



PROVINCIA
AUTONOMA
DI TRENTO



AGENZIA PROVINCIALE PER
LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



ECORISTORAZIONE TRENTINO

GUIDA

all'ottenimento del marchio di qualità ambientale
Ecoristorazione Trentino

MANUALE

per il ristoratore



ECORISTORAZIONE TRENTINO

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

MANUALE per il ristoratore

**Agenzia provinciale
per la protezione dell'ambiente**
Piazza Vittoria, 5
38122 Trento
Tel: 0461/497701

www.appa.provincia.tn.it
eco.appa@provincia.tn.it

In coerenza con gli obiettivi di conservazione delle risorse e tutela ambientale, il presente manuale non è stato stampato, ma pubblicato esclusivamente sul sito web www.appa.provincia.tn.it

Ultimo aggiornamento: dicembre 2024

INDICE DEI CONTENUTI



AGENZIA PROVINCIALE PER
LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

INDICE

DEL CONTORE

- 07** **1. Introduzione**
 - 07** 1.1 Scopo e contenuti del manuale
 - 08** 1.2 Definizioni utili
 - 09** 1.3 Le etichette ambientali
- 11** **2. Il marchio Ecoristorazione Trentino**
 - 11** 2.1 Il marchio di qualità ambientale Ecoristorazione Trentino
 - 12** 2.2 Le azioni da adottare per l'ottenimento del marchio
 - 13** 2.3 L'iter per l'ottenimento del marchio
 - 17** 2.4 Il servizio Help Desk
- 19** **3. Guida alla soddisfazione dei criteri previsti dalla certificazione**
 - 21** 3.1 Guida alla lettura della scheda-criterio
 - 22** 3.2 Sezione A: Alimenti e bevande
 - 36** 3.3 Sezione B: Rifiuti
 - 58** 3.4 Sezione C: Energia
 - 66** 3.5 Sezione D: Acqua
 - 72** 3.6 Sezione E: Prodotti non alimentari
 - 76** 3.7 Sezione F: Informazione, comunicazione ed educazione ambientale
 - 84** 3.8 Criterio Bonus
- 87** **4. Allegati**
 - 87** 4.1 Principali marchi di prodotto riconosciuti dal marchio Ecoristorazione Trentino
 - 93** 4.2 Diciture ufficiali per l'informazione

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

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 ridurne 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 14024:2018**;
- ISO tipo II o etichette ambientali riconosciute secondo la norma **ISO 14021:2021**;
- 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.

Tabella 1 Quadro di comparazione delle etichette ambientali

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

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

2. IL MARCHIO **ECORISTORAZIONE** **TRENTINO**



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”^[1]), 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 dell'Ambiente), 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 (anche rifugi escursionistici, in specifici casi)

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

^[1]) 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 di 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

A seguito della prima revisione apportata il 23 settembre 2014, il disciplinare Ecoristorazione Trentino, suddiviso nelle sezioni sopraelencate, è complessivamente formato da **38 azioni ambientali**, così costituite:

- **11 azioni obbligatorie**, requisiti indispensabili per l’ottenimento del marchio;
- **27 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 24 punti su un totale di 74.

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 delle azioni facoltative”** da parte del ristoratore e termina, in caso di conformità al Disciplinare, con il rilascio del marchio da parte del Comitato provinciale Ecoristorazione, incardinato presso l’Agenzia provinciale per la protezione dell’ambiente.

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 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** presso l’esercizio. In caso di esercizi ristorativi per i quali, a causa della collocazione geografica e/o delle condizioni meteorologiche e/o altre cause impediscono la verifica presso l’esercizio risultino particolarmente difficoltosa nei termini necessari, l’accertamento della conformità avverrà esclusivamente per via documentale, restando sempre salva la possibilità di svolgere presso l’esercizio verifiche successive al rilascio del marchio (v. punto 8).
- 3 Il ristoratore **attende la e-mail preparatoria** alla visita di verifica, nella quale il verificatore riassume quanto concordato, indicando i documenti che sarà necessario mettere a disposizione durante la verifica. Nei casi in cui, per i motivi indicati al punto 2, non abbia luogo la verifica presso l’esercizio, il verificatore indicherà al ristoratore i documenti da trasmettere via e-mail per consentire l’accertamento della conformità in via esclusivamente documentale.
- 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 30 giorni 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 anche senza preavviso 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 2. 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 allegato al primo, 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.

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 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
<u>eco.appa@provincia.tn.it</u>	0461 497701

3. GUIDA ALLA SODDISFAZIONE DEI CRITERI PREVISTI DALLA CERTIFICAZIONE

3. GUIDA ALLA SODDISFAZIONE DEI CRITERI PREVISTI DALLA CERTIFICAZIONE

Lo scopo del presente capitolo è quello di fornire informazioni dettagliate sui 38 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:

Tabella 3 Iconografia utilizzata per la descrizione delle azioni suggerite

	MOLTO UTILE PER L'AMBIENTE	Interventi/azioni che generano benefici ambientali (ad es la produzione di acqua calda ad uso sanitario attraverso impianto da fonte rinnovabile)
	VISIBILE AI CLIENTI	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)
	ECONOMICA DA REALIZZARE	Interventi/azioni associati ad un ridotto investimento economico (ad es l'adozione di procedure comportamentali per ridurre gli impatti ambientali)
	GENERA RISPARMI ED EFFICIENZE	Interventi/azioni in grado di produrre risparmi economici (ad es riduzione dei consumi energetici)
	ADATTA PER AZIONI DI MARKETING	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")
	VELOCE DA REALIZZARE	Interventi/azioni che possono essere adottati con un ridotto impegno in termini di tempo (ad es. inserire prodotti dal commercio Equo&Solidale nell'offerta di menù)

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

CODICE ID del CRITERIO	TESTO DEL CRITERIO	TITOLO DEL CRITERIO se Tipologia di criterio OBBLIGATORIO o FACOLTATIVO (eventuali punti)
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	<p>Descrizione delle azioni specifiche, previste dal disciplinare di certificazione di Ecoristorazione Trentino, per soddisfare il criterio esaminato</p>  <p>Icone-guida delle diverse tipologie di benefici ottenibili dall'implementazione del criterio (per approfondire si veda Tabella 3)</p>
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)	

3.2 Sezione A: Alimenti e bevande

3.2.1 Criterio A1

Criterio A1	Menù a filiera trentina	Obbligatorio
	<p>Garantire e promuovere una proposta di "menù a filiera trentina" composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • almeno 3 portate (ad es. un primo piatto, un secondo piatto e un dessert) • oppure almeno 3 pizze 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>Nel caso degli esercizi ristorativi ubicati all'interno di Comuni che confinano con Comuni non trentini, il 50% degli ingredienti principali possono essere acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)**, anche se non trentino. In tal caso, andrà inserita nel menù la seguente dicitura: "Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti"</p> <p>*con "ingrediente derivante da filiera trentina" si identifica un alimento o una bevanda la cui filiera sia interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori). In particolare, sono riconosciuti come ingredienti derivanti da filiera trentina anche i prodotti in possesso del marchio Qualità Trentino e i prodotti DOP (alimenti e vini) e IGP (solo vini) assegnati alla Provincia Autonoma di Trento dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (wwwpoliticheagricole.it).</p> <p>** con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associa produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>Il presente requisito ambientale garantisce la riduzione delle emissioni 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 compatti ambientali: 1) clima e ozono stratosferico; 2) pool di risorse non rinnovabili; 3) qualità dei suoli; 4) ecosistemi-biodiversità; 5) paesaggio</p>	



Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> 1 Individuare almeno 2 ingredienti 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 2 Inserire nel menù una proposta dedicata esclusivamente alle portate realizzate con gli ingredienti a filiera trentina. Indicare con una nota (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l’informazione), il produttore, eventuali trasformatori ed il distributore La proposta dovrà essere titolata chiaramente “Menù a filiera trentina” 3 Abbinare alle portate “a filiera trentina” proposte nel menù un vino o una birra a loro volta a filiera trentina Indicare chiaramente con una nota la provenienza <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>
Suggerimenti e consigli	<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 3 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 se implementare la proposta di “Menù a filiera trentina” con le portate del ristorante oppure la proposta di 3 pizze.</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>I prodotti della caccia, della pesca, della raccolta o dell’orto, se cacciati, pescati, raccolti o coltivati in Trentino, dal ristoratore o da altri, sono considerati ingredienti a filiera trentina, e possono concorrere alla conformità al criterio “Menù a filiera trentina”</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. Sul portale del Ministero delle Politiche Agricole (www.politicheagricole.it), continuamente aggiornato, è possibile cercare i prodotti di Denominazione di Origine Protetta della Provincia autonoma di Trento. I prodotti DOP (e IGP nel caso dei vini) sono in ogni caso accettati solo se prodotti in Trentino.</p> <p>Per la realizzazione di portate “a filiera trentina”, il ristoratore potrà avvalersi anche dei prodotti alimentari certificati con il marchio “Qualità Trentino”, riportati sul sito www.marchiotrentino.it. I prodotti “Qualità Trentino” sono in ogni caso accettati solo se prodotti in Trentino.</p> <p>Nel caso degli esercizi che hanno sede in Comuni trentini confinanti con Comuni non trentini, c’è la possibilità di utilizzare nel menù a filiera trentina fino al 50% degli ingredienti provenienti da oltreconfine, purché acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali) avente sede a non più di 30 chilometri in linea d’aria dall’esercizio.</p> <p>I prodotti a filiera trentina con più facile reperibilità e che assicurano una fornitura continua sono soprattutto i prodotti ittici d’acqua dolce (trota e salmerino), verdure e ortaggi, mele, piccoli frutti, latticini e formaggi, vino.</p>



Attenzione alle confusioni! I prodotti a filiera trentina non vanno confusi con i prodotti tipici: la carne salada è tipica, ma non è detto che sia a filiera trentina (anzi, spesso, come nel caso delle carni, non lo è). Allo stesso modo, i prodotti a filiera trentina non vanno confusi con i prodotti trasformati in Trentino: può esserci una pasta realizzata in Trentino, ma il grano non sarà certamente trentino. Viceversa, bisogna fare attenzione che un prodotto chiaramente coltivato in Trentino sia anche trasformato all'interno del territorio provinciale, altrimenti non si potrebbe più considerare a filiera trentina.

I ristoranti di hotel che offrono il servizio di ristorazione esclusivamente ai clienti che pernottano, non sono obbligati a garantire ogni giorno un menù a filiera trentina (come invece sono tenuti a fare i ristoranti non riservati solo ai clienti che pernottano) ma, in alternativa, possono inserire all'interno del menù almeno un piatto "a filiera trentina" ogni giorno diverso (a scelta tra un antipasto, un primo, un secondo o un dessert).

Documenti da preparare per la verifica

- Prove della provenienza dei prodotti indicati come "a filiera trentina" (o da produttore locale) all'interno del menù consistenti in una copia della fattura **oppure** della bolla d'acquisto **oppure** di analoga ricevuta, se necessario con **autodichiarazione del fornitore** attestante la filiera trentina (o la produzione locale entro 30 km dall'esercizio)
- Copia del menù (anche in formato digitale);
- Mostrare al verificatore la presenza di una adeguata fornitura dei prodotti in magazzino

I ristoranti di hotel devono fornire come prova copia di tutti i menù proposti ai clienti durante la settimana

Punteggio ottenibile

Nessun punteggio, **obbligatorio**

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.



MENU

"A FILIERA TRENTINA"**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

Antipasto a filiera trentina

Trutta en Saor accompagnata da una giardiniera* e pane alle olive*

Primo piatto a filiera trentina

Tagliatelle di spinaci con Spressa delle Giudicarie DOP**

Secondo piatto a filiera trentina

Spezzatino servito con polenta, crauti e tosella**

Dessert a filiera trentina

Gelato trentino servito con confettura di mirtilli**

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)

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 3

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

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

Criterio A2	Alimenti biologici	Obbligatorio
	Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti	
Importanza per l'ambiente	Sostenendo un metodo di coltivazione rispettoso dell'ambiente, garantiamo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità , nonché un maggior benessere degli animali.	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Inserire nel menù 2 ingredienti principali (ad es pasta, carne, pane, olio, verdure, uova, ecc) derivanti da agricoltura biologica</p> <p>2 Contrassegnare sul menù i prodotti provenienti da agricoltura biologica (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)</p>	
Suggerimenti e consigli	<p>I prodotti a marchio biologico si contraddistinguono con il marchio "da agricoltura biologica", l'unico riconosciuto a livello europeo dal Regolamento CE 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). Alcuni esempi, facilmente reperibili, di prodotti "da agricoltura biologica" sono: pasta, ortaggi, uova, olio, sughi, salse, ecc. Tali prodotti sono facilmente reperibili da fornitori certificati o presso le principali catene di distribuzione specializzata per la ristorazione. E' possibile individuare i produttori certificati consultando il Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (http://www.sinab.it/) Se riuscite a fare un menù a filiera trentina con una parte di ingredienti bio (e magari vegetariano), avreste realizzato l'eco-menù perfetto! Provateci!</p> <p>NOTA BENE: ai sensi della normativa comunitaria, non è possibile utilizzare il logo "agricoltura biologica" nell'informazione al cliente per contraddistinguere gli ingredienti bio utilizzati.</p>	
Documenti da preparare per la verifica		
Punteggio ottenibile	Nessun punteggio, obbligatorio	

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



MENU

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

Antipasti

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***

Azione 1

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

Primi piatti

*Gnocchi di spinaci** con pancetta e burro*

*Ravioloni farciti con radicchio** dell'orso e ricotta*

*Tagliolini al pomodoro** ed erbe aromatiche*

Secondi piatti

*Goulash di manzo con polenta***

*Carne salada alla griglia con fagioli***

*Uova** all'occhio di bue con speck croccante*

Dessert

*Torta ripiena di amaretti, cioccolato*** e pere*

*Pere cotte con gelato alla vaniglia****

*Caffè****

Azione 2

Nota informativa: informa il cliente che i prodotti indicati derivano da Agricoltura Biologica certificata. **NOTA**

BENE: ai sensi della normativa comunitaria, **non** è possibile utilizzare il logo "agricoltura biologica" nell'informazione al cliente per contraddistinguere gli ingredienti bio utilizzati

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

*** prodotti derivati dal commercio Equo&Solidale, con certificazione FairTrade



3.2.3 Criterio A3

Criterio A3	Alimenti biologici plus	Facoltativo min 0,5 punti max 4,5 punti
Importanza per l'ambiente	Inserire nel menù ulteriori (oltre ai 3 indicati nel criterio A2) ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. Fra tutti gli alimenti biologici offerti, almeno 1 su 3 deve essere derivante da filiera trentina	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Inserire nel menù altri ingredienti principali (ad es pasta, carne, pane, olio, verdure, uova, ecc) derivanti da agricoltura biologica oltre ai tre indicati nel criterio A2)</p> <p>2 Ogni tre ingredienti, inserire nel menù un ingrediente principale derivante da agricoltura biologica e da filiera trentina</p> <p>3 Contrassegnare sul menù i prodotti provenienti da agricoltura biologica (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)</p>	
Suggerimenti e consigli	<p>Il prodotti a marchio biologico si contraddistinguono con il marchio "da agricoltura biologica", l'unico riconosciuto a livello europeo dal Regolamento CE 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). Ogni tre prodotti bio, uno dev'essere a filiera trentina (vedi criterio A1 per la definizione di filiera trentina). Esempio: dei primi 3 prodotti bio (obbligatori ai sensi del criterio A2, 1 dev'essere a filiera trentina, 4 bio/1 trentino, 5 bio/1 trentino, 6 bio/2 trentini, 7 bio/2 trentini, 8 bio/2 trentini, 9 bio/3 trentini) Alcuni esempi, facilmente reperibili, di prodotti "da agricoltura biologica" sono: pasta, ortaggi, uova, olio, sughi, salse, ecc. Prodotti biologici a filiera trentina sono soprattutto ortaggi, ma anche frutta e latticini. Tali prodotti sono facilmente reperibili da fornitori certificati o presso le principali catene di distribuzione specializzata per la ristorazione. E' possibile individuare i produttori certificati consultando il Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (http://www.sinab.it)</p> <p>NOTA BENE: ai sensi della normativa comunitaria, non è possibile utilizzare il logo "agricoltura biologica" nell'informazione al cliente per contraddistinguere gli ingredienti bio utilizzati.</p>	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto biologico • Presenza del marchio "da agricoltura biologica" sulle confezioni dei prodotti • Copia del menù • Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino 	
Punteggio ottenibile	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è di 0,5 punti ulteriore ingrediente biologico inserito all'interno del menù (oltre i tre richiesti dal criterio A2)</p> <p>Il punteggio massimo per questo criterio è di 4,5 punti > 9 ingredienti o più</p>	

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

MENU

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.

Antipasti

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***

Primi piatti

*Gnocchi di spinaci** con pancetta e burro*

*Ravioloni farciti con radicchio** dell'orso e ricotta*

*Tagliolini al pomodoro** ed erbe aromatiche*

Secondi piatti

*Goulash di manzo con polenta***

*Carne salada alla griglia con fagioli***

*Uova** all'occhio di bue con speck croccante*

Dessert

*Torta ripiena di amaretti, cioccolato*** e pere*

*Pere cotte con gelato alla vaniglia****

*Caffè****

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

***prodotti derivati dal commercio Equo&Solidale, con certificazione FairTrade

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. **NOTA**

BENE: ai sensi della normativa comunitaria, **non** è possibile utilizzare il logo "agricoltura biologica" nell'informazione al cliente per contraddistinguere gli ingredienti bio utilizzati

3.2.4 Criterio A4

Criterio A4	Alimenti equi e solidali	Facoltativo min 0,5 punti max 2,5 punti
Importanza per l'ambiente	Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Italia (ad es the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) provenienti da commercio equo e solidale certificati Fairtrade Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Inserire nel menù almeno 1 ingrediente, fra quelli non reperibili in Italia (ad es cioccolato, zucchero di canna, succhi tropicali, caffè, ecc) derivante dal commercio Equo&Solidale, con certificazione Fairtrade</p> <p>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 visibile al cliente, oppure riportare la dicitura "da commercio Equo&Solidale" con un asterisco a fondo pagina (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)</p>	
Suggerimenti e consigli	<p>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.</p> 	<p>A livello nazionale è possibile ottenere informazioni su aziende e fornitori di prodotti Equo&Solidali sul sito Fairtrade Italia all'indirizzo: www.fairtrade.italia.it, catalogo on-line per cercare prodotti e servizi ecologici e contattare le aziende che li producono e distribuiscono.</p>
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto equo e solidale; Presenza del marchio Fairtrade sulle confezioni dei prodotti Copia del menù; Mostrare al verificatore la presenza di una adeguata fornitura di prodotti Fairtrade in magazzino 	
Punteggio ottenibile	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è di 0,5 punti per ogni ingrediente certificato Fairtrade inserito all'interno del menù. Il punteggio massimo per questo criterio è di 2,5 punti è 5 o più ingredienti</p>	

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

MENU

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

Antipasti

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***

Primi piatti

*Gnocchi di spinaci** con pancetta e burro*

*Ravioloni farciti con radicchio** dell'orso e ricotta*

*Tagliolini al pomodoro** ed erbe aromatiche*

Secondi piatti

*Goulash di manzo con polenta***

*Carne salada alla griglia con fagioli***

*Uova** all'occhio di bue con speck croccante*

Dessert

*Torta ripiena di amaretti, cioccolato*** e pere*

*Pere cotte con gelato alla vaniglia****

*Caffè****

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 derivati dal commercio Equo&Solidale, con certificazione FairTrade

3.2.5 Criterio A5

Criterio A5	Alimenti locali <p>Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.</p> <p>*con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associa produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo</p>	Facoltativo min 1 punti max 2 punti
Importanza per l'ambiente	<p>In modo ancora più stringente del criterio A1 Menù a filiera trentina, il presente requisito ambientale garantisce la riduzione delle emissioni 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</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> 1 Inserire nel menù almeno 2 ingredienti principali, alimenti e bevande, acquistati direttamente da un produttore locale, collocato a non oltre 30 km in linea d'aria dall'esercizio 2 Riportare sul menù l'apposita informazione in modo chiaro e visibile (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) 	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Individuare i produttori locali tenendo conto che l'acquisto va effettuato direttamente presso di loro (senza intermediazione) I 30 km di distanza si calcolano in linea d'aria e non sulla base del tragitto da percorrere effettivamente Sul menù, evidenziare ogni alimento locale utilizzato 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto locale, se necessario con autodichiarazione del fornitore attestante la produzione locale entro 30 km dall'esercizio Copia del menù (anche in formato digitale) Mostrare al verificatore la presenza di una adeguata fornitura di prodotti locali in magazzino 	
Punteggio ottenibile	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è di 0,5 punti per ogni ingrediente locale inserito all'interno del menù.</p> <p>Il punteggio minimo è pari a 1 punto > 2 alimenti locali (ulteriori rispetto a quelli eventualmente inseriti ai sensi del criterio A1 Menù a filiera trentina).</p> <p>Il punteggio massimo per questo criterio è di 2 punti è → 4 o più ingredienti.</p>	

3.2.6 Criterio A6

Criterio A6	Alimenti di lontana provenienza	Facoltativo 1 punto
	<p>Eliminare dall'offerta alimenti e bevande la cui filiera annoveri almeno un passaggio (coltivazione/allevamento, trasformazione, distribuzione) svolto a oltre 1200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. L'uso di alimenti di lontana provenienza è tuttavia ammesso in occasione di iniziative a tema finalizzate alla conoscenza dei prodotti provenienti da culture produttive ed enogastronomiche lontane dalla nostra</p> <p>* sono ammessi alimenti e bevande non producibili nel raggio di 1200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo (ad es the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati)</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>Chiedendo il contrario di quanto chiedono i criteri A1 Menù a filiera trentina e A5 Alimenti locali, il presente requisito ambientale garantisce anch'esso la riduzione delle emissioni 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 compatti ambientali: 1) clima e ozono stratosferico; 2) pool di risorse non rinnovabili; 3) qualità dei suoli; 4) ecosistemi-biodiversità; 5) paesaggio</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> 1 Eliminare dal menù tutti i prodotti di lontana provenienza, la cui filiera annoveri uno o più passaggi svolti a oltre 1200 km dalla sede dell'esercizio 2 Riportare sul menù l'apposita informazione in modo chiaro e visibile (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) 	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare una ricognizione della provenienza degli alimenti usati nell'esercizio • Il criterio è finalizzato a evitare l'uso di prodotti che arrivano da lontano nel caso in cui essi possano essere prodotti relativamente vicino, nel raggio di 1200 km (ad esempio, va eliminato il vino cileno oppure il pomodoro cinese o il salmone dell'Alaska) • Sono ammessi i prodotti non producibili nel raggio di 1200 km, quindi il caffè, ecc. • I 1200 km di distanza si calcolano in linea d'aria e non sulla base del tragitto da percorrere effettivamente 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Copia del menù (anche in formato digitale); • Mostrare al verificatore l'assenza di alimenti di lontana provenienza in magazzino 	
Punteggio ottenibile	1 punto	

3.2.7 Criterio A7

Criterio A7	Menù vegetariano	Facoltativo 4 punti
Importanza per l'ambiente	<p>Garantire e promuovere una proposta di "menù vegetariano" composta da almeno 3 portate che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce. In alternativa, garantire e promuovere l'offerta di almeno 3 pizze che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce</p>	Facoltativo 4 punti
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>Questo criterio premia le produzioni vegetali, che risultano meno impattanti rispetto a quelle da allevamento, in particolare per quanto riguarda l'inquinamento atmosferico, idrico e i consumi di energia e di acqua</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="435 765 1033 866">1 Individuare gli ingredienti necessari a confezionare una proposta costante nel tempo di almeno tre diverse portate (o tre pizze) realizzate senza carne né pesce <li data-bbox="435 866 1033 1080">2 Riportare sul menù la proposta chiamandola "Menù vegetariano" (per le pizzerie, evidenziare a parte nel menù le tre pizze vegetariane). Utilizzare l'apposita informazione in modo chiaro e visibile (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) 	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Evidenziare bene la proposta, considerando che sono sempre più i consumatori che cercano soluzioni vegetariane quando mangiano fuori casa Vegetariano non vuol dire solo verdura: ci sono anche i legumi, i cereali, la frutta Vegetariano non vuol dire vegano: sono ammessi anche il latte e i suoi derivati Se riuscite a fare un menù a filiera trentina vegetariano e con una parte di ingredienti bio, avreste realizzato l'eco-menù perfetto! Provateci! 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto vegetariano; Copia del menù; Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino 	
Punteggio ottenibile	4 punti	

3.2.8 Criterio A8

Criterio A8	Prodotti da lotta alle mafie	Facoltativo min 0,5 punti max 1 punti
Importanza per l'ambiente	Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Trentino certificati da agricoltura biologica e provenienti da coltivazioni su terre confiscate alle mafie. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> 1 Individuare gli ingredienti, alimenti e bevande provenienti da terre confiscate alle mafie, che siano anche biologici e non producibili in Trentino 2 Evidenziare sul menù i prodotti da lotta alle mafie e utilizzare l'apposita informazione in modo chiaro e visibile (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) 	 
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> • I prodotti non devono essere producibili in Trentino, quindi l'olio non può ad esempio essere accettato • I prodotti bio di Libera Terra (http://bottegaliberaterra.it) e di GoelBio (http://wwwgoelcoop) sono conformi al criterio 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto dei prodotti da lotta alle mafie; • Copia del menù; • Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti da lotta alle mafie in magazzino 	
Punteggio ottenibile	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è di 0,5 punti per ogni ingrediente locale inserito all'interno del menù. Il punteggio minimo è pari a 0,5 punti > 1 prodotto da lotta alle mafie Il punteggio massimo per questo criterio è di 1 punto è → 2 o più ingredienti</p>	

3.3 Sezione B: Rifiuti

3.3.1 Criterio B1

Criterio B1	Confezioni monodose	Obbligatorio
Importanza per l'ambiente	Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>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 produzione di rifiuti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Se presenti le bustine monodose per olio e aceto sostituirle con bottiglie o equivalenti (a norma di legge) 2 Se presenti bustine monodose di sale sostituirle con saliere o supporti alternativi (a norma di legge) 3 Se presente zucchero in bustine monodose di alluminio o poliaccoppato 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 salviette lavamani in confezioni monodose (di solito in alluminio o plastica) sostituirle con alternative meno impattanti, quali salviette liofilizzate, ecc. 5 Se presente il caffè normale in capsule o cialde, sostituirlo con il caffè in grani (unica eccezione: il caffè in cialde compostabili, in presenza di una macchina per il caffè a risparmio energetico e di una situazione in cui non vengano serviti più di 200 caffè alla settimana) 6 Se presente il caffè decaffeinato in capsule di plastica, sostituirlo con caffè decaffeinato in grani oppure in cialde con involucro esterno non in plastica 	 
Suggerimenti e consigli	I prodotti richiesti per la soddisfazione di questo criterio sono reperibili presso qualsiasi fornitore o supermercato.	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Copia della fattura oppure della bolla di acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto dei prodotti; • Mostrare al verificatore l'assenza dei prodotti monodose e la presenza dei prodotti pluridose in magazzino 	
Punteggio ottenibile	Nessun punteggio, obbligatorio	



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

Criterio B2	Prodotti monouso	Obbligatorio
Importanza per l'ambiente	Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc)	
Azioni utili per soddisfare il criterio		<p>Nella costruzione di questo criterio sono stati presi in considerazione i fattori di pressione “produzione di rifiuti”, “consumo di risorse rinnovabili” e “consumo di risorse non rinnovabili”, associati al consumo di materiali (carta e plastica principalmente) associato alla produzione delle stoviglie monodose ed al loro smaltimento</p>
Suggerimenti e consigli		/
Documenti da preparare per la verifica		<ul style="list-style-type: none"> • Mostrare al verificatore l'assenza dei prodotti monouso in magazzino e la presenza dei prodotti lavabili nelle cucine
Punteggio ottenibile	Obbligatorio	



3.3.3 Criterio B3

Criterio B3	Asporto cibo non consumato	Obbligatorio
Importanza per l'ambiente	<p>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</p>	Obbligatorio
Importanza per l'ambiente		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
Azioni utili per soddisfare il criterio		<ol style="list-style-type: none"> 1 Inserire nel menù una nota chiara ed evidente che informi i clienti sulla possibilità di portare a casa il cibo ed il vino avanzati durante il pasto(vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione) 2 Fornirsi di contenitori dedicati all'asporto di cibo
Suggerimenti e consigli		<ul style="list-style-type: none"> • Portare a casa i propri avanzi è un diritto del cliente (v. qui: http://www.ecoristorazionetrentino.it/altre-notizie/asporto-di-cibo-non-consumato-e-un-diritto/), per cui il criterio chiede qualcosa in più della semplice accettazione della richiesta del cliente: ecco perché si consiglia di proporre, oltre che con la dicitura scritta sul menù, anche verbalmente l'asporto di cibo non consumato al cliente: questo facilita la richiesta del cliente di portare a casa gli avanzi • I ristoratori sono liberi di utilizzare qualsiasi contenitore ritengano maggiormente opportuno per favorire la pratica di asporto del cibo non consumato durante il pasto. Si consiglia comunque di utilizzare vaschette realizzate in materiale compostabile, poiché meno impattanti sull'ambiente. Al momento, i marchi di compostabilità esistenti sul mercato e conformi allo standard EN 13432 attualmente sono: il marchio Compostabile CIC, rilasciato da Certiquality (Ente verificatore), il marchio OK Compost ed il marchio rilasciato dall'ente tedesco DIN CERTCO. Le normative assimilabili alla EN 13432 sono invece la normativa Europea EN 14995 (dedicata ai prodotti finiti e non alle materie prime come la EN 13432) e la norma americana ASTM D 6400
Documenti da preparare per la verifica		<ul style="list-style-type: none"> • Copia del menù; • Mostrare al verificatore la presenza delle vaschette in magazzino
Punteggio ottenibile		Obbligatorio



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 DOP**

Secondo piatto a filiera trentina

Spezzatino servito con polenta, crauti e tosella**

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 dei rifiuti organici

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

*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

3.3.4 Criterio B4

Criterio B4	Compostaggio	Facoltativo min 2 punti max 3 punti
Importanza per l'ambiente	Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>Il presente criterio è associato ad un beneficio ambientale connesso alla riduzione del volume di frazione organica conferita agli impianti di compostaggio, generando, allo stesso tempo, una riduzione del trasporto su gomma</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="452 646 981 698">1 Effettuare il compostaggio autonomo della frazione organica dei rifiuti <li data-bbox="452 698 981 907">2 [OPPURE] Per ottenere il punteggio massimo (3 punti), il compostaggio va effettuato attraverso l'acquisto di una compostiera professionale (la compostiera dovrà assicurare la produzione del compost in maniera continuativa, anche nei mesi invernali) 	    
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="477 999 1298 1131">• Nel caso si voglia fare compostaggio professionale, 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. 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="477 1224 1133 1253">• Mostrare il luogo in cui avviene il compostaggio <li data-bbox="477 1253 1133 1282">• Documentare la destinazione del compost prodotto <li data-bbox="477 1282 1133 1334">• Nel caso di compostaggio professionale, indicare marca, modello e eventuale fornitore della compostiera utilizzata <li data-bbox="477 1334 1314 1385">• Nel caso di compostaggio professionale, copia della scheda tecnica della compostiera utilizzata 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 2 punto per compostaggio tradizionale, 3 punti per compostaggio professionale	



Azione 1
utilizzare per



2 punti



Azione 2
utilizzare



3 punti

3.3.5 Criterio B5

Criterio B5	Acqua da bere	Obbligatorio
	<p>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)</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>Con l'utilizzo dell'acqua di rete piuttosto che l'acqua in bottiglia (soprattutto se di plastica) si intende garantire un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Indicare sul menù in modo chiaro ed evidente la possibilità di richiedere acqua del rubinetto (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)</p> <p>2 Se offerta acqua in bottiglia, offrire ai clienti acqua in bottiglia di vetro con vuoto a rendere e da filiera trentina</p>	 
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> L'acqua di rete (del rubinetto) 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 di fornitura d'acqua del rubinetto 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 Utilizzando l'acqua di rete, pur perdendo il proprio margine di guadagno sulla vendita dell'acqua in bottiglia, 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 pagano le tasse) di dimensioni più ridotte Decidendo di intraprendere seriamente questa strada, sarebbe opportuno non limitarsi all'informativa sul menù, ma proporre verbalmente l'acqua del rubinetto al cliente Se si decidesse di far pagare l'acqua del rubinetto (soluzione possibile, ma in ogni caso non consigliata), suggeriamo di spiegare al cliente che dietro al servizio ci sono dei costi e soprattutto dei mancati guadagni, e che il ristoratore decide di accollarseli per salvaguardare l'ambiente 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 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto dell'acqua minerale in bottiglia; Copia del menù; Mostrare al verificatore la presenza delle bottiglie in vetro con il vuoto a rendere in magazzino e la presenza dei contenitori con cui si serve l'acqua del rubinetto 	
Punteggio ottenibile	Nessun punteggio, obbligatorio	



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 DOP**

Secondo piatto a filiera trentina

Spezzatino servito con polenta, crauti e tosella**

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 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 1offrire acqua di rete**Azione 2**sostituire con

3.3.6 Criterio B6

Criterio B6	Vino sfuso	Facoltativo 3 punti
Importanza per l'ambiente	Offrire nel menù vino sfuso, indicandone l'origine sul menù	
Importanza per l'ambiente		<p>Questo criterio, come nei criteri B1, B2 e B5 è associato a molteplici benefici ambientali, tra cui: riduzione del consumo di risorse rinnovabili e non rinnovabili (imputabili alla produzione di imballaggi) riduzione del volume di rifiuti, ed inoltre, riduzione delle emissioni (cause dal trasporto dei prodotti da parte dei fornitori)</p>
Azioni utili per soddisfare il criterio		<ol style="list-style-type: none"> 1 Offrire ai clienti vino sfuso, indicando con una nota il produttore, eventuali trasformatori ed il fornitore 2 Indicare sul menù la possibilità di richiedere vino alla spina (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)
Suggerimenti e consigli		<ul style="list-style-type: none"> • Si suggerisce di acquistare delle botti per contenere il vino sfuso. Le botti per il vino (classiche in legno, oppure in alluminio simili ai fusti per la birra) sono sufficienti per l'ottenimento del punteggio associato a questo criterio • Sono comunque considerati sufficienti i fiaschi o le damigiane o altri contenitori per il vino, se hanno una capienza superiore ai 5 litri • Il vino sfuso non deve in alcun modo provenire da residui di bottiglie non completamente consumate né deve trattarsi semplicemente di vino in bottiglia scaraffato
Documenti da preparare per la verifica		<ul style="list-style-type: none"> • Copia della fattura oppure della bolla di acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto del vino sfuso; • Copia del menù; • Mostrare al verificatore le botti per la spillatura del vino
Punteggio ottenibile		<p>Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 3 punti</p>



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

Trutta en Saor accompagnata da una giardiniera* e pane alle olive*

Primo piatto a filiera trentina

Tagliatelle di spinaci con Spressa delle Giudicarie DOP**

Secondo piatto a filiera trentina

Spezzatino servito con polenta, crauti e tosella**

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

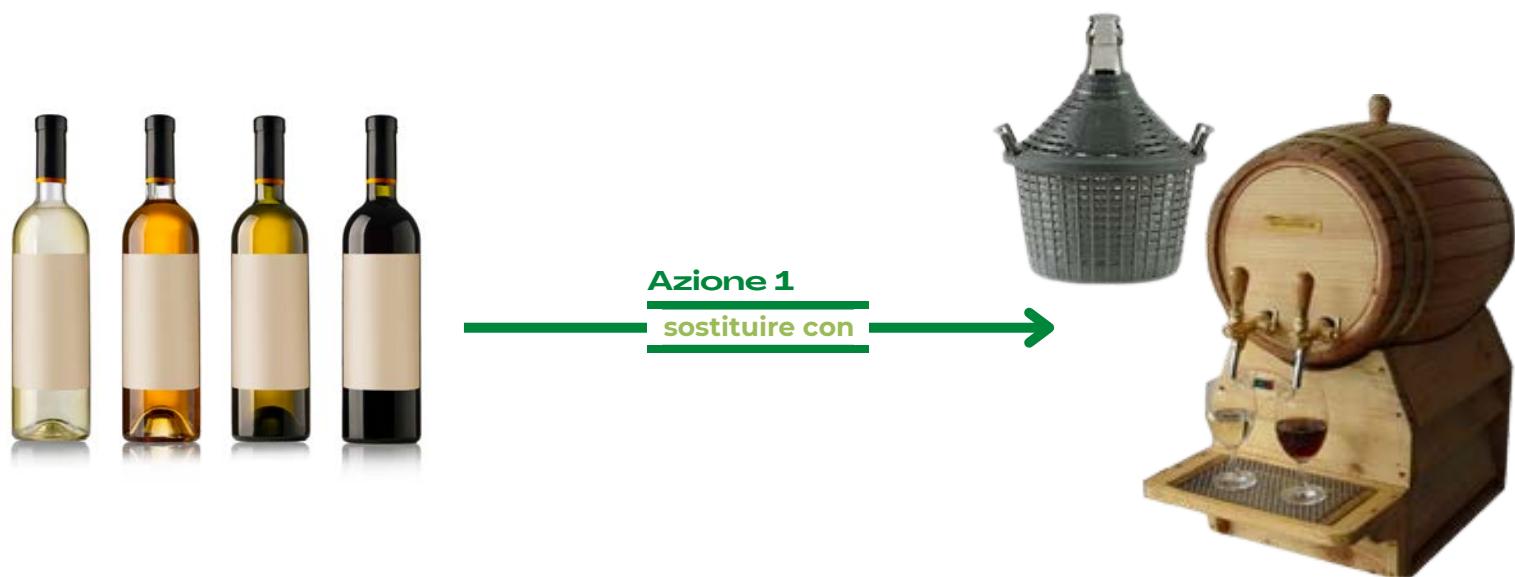
*prodotti derivanti da filiera trentina, per i quali i produttori (allevatori/coltivatori), i trasformatori ed i distributori sono tutti riconducibili al territorio trentino. Per maggiori informazioni riguardanti la filiera trentina dei prodotti indicati, si prega di rivolgersi al personale

Azione 1 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

Criterio B7	Tovaglie e tovaglioli	Facoltativo min 1 punti max 4 punti
Importanza per l'ambiente	<p>Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili)</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile 2 [OPPURE] Utilizzare tovaglie e tovaglioli in carta ambientalmente certificata (marchi: Ecolabel o assimilabili, FSC, PEFC, Ok Compost o altri marchi assimilabili)</p>	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Il ristoratore può scegliere, a seconda delle proprie esigenze, quale strategia implementare 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 Nel caso in cui il ristoratore preferisca invece utilizzare prodotti in carta usa e getta, la soluzione preferibile (premiata con un punteggio maggiore) è il prodotto certificato Ecolabel Premiate, seppur col minimo punteggio, sono anche altre caratteristiche ecologiche certificate, come la provenienza da foreste gestite in modo sostenibile o la compostabilità Ormai i prodotti certificati sono molto diffusi ed hanno un prezzo analogo a quelli tradizionali: chiederli al proprio fornitore o, in alternativa, ottenere informazioni sui siti PEFC (http://wwwpefcit/) FSC (http://wwwfsc-italiait/), Ok Compost (http://wwwokcompostbe/en/home/) ed Ecolabel (http://eeuropaeu/environment/ecolabel/) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto oppure di analoghe ricevuta che attestino l'acquisto del prodotto con certificazione ecologica (se usa e getta) Mostrare al verificatore la presenza di una adeguata fornitura di tovaglie e tovaglioli ecologici OPPURE del lavabile 	
Punteggio ottenibile	<p>Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 4 punti se i prodotti sono lavabili, 2 punti se sono Ecolabel, 1 punto se hanno le altre certificazioni. Nota Bene: per ottenere il punteggio, la scelta dev'essere esclusiva a scalare: 4 punti se ci sono solo prodotti lavabili; 2 punti se ci sono solo Ecolabel oppure Ecolabel e lavabili; 1 punto se ci sono gli altri prodotti certificati (anche in presenza, non esclusiva, di lavabili o prodotti Ecolabel)</p>	



Azione 1
sostituire con



Azione 2
sostituire con



3.3.8 Criterio B8

Criterio B8	Asciugamani	Facoltativo min 2 punti max 4,5 punti
Importanza per l'ambiente	<p>Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili)</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Utilizzare nei bagni asciugamani a getto d'aria o lavabili 2 [OPPURE] Utilizzare nei bagni tovaglioli asciugamani in carta ambientalmente certificata (marchi Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altri marchi assimilabili)</p>	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Il ristoratore può scegliere, a seconda delle proprie esigenze, quale strategia implementare L'utilizzo di asciugamani realizzati in materiale lavabile o a getto d'aria è quella preferibile da un punto di vista della riduzione dell'impatto ambientale ed inoltre garantisce un ritorno economico dell'investimento nel tempo Nel caso in cui il ristoratore preferisca invece utilizzare prodotti in carta usa e getta, si consiglia di optare per l'utilizzo di sistemi di erogazione quali i dispenser (automatico a fotocellula o manuali) poiché assicurano un utilizzo più razionale di tali prodotti da parte del cliente Per quanto riguarda gli asciugamani usa e getta, la soluzione preferibile (premiata con un punteggio maggiore) è il prodotto certificato Ecolabel Premiate, seppur col minimo punteggio, sono anche altre caratteristiche ecologiche certificate, come la provenienza da foreste gestite in modo sostenibile o la compostabilità Ormai i prodotti certificati sono molto diffusi ed hanno un prezzo analogo a quelli tradizionali: chiederli al proprio fornitore o, in alternativa, ottenere informazioni sui siti PEFC (http://wwwpefcit/), FSC (http://wwwfsc-italiait/), Ok Compost (http://www.okcompost.be/en/home/) ed Ecolabel (http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto oppure di analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico (se usa e getta); Mostrare al verificatore la presenza nei bagni degli asciugamani a getto d'aria o lavabili, oppure dei prodotti coi marchi ecologici in magazzino 	
Punteggio ottenibile		<p>Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 4,5 punti se i prodotti sono lavabili, 3 punti se sono Ecolabel, 2 punti se hanno le altre certificazioni. Nota Bene: per ottenere il punteggio, la scelta dev'essere esclusiva a scalare: 4,5 punti se ci sono solo prodotti lavabili; 3 punti se ci sono solo Ecolabel o assimilabili (anche in presenza, non esclusiva, di lavabili); 2 punti se ci sono gli altri prodotti certificati (anche in presenza, non esclusiva, di lavabili o prodotti Ecolabel)</p>



Azione 1

sostituire con

4,5 punti



Azione 1

sostituire con

4,5 punti



Azione 2

sostituire con

3 punti



2 punti



3.3.9 Criterio B9

Criterio B9	Cestini nel bagno	Facoltativo 0,5 punti
Importanza per l'ambiente	<p>Attrazzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo</p>	Facoltativo 0,5 punti
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Dotare i bagni della struttura di cestini per i rifiuti (per assorbenti e pannolini) 2 Invitare i clienti, con cartelli o avvisi esplicativi, a servirsi dei cestini e non buttare i rifiuti nello scarico (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)</p>	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Nessun documento da preparare Mostrare al verificatore la presenza dei cestini nei bagni della struttura, con l'apposita informativa 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 0,5 punti	



Azione 1 e 2

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

3.3.10 Criterio B10

Criterio B10	Acqua da bere plus	Facoltativo 4 punti
Importanza per l'ambiente	Offrire al cliente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Eliminare ogni fornitura di acqua naturale in bottiglia</p> 	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> L'acqua di rete (del rubinetto) 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 di fornitura d'acqua del rubinetto 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 Utilizzando l'acqua di rete, pur perdendo il proprio margine di guadagno sulla vendita dell'acqua in bottiglia, 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 pagano le tasse) di dimensioni più ridotte Se si decidesse di far pagare l'acqua del rubinetto (soluzione possibile, ma in ogni caso non consigliata), suggeriamo di spiegare al cliente che dietro al servizio ci sono dei costi e soprattutto dei mancati guadagni, e che il ristoratore decide di accollarseli per salvaguardare l'ambiente Si suggerisce di comunicare questa scelta al cliente con una dicitura nel menù che spieghi il valore ambientale della scelta (zero rifiuti e zero trasporti) Per quanto riguarda l'acqua frizzante, questa può essere fornita in bottiglia, ovviamente di vetro con il vuoto a rendere e da filiera trentina 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Mostrare al verificatore l'assenza delle bottiglie in magazzino e la presenza dei contenitori con cui si serve l'acqua del rubinetto 	
Punteggio ottenibile	4 punti	

3.3.11 Criterio B11

Criterio B11	Mini-porzioni Offrire al cliente la possibilità di ordinare porzioni ridotte a prezzo ridotto per qualunque portata per la quale sia possibile, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente	Facoltativo 0,5 punti
Importanza per l'ambiente	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, evitando al cliente di fare avanzi	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> 1 Individuare le portate per le quali risulta possibile garantire la mezza porzione 2 Evidenziare in modo chiaro e visibile sul menù le portate servibili a mini-porzione, esponendo il prezzo ridotto rispetto alle portate normali 	  
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> • La porzione può essere ridotta di un quarto, un terzo o metà, a scelta del ristoratore • Per "qualunque portata possibile", s'intende i casi in cui è abbastanza agevole, da un punto di vista organizzativo, fare mini-porzioni 	
Documenti da preparare per la verifica	Copia del menù	
Punteggio ottenibile	Obbligatorio	

3.3.12 Criterio B12

Criterio B12	Detersivi a ridotto imballaggio	Obbligatorio
	<p>Utilizzare per le pulizie almeno 3 linee di detersivi alla spina o superconcentrati o in caps o con vuoto a rendere, identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>Con la soddisfazione di questo criterio da parte del ristoratore si ha l'obiettivo di ridurre la quantità di rifiuto da imballaggio legato all'uso dei prodotti detergenti</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di 3 linee di prodotti per le pulizie, alla spina, superconcentrati, in caps o con vuoto a rendere, 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.)</p>	 
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Si suggerisce di confrontarsi col proprio fornitore per spiegargli l'esigenza di ridurre i rifiuti e sentire da lui quali soluzioni propone Le 3 linee di detersivo prescelte dovranno vedere l'utilizzo esclusivo di detersivi a ridotto imballaggio (non sono accettati utilizzi promiscui di detersivi tradizionali e di detersivi a ridotto imballaggio nella stessa linea) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto o analoga ricevuta che attestino l'acquisto del detersivo a ridotto imballaggio; Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino 	
Punteggio ottenibile	Obbligatorio	

3.4 Sezione C: Energia

3.4.1 Criterio C1

Criterio C1	Elettricità verde	Facoltativo 4,5 punti
	Utilizzare al 100% energia elettrica certificata proveniente da fonti rinnovabili	
Importanza per l'ambiente	Il criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo di risorse non rinnovabili (principalmente petrolio e derivati) e la riduzione di emissioni climateranti riconducibili alla loro combustione	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Fare un contratto con il fornitore di energia abituale o con un altro fornitore, per l'acquisto di energia proveniente esclusivamente da fonti rinnovabili</p>	  
Suggerimenti e consigli	<p>Si consiglia di contattare il proprio fornitore di energia e richiedere la fornitura di energia proveniente esclusivamente da fonti rinnovabili; solitamente il costo aggiuntivo 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'APRIE Agenzia provinciale per le risorse idriche e l'energia, della quale è possibile trovare i contatti al seguente link: http://www.energia.provincia.tn.it/</p>	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della bolletta oppure del contratto di fornitura e/o attestato di certificazione dell'utilizzo di energia certificata proveniente da fonti 100% rinnovabili 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 4,5 punti	



Azione 1

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

3.4.2 Criterio C2

Criterio C2	Energia rinnovabile	Facoltativo Min 1,5 punti Max 3 punti
	Generare energia rinnovabile (energia solare, fotovoltaica, geotermica, eolico, ecc.)	
Importanza per l'ambiente	Il criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo di risorse non rinnovabili (principalmente petrolio e derivati) e la riduzione di emissioni climalteranti riconducibili alla loro combustione	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Dotare (se non lo si possiede già) la propria struttura di un impianto per la generazione di energia rinnovabile</p>	  
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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. Per impianto da energia rinnovabili sono riconosciuti ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> I pannelli solari termici per la produzione di acqua calda ad uso sanitario o per le cucine; I pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica; Altri impianti (eolico, geotermico, ecc.) Inoltre, se il ristoratore fosse interessato ad installare ex-novo 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. 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.) 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) La generazione di energia rinnovabile non deve coprire necessariamente l'intero fabbisogno energetico della struttura: è sufficiente che vi sia generazione di energia rinnovabile per ottenere il punteggio minimo 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia del contratto di fornitura di energia elettrica "scambio sul posto" oppure copia oppure foto leggibile della fattura di acquisto dell'impianto 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 1,5 punti, che diventano 3 se l'energia rinnovabile generata soddisfa almeno il 70% del fabbisogno energetico dell'esercizio	

**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	Obbligatorio
Importanza per l'ambiente	Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE)	Obbligatorio
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>Il criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo di risorse non rinnovabili (principalmente petrolio e derivati) e la riduzione di emissioni climalteranti riconducibili alla loro combustione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Dotare le sale della propria struttura di lampade a LED 2 Dotare le sale della propria struttura di lampade a neon 3 Dotare le sale della propria struttura di lampade fluorescenti 	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> • 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 o alogene • Le lampade a risparmio energetico possono essere acquistate presso qualsiasi rivenditore autorizzato e anche presenti in qualsiasi supermercato • 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 • 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) • NB: nei punti luce ad alta frequenza di accensione/spegnimento (ad esempio nei corridoi) è consentito l'utilizzo di lampade alogene migliorate • INOLTRE 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 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Copia della fattura oppure della bolla di acquisto o analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto a risparmio energetico; • Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino e nell'esercizio 	
Punteggio ottenibile	Nessun punteggio, obbligatorio	



Azione 1
sostituire con



Azione 2
sostituire con



Azione 3
sostituire con



3.4.4 Criterio C4

Criterio C4	Elevate prestazioni energetiche dell'edificio	Facoltativo 2 punti
Importanza per l'ambiente	Svolgere l'attività di ristorazione all'interno di un edificio che, a seguito di certificazione energetica, risulti collocato in classe energetica B o superiore, oppure che sia dotato di certificazione di sostenibilità ambientale LEED o assimilabile	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>Il criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo di risorse non rinnovabili (principalmente petrolio e derivati) e la riduzione di emissioni climalteranti riconducibili alla loro combustione</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="450 878 975 983">1 Effettuare un audit energetico per capire se la propria struttura può rientrare almeno in classe energetica B oppure può ottenere la certificazione LEED, e, in caso di <li data-bbox="450 990 975 1118">2 fattibilità, individuare gli investimenti eventualmente necessari Effettuare la certificazione energetica dell'edificio almeno in classe B <li data-bbox="450 1125 975 1192">3 [OPPURE] Effettuare la certificazione di sostenibilità ambientale per gli edifici LEED 	       
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Per avere delle informazioni preliminari gratuite e capire a quali eventuali contributi si può accedere, rivolgersi all'APRIE Agenzia provinciale per le risorse idriche e l'energia, della quale è possibile trovare i contatti al seguente link: http://www.energia.provincia.tn.it/ Per la certificazione LEED, ci si può rivolgere al Green Building Council Italia di Rovereto (http://www.gbcitalia.org/) Ridurre sotto una certa soglia i consumi energetici della propria struttura rappresenta una azione non sempre fattibile per il ristoratore, perché diversi potrebbero essere gli ostacoli: struttura in locazione, risorse economiche insufficienti. Si consiglia quindi di rivolgersi sempre e comunque a consulenti accreditati per un sopralluogo (molto spesso gratuito) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della certificazione energetica o LEED 	
Punteggio ottenibile	2 punti	

3.4.5 Criterio C5

Criterio C5	Mobilità sostenibile	Facoltativo 2 punti
	<p>L'esercizio applica uno sconto non inferiore al 10% sulle portate del menù a filiera trentina a beneficio dei clienti che dimostrino di aver raggiunto il locale con un mezzo di trasporto pubblico oppure con un mezzo di trasporto privato a motore alimentato a metano, gpl o elettrico, oppure in bicicletta o altri mezzi privi di motore. L'opportunità è comunicata in forma chiara ed evidente sul menù</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>Il criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo di risorse non rinnovabili (principalmente petrolio e derivati) e la riduzione di emissioni climateranti riconducibili alla loro combustione, in tal caso connessa non ai consumi energetici dell'esercizio, ma al trasporto dei clienti che vi si recano</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Comunicare in forma chiara ed evidente in corrispondenza della proposta di Menù a filiera trentina lo sconto di almeno il 10% a beneficio dei clienti che dimostrino di aver raggiunto il locale con un mezzo di trasporto pubblico oppure con un mezzo di trasporto privato a motore alimentato a metano, gpl o elettrico, oppure in bicicletta o altri mezzi privi di motore</p>	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Si suggerisce, in modo più pratico, di scontare l'intero Menù a filiera trentina (ad esempio 30 euro anziché 35) oppure le sue portate tutte quante di 1 euro ciascuna (o di 2 euro nel caso costino più di 10 euro) E' importante soffermarsi, sul menù, a dare grande evidenza a un'iniziativa che può avere grande successo e apprezzamento, ripagando lo sconto praticato con un buon ritorno di marketing Per verificare il mezzo usato dal cliente, è sufficiente chiedere a un cameriere e/o altro collaboratore di accompagnare il cliente al parcheggio e visionare il tipo di mezzo privato, accertandosi che si tratti di quelli richiesti dal criterio Nel caso il cliente sia arrivato con mezzo di trasporto pubblico, si chiederà di mostrare il biglietto 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia del menù 	
Punteggio ottenibile	2 punti	

3.5 Sezione D: Acqua

3.5.1 Criterio D1

Criterio D1	Scarichi nei bagni	Facoltativo 2 punti
Importanza per l'ambiente	Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico con un flusso idrico non superiore ai 6 litri per scarico (calcolati sullo scarico maggiore in caso di doppio tasto)	Facoltativo 2 punti
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Dotare i wc della propria struttura di sistemi di scarico con flusso idrico non superiore a 6 litri per scarico, con doppio tasto</p> <p>2 [OPPURE] Dotare i wc della propria struttura di sistemi di scarico con flusso idrico non superiore a 6 litri per scarico, con fotocellula o sensore di prossimità</p> <p>3 [OPPURE] Dotare i wc della propria struttura di sistemi di scarico con flusso idrico non superiore a 6 litri per scarico, con tasto unico che però non determini uno scarico che vada oltre i 6 litri (accorgimenti meccanici)</p>	           
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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 Altrimenti, mantenendo il tasto unico si può optare per accorgimenti meccanici "fai da te" più "artigianali", come inserire un corpo solido nella vaschetta che riduca la capienza a meno di 6 litri per scarico (mattone oppure bottiglia piena d'acqua) Per quanto riguarda lo scarico con sensore di prossimità, il cui costo è leggermente maggiore, garantisce un razionale utilizzo dello scarico stesso Non sono accettati gli scarichi superiori a 6 litri anche se presente il pulsante per l'arresto del flusso (il cliente potrebbe non usarlo) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Attestazione dell'idraulico che lo scarico non superi i 6 litri per scarico Mostrare al verificatore gli scarichi nei bagni 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 2 punti	



Azione 1

sostituire con



Azione 2

sostituire con



Azione 2

sostituire con



3.5.2 Criterio D2

Criterio D2	Rubinetti	Facoltativo 2 punti
	<p>Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti il cui flusso idrico, attraverso l'applicazione di riduttori di flusso o altre soluzioni, non superi i 9 litri d'acqua al minuto, oppure siano dotati di meccanismi di controllo a pedale, a tempo o con fotocellula.</p>	
Importanza per l'ambiente		
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>Il criterio ha come obiettivo la riduzione del consumo di risorse non rinnovabili (principalmente petrolio e derivati) e la riduzione di emissioni climalteranti riconducibili alla loro combustione</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="446 720 1017 788">1 Ridurre regolando i rubinetti a monte dei bagni e delle cucine per ridurre il flusso d'acqua a meno di 9 litri al minuto <li data-bbox="446 788 1017 900">2 [OPPURE] Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine riduttori di flusso per ridurre il flusso d'acqua a meno di 9 litri al minuto <li data-bbox="446 900 1017 1012">3 [OPPURE] Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine un sistema di controllo a pedale (o a ginocchio o a gomito) per ridurre il flusso d'acqua a meno di 9 litri al minuto <li data-bbox="446 1012 1017 1102">4 [OPPURE] Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine un controllo a fotocellula per ridurre il flusso d'acqua a meno di 9 litri al minuto <li data-bbox="446 1102 1017 1215">5 [OPPURE] Utilizzare in tutti i rubinetti dei bagni e delle cucine un sistema di controllo a tempo per ridurre il flusso d'acqua a meno di 9 litri al minuto 	                
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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 Il calcolo del flusso si può fare posizionando un contenitore da 1 litro sotto il rubinetto, e cronometrando i secondi che ci impiega a riempirsi. Se ci mette meno di 7 secondi a riempirsi, il flusso supera i 9 litri al minuto La realizzazione di questo criterio è molto semplice, infatti è sufficiente regolare i rubinetti a monte oppure installare 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 La presenza di controllo a pedale, a tempo o con fotocellula consente di essere automaticamente conformi al criterio a prescindere dalla misurazione del flusso idrico. Tali tecnologie 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 NB: nei rubinetti per i quali è necessario avere un flusso d'acqua elevato (ad es per riempire le pentole), il ristoratore non è obbligato a ridurre il flusso idrico sotto i 9 litri al minuto 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> In caso di riduttori di flusso o regolazione manuale dei rubinetti a monte, consentire al verificatore di misurare il flusso idrico In caso di fotocellula, pedale o controllo a tempo, mostrare il funzionamento dei rubinetti al verificatore 	
Punteggio ottenibile		Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 2 punti



Azione 2

sostituire con



Azione 3

sostituire con



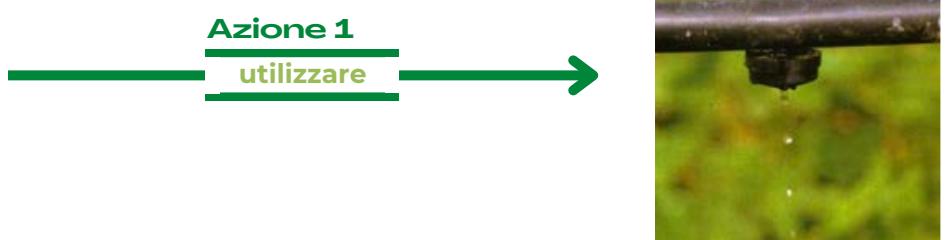
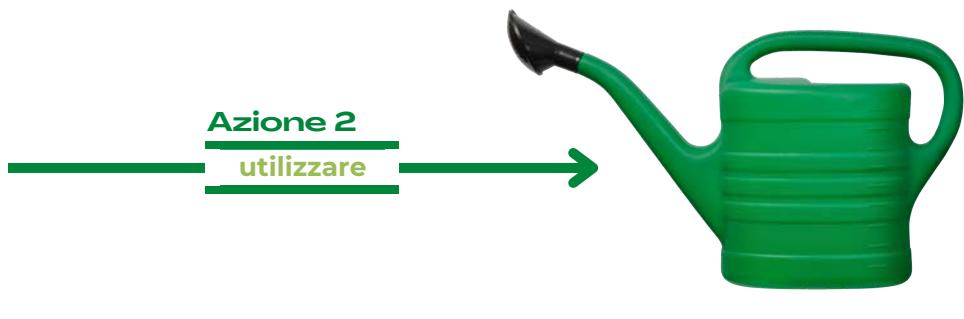
Azione 4

sostituire con



3.5.3 Criterio D3

Criterio D3	Irrigazione Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne, un sistema ad alta efficienza idrica a goccia o manuale (ad esempio con l'innaffiatoio)	Facoltativo 0,5 punti
Importanza per l'ambiente	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 consumo di acqua e di conseguenza un maggiore impatto a livello di riserve d'acqua sotterranee, superficiali, ecc.	
Azioni utili per soddisfare il criterio	1 Per l'irrigazione delle aree verdi esterne utilizzare sistemi d' irrigazione a goccia 2 Per l'irrigazione delle aree verdi esterne provvedere con l' irrigazione manuale	   
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> In caso di irrigazione manuale: autodichiarazione in cui si certifica l'irrigazione manuale delle aree verdi 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio di 0,5 punti	



3.6 Sezione E: Prodotti non alimentari

3.6.1 Criterio E1

Criterio E1	Prodotti per le pulizie	Obbligatorio
Importanza per l'ambiente	<p>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</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>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 alle produzione degli imballaggi, trattandosi di prodotti ultra concentrati, ed una conseguente riduzione nella "produzione di rifiuti" e di "effluenti liquidi eutrofizzanti"</p>	
Suggerimenti e consigli	<p>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.)</p>	 
Documenti da preparare per la verifica		
Punteggio ottenibile	<ul style="list-style-type: none"> • 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 https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel_en • Le due linee di detersivo prescelte dovranno vedere l'utilizzo esclusivo di detersivi ecologici (non sono accettati utilizzi promiscui di detersivi tradizionali e di detersivi ecologici nella stessa linea) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Copia della fattura oppure della bolla di acquisto o analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico • Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino 	
Punteggio ottenibile	<p>Nessun punteggio, obbligatorio</p>	

3.6.2 Criterio E2

Criterio E2	Carta Utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile) in ufficio (carta ufficio, scontrini, blocchetti ricevute) e per il materiale informativo/promozionale (flyer, dépliant, menù, ecc.)	Facoltativo min 1,5 punti max 3 punti
Importanza per l'ambiente	L'utilizzo di carta da ufficio ambientalmente certificata (FSC, PEFC, o Ecolabel), garantisce che la carta utilizzata proviene da fonti gestite in maniera legale e sostenibile	
Azioni utili per soddisfare il criterio	1 Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di carta ufficio ambientalmente certificata da marchi quali ad esempio Ecolabel, Blaue Engel, Nordic Swan, FSC, PEFC, oppure qualsiasi altra etichetta ambientale equivalenti	  
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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 La soluzione ambientalmente preferibile (premiata con un punteggio maggiore) è il prodotto certificato Ecolabel o equivalente (altri marchi: Nordic Swan, Blaue Engel) Premiate, seppur col minimo punteggio, sono anche altre caratteristiche ecologiche certificate, come la provenienza da foreste gestite in modo sostenibile (marchi PEFC o FSC o equivalenti) Chiedere i prodotti al proprio fornitore o, in alternativa, ottenere informazioni sui siti PEFC (http://wwwpefcit/) FSC (http://wwwfsc-italiait/), Ok Compost (http://wwwokcompostbe/en/home/) ed Ecolabel (http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/) L'utilizzo di carta certificata deve essere esclusivo (non sono accettati utilizzi promiscui di carta tradizionale e di carta ecologica) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto o analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 3 punti nel caso di prodotti Ecolabel, 1,5 nel caso di prodotti PEFC/FSC	

3.6.3 Criterio E3

Criterio E3	Carta-tessuto	Facoltativo min 1, punti max 1,5 punti
Importanza per l'ambiente	Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotolini asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili)	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di carta tessuto ambientalmente certificata da marchi quali ad esempio Ecolabel, Blaue Engel, Nordic Swan, FSC, PEFC, oppure qualsiasi altra etichetta ambientale equivalenti</p>	  
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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 La soluzione ambientalmente preferibile (premiata con un punteggio maggiore) è il prodotto certificato Ecolabel o equivalente (altri marchi: Nordic Swan, Blaue Engel) Premiate, seppur col minimo punteggio, sono anche altre caratteristiche ecologiche certificate, come la provenienza da foreste gestite in modo sostenibile (marchi PEFC o FSC o equivalenti) Chiedere i prodotti al proprio fornitore o, in alternativa, ottenere informazioni sui siti PEFC (http://wwwpefcit/) FSC (http://wwwfsc-italiait/), Ok Compost (http://wwwokcompostbe/en/home/) ed Ecolabel (http://eceuropeau/environment/ecolabel/) L'utilizzo di carta certificata deve essere esclusivo (non sono accettati utilizzi promiscui di carta tradizionale e di carta ecologica) 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia della fattura oppure della bolla di acquisto o analoga ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico; Mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 1,5 punti nel caso di prodotti Ecolabel, 1 nel caso di prodotti PEFC/FSC	

3.6.4 Criterio E4

Criterio E4	Prodotti non alimentari naturali	Facoltativo min 0,5 punti max 1,5 punti
Importanza per l'ambiente	Utilizzare almeno 1 prodotto detergente in possesso del certificato Icea Eco-Bio Detergenza o equivalente oppure realizzato con soluzioni acquose di acidi organici deboli che possono essere utilizzati come alimenti, come aceto o acido citrico e/o 1 prodotto tessile in possesso della certificazione OE 100 Standard e/o Global Organic Textile Standard o equivalente	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di almeno 1 prodotto detergente in possesso del certificato Icea Eco-Bio Detergenza o equivalente [OPPURE] Provvedere all'utilizzo di almeno 1 prodotto detergente realizzato con soluzioni acquose di acidi organici deboli che possono essere utilizzati come alimenti, come aceto o acido citrico [OPPURE] Provvedere all'acquisto ed all'utilizzo di almeno 1 prodotto tessile in possesso della certificazione OE 100 Standard e/o Global Organic Textile Standard o equivalente 	
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare da sé detergenti naturali è piuttosto semplice, ecco qualche consiglio dal portale non.sprecare.it: http://www.nonsprecare.it/detersivi-fai-da-te-le-ricette-per-farseli-in-casa-e-non-sprecare-denaro I detergenti certificati richiesti dal criterio sono abbastanza diffusi, meno quelli tessili: chiederli al proprio fornitore 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Nel caso dei prodotti certificati acquistati, copia della fattura oppure della bolla di acquisto o analoga ricevuta che attestino l'acquisto del prodotto ecologico; In tutti i casi, mostrare al verificatore la presenza dei prodotti in magazzino 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 0,5 punti per ogni prodotto, fino a un massimo di 1,5	

3.7 Sezione F: Informazione, comunicazione ed educazione ambientale

3.7.1 Criterio F1

Criterio F1	Informazione	Obbligatorio
	<p>Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino" Inoltre, informare i clienti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso supporti adesivi) e di raggiungere l'esercizio, ove possibile, con i mezzi di trasporto pubblico Inserire il logo Ecoristorazione Trentino – con relativo rimando al sito web www.appa.provincia.tn.it sull'eventuale sito web dell'esercizio e su tutti i prodotti informativi dell'esercizio, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.) Affiggere all'ingresso dell'esercizio la vetrofania di Ecoristorazione Trentino. Utilizzare all'interno dell'esercizio i materiali informativi di Ecoristorazione Trentino (fino ad esaurimento scorte). Inserire nel menù, oltre a tutte le informazioni richieste specificamente dai singoli criteri del presente disciplinare, anche un riferimento al possesso del marchio Ecoristorazione da parte dell'esercizio e al suo significato</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>L'implementazione del presente criterio non produce un beneficio ambientale diretto, ma permette di agire in termini di sensibilizzazione alle tematiche ambientali nei confronti dei clienti. Il criterio in oggetto è finalizzato a promuovere, presso i principali portatori di interesse, l'impegno ambientale del ristoratore e la sua adesione al progetto Ecoristorazione Trentino. Inoltre, la comunicazione mirata al cliente ha il principale obiettivo di stimolare l'adozione di comportamenti virtuosi, proprio perché uno degli obiettivi principali della Provincia Autonoma di Trento, nel progetto Ecoristorazione Trentino, è quello di creare una generale cultura della sostenibilità: partendo dal settore della ristorazione per arrivare a tutta la comunità</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Realizzare una comunicazione, che evidenzi in forma sintetica quale è stato l'impegno per ottenere la certificazione Ecoristorazione Trentino e identificare i destinatari cui sarà inviata l'informazione, quali ad es: PAT, Comunità di Valle, Comune, Associazione di Categoria, stampa locale, fornitori, clienti, pro loco, associazioni, ecc. (vedi paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione)</p>	  



	<p>2 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)</p> <p>3 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 n1 dalla stazione ferroviaria di Trento)</p> <p>4 Dopo l'ottenimento del marchio: Comunicare l'ottenimento del marchio (sotto forma di lettera, mail, ecc.) ai portatori d'interesse</p> <p>Inserire il logo Ecoristorazione Trentino – con relativo rimando al sito web www.ecoristorazionetrentino.it - sull'eventuale sito web dell'esercizio e su tutti i prodotti informativi dell'esercizio, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.)</p> <p>Affiggere all'ingresso dell'esercizio la vetrofania di Ecoristorazione Trentino</p> <p>Utilizzare all'interno dell'esercizio i materiali informativi di Ecoristorazione Trentino (fino ad esaurimento scorte)</p>
<p>Suggerimenti e consigli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fare uno sforzo come ottenere il marchio Ecoristorazione Trentino e impegnarsi per l'ambiente e poi non informare i propri portatori d'interesse sarebbe illogico: l'informazione è essenziale anche per poter contare su un ritorno d'immagine che può avere vantaggi commerciali di non poco conto, in un contesto di mercato dove le persone disposte a scegliere, a parità di prezzo, un esercizio che riduce il proprio impatto ambientale sono sempre di più • La redazione della lettera informativa è fondamentale perché permette di sensibilizzare i portatori d'interesse sull'impegno ambientale dell'esercizio. 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. Nel paragrafo 4.2 in Allegati – Diciture ufficiali per l'informazione è riportato un esempio della lettera che può essere inviata ai portatori d'interesse in seguito all'ottenimento del marchio: il ristoratore può tuttavia decidere di personalizzarla a suo piacimento • I due strumenti d'informazione più importanti a disposizione del ristoratore sono il menù (per l'informazione a chi è già dentro l'esercizio) e il sito web (per l'informazione alla potenziale clientela): in entrambi i mezzi, dopo l'ottenimento del marchio, il logo Ecoristorazione Trentino e una sintetica descrizione del proprio impegno ambientale certificato devono essere presenti in modo chiaro ed evidente • Anche i tavoli e il resto dell'ambiente dell'esercizio sono importanti, e il riferimento a Ecoristorazione Trentino e all'impegno ambientale non dovrebbe mancarvi



Documenti da preparare per la verifica**Per la prima verifica:**

- Copie dell'informativa preparata per i portatori di interesse
- Copie degli strumenti di sensibilizzazione sulle buone pratiche ambientali implementati per i clienti nel ristorante
- Mostrare al verificatore la presenza dell'informativa sui mezzi pubblici sul sito web dell'esercizio

Per le verifiche successive alla prima:

- Mostrare al verificatore evidenza dell'invio dell'informativa ai portatori d'interesse
- Mostrare al verificatore la presenza del logo Ecoristorazione sul menù e sul sito web dell'esercizio e sulla vetrofania dell'esercizio, nonché dei materiali informativi forniti dal progetto Ecoristorazione Trentino (salvo esaurimento scorte)

3.7.2 Criterio F2

Criterio F2	Prodotti non alimentari naturali	Facoltativo 1,5 punti
Importanza per l'ambiente	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	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>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</p>	  
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> 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 deve essere ben accessibile al cliente, e il ristoratore è libero di decidere in che modo comunicarla all'interno dell'esercizio: può essere inserita, ad esempio, all'interno del menù oppure affissa in un punto dell'esercizio ad elevato transito Si suggerisce di inserire il documento di politica ambientale, rivolgendosi al proprio web-master, anche all'interno del sito web della struttura e utilizzarlo quindi come base per la costruzione di azioni di marketing 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> Copia del documento di politica ambientale e indicazione dei canali di comunicazione della stessa (sito web, affissione, menù, ecc.) 	
Punteggio ottenibile	Il punteggio ottenibile con la soddisfazione di questo criterio è di 1,5 punti	

Figura 1 Esempio di politica ambientale che può essere redatta dal ristoratore**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 garantirne 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 ridurne gli impatti ambientali;
5. Migliorare la differenziazione dei rifiuti, cercando ove possibile di ridurne la produzione;
6. _____
7. _____
8. _____

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

3.7.3 Criterio F3

Criterio F3	Comunicazione ed educazione ambientale	Facoltativo min 2 punti max 4,5 punti
Importanza per l'ambiente	Organizzare attività di comunicazione ed educazione ambientale	
	<p>L'implementazione del presente criterio non produce un beneficio ambientale diretto, ma permette di agire in termini di sensibilizzazione alle tematiche ambientali nei confronti dei clienti. Il criterio in oggetto è finalizzato a promuovere, presso i principali portatori di interesse, l'impegno ambientale del ristoratore e la sua adesione al progetto Ecoristorazione Trentino. Inoltre, la comunicazione mirata al cliente ha il principale obiettivo di stimolare l'adozione di comportamenti virtuosi, proprio perché uno degli obiettivi principali della Provincia Autonoma di Trento, nel progetto Ecoristorazione Trentino, è quello di creare una generale cultura della sostenibilità: partendo dal settore della ristorazione per arrivare a tutta la comunità</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="450 860 973 1017">1 Organizzare presso la propria struttura un calendario di eventi la cui tematica deve essere sempre d'importanza ambientale, in grado di attirare un pubblico non limitato di persone <li data-bbox="450 1024 909 1102">2 [OPPURE] Organizzare presso la propria struttura attività di educazione ambientale <li data-bbox="450 1111 973 1268">3 Pubblicizzare gli eventi e/o le attività educative organizzati, attraverso una bacheca informativa all'interno del ristorante e all'interno degli strumenti di comunicazione di cui dispone il ristorante (sito web, ecc.) 	        
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="489 1329 1252 1486">I temi che possono essere presi in considerazione per la realizzazione di eventi di comunicazione 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 <li data-bbox="489 1495 1252 1601">Per l'educazione ambientale, un'ottima possibilità è quella di contattare la Rete trentina di Educazione ambientale dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente: http://www.appa.provincia.tn.it/educazioneambientale <li data-bbox="489 1608 1252 1704">E' necessario che l'organizzazione di eventi di comunicazione ambientale e/o attività di educazione ambientale si svolga con un minimo di continuità da parte dell'esercizio, con almeno un'attività per semestre 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="489 1765 1281 1825">Fornire evidenza dell'organizzazione di eventi di comunicazione ambientale e/o di attività di educazione ambientale <li data-bbox="489 1825 1281 1967">In occasione della prima verifica, il ristoratore deve dimostrare di avere organizzato almeno un evento/attività nei sei mesi precedenti In occasione delle verifiche successive alla prima, il ristoratore deve dimostrare di avere organizzato almeno un evento/attività ogni sei mesi dalla data di ottenimento del marchio Ecoristorazione Trentino 	

3.7.4 Criterio F4

Criterio F4	Formazione	Facoltativo 4,5 punti
	<p>Prendere parte annualmente all'attività formativa organizzata dal Comitato provinciale Ecoristorazione Trentino in materia di sostenibilità nella ristorazione e comunicazione ambientale, per un minimo di 8 ore l'anno (possono essere incluse anche le 4 ore di partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori)</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>L'implementazione del presente criterio non produce un beneficio ambientale diretto, ma permette di agire in termini di sensibilizzazione alle tematiche ambientali nei confronti del ristoratore stesso. Il criterio in oggetto è finalizzato ad accrescere l'impegno ambientale del ristoratore e la sua adesione al progetto Ecoristorazione Trentino</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<p>1 Aderire alle iniziative formative ambientali organizzate dal progetto Ecoristorazione Trentino, per un minimo di 8 ore l'anno</p>	   
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> Nel caso in cui il progetto Ecoristorazione Trentino abbia organizzato meno di 8 ore di formazione l'anno, è necessario dimostrare di avere partecipato comunque a quelle organizzate La partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori vale come formazione Possono valere come formazione anche le partecipazioni ad attività formative non organizzate dal progetto Ecoristorazione Trentino, purché ritenute idonee dal verificatore e dal Comitato Ecoristorazione Trentino in sede di verifica 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> In occasione della prima verifica, il ristoratore deve sottoscrivere una dichiarazione in cui si impegna a partecipare alle prime 8 ore di attività formative organizzate dal progetto Ecoristorazione Trentino dopo l'ottenimento del marchio, pena l'immediata decadenza dal possesso del marchio medesimo In occasione delle verifiche successive alla prima, il ristoratore deve fornire evidenza di avere partecipato, per ogni anno solare, ad almeno 8 ore di formazione organizzata dal 'progetto Ecoristorazione Trentino (e a tutte se sono state organizzate meno di 8 ore di formazione) Se il possesso del marchio è inferiore all'anno solare, necessario dare evidenza della partecipazione di 2 ore ogni trimestre (e a tutte se sono state organizzate meno di 2 ore di formazione a trimestre) 	
Punteggio ottenibile	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è pari a 4,5 punti</p>	

3.7.5 Criterio F5

Criterio F5	Formazione	Facoltativo 3 punti
	<p>L'esercizio raccoglie e archivia annualmente i dati sui consumi di elettricità e acqua e sulla produzione di rifiuti, e li trasmette al Comitato provinciale Ecoristorazione entro il 28 febbraio di ogni anno</p>	
Importanza per l'ambiente	<p>L'implementazione del presente criterio non produce un beneficio ambientale diretto, ma permette al ristoratore di conoscere bene il livello delle proprie prestazioni ambientali e di valutare l'efficacia delle proprie azioni per l'ambiente</p>	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="449 837 970 945">1 Raccogliere e archiviare con cadenza periodica i dati sui consumi di elettricità e acqua e sulla produzione di rifiuti <li data-bbox="449 956 930 1087">2 Trasmettere i dati raccolti entro il 28 febbraio di ogni anno, con riferimento all'anno precedente, all'indirizzo e-mail ecoappa@provinciatnit 	   
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> E' sufficiente trasmettere il dato annuale: consumo di elettricità e acqua annuali, produzione annuale di rifiuti Dell'elettricità vanno forniti i Kwh, dell'acqua i litri, dei rifiuti i kg Riguardo ai rifiuti, si può procedere anche solo a delle stime, purché si indichino le modalità di calcolo della stima I dati andranno forniti non solo assoluti, ma anche relativi al numero di metri quadri dell'esercizio ristorativo e al numero di coperti annuali 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> In occasione della prima verifica, il ristoratore deve sottoscrivere una dichiarazione in cui si impegna a fornire i dati riferiti all'anno precedente a quello in cui è avvenuto l'ottenimento del marchio entro 30 giorni dall'ottenimento del marchio medesimo, pena l'immediata decaduta dal possesso del marchio In occasione delle verifiche successive alla prima, il ristoratore deve fornire evidenza di avere raccolto e inviato al Comitato Ecoristorazione Trentino i dati ambientali riferiti all'anno precedente (a due anni prima se la verifica si svolge tra il 1 gennaio e il 28 febbraio) 	
Punteggio ottenibile	<p>Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio è pari a 3 punti</p>	

3.8 Criterio Bonus

Bonus	Altre azioni ambientali	Facoltativo min 0,5 punti max 4,5 punti
Importanza per l'ambiente	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	
Azioni utili per soddisfare il criterio	<ol style="list-style-type: none"> 1 Azioni che permettono un notevole risparmio nella produzione di rifiuti, non considerate nei criteri precedenti 2 Azioni che permettono un notevole risparmio energetico, non considerate nei criteri precedenti 3 Azioni che permettono un notevole risparmio idrico, non considerate nei criteri precedenti 4 Azioni che offrono prestazioni ambientali considerevoli, non considerate nei criteri precedenti 	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
Suggerimenti e consigli	<ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere il punteggio relativo al criterio Bonus, si consiglia di considerare ed indicare tutte quelle scelte o buone pratiche, non menzionate nei criteri del disciplinare Ecoristorazione Trentino, ma che garantiscono un incremento delle prestazioni ambientali dell'esercizio <p>Azioni considerate senz'altro come bonus sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • possesso del marchio Ecolabel Europeo • offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 tra i seguenti criteri (A1, A3, A4, B1, B5, E1); • aver provveduto ad un audit del rendimento energetico degli edifici con conseguente riqualificazione energetica degli stessi; • utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica; • utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali; • utilizzare un impianto di recupero dell'acqua piovana; • utilizzare un impianto per intercettare i rifiuti solidi accidentalmente precipitati negli scoli dei lavandini • la somministrazione di prodotti dal proprio orto o provenienti da attività di raccolta, caccia e/o pesca, se avviene nel rispetto della legislazione vigente 	
Documenti da preparare per la verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Copia dei documenti e/o evidenze che attestano l'azione adottata 	



**Punteggio
ottenibile**

Il punteggio ottenibile dalla soddisfazione di questo criterio varia da **0,5** ad un massimo di **4,5** 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 **0,5** punti

Il punteggio massimo per questo criterio è di **4,5** punti

In ogni caso, i punteggi sono assegnati tenendo conto delle seguenti modalità:

1 punto per ciascuna delle seguenti azioni:

- offrire prestazioni significativamente superiori ai limiti indicati nel disciplinare per almeno 3 dei seguenti criteri: A1, A3, A4, B1 B5, E1;
- aver provveduto ad un audit del rendimento energetico degli edifici e/o alla certificazione ambientale degli stessi;
- utilizzare prevalentemente cucine, frigoriferi, lavastoviglie ad alta efficienza energetica;
- utilizzare esclusivamente biomasse (a filiera trentina) per riscaldare i locali

NB: 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 **0,5** punti ad un massimo di **1** punto per ogni azione, fino ad un massimo di **4,5** punti per tutte le azioni

4. ALLEGATI



4.1 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.

Di seguito sono indicati i marchi di prodotto che il disciplinare Ecoristorazione Trentino prende in considerazione. Sono considerati anche tutti quelli eventualmente equivalenti a quelli indicati.

- per quanto riguarda l'alimentare i principali marchi, validi ai fini della certificazione Ecoristorazione Trentino, sono: DOP, IGP, Agricoltura Biologica, Fairtrade, Qualità Trentino
- per la categoria carta ecologica (cancelleria, tovaglie, tovaglioli, carta-tessuto): FSC, PEFC, Ecolabel, Blaue Engel, Nordischer Schwan, OK Compost
- per la categoria detersivi e detergenti: Ecolabel, Blaue Engel, Nordischer Schwan, Icea Eco-Bio Detergenza
- per la categoria prodotti tessili: OE 100 Standard, Global Organic Textile Standard
- per la categoria efficienza energetica: Energy Star



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

I prodotti DOP (e IGP nel caso dei vini) sono accettati solo se prodotti in Trentino

La lista aggiornata di prodotti a marchio DOP e IGP è accessibile dalla seguente pagina web del portale ministeriale:
<http://www.politicheagricole.it>



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, ecc.)
- 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



Der Blaue Engel (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 ambientalistiche, sindacati, aziende, artigiani, commercianti, autorità locali, scienziati, media, chiese e stati federali



Nordic Swan (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.fsc-italia.it/>)

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)

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



Fairtrade (<http://www.fairtradeitalia.it/>)

Il marchio Fairtrade (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



Qualità Trentino <http://www.blauer-engel.de/>)

Il **Marchio Qualità Trentino** è un marchio di qualità con indicazione di origine.

È di proprietà della **Provincia Autonoma di Trento** e la sua gestione è affidata a **Trentino Marketing S.p.A.** (delibera di Giunta nr. 986 del 13 maggio 2011), oggi **Trentino Sviluppo S.p.A**. Questi i disciplinari approvati ad oggi:

1. Disciplinare di produzione per Lampone, Mora, Mirtillo, Ribes, Uva Spina
2. Disciplinare di produzione per la Mela
3. Disciplinare di produzione per Fragola e Fragolina
4. Disciplinare di produzione per la Ciliegia
5. Disciplinare di produzione per la Patata
6. Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati
7. Disciplinare di produzione della farina di mais da polenta
8. Disciplinare di produzione per latte vaccino o ovicaprino e prodotti lattiero caseari
9. Disciplinare di produzione per le carni bovine e/o suine lavorate e loro trasformati
10. Disciplinare di produzione per i prodotti dell'acquacoltura

Il marchio è aperto a tutti i produttori che fanno della qualità e del legame con il territorio il loro tratto distintivo e di riconoscibilità nei confronti del consumatore e che potranno dimostrarlo attraverso un rigoroso processo di certificazione



Ok Compost (www.okcompost.be/)

Il **Marchio Ok Compost** certifica la compostabilità del prodotto ai sensi della norma UNI EN 13423, ovvero che il prodotto possegga le seguenti caratteristiche:

- degradarsi almeno del 90% in 6 mesi se sottoposto ad un ambiente ricco di anidride carbonica; tali valori vanno testati con il metodo standard EN 14046 (anche chiamato ISO 14855)
- a contatto con materiali organici per un periodo di 3 mesi, la massa del materiale deve essere costituita almeno per il 90% da frammenti di dimensioni inferiori a 2 mm; tali valori vanno testati con il metodo standard EN 14045
- il materiale non deve avere effetti negativi sul processo di compostaggio
- bassa concentrazione dei metalli pesanti additivati al materiale
- valori di pH entro i limiti stabiliti
- contenuto salino entro i limiti stabiliti
- concentrazione di solidi volatili entro i limiti stabiliti
- concentrazione di azoto, fosforo, magnesio e potassio entro i limiti stabiliti



ICEA Eco-Bio Detergenza (<http://www.icea.info>)

La **certificazione Eco Bio Detergenza** è una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da ICEA sulla base di una verifica di conformità dei prodotti e del processo produttivo ai requisiti indicati nel Disciplinare per la Eco Bio Detergenza.

ICEA ha avviato un percorso di regolamentazione del settore che, ad oggi, ha prodotto un disciplinare condiviso dalle parti interessate alla produzione, commercializzazione e consumo di tali prodotti.

I requisiti principali che lo standard vuole garantire sono:

- l'assenza sia nel prodotto che nel materiale da imballaggio di materie "a rischio" dal punto di vista ecologico
- l'assenza di materie prime non vegetali considerate "a rischio", ovvero allergizzanti, irritanti o ritenute dannose per la salute dell'uomo e dell'ambiente
- imballaggi da materie prime rinnovabili, materiali riciclabili o collegati ad un sistema di restituzione dei vuoti
- un prodotto dotato di buona performance ed efficacia equiparabile con i prodotti convenzionali di alta gamma

I prodotti riportanti l'indicazione Eco Bio Detergenza sono ottenuti utilizzando materie prime vegetali provenienti da coltivazioni biologiche o da raccolta spontanea certificate ai sensi del Reg. CE 834/07 (o altre normative internazionali di riferimento: es. NOP, JAS, COR, ecc.)



OE 100 Standard (<http://organicexchange.org/oecms/>)

OE 100 Standard è la certificazione che traccia e documenta l'acquisto, la lavorazione e l'uso al 100% di fibre di cotone biologico certificato nei filati, nei tessuti e nei prodotti finiti. OE 100 Standard assicura al consumatore che i prodotti in cotone biologico con questa certificazione contengono ingredienti provenienti da agricoltura biologica al 100%



Global Organic Textile Standard (www.global-standard.org)

Il **Global Organic Textile Standard** è una norma tecnica per la certificazione del tessile biologico, sostenuta a livello internazionale da alcune tra le principali organizzazioni che promuovono nel mondo l'agricoltura biologica (Organic Trade Association, IVN, Japanese Organic Cotton Association, Soil Association). La Certificazione GOTS si estende alla produzione, confezione, etichettatura, esportazione, importazione e distribuzione dei prodotti tessili ottenuti da fibre naturali prodotte e certificate come biologiche in accordo al Reg. CE 834/2007 (o altra norma, quale ad esempio il NOP), ed è stato lavorato prodotto in accordo al GOTS

4.2 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:



- *Eventuale (solo per gli esercizi ubicati in Comuni che confinano con Comuni non trentini che impieghino prodotti locali non trentini nel menù a filiera trentina)*: Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti

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:



- *Eventuale (solo per gli esercizi ubicati in Comuni che confinano con Comuni non trentini che impieghino prodotti locali non trentini nel menù a filiera trentina)*: Nelle pizze a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti



A2 – Alimenti biologici (nel menù)

In questo menù sono presenti almeno 3 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 dalla dicitura “**BIO**”



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



B5 – Acqua da bere (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



B11 – Mini-porzioni (nel menù)

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare porzioni ridotte per le portate indicate. In questo modo, preveniamo gli sprechi di cibo e garantiamo la riduzione del rifiuto organico

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: <https://www.appa.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.

1) 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.

- *Eventuale:* Puoi riconoscere gli alimenti equi e solidali in quanto contrassegnati dal seguente simbolo:



A5 – Alimenti locali (nel menù)

In questo menù, sono impiegati alimenti o bevande acquistati direttamente da produttori locali, che lavorano a non più di 30 chilometri da qui. In questo modo, garantiamo la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti e sosteniamo l'agricoltura e l'allevamento del nostro territorio

A6 – Alimenti di lontana provenienza (nel menù)

In questo menù, non sono impiegati alimenti o bevande di lontana provenienza (prodotti a oltre 1.200 chilometri da qui). In questo modo, garantiamo la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto degli alimenti



A7 – Menù vegetariano (nel menù)

In questo menù sono presenti portate preparate senza utilizzo di carne né pesce. Con il menù vegetariano garantiamo la riduzione dei consumi energetici e idrici e delle emissioni inquinanti dovuti agli allevamenti

A8 – Prodotti da lotta alle mafie (nel menù)

In questo menù, tra gli alimenti o bevande non producibili in Trentino, almeno uno proviene da coltivazioni biologiche su terre confiscate alle mafie. In questo modo, contribuiamo alla lotta alla criminalità organizzata



B6 – Vino sfuso (nel menù)

In questo esercizio, il cliente ha la possibilità di ordinare vino sfuso. 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



C5 – Mobilità sostenibile (nel menù)

Questo esercizio applica uno sconto non inferiore al 10% sulle portate del menù a filiera trentina a beneficio dei clienti che dimostrino di aver raggiunto il locale con un mezzo di trasporto pubblico oppure con un mezzo di trasporto privato a motore alimentato a metano, gpl o elettrico, oppure in bicicletta o altri mezzi privi di motore. In questo modo, incentiviamo la mobilità sostenibile e riduciamo l'inquinamento atmosferico e i consumi energetici dovuti ai trasporti



ECORISTORAZIONE TRENTINO GUIDA

all'ottenimento del marchio di qualità ambientale
Ecoristorazione Trentino

MANUALE per il ristoratore

**Agenzia provinciale
per la protezione dell'ambiente**
Piazza Vittoria, 5 - 38122 Trento
Tel: 0461/497701

www.appa.provincia.tn.it



[www.appa.provincia.tn.it/
Eco-marchi-trentini](http://www.appa.provincia.tn.it/Eco-marchi-trentini)



In coerenza con gli obiettivi di conservazione delle risorse e tutela ambientale, il presente manuale non è stato stampato, ma pubblicato esclusivamente sul sito web www.appa.provincia.tn.it.