portatori d'interesse in seguito all'ottenimento del marchio Ecoristorazione Trentino.



### 3.7.2 Criterio F2

<b>Criterio F2</b>	<b>Politica ambientale</b>	
	Comunicare ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) il proprio impegno ambientale realizzando, ad esempio, un documento di politica ambientale.	<b>Facoltativo</b> <b>1,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	L'implementazione del presente criterio non produce un beneficio ambientale diretto in termini di riduzione dell'impatto ambientale, in quanto, ma permettono di agire in termini di sensibilizzazione alle tematiche ambientali nei confronti dei clienti.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1 Realizzare un documento di politica ambientale all'interno del quale devono essere specificati i propri obiettivi in campo ambientale, per esempio il perché della realizzazione dei criteri del disciplinare Ecoristorazione Trentino, quali sono gli obiettivi di miglioramento ambientale che si vuole raggiungere nella propria struttura. La politica ambientale può essere inserita, a discrezione del ristoratore, anche all'interno del menù.	  
<b>Suggerimenti e consigli</b>	Per la redazione del documento di politica ambientale, si può prendere spunto dai numerosi esempi presenti sul web, reperibili digitando "politica ambientale" su un motore di ricerca. Il documento di politica ambientale può essere inserito, rivolgendosi al proprio webmaster, all'interno del sito web della struttura e utilizzato quindi come base per la costruzione di azioni di <i>marketing</i>	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Copia del documento di politica ambientale e descrizione dei canali di comunicazione della stessa (ad esempio <i>link</i> web se consultabile sul sito web ufficiale della struttura)</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di <b>1,5</b> punti.	





POLITICA AMBIENTALE DEL RISTORANTE \_\_\_\_\_

Con l'obiettivo di migliorare il controllo della propria prestazione ambientale complessiva e aumentare il coinvolgimento e la trasparenza nei confronti della cittadinanza, dei clienti, dei fornitori e di tutti i soggetti esterni interessati il ristorante \_\_\_\_\_ ha adottato la certificazione di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino, rispettando i criteri obbligatori previsti dal disciplinare ed avendo superato la soglia minima di punteggio richiesta dalla Provincia autonoma di Trento per il rilascio del marchio.

**OBIETTIVI DELLA POLITICA AMBIENTALE** In riferimento alla natura e dimensione delle attività connesse al servizio di ristorazione, degli impatti da queste generate e nella logica del miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali, la Direzione del ristorante \_\_\_\_\_ si pone i seguenti obiettivi prioritari:









1. Promuovere la sensibilizzazione dei dipendenti di ogni livello verso la protezione ambientale e realizzare adeguati programmi di formazione in merito per responsabilizzarli nelle proprie attività e garantire la partecipazione al processo di miglioramento continuo;
2. Assicurare una risposta ad una qualunque sollecitazione proveniente dall'esterno in campo ambientale;
3. svolgere attività divulgative/informative agli studenti delle scuole, ai cittadini e turisti, ai fini del rispetto ambientale;
4. Individuare le possibili emergenze e adottare le misure necessarie per ridurre gli impatti ambientali;
5. Migliorare la differenziazione dei rifiuti, cercando ove possibile di ridurre la produzione;
6. ....
7. ....
8. ....

La presente Dichiarazione di Politica sarà diffusa al personale e resa disponibile a tutte le parti interessate.

Figura 2. Esempio di politica ambientale che può essere redatta dal ristoratore.



### 3.7.3 Criterio F3

Criterio F3	Comunicazione ed educazione ambientale	
	Organizzare attività di comunicazione ed educazione ambientale.	<b>Facoltativo</b> <b>min 2 punti</b> <b>max 4,5 punti</b>
<b>Importanza per l'ambiente</b>	L'implementazione del presente criterio non produce un beneficio ambientale diretto in termini di riduzione dell'impatto, in quanto tale, tuttavia svolge un'azione fondamentale da parte del ristorante rivolta alla informazione e sensibilizzazione permette di dei propri clienti sulle principali tematiche ambientali connesse con il servizio di ristorazione.	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	1	Organizzare presso la propria struttura un calendario di serate, la cui tematica deve essere sempre d'importanza ambientale, in grado di attirare un pubblico non limitato di persone   
	2	[OPPURE]Organizzare presso la propria struttura attività di educazione ambientale, magari facendo riferimento alla rete di Educazione ambientale dell'APPA   
	3	Publicizzare gli eventi organizzati, attraverso una bacheca informativa all'interno del ristorante e all'interno degli strumenti di comunicazione di cui dispone il ristorante (sito web, ecc.)  
<b>Suggerimenti e consigli</b>	I temi che possono essere presi in considerazione per la realizzazione di serate o attività di educazione ambientale, possono essere ricercati all'interno dello stesso disciplinare Ecoristorazione; ad esempio, possono essere realizzati pranzi/cene con alimenti da agricoltura biologica, o esclusivamente a filiera corta o da autoproduzione, ecc.; un'altra possibilità è quella di contattare un esperto in materia e organizzare un seminario cui possono essere invitati i vari portatori d'interesse. Per contattare la Rete trentina di Educazione ambientale dell'APPA si consiglia di visitare il <i>link</i> : <a href="http://www.appa.provincia.tn.it/educazioneambientale/laboratori_territoriali/laboratori_sedi/">http://www.appa.provincia.tn.it/educazioneambientale/laboratori_territoriali/laboratori_sedi/</a> , nel quale è possibile trovare i riferimenti del laboratorio operante nella propria area territoriale.	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Copia <b>oppure link</b> web degli strumenti di promozione/informazione associati all'evento organizzato dal ristoratore</li> </ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio varia da <b>2</b> punti ad un massimo di <b>4,5</b> punti. L'attribuzione del punteggio per la soddisfazione di questo criterio è a discrezione del verificatore, il quale deve valutare, motivando le proprie scelte, il numero di attività in calendario, il numero di soggetti partecipanti, l'efficacia della strategia di sensibilizzazione/educazione o del beneficio ambientale realmente ottenuto attraverso le attività oggetto di valutazione e lo sforzo fatto dal ristoratore per la loro realizzazione.</p> <p>In ogni caso, i punteggi sono assegnati nell'ambito dei seguenti <i>range</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>da <b>2</b> a <b>3</b> punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di iniziative di comunicazione in materia di sostenibilità ambientale (ad es. serate a tema)</li> <li>da <b>3</b> a <b>4</b> punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di attività di educazione ambientale (ad es. attività didattiche in collaborazione con gli Educatori ambientali dell'APPA)</li> <li><b>4,5</b> punti: organizzazione e co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale</li> </ul>	





### 3.8 Criterio Bonus

Altre azioni ambientali		
<b>Bonus</b>	Implementare/adottare tecnologie o comportamenti volti a ridurre l'impatto ambientale, ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente disciplinare, e comunicare opportunamente tale scelta al cliente. <b>Facoltativo</b> <b>min 0,5 punti</b> <b>max 4,5 punti</b>	
<b>Importanza per l'ambiente</b>	Possono essere considerate tutte le azioni che garantiscono un beneficio ambientale in termini di riduzione dell'impatto dovuto al <b>consumo energetico, consumo idrico, produzione di rifiuti, emissioni, ecc.</b>	
<b>Azioni utili per soddisfare il criterio</b>	<b>1</b> Azioni che permettono un notevole risparmio nella produzione di rifiuti, <b>non considerate nei criteri precedenti</b>	Non è possibile effettuare a priori una valutazione per le alternative di questo criterio, in quanto le azioni possono variare per i diversi esercizi ristorativi
	<b>2</b> Azioni che permettono un notevole risparmio energetico, <b>non considerate nei criteri precedenti</b>	
	<b>3</b> Azioni che permettono un notevole risparmio idrico, <b>non considerate nei criteri precedenti</b>	
	<b>4</b> Azioni che offrono prestazioni ambientali considerevoli, <b>non considerate nei criteri precedenti</b>	
	<b>5</b> Superamento significativo dei limiti indicati in almeno 3 dei seguenti criteri A1, A3, A4, B1, B5, E1.	
<b>Suggerimenti e consigli</b>	Per ottenere il punteggio relativo al criterio Bonus, si consiglia di considerare ed indicare tutte quelle scelte o buone pratiche, non menzionate nei criteri precedenti, ma che garantiscono un incremento delle prestazioni ambientali dell'esercizio. Alcuni esempi potrebbero essere: la presenza di una certificazione energetica della struttura; l'utilizzo di elettrodomestici (frigoriferi, lavastoviglie, televisori, ecc.) ad alta efficienza; l'installazione di impianti termici all'avanguardia che recuperano il calore delle cucine. ecc.	
<b>Documenti da preparare per la verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia dei documenti che attestano l'azione adottata.</li></ul>	
<b>Punteggio ottenibile</b>	Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio varia da <b>0,5</b> ad un massimo di <b>4,5</b> punti. L'attribuzione del punteggio per la soddisfazione di questo criterio è a discrezione del verificatore, il quale deve valutare, motivando le proprie scelte, l'entità del beneficio ambientale realmente ottenuto attraverso l'azione oggetto di valutazione e lo sforzo fatto dal ristoratore per la sua realizzazione. Il punteggio minimo per questo criterio è quindi di <b>0,5</b> punti Il punteggio massimo per questo criterio è di <b>4,5</b> punti In ogni caso, i punteggi sono assegnati tenendo conto delle seguenti modalità: <b>1</b> punto per ciascuna delle seguenti azioni: <ul style="list-style-type: none"><li>• offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 dei seguenti criteri: A1, A3, A4, B1, B5, E1;</li><li>• aver provveduto ad un <i>audit</i> del rendimento energetico degli edifici e/o alla certificazione ambientale degli stessi;</li><li>• utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica;</li><li>• utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali</li></ul> N.B.: l'elenco delle azioni sopra-elencate, alle quali può essere attribuito un punteggio Bonus non è esaustivo. Altri punti vengono attribuiti in presenza di altre azioni ambientali dimostrabili e verificabili, da un minimo di <b>0,5</b> punti ad un massimo di <b>1</b> punto per ogni azione, fino ad un massimo di <b>4,5</b> punti per tutte le azioni.	

## 4 Le aree del ristorante interessate dalla verifica

Nei paragrafi seguenti vengono riportati i criteri del disciplinare Ecoristorazione Trentino, suddivisi per aree del ristorante.

Tale suddivisione dei criteri può essere utile al ristoratore come riassunto schematico da prendere in considerazione nella fase di preparazione della verifica da parte di un verificatore accreditato dal Comitato provinciale Ecoristorazione.

Le immagini contenute nei paragrafi successivi ed i particolari in esse indicati, non devono comunque essere presi in considerazione come modello di riferimento da emulare, ma semplicemente come indicazione dei punti che, in fase di verifica, verranno sottoposti a particolare attenzione da parte del verificatore.

### 4.1 La sala



Figura 3. Area sala: i criteri considerati nell'analisi di quest'area.



### 4.2 Il menù

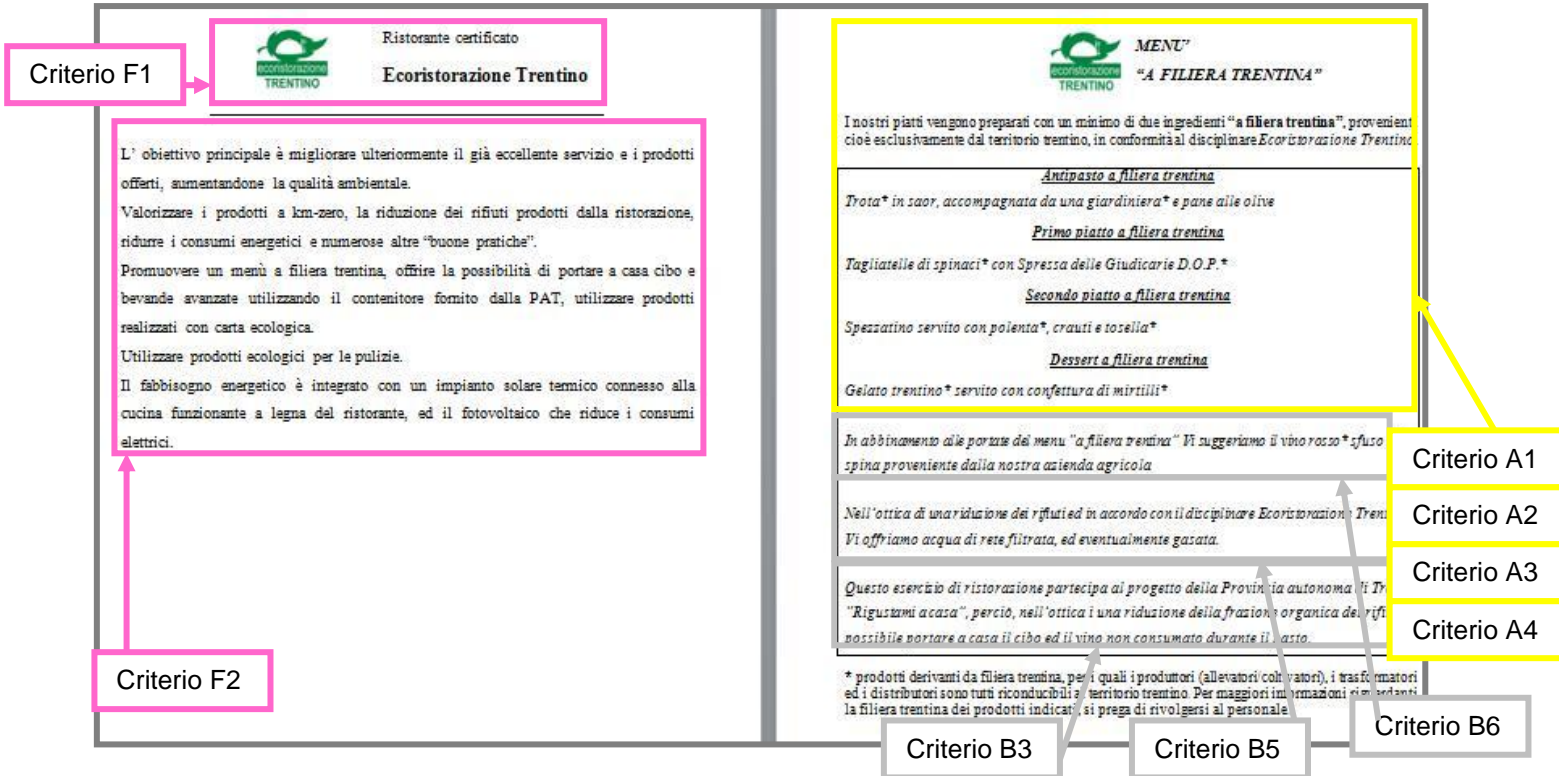


Figura 4. Area menù: i criteri considerati nell'analisi di quest'area.



### 4.3 La cucina

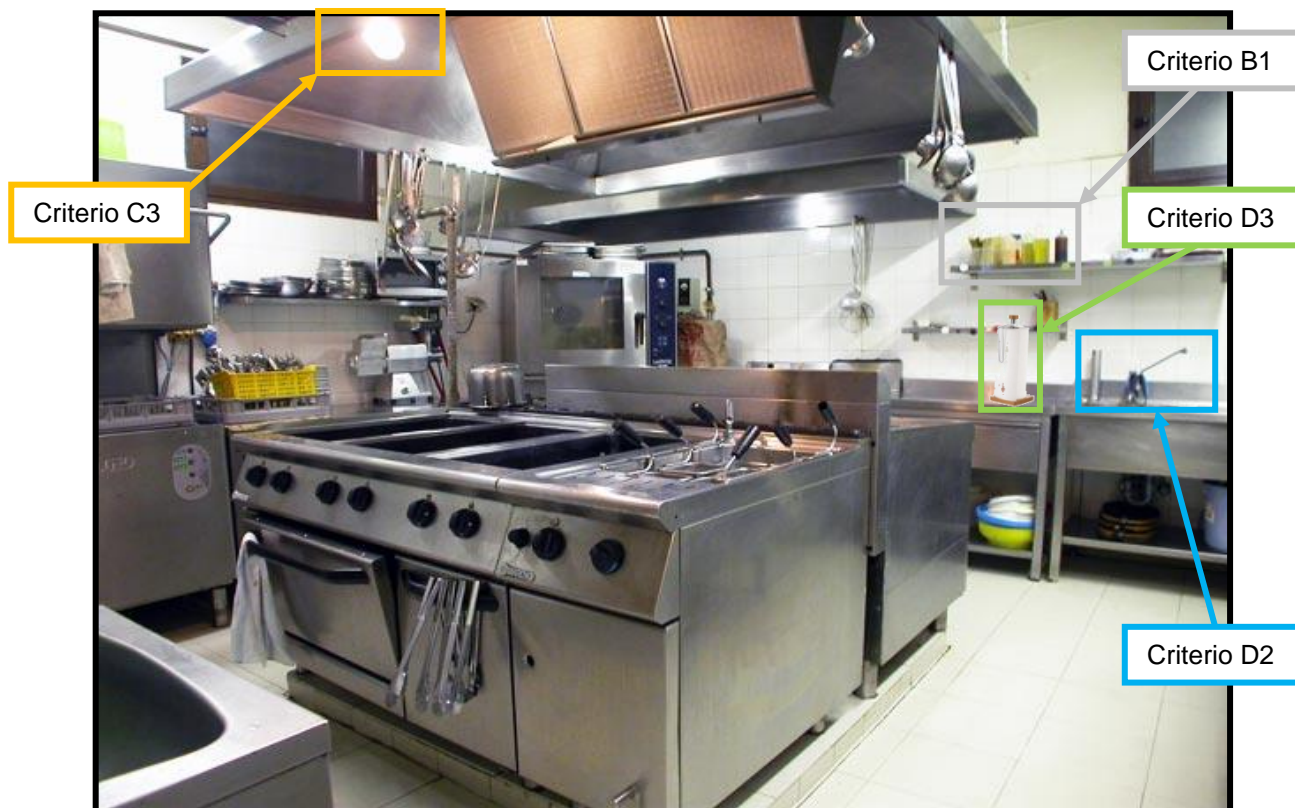


Figura 5. Area cucina: i criteri considerati nell'analisi di quest'area.





## 4.4 Il bagno

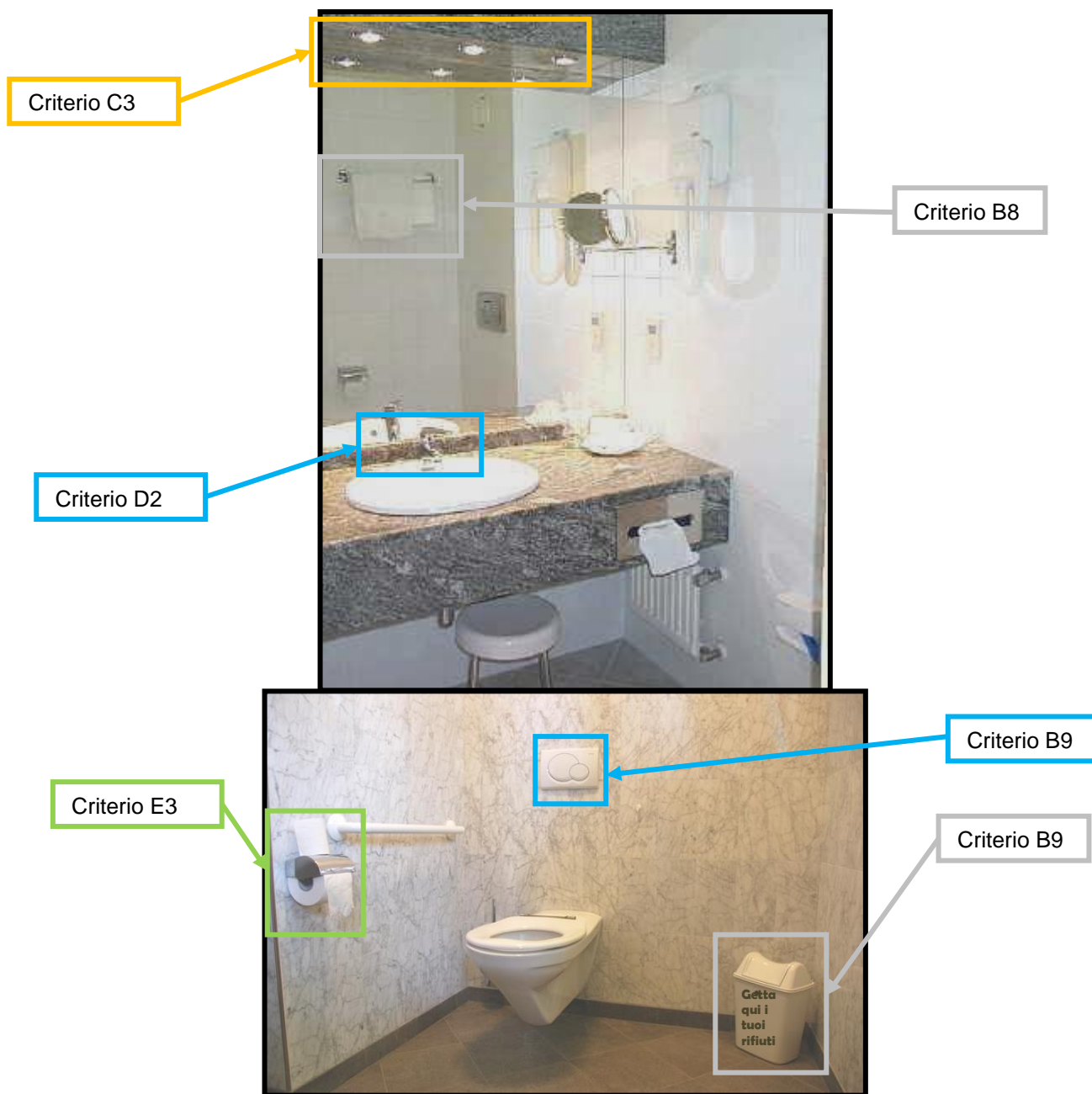


Figura 6 e 7. Area bagno: i criteri considerati nell'analisi di quest'area.



## 4.5 Il magazzino

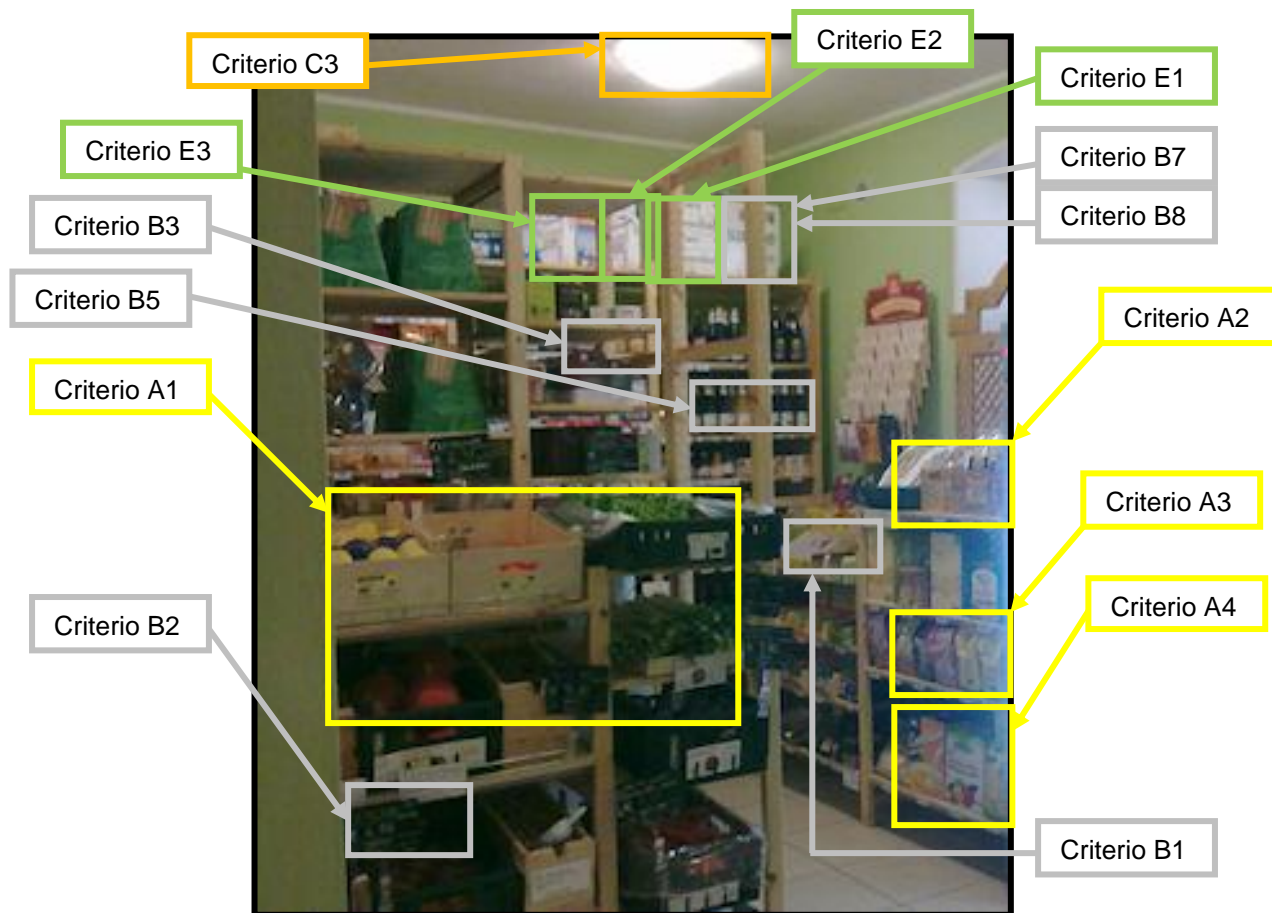


Figura 8. Area magazzino: i criteri considerati nell'analisi di quest'area.





## 4.6 Le aree esterne



Figura 9. Aree esterne: i criteri considerati nell'analisi di queste aree.



## 5 Approfondimenti

### 5.1 Linkografia

Per avere maggiori informazioni sul marchio Ecoristorazione Trentino, per reperire materiali quali disciplinare, domanda di rilascio del marchio, ecc.:

[www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione\\_Trentino](http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino)

Per avere maggiori informazioni sulla certificazione Green Restaurant Certification 4.0 Standard:

[www.dinegreen.com](http://www.dinegreen.com)

Per avere maggiori informazioni sul marchio Green Seal GS-46:

[www.green Seal.org](http://www.green Seal.org)

Per avere maggiori informazioni sul marchio Ecolabel Europeo:

<http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/>

Per avere maggiori informazioni sul marchio Nordic Ecolabel for Restaurants:

[www.svanen.se](http://www.svanen.se)

Per avere maggiori informazioni sul marchio ICEA Eco-Bio Turismo:

[www.eco-turismo.it](http://www.eco-turismo.it)

Per avere maggiori informazioni sul marchio Legambiente Turismo:

[www.legambienteturismo.it](http://www.legambienteturismo.it)

Per avere maggiori informazioni sulla Carta del Ristorante Sostenibile:

[www.arpa.emr.it](http://www.arpa.emr.it)

Per avere maggiori informazioni sui prodotti a marchio DOP:

[www.politicheagricole.it/prodottiDOP](http://www.politicheagricole.it/prodottiDOP)

Per avere maggiori informazioni sui vini a marchio DOP e IGP:

[www.politicheagricole.it/viniIGP](http://www.politicheagricole.it/viniIGP)

Per avere maggiori informazioni sull'agricoltura biologica in Italia:

<http://www.sinab.it/>

[www.aiab.it](http://www.aiab.it)





Per avere maggiori informazioni sull'agricoltura biologica in Trentino:

[http://www.trentinoagricoltura.net/it/SC/2184/Biologico\\_in\\_Trentino.html](http://www.trentinoagricoltura.net/it/SC/2184/Biologico_in_Trentino.html)

[www.atabio.eu](http://www.atabio.eu)

Per avere maggiori informazioni sui marchi di certificazione forestale PEFC e FSC:

<http://www.pefc.it/>

<http://www.fsc-italia.it/>

Per avere maggiori informazioni su produttori e distributori di prodotti ecologici:

[www.acquistiverdi.it](http://www.acquistiverdi.it)



## 6 Allegati

### 6.1 Principali marchi di prodotto riconosciuti dal marchio Ecoristorazione Trentino

I seguenti marchi ecologici, riconosciuti a livello internazionale e verificati da enti/istituzioni tramite terza parte, fanno riferimento a diverse categorie di prodotti.

Per quanto riguarda l'alimentare i principali marchi, validi ai fini della certificazione Ecoristorazione Trentino, sono: DOP, IGP, Agricoltura Biologica, Fairtrade.

Per la categoria carta ecologica (cancelleria, tovaglie, tovaglioli, carta-tessuto): FSC, PEFC, Ecolabel, Blauer Engel, Nordischer Schwan.

Per la categoria detersivi e detergenti: Ecolabel, Blauer Engel, Nordischer Schwan.

Per la categoria efficienza energetica: Energy Star.

Di seguito le principali etichette seguite da una breve descrizione.



Il marchio **Denominazione di Origine Protetta**, meglio noto con l'acronimo **DOP**, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.



Il marchio **Indicazione Geografica Protetta**, meglio noto con l'acronimo **IGP**, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Di seguito è riportato uno specchietto che elenca i prodotti a marchio DOP e IGP validi per il Trentino:

<b>Alimenti DOP (aggiornato al 15/03/2012)</b>		
<b>Formaggi</b> - Asiago * - Grana Padano * - Provolone Valpadana * - Spessa delle Giudicarie	<b>Oli e grassi</b> - Garda *	<b>Ortofrutticoli e cereali</b> - Mela Val di Non - Susina di Dro
<b>Vini DOP (al 19/10/2011)</b>		<b>Vini IGP (al 19/10/2011)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lago di Caldaro o Caldaro (Kalterersee o Kalterer) (DOP) *</li> <li>- Casteller(DOP) *</li> <li>- Teroldengo Rotaliano (DOP)</li> <li>- Trentino (DOP)</li> <li>- Trento (DOP)</li> <li>- Valdadige (Etschaler) (DOP) *</li> <li>- ValdadigeTerradeiforti o Terradeiforti(DOP) *</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Delle Venezie(IGP) *</li> <li>- Vallagarina(IGP) *</li> <li>- Vigneti delle Dolomiti o Weinberg Dolomiten(IGP) *</li> </ul>

\* tali prodotti sono accettati solo se prodotti in Trentino

La lista aggiornata di alimenti a marchio DOP è consultabile al seguente [link](http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090):  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>  
La lista aggiornata di vini a marchio DOP e IGP è consultabile al seguente [link](http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150):  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150>





## EU Ecolabel (<http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/>)

L'Ecolabel (Regolamento CE n. 66/2010) è il marchio europeo di qualità ecologica, nato nel 1992. La certificazione del marchio Ecolabel è attualmente presente su 24 categorie di prodotti e due di servizi –strutture ricettive e campeggi. I prodotti e i servizi a marchio Ecolabel devono rispettare dei criteri predefiniti che ne garantiscono l'eccellenza ambientale e qualitativa, elaborati tenendo conto di aspetti:

- Prestazionali (efficienza, durata, etc).
- Di composizione (materiali usati e contenuto di determinate sostanze).
- Di processo produttivo (efficienza ambientale del processo,impiego di determinate sostanze).
- Di fine di vita del prodotto (recuperabilità, riciclabilità e disassemblaggio).

Un prodotto, per avere il marchio Ecolabel, deve garantire una qualità paragonabile al leader di mercato del settore merceologico del settore a cui appartiene.

In Italia l'organo competente per il rilascio del marchio è il Comitato Ecolabel ed *Ecoaudit*, mentre la verifica del rispetto dei requisiti è affidata all'ISPRA.



## Angelo blu (<http://www.blauer-engel.de/>):

La certificazione Der Blaue Engel è un marchio promosso dal governo tedesco e conferito da una giuria indipendente per identificare prodotti qualitativamente più ecologici rispetto ad altri che hanno la stessa finalità d'uso. La giuria è composta da rappresentanti di associazioni di consumatori e ambientaliste, sindacati, aziende, artigiani, commercianti, autorità locali, scienziati, media, chiese e stati federali.



## Cigno nordico (<http://www.nordic-ecolabel.org/>)

Il Nordic Swan, promosso dai governi dei paesi scandinavi come standard internazionale, viene conferito ai prodotti che soddisfano determinati criteri per ridurre l'impatto ambientale derivante da:

- Produzione e riciclaggio
- Confezione
- Utilizzo
- Emissioni
- Riconsegna e smaltimento
- Dichiarazione di conformità del prodotto.



**FSC** (<http://www.fsc-italia.it/>)

L'FSC è un'organizzazione indipendente non governativa e senza scopo di lucro creata per promuovere la gestione responsabile delle foreste mondiali. Fornisce standard, assicurazione del marchio e servizi di accreditamento per società e organismi interessati alla gestione responsabile delle risorse forestali. I prodotti con certificazione FSC sono certificati in modo indipendente per garantire ai clienti che provengono da foreste gestite in maniera tale da rispettare le esigenze sociali, economiche e ambientali delle generazioni attuali e future



**PEFC** (<http://www.pefc.it/chiamo.asp>)

Il marchio PEFC (Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes) permette di certificare la sostenibilità della gestione dei boschi e la rintracciabilità dei prodotti legnosi commercializzati e trasformati che provengono dai boschi certificati PEFC.

Esistono due diverse certificazioni di Prodotto PEFC:

1. Certificato PEFC

Il prodotto certificato o una percentuale specificata del prodotto, è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate;

2. Certificato e riciclato PEFC

Il prodotto o una sua parte specificata, è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile, riciclata e fonti controllate.



**Agricoltura biologica** ([http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic\\_it](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic_it)):

L'agricoltura biologica è un tipo di agricoltura che considera l'intero ecosistema agricolo, sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera ed esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi (salvo quelli specificatamente ammessi dal regolamento comunitario) e organismi geneticamente modificati.

Il marchio biologico europeo è apposto su prodotti alimentari confezionati che contengono almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica. A partire dal 2009 il marchio deve essere presente su tutti i prodotti alimentari confezionati commercializzati come biologici.





**Transfair** (<http://www.fairtradeitalia.it/>):

Il marchio Transfair (marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale) ha lo scopo di diffondere nella grande distribuzione i prodotti Equo e Solidali. Questa etichetta garantisce che i prodotti con il suo simbolo siano stati lavorati senza causare sfruttamento e povertà nei Paesi del Sud del Mondo e che vengano acquistati e commercializzati secondo i principi del commercio equo e solidale.



**Energy Star** (<http://www.energystar.gov/>):

È il marchio che l'Ente per l'Ambiente Statunitense (EPA) conferisce ai computer a ridotto consumo energetico. È uno strumento volontario, si basa su una auto dichiarazione del produttore. L'adozione di questo marchio prevede il rispetto di limiti massimi di consumo nella fase di Stand by, mentre non pone limiti sui consumi nella fase di utilizzo.

Con il Regolamento Europeo 2422 del 2004 il marchio Energy star è stato riconosciuto ufficialmente dai paesi dell'Unione Europea.



## **6.2 Diciture ufficiali per l'informazione**

Si riportano di seguito le diciture riconosciute ufficialmente dal Comitato provinciale Ecoristorazione al fine di ottemperare ai contenuti dei requisiti sotto indicati, i quali richiedono di informare il cliente sull'azione intrapresa (tra parentesi, si indica la collocazione fisica della dicitura informativa). Gli esercizi ristorativi possono personalizzare e modificare i contenuti delle diciture, senza però alterarne il senso.

### **1) Criteri obbligatori**

#### **A1 – Menù a filiera trentina (nel menù)**

In questo menù sono presenti portate i cui ingredienti principali (almeno due) sono provenienti da filiera trentina, ovvero interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, distributori). A tali portate è abbinato almeno un vino derivante anch'esso da filiera trentina. Con il menù a filiera trentina garantiamo la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti.

*Eventuale:* Puoi riconoscere le portate a filiera trentina in quanto contrassegnate dal seguente simbolo:



Variante per pizzerie. In questo menù sono presenti pizze i cui ingredienti principali (almeno due) sono provenienti da filiera trentina, ovvero interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, distributori). A tali portate è abbinata almeno una birra derivante anch'essa da filiera trentina. Con la pizza a filiera trentina, garantiamo la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti.

*Eventuale:* Puoi riconoscere le pizze a filiera trentina in quanto contrassegnate dal seguente simbolo:



#### **A2 – Alimenti biologici (nel menù)**

In questo menù sono presenti alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica. In questo modo, sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità, nonché un maggior benessere degli animali.

*Eventuale* Puoi riconoscere le portate che contengono prodotti biologici in quanto contrassegnate dal seguente simbolo:



#### **B5 – Acqua di rete (nel menù)**

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di bere acqua del rubinetto. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio.





### F1 – Informazione (nel menù e altri supporti visibili all'interno dell'esercizio)

Il progetto “Ecoristorazione Trentino”, a cui questo esercizio aderisce e si conforma, ha l’obiettivo di ridurre gli impatti ambientali connessi al servizio di ristorazione ed alla sua filiera, ovvero il consumo di energia e di acqua, la produzione di rifiuti, l’inquinamento atmosferico e idrico, e di favorire, al contempo, i benefici derivanti al territorio dalla scelta di produzioni locali e biologiche. Attraverso il marchio “Ecoristorazione Trentino” rilasciato dalla Provincia Autonoma di Trento, questo esercizio dimostra il proprio impegno per la salvaguardia dell’ambiente, riduce il proprio impatto ambientale e invita il proprio cliente a supportare tale sforzo attraverso l’adozione di buone pratiche ambientali. La certificazione “Ecoristorazione Trentino” garantisce la presenza nel menù di prodotti biologici e a filiera trentina, la riduzione dei rifiuti prodotti, l’ottimizzazione dei consumi idrici ed energetici, l’utilizzo di prodotti ecologici, l’attività d’informazione ambientale alla clientela.

### Lettera per gli stakeholders

(ovvero i portatori d’interesse: Comunità di Valle, Comune, fornitori, associazioni del territorio, stampa locale, ecc.) sull’ottenimento del marchio Ecoristorazione Trentino, da inviare dopo l’ottenimento del marchio.

Gentile...

*sono lieto di informarLa che il nostro esercizio ristorativo ha recentemente ottenuto il **marchio di qualità ambientale “Ecoristorazione Trentino”**, rilasciato dalla Provincia autonoma di Trento ai ristoratori che dimostrano di attuare azioni per la salvaguardia dell’ambiente e la riduzione degli impatti ambientali correlati alla propria attività.*

*La Provincia autonoma di Trento, in collaborazione col Comune di Trento, ha avviato nell’aprile 2011 un tavolo di lavoro con le principali associazioni di categoria operanti nel settore della ristorazione (ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, Associazione Agriturismo Trentino, Associazione Ristoratori del Trentino, Confesercenti del Trentino - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, UNAT - Unione Albergatori del Trentino), con lo scopo di attivare un **progetto di sostenibilità ambientale per la ristorazione trentina**, denominato “Ecoristorazione Trentino” (per maggiori informazioni: [www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it)).*

*Il progetto ha portato nel febbraio 2012 alla firma di un **accordo di programma** tra tutti gli attori coinvolti e alla definizione di un **disciplinare di certificazione** che si rivolge agli esercizi ristorativi trentini che dimostrano di attuare azioni per la salvaguardia dell’ambiente. Il rispetto di tale disciplinare è garantito da una rigorosa **verifica indipendente** di conformità coordinata dall’Agenzia provinciale per la protezione dell’ambiente.*

*Dietro a quello che serviamo a tavola, oltre all’abilità che ci mettiamo, c’è anche un inevitabile impatto sull’ambiente. Il progetto “Ecoristorazione Trentino” ha come obiettivo **ridurre gli impatti ambientali** connessi al servizio di ristorazione ed alla sua filiera. Attraverso il marchio “Ecoristorazione Trentino” il nostro esercizio ristorativo dimostra il proprio **impegno per la salvaguardia dell’ambiente**, riduce il proprio impatto ambientale, garantisce la presenza nel menù di prodotti biologici e a filiera trentina, la riduzione dei rifiuti prodotti, l’ottimizzazione dei consumi idrici ed energetici, l’utilizzo di prodotti ecologici, e invita i propri clienti a supportare tale sforzo attraverso l’adozione di buone pratiche ambientali.*

*Convinti che questo nostro impegno possa trovare il Suo gradimento, La invitiamo ad aiutarci a far conoscere il nostro risultato e il nostro impegno per l’ambiente.*

Cordiali saluti.



## **2) Criteri facoltativi**

### **A4 – Alimenti equi e solidali (nel menù)**

In questo menù, tra gli alimenti o bevande non producibili in Italia, almeno uno proviene da commercio equo e solidale certificato Fairtrade. In questo modo, garantiamo il rispetto dei diritti umani, civili e sindacali di chi li produce.

### **B3 – Asporto cibo non consumato (nel menù)**

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di chiedere al ristoratore di portare a casa, utilizzando un apposito contenitore, il cibo e le bevande ordinati, ma non interamente consumati durante il suo pasto. In questo modo, evitiamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico.

### **B6 – Vino alla spina (nel menù)**

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare vino alla spina. In questo modo, garantiamo un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio.

### **B9 – Cestini nel bagno (nel bagno)**

Il cliente è invitato ad utilizzare l'apposito cestino, senza buttare alcun rifiuto nel water. In questo modo, si garantisce il corretto smaltimento dei rifiuti ed una migliore depurazione delle acque reflue.



### 6.3 Domanda di rilascio del marchio Ecoristorazione Trentino

Si riproduce la domanda di rilascio del marchio aggiornata alla versione del giugno 2012 (si veda il sito [http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione\\_Trentino/](http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/) per la versione eventualmente più aggiornata):

Al Comitato provinciale Ecoristorazione

**inviare in piazza Vittoria 5 – 38122 Trento  
(c/o Agenzia provinciale protezione  
ambiente – Settore informazione e  
monitoraggi)**

**oppure inviare al fax 0461 497769**

**oppure alle seguenti e-mail:  
ecoristorazione@provincia.tn.it  
marco.niro@provincia.tn.it**

Il/La sottoscritto/a (cognome e nome).....

in qualità di legale rappresentante della società.....

proprietaria dell'esercizio ristorativo..... Indirizzo.....

Telefono..... Fax..... E-mail.....

Nome e cognome referente dell'esercizio.....

richiede il rilascio del marchio "Ecoristorazione Trentino" di cui all'Accordo volontario sottoscritto tra la Provincia di Trento, il Comune di Trento e le associazioni di categoria del comparto ristorativo trentino.

Dichiara che l'esercizio è disponibile a sottoporsi a verifica da parte di soggetto accreditato, che effettuerà la verifica entro 30 giorni dal ricevimento della presente da parte del Comitato provinciale Ecoristorazione.

Dichiara che il servizio di ristorazione è svolto all'interno di una struttura ricettiva in possesso del **marchio Ecolabel dell'Unione Europea**:    Sì     NO

**Dichiara di avere valutato la conformità del proprio esercizio alle 7 azioni obbligatorie previste dal Disciplinare "Ecoristorazione Trentino"** (scaricabile sul sito [www.eco.provincia.tn.it](http://www.eco.provincia.tn.it)), ovvero:

1. **A1. Menù a filiera trentina** (la conformità a tale criterio è agevolata dall'eventuale conformità al criterio 81 del marchio Ecolabel)
2. **A2. Alimenti biologici** (la conformità a tale criterio è agevolata dall'eventuale conformità al criterio 84 del marchio Ecolabel)
3. **B1. Prodotti monodose** (vietati) (l'eventuale possesso del marchio Ecolabel agevola la conformità a tale criterio)
4. **B5. Acqua di rete** (clientela informata della possibilità di ordinarla) (la conformità a tale criterio è agevolata dall'eventuale conformità al criterio 79 del marchio Ecolabel)
5. **C3. Illuminazione** (utilizzo di sistemi di illuminazione a risparmio energetico) (l'eventuale possesso del marchio Ecolabel agevola la conformità a tale criterio)
6. **E1. Prodotti per le pulizie** (almeno 2 linee di prodotti ecologiche) (la conformità a tale criterio è agevolata dall'eventuale conformità al criterio 63 del marchio Ecolabel)
7. **F1. Informazione** (l'eventuale possesso del marchio Ecolabel agevola la conformità a tale criterio)

Allegata alla presente, trasmette la scheda di scelta delle azioni facoltative.

Luogo e data, \_\_\_\_\_

In fede,

\_\_\_\_\_





## 6.4 Scheda di scelta delle azioni facoltative

Esercizio ristorativo.....
Indirizzo.....
Referente.....Telefono .....

Necessario totalizzare almeno **18 punti**

**Nota:** nel caso in cui il servizio di ristorazione venga svolto all'interno di una struttura ricettiva in possesso del marchio Ecolabel, barrare la corrispondente casella. Il numero tra parentesi indica il criterio del disciplinare Ecolabel al quale la struttura deve essere stata dichiarata conforme dal verificatore del marchio Ecolabel; l'assenza del numero tra parentesi significa che il riferimento è a un criterio obbligatorio del marchio Ecolabel. Il maiuscolo grassetto "**ECOLABEL**" significa che il possesso del marchio Ecolabel conferisce conformità automatica al corrispondente criterio di Ecoristorazione, il minuscolo "Ecolabel" significa che il possesso del marchio Ecolabel agevola la conformità al corrispondente criterio di Ecoristorazione.

ALIMENTI E BEVANDE			
<b>A3 -Alimenti biologici plus</b> -indicare numero di punti: ____ <input type="checkbox"/> <b>1,5 punti</b> , se nel menù sono presenti almeno 4 ingredienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> <b>3 punti</b> , se nel menù sono presenti almeno 6 ingredienti da agricoltura biologica <input type="checkbox"/> <b>4,5 punti</b> , se nel menù sono presenti 8 o più ingredienti da agricoltura biologica	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel (84)
<b>A4-Alimenti equi e solidali-</b> indicare numero di punti: ____ <input type="checkbox"/> <b>0,5 punti</b> , se nel menù è presente 1 ingrediente certificato Fairtrade <input type="checkbox"/> <b>1 punti</b> , se nel menù sono presenti 2 ingredienti certificati Fairtrade <input type="checkbox"/> <b>1,5 punti</b> , se nel menù sono presenti 3 o più ingredienti certificati Fairtrade	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
RIFIUTI			
<b>B2 - Prodotti monouso (punti 4)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> <b>ECOLABEL</b>
<b>B3 - Asporto cibo non consumato (punti 4,5)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>B4 - Compostaggio (punti 1)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel (70)
<b>B6 - Vino alla spina (punti 1,5)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>B7 - Tovaglie e tovaglioli (punti 3)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel (81)
<b>B8 - Asciugamani (punti 4,5)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>B9 - Cestini nel bagno (punti 0,5)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> <b>ECOLABEL</b>
ENERGIA			
<b>C1 - Elettricità verde (punti 4,5)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel
<b>C2 - Energia rinnovabile (punti 1,5)</b>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> <b>ECOLABEL (30)</b>





ACQUA			
D1 - Scarichi dei bagni (punti 1,5)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel (53)
D2 - Rubinetti (punti 2)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel
D3 - Irrigazione (punti 0,5)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> ECOLABEL (51)
PRODOTTI NON ALIMENTARI			
E2 - Carta (punti 3)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel (81)
E3 - Carta-tessuto (punti 1,5)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel (81)
INFORMAZIONE, COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE AMBIENTALE			
F2 - Politica ambientale (punti 1,5)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> ECOLABEL
F3 - Comunicazione e educazione ambientale- indicare orientativamente il numero di punti: ____  <input type="checkbox"/> 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)  <input type="checkbox"/> 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)  <input type="checkbox"/> 4,5 punti: organizzazione e co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> ECOLABEL (75)
BONUS			
BONUS - Altre azioni ambientali - indicare orientativamente il numero di punti: ____  1 punto per ciascuna delle seguenti azioni:  <input type="checkbox"/> offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 dei seguenti criteri: A1, A3, A4, B1, B5, E1;  <input type="checkbox"/> aver provveduto ad un <i>audit</i> del rendimento energetico degli edifici e/o alla certificazione ambientale degli stessi;  <input type="checkbox"/> utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica;  <input type="checkbox"/> utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali  Altri punti vengono attribuiti in presenza di altre azioni ambientali dimostrabili e verificabili, da un minimo di 0,5 punti ad un massimo di 1 punto per ogni azione, fino ad un massimo di 4,5 punti per tutte le azioni.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ecolabel (90)

Li, .....

Il referente dell'esercizio ristorativo .....