



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 2089

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Misure per la riduzione delle plastiche e dei prodotti monouso negli acquisti pubblici, nella ristorazione e negli eventi

Il giorno **03 Dicembre 2021** ad ore **10:10** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Presenti:

VICEPRESIDENTE
ASSESSORE

MARIO TONINA
MIRKO BISESTI
ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
STEFANIA SEGNANA
ACHILLE SPINELLI
GIULIA ZANOTELLI

Assiste:

IL DIRIGENTE

LUCA COMPER

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il tema della plastica, e in particolare il problema dell'inquinamento dell'ambiente marino da rifiuti di plastica e microplastiche "marine litter", ha assunto negli ultimi anni un'importanza crescente sia in ambito scientifico che nella sfera istituzionale e della comunicazione.

La forte attenzione riservata al "tema plastica" a livello europeo e più in generale a livello internazionale è giustificata da quattro principali motivi: la crescita costante dell'utilizzo di materie plastiche, il basso tasso di riciclo delle stesse, l'elevata dispersione all'interno degli ecosistemi acquatici e terrestri di microplastiche e di rifiuti derivanti da prodotti in plastica (in particolare di prodotti in plastica monouso), il contributo crescente della filiera delle materie plastiche al fenomeno dei cambiamenti climatici.

Le evidenze che arrivano dal mondo scientifico sugli impatti ambientali e sanitari dell'inquinamento da materie plastiche in ambiente marino e la Direttiva Europea sulle plastiche monouso (cosiddetta "Direttiva SUP"), approvata in via definitiva dal Consiglio Europeo il 21 maggio 2019, sono tra i principali elementi che hanno contribuito a catalizzare l'attenzione sul tema degli impatti ambientali legati all'utilizzo dei prodotti in plastica monouso e ad attuare iniziative per la loro riduzione, definite comunemente e brevemente con l'espressione "plastic free".

Tuttavia, la sostituzione di prodotti monouso in plastica con analoghi prodotti monouso realizzati a partire da materiali alternativi (alluminio, acciaio, vetro, poliaccoppiati, bioplastiche, etc.), fatta prescindendo dal contesto e da valutazioni sugli impatti legati all'intero ciclo di vita dei materiali con i quali sono realizzati i relativi prodotti, non è di per sé una scelta sostenibile. Se l'obiettivo è quello di perseguire modelli coerenti con il paradigma dell'economia circolare, l'espressione "plastic free" può essere persino fuorviante, in quanto si presta allo spostamento dell'attenzione dal modello di produzione e consumo (l'usa e getta) al materiale impiegato per la fabbricazione dei prodotti. L'obiettivo primario da perseguire deve essere una drastica riduzione dei rifiuti, in particolare di quelli derivanti dai prodotti monouso, e del consumo di risorse naturali associato al ciclo di vita dei relativi prodotti, promuovendo l'impiego di prodotti riutilizzabili.

Sorge quindi la necessità di identificare e implementare strategie e misure di policy finalizzate alla riduzione non solo delle plastiche monouso, ma più in generale dei rifiuti derivanti dall'utilizzo di prodotti monouso, in grado di incentivare, semplificare, favorire e promuovere l'adozione di comportamenti, modelli imprenditoriali e prassi operative in linea con l'esigenza di ridurre drasticamente il consumo di risorse naturali e i relativi impatti sull'ambiente, sui sistemi di gestione dei rifiuti e, più in generale sulla società.

Alla luce delle suddette premesse si ritiene di approvare dei rinnovati Criteri ambientali minimi di cui all'allegato 1) parte integrante e sostanziale del presente provvedimento da utilizzare obbligatoriamente per tutti gli enti pubblici trentini, enti strumentali e società partecipate nell'affidamento pubblico dei servizi di ristoro (distributori automatici e servizio bar) finalizzati a ridurre non solo le plastiche monouso ma i prodotti monouso in generale.

Coerentemente, con riferimento alla ristorazione privata e all'organizzazione di eventi, si ritiene di approvare una stringente revisione dei disciplinari provinciali "Ecoristorazione Trentino" ed "Eco-Eventi Trentino", di cui rispettivamente all'allegato 2) e 3) parti integranti e sostanziali del presente provvedimento, in materia di riduzione non solo dei prodotti monouso, ma dei rifiuti in generale, rendendo inoltre obbligatoria l'attuazione delle azioni per la riduzione dei prodotti monouso

previste dal disciplinare “Eco-Eventi Trentino” per gli eventi organizzati, co-organizzati, patrocinati o finanziati dall’amministrazione provinciale, nonché l’utilizzo nell’ambito dei medesimi eventi di servizi di ristorazione certificati “Ecoristorazione Trentino”.

Con nota dell’Agenzia provinciale per la protezione dell’ambiente di data 31 agosto 2021 n. prot. 0634188 è stata inviata la proposta per il relativo parere ai seguenti Dipartimenti interessati: Dipartimento Affari e relazioni istituzionali, Dipartimento Artigianato, commercio, promozione, sport e turismo, Dipartimento Organizzazione, personale e affari generali.

Tutto ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

- vista la Deliberazione della Giunta Provinciale n. 46 del 20 gennaio 2012 con la quale si approva il disciplinare “Ecoristorazione Trentino”;
- vista la Deliberazione della Giunta Provinciale n. 686 del 20 aprile 2018 con la quale si approva il disciplinare “Eco-Eventi Trentino”;
- vista la mozione n. 83/XVI leg. approvata dal Consiglio della Provincia autonoma di Trento il 9 novembre 2020 con la quale si impegna la Giunta Provinciale a valutare l’adozione di provvedimenti volti a coinvolgere maggiormente i concessionari del marchio “Ecoristorazione Trentino” in eventi organizzati o patrocinati dall’amministrazione provinciale;
- vista la mozione n. 85/XVI leg. approvata dal Consiglio della Provincia autonoma di Trento il 13 gennaio 2021 con la quale si impegna la Giunta Provinciale a promuovere la riduzione dei prodotti di plastica monouso e la cultura del riuso anche nell’ambito degli eventi organizzati sul territorio provinciale;
- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge;

delibera

1. di approvare, per quanto esposto in premessa, l’allegato 1 al presente provvedimento, contenente i criteri ambientali minimi per i servizi di ristoro, che forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di rendere l’applicazione dei suddetti criteri ambientali minimi obbligatoria per tutti gli enti pubblici trentini, enti strumentali e società partecipate, a decorrere dal 1 gennaio 2023, con la possibilità di prorogare fino a tale data i contratti in essere;
3. di assegnare all’Agenzia provinciale per la protezione dell’ambiente l’attività di informazione e supporto tecnico riguardo all’applicazione di cui al punto 2;
4. di sostituire l’allegato alla Deliberazione della Giunta Provinciale n. 686 del 20 aprile 2018, recante “Approvazione del disciplinare per l’ottenimento del marchio Eco-Eventi Trentino”, con l’allegato 2 al presente provvedimento, che ne forma parte integrante e sostanziale, a decorrere dal 1 luglio 2022;
5. di sostituire l’allegato alla Deliberazione della Giunta Provinciale n. 46 del 20 gennaio 2012, recante “Approvazione dello schema di accordo volontario per promuovere la sostenibilità del servizio di ristorazione nella Provincia di Trento”, con l’allegato 3 al presente provvedimento, che ne forma parte integrante e sostanziale, a decorrere dal 1 luglio 2022;
6. di rendere l’applicazione dei criteri ambientali minimi di cui al punto II dell’allegato 1 al presente provvedimento e delle azioni A1, A3, A4 e H11 del disciplinare del marchio Eco-Eventi Trentino, di cui all’allegato 2 del presente provvedimento, obbligatoria per gli eventi

organizzati, co-organizzati, patrocinati o finanziati dall'amministrazione provinciale, a decorrere dal 1 luglio 2022;

7. di assegnare all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente l'attività di informazione riguardo all'applicazione di cui al punto 6;
8. di prevedere che, in caso di stato di emergenza dovuto a motivi sanitari, gli obblighi di cui al punto 6 possano essere derogati;
9. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nel sito internet istituzionale della Provincia;
10. avverso la presente deliberazione è ammesso ricorso giurisdizionale al T.R.G.A. di Trento entro 60 giorni, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni dalla data di pubblicazione del presente provvedimento all'Albo della Provincia.

Adunanza chiusa ad ore 12:10

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato 1

002 Allegato 2

003 Allegato 3

IL PRESIDENTE
Maurizio Fugatti

IL DIRIGENTE
Luca Comper

Allegato 1

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER:

- AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE L'INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI ALIMENTI, BEVANDE E ACQUA
- AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)
- AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI E PER LE FORNITURE DI PANINI

I. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORO MEDIANTE L'INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI ALIMENTI, BEVANDE E ACQUA

A. SPECIFICHE TECNICHE

1. Acqua

Punti di ristoro non accessibili al pubblico

L'acqua imbottigliata non è in vendita. Sono realizzate, secondo quanto più dettagliatamente indicato nel capitolato di gara, nicchie o accessi con rubinetti per l'erogazione dell'acqua di rete che consentano il riempimento di bottiglie di capacità fino a un litro, oppure sono installati distributori di acqua di rete microfiltrata eventualmente anche frizzante e refrigerata (temperatura massima pari a 7 C°), che consentano il riempimento di bottiglie di capacità fino a un litro.

Per il consumo dell'acqua di rete sono messe a disposizione, a pagamento, borracce in alluminio anodizzato, acciaio o con interno in vetro e/o bottiglie in vetro.

Il bicchiere monouso in polpa di cellulosa, compostabile ai sensi della norma UNI EN 13432, non deve essere erogato automaticamente al momento della scelta della bevanda. A tal fine deve essere installato un lettore ottico o un altro dispositivo con la funzione di inibire la discesa del bicchiere monouso nel caso in cui venga collocato un bicchiere o una tazza di proprietà degli utenti nell'apposito vano. L'erogazione del bicchiere prevede un costo aggiuntivo almeno di € 0,50.

Punti di ristoro negli ambienti sanitari

Nel caso in cui sia resa disponibile imbottigliata all'interno dei distributori automatici, l'acqua ha imballaggio in vetro, con vuoto a rendere.

Punti di ristoro accessibili al pubblico (esempi: stazioni metro, stazioni ferroviarie, sale di attesa, aree di front office etc.) e/o presenti in aree pubbliche esterne (parchi pubblici, giardini anche di pertinenza di scuole, università, uffici, caserme, ospedali)

Come più specificatamente indicato nel capitolato di gara, sono realizzate fontanelle con rubinetti per l'erogazione di acqua di rete o sono installate "case dell'acqua" per l'erogazione di acqua di rete trattata (ad esempio con sistemi di microfiltrazione), per l'erogazione di acqua naturale, frizzante, refrigerata (temperatura pari massimo pari a 7 C°) e a temperatura ambiente, che consentano il riempimento di bottiglie di capacità fino a un litro.

Per il consumo sono messe a disposizione, a pagamento, borracce in alluminio anodizzato, acciaio o con interno in vetro e/o bottiglie in vetro.

Verifica: indicare la denominazione o la ragione sociale del produttore di acqua refrigerata, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte, allegare le schede tecniche o altra documentazione tecnico-informativa con le relative immagini oppure descrivere le eventuali opere da realizzare e i relativi tempi, allegando, in tal caso, un *rendering* o un'immagine e indicando l'impresa che eseguirà i lavori. I requisiti sono verificati in sede di esecuzione contrattuale.

2. *Bevande fredde*

Sono installati erogatori alla spina di spremute e/o centrifughe e/o estratti di frutta e/o ortaggi, tramite apparecchiature che utilizzano miscele in soluzione con l'acqua di rete non addizionata con gas. Gli erogatori alla spina consentono il riempimento di contenitori di proprietà degli utenti.

Possono essere messi a disposizione, a pagamento, anche borracce in alluminio anodizzato, o con interno in vetro e/o bottiglie in vetro, tazze in ceramica e/o bicchieri di vetro.

I succhi di frutta singoli o miscelati, di ortaggi singoli o miscelati o costituiti da miscele di frutta ed ortaggi, sono messi a disposizione in bottiglie di vetro, con vuoto a rendere. Non sono presenti bevande confezionate in altre tipologie di imballaggio.

Il bicchiere monouso in polpa di cellulosa, compostabile ai sensi della norma UNI EN 13432, non deve essere erogato automaticamente al momento della scelta della bevanda. A tal fine deve essere installato un lettore ottico o un altro dispositivo con la funzione di inibire la discesa del bicchiere monouso nel caso in cui venga collocato un bicchiere o una tazza di proprietà degli utenti nell'apposito vano. L'erogazione del bicchiere prevede un costo aggiuntivo almeno di € 0,50.

Verifica: indicare la denominazione o la ragione sociale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare le relative schede tecniche o altra documentazione tecnico-informativa con le relative immagini. Il rispetto di tutti i requisiti è verificato in sede di esecuzione contrattuale.

3. *Bevande calde*

I distributori che erogano bevande calde devono essere direttamente allacciati alla rete idrica oppure, qualora ciò non sia possibile, dotati di serbatoi per l'acqua. I distributori devono avere il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule.

Il bicchiere monouso in polpa di cellulosa, compostabile ai sensi della norma UNI EN 13432, non deve essere erogato automaticamente al momento della scelta della bevanda. A tal fine deve essere installato un lettore ottico o un altro dispositivo con la funzione di inibire la discesa del bicchiere monouso nel caso in cui venga collocato un bicchiere o una tazza di proprietà degli utenti nell'apposito vano. L'erogazione del bicchiere prevede un costo aggiuntivo almeno di € 0,50.

Non sono erogate palette monouso.

Verifica: Indicare la denominazione o ragione sociale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte, e le schede tecniche. I requisiti sono verificati in sede di esecuzione contrattuale.

B. CLAUSOLE CONTRATTUALI

1. *Requisiti degli imballaggi degli alimenti*

- *Frutta ed ortaggi*

Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi monovarietali o misti crudi e, in conformità alle prescrizioni di HACCP, la frutta o gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati con materiale biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432. Le tipologie di frutta o di ortaggi che possono essere consumati solo previa mondatura sono messe a disposizione dell'utenza senza imballaggio, così come previsto dall'art. 18 del d.lgs. n. 231 del 2017 recante "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori".

- *Insalate miste*

In assenza di servizio mensa interno e ove non diversamente previsto nel capitolato di gara per motivate esigenze, le insalate sono messe a disposizione imballate con materiale compostabile e biodegradabile ai sensi della norma UNI EN 13432.

- *Panini*

I panini freschi, da consumarsi entro le 24 ore, sono collocati all'interno di un sacchetto di carta. Laddove all'interno dell'edificio vi sia un bar o sia presente un servizio separato di preparazione e somministrazione di panini, possono essere presenti panini a più lunga scadenza imballati con film di plastica biodegradabile e compostabile ai sensi della norma tecnica UNI EN 13432.

- *Prodotti da forno salati*

I prodotti da forno salati, da consumarsi entro le 24 ore, sono collocati all'interno di un sacchetto di carta.

Anche nei punti ristoro organizzati con espositori a vista ed armadi refrigeranti self-service, valgono i requisiti ambientali sopra riportati. In tali tipologie di punti ristoro, per consentire di consumare un pasto completo, in caso di assenza di mensa interna o di un servizio di ristoro erogato presso un punto ristoro attrezzato per la preparazione dei pasti, possono altresì essere presenti preparazioni di V gamma. L'imballaggio dei prodotti di V gamma è realizzato in materiale biodegradabile e compostabile ai sensi della norma UNI EN 13432.

Le posate non devono essere presenti all'interno delle confezioni dei prodotti. Per il consumo di insalate e per la mondatura di frutta e ortaggi, devono essere messe a disposizione posate usa e getta in legno certificato FSC e/o PEFC e compostabile ai sensi della norma UNI EN 13432, a pagamento ad un prezzo almeno pari a € 1,00 cad.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale. Il direttore dell'esecuzione del contratto dettaglia la documentazione tecnica necessaria alla verifica della conformità degli imballaggi, come ad esempio la certificazione per attestare la rispondenza dei prodotti alla norma tecnica UNI EN 13432.

II. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR)

A. CLAUSOLE CONTRATTUALI

1. *Requisiti degli imballaggi di alimenti e bevande in vendita*

- *Acqua minerale per l’asporto*

L’acqua minerale in vendita ha imballaggio in vetro.

- *Imballaggi*

I panini e gli altri analoghi prodotti a banco sono conservati all’interno di sacchetti di carta con finestra di carta semitrasparente o in sacchetti di carta semitrasparente.

- *Sacchetti per l’asporto*

Per l’asporto, i prodotti sono collocati all’interno di bustine di carta o negli stessi sacchetti di carta con finestra di carta semitrasparente o nei sacchetti di carta semitrasparente utilizzati per la conservazione.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

2. *Somministrazione di alimenti e bevande*

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, vanno rispettati anche i seguenti requisiti:

- 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 (naturale e frizzante)
- è fatto divieto di utilizzare prodotti di IV e V gamma
- è fatto divieto di utilizzare stoviglie, piatti, bicchieri, tazzine monouso
- è fatto divieto di utilizzare salviette, tovaglie, tovaglioli e asciugamani monouso, inclusi i locali accessori
- fatta salva diversa indicazione normativa, è fatto divieto di utilizzare condimenti in confezione monodose
- è fatto divieto di utilizzare bustine di zucchero con confezione in plastica
- è fatto divieto di utilizzare cialde o capsule per il caffè

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

3. *Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti*

Nel locale del punto ristoro sono presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

4. *Comunicazione*

Devono essere rese chiare istruzioni sul conferimento dei rifiuti nei contenitori di destinazione, deve essere comunicato che il servizio è conforme ai CAM e che sono state attivate misure per la prevenzione dei rifiuti.

Sono diffuse informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio e per assicurare una corretta gestione dei rifiuti.

I contenuti delle informative sono condivisi e concordati con il direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

III. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI E PER LE FORNITURE DI PANINI

A. CLAUSOLE CONTRATTUALI

1. *Acqua*

Per il consumo dei panini nel punto ristoro, 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 (naturale e frizzante).

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

2. *Asporto dei panini e di altri prodotti*

Per l’asporto dei panini sono utilizzati sacchetti di carta. Per l’asporto dei prodotti devono essere messe a disposizione anche sacchi riciclabili riutilizzabili e con contenuto di materiale riciclato, almeno per il 50% in peso.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

3. *Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti*

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini, da conservare in ambienti refrigerati, sono riposti in contenitori riutilizzabili.

Non sono presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

4. *Comunicazione*

Devono essere rese chiare istruzioni sul conferimento dei rifiuti nei contenitori di destinazione e deve essere comunicato che il servizio è conforme ai CAM e che sono attivate misure per la prevenzione dei rifiuti.

I contenuti delle informative sono condivisi e concordati con il direttore dell’esecuzione del contratto.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato *in situ* e su base documentale.

Disciplinare del marchio "Eco-Eventi Trentino"

(la presente versione del disciplinare Eco-Eventi Trentino risulta applicata a partire dal 1 luglio 2022:

sino a tale data rimane applicata la versione approvata con Deliberazione della Giunta Provinciale n° 686 del 20 aprile 2018)

Sezioni
A - riduzione e gestione dei rifiuti
B - lotta allo spreco alimentare
C - consumi energetici sostenibili
D - mobilità sostenibile
E - sostenibilità alimentare
F - riduzione del rumore
G- sostenibilità sociale
H - altre azioni per la sostenibilità
I - cultura ambientale

Azioni obbligatorie

Per ogni azione obbligatoria dichiarata "non applicabile" (eccetto A2, H1, I1 e I2, sempre applicabili), è necessario totalizzare 1 punto messo a disposizione dalle azioni facoltative.

N	ID	Titolo	Contenuto	Punteggio
1	A1	Acqua del rubinetto	Durante l'evento, l'acqua del rubinetto è messa a disposizione e promossa in modo chiaro ed evidente, nonché somministrata gratuitamente. Non è ammessa la somministrazione di acqua in bottiglia. La vendita di acqua in bottiglia è invece ammessa esclusivamente in bottiglie di vetro vuoto a rendere, laddove non espressamente vietato per ragioni di sicurezza.	Obbligatoria
2	A2	Raccolta differenziata	Durante l'evento, l'organizzatore dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti da esso stesso prodotti, inclusa la raccolta differenziata dell'olio usato. I partecipanti devono essere messi in condizione di effettuare agevolmente la raccolta differenziata, mediante presenza capillare di punti di raccolta adeguatamente capienti. Prima dell'evento, l'organizzatore dovrà formare tutto il personale alla raccolta differenziata secondo le modalità di raccolta vigenti sul territorio dove l'evento ha sede. Prima e durante l'evento, i partecipanti dovranno essere sensibilizzati in modo efficace alla raccolta differenziata.	Obbligatoria

3	A3	Bicchieri, piatti e stoviglie lavabili	Durante l'evento utilizzare esclusivamente bicchieri, piatti e stoviglie in materiale lavabile.	Obbligatoria
4	A4	Eliminazione dei monodose	Durante l'evento, alimenti e bevande non potranno essere somministrati in confezioni monodose, né potranno essere utilizzate cialde o capsule in plastica per il caffè.	Obbligatoria
5	B1	Somministrazione controllata	L'organizzatore dovrà offrire al partecipante la possibilità di ordinare porzioni alimentari ridotte a prezzo ridotto, comunicando tale possibilità in modo chiaro ed evidente. Non possono essere previste proposte di menù completi le cui portate non siano ordinabili singolarmente. In caso di buffet, l'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per la somministrazione "controllata" di alimenti e bevande al fine di evitarne gli sprechi.	Obbligatoria
6	B2	Asporto del cibo non consumato	L'organizzatore dell'evento dovrà promuovere in modo chiaro ed evidente al partecipante la possibilità di portare a casa il cibo avanzato, mettendo a disposizione appositi contenitori per l'asporto che possano essere destinati alla frazione organica o cartacea.	Obbligatoria
7	D1	Alloggi degli ospiti vicini	Gli alloggi degli ospiti (sportivi, artisti, ecc.) dovranno essere collocati nelle immediate vicinanze (max 1 km in linea d'aria) della sede dell'evento. Laddove non siano disponibili alloggi nel raggio indicato, dovrà essere scelto l'alloggio più vicino alla sede dell'evento.	Obbligatoria
8	E1	Prodotti e piatti a filiera locale	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari locali (da filiera trentina) o proporre almeno un piatto i cui ingredienti principali siano locali (da filiera trentina) nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	Obbligatoria
9	E2	Piatti vegetariani	L'organizzatore dovrà proporre almeno un piatto i cui ingredienti siano esclusivamente vegetariani nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	Obbligatoria
10	H1	Responsabile della sostenibilità	L'organizzatore dell'evento dovrà nominare un responsabile in materia di sostenibilità col compito di sovrintendere all'attuazione di tutte le azioni di sostenibilità.	Obbligatoria
11	I1	Informazione	L'organizzatore dell'evento dovrà informare in modo chiaro ed evidente tutti i portatori d'interesse della propria politica di sostenibilità, delle azioni di sostenibilità adottate e dell'ottenimento della certificazione, prima, durante e dopo l'evento, utilizzando tutti i canali informativi in suo possesso. Il marchio dovrà essere apposto sui supporti informativi online e offline utilizzati dall'organizzazione dell'evento.	Obbligatoria
12	I2	Formazione	L'organizzatore dell'evento dovrà partecipare, prima dell'evento, ad un incontro formativo organizzato dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente.	Obbligatoria

Azioni facoltative

Per ottenere il marchio, con le azioni facoltative è necessario totalizzare 10 punti.

N	ID	Titolo	Contenuto	Punteggio
1	A5	Eliminazione della carta	Salvo obblighi normativi o regolamentari, la promozione dell'evento dovrà avvenire senza utilizzare prodotti cartacei. L'organizzatore potrà utilizzare in alternativa gli strumenti radiofonici, televisivi o web.	2,0
2	A6	Distribuzione mirata del materiale cartaceo	L'organizzatore dell'evento dovrà disporre di un piano per la distribuzione del materiale cartaceo promozionale, che includa destinatari e rispettive quantità.	3,0
3	A7	Stampa fronte/retro	I materiali cartacei di qualunque formato disposti su più di una pagina, usati prima, durante e dopo l'evento a qualunque titolo, dovranno essere stampati fronte/retro.	3,5
4	A8	Gadget sostenibili	Nell'ambito dell'evento non dovranno essere utilizzati gadget materiali di nessun genere. In alternativa, i gadget dovranno essere realizzati in materiali riciclati e riciclabili, non dovranno essere imballati singolarmente e dovranno essere distribuiti solo su richiesta dei partecipanti.	3,0
5	A9	Pulizia con meno rifiuti	L'organizzatore dell'evento, o i fornitori del servizio di pulizia, dovranno definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre il consumo dei prodotti per la pulizia prima, durante e dopo l'evento. I detersivi utilizzati dovranno essere alla spina o superconcentrati o in caps o con vuoto a rendere.	2,0
6	A10	Tovaglie lavabili	Durante l'evento utilizzare esclusivamente tovaglie in materiale lavabile o non utilizzare tovaglie.	3,0
7	A11	Bevande con vuoto a rendere	Durante l'evento, le bevande in bottiglia dovranno essere somministrate con vuoto a rendere dietro rilascio di un deposito cauzionale.	4,0
8	A12	Eliminazione delle lattine e delle bottiglie di plastica	Durante l'evento, le bevande non potranno essere somministrate in contenitori di alluminio (lattine) né in bottiglie di plastica. È ammesso l'uso di tali contenitori per la vendita, solo laddove il vetro sia espressamente vietato per ragioni di sicurezza.	4,0
9	A13	Borracce	L'organizzatore dell'evento dovrà prevedere la distribuzione gratuita con deposito cauzionale di borracce ai partecipanti che ne facciano richiesta e prevedere appositi punti di riempimento con acqua di rete, segnalando in modo chiaro ed evidente l'opportunità.	4,0
10	A14	Riutilizzo di scenografie e allestimenti	L'organizzatore dell'evento dovrà noleggiare le scenografie anziché acquistarle oppure acquistarle con personalizzazione neutra (senza date, né riferimenti al contesto specifico) che ne permetta il riutilizzo in altri eventi oppure utilizzare scenografie provenienti dalla filiera del riuso.	3,5

11	B3	Cessione del cibo avanzato	Il cibo non somministrato durante l'evento dovrà essere ceduto gratuitamente ad associazioni onlus, nel rispetto della vigente normativa in materia.	2,0
12	C2	Riscaldamento controllato	I locali utilizzati durante l'evento nel periodo invernale non dovranno avere temperatura superiore ai 20°.	1,0
13	C3	Raffrescamento controllato	I locali utilizzati durante l'evento nel periodo estivo non dovranno avere temperatura inferiore di oltre 6° a quella esterna.	1,0
14	C4	Apparecchiature a risparmio energetico	Le apparecchiature da ufficio utilizzate dall'organizzatore dovranno essere a risparmio energetico certificato dai marchi Ecolabel Europeo, Energy Star o TCO.	0,5
15	C5	Illuminazione a risparmio energetico	L'illuminazione dei locali utilizzati durante l'evento dovrà essere a risparmio energetico, certificata in classe energetica A o superiore secondo l'etichettatura energetica europea.	1,5
16	C6	Illuminazione controllata	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre al minimo indispensabile l'illuminazione dei locali utilizzati durante l'evento, che preveda lo spegnimento delle luci quando non necessarie.	1,0
17	C7	Eliminazione dei radiatori esterni	Durante l'evento non potranno essere utilizzati radiatori all'aperto (es. funghi riscaldanti).	1,0
18	C8	Edifici sostenibili	Almeno uno degli edifici in cui si svolge l'evento dovrà essere certificato in classe energetica A, oppure dotato di certificazione Leed o certificazione CasaClima o rispettare i criteri ambientali minimi per gli edifici della Pubblica Amministrazione.	0,5
19	C9	Uso di energia elettrica rinnovabile	L'energia elettrica utilizzata durante l'evento dovrà provenire interamente da fonti rinnovabili (certificazione Garanzia d'Origine del GSE).	0,5
20	C10	Produzione di energia elettrica rinnovabile	Parte dell'energia elettrica utilizzata durante l'evento dovrà provenire da impianti per la produzione di elettricità rinnovabile situati in loco, di proprietà dell'organizzatore o del proprietario dei locali utilizzati durante l'evento.	0,5
21	C11	Uso di energia termica rinnovabile	Almeno il 50% dell'energia termica utilizzata per riscaldare i locali utilizzati durante l'evento e per la produzione di acqua calda ad uso sanitario utilizzata durante l'evento dovrà provenire da fonti rinnovabili (biomassa, pompe di calore, geotermico, solare termico).	0,5
22	D2	Raggiungibilità coi mezzi pubblici	Le sedi e gli orari dell'evento dovranno essere scelti in funzione della facile raggiungibilità coi mezzi pubblici.	2,5

23	D3	Mobilità sostenibile dei partecipanti	Prima dell'evento, i partecipanti dovranno essere invitati in modo chiaro ed evidente a recarsi all'evento usando i mezzi pubblici oppure con modalità di trasporto privato a ridotto impatto ambientale (mezzi a motore a ridotto impatto ambientale, elettrici, a metano o gpl, bici anche a noleggio, taxi collettivi, car sharing, car pooling, navette). (1,5 punti) L'organizzatore dell'evento dovrà prevedere una forma di incentivazione economica al riguardo (sconti, buoni, ecc.). (2,5 punti)	min 1,5 max 2,5
24	D4	Mobilità sostenibile dei dipendenti/collaboratori	Prima dell'evento, i dipendenti/collaboratori dovranno essere invitati in modo chiaro ed evidente a recarsi all'evento usando i mezzi pubblici o con modalità di trasporto privato a ridotto impatto ambientale (mezzi a motore a ridotto impatto ambientale elettrici, a metano o gpl, bici anche a noleggio, taxi collettivi, car sharing, car pooling, navette). (1 punto) L'organizzatore dell'evento dovrà prevedere una forma di incentivazione economica al riguardo (sconti, buoni, ecc.). (1,5 punti)	min 1 max 1,5
25	D5	Parcheggi e mobilità sostenibile	I parcheggi ad uso dei mezzi privati dei partecipanti all'evento dovranno essere a pagamento (con l'eccezione dei mezzi a motore a ridotto impatto ambientale, elettrici, a metano o gpl, mezzi car sharing, mezzi con almeno 4 persone a bordo), e gli introiti destinati a promuovere la mobilità sostenibile. Prima dell'evento, i partecipanti dovranno essere informati di questo in modo chiaro ed evidente.	1,5
26	E3	Catering sostenibile	In caso di uso d'un servizio di catering, l'organizzatore dell'evento dovrà rivolgersi a un servizio certificato Ecoristorazione Trentino Catering o rispettoso dei criteri obbligatori di cui al marchio Ecoristorazione Trentino Catering.	1,5
27	E4	Prodotti e piatti stagionali	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari stagionali o proporre almeno un piatto i cui ingredienti principali siano stagionali nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	2,5
28	E5	Prodotti e piatti biologici	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari biologici o proporre almeno un piatto i cui ingredienti siano esclusivamente biologici nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	3,0
29	E6	Pesce sostenibile	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 1 specie di pesce proveniente da pesca sostenibile certificata MSC o equivalente nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	1,0
30	E7	Prodotti equo-solidali	L'organizzatore dovrà utilizzare almeno 3 prodotti alimentari certificati Fairtrade o proporre almeno un piatto i cui ingredienti principali siano certificati Fairtrade nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	3,0

31	E8	Piatti vegani	L'organizzatore dovrà proporre almeno un piatto i cui ingredienti siano esclusivamente vegani nella somministrazione di alimenti e bevande durante l'evento, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	3,0
32	F1	Aree insonorizzate	Gli organizzatori di eventi rumorosi dovranno prevedere la presenza di aree relax adeguatamente insonorizzate.	0,5
33	F2	Tappi per le orecchie	Gli organizzatori di eventi rumorosi dovranno prevedere la distribuzione gratuita di tappi per le orecchie ai partecipanti che ne facciano richiesta.	0,5
34	F3	Riduzione del rumore	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre il rumore prima, durante e dopo l'evento.	0,5
35	F4	Distanza da punti sensibili	Gli organizzatori di eventi rumorosi dovranno collocare la/le sede/i a debita distanza da punti acusticamente sensibili (case di riposo, ospedali, centri abitati, malghe, aree naturali protette, ecc.)	0,5
36	G1	Alternative all'alcool	L'organizzatore dell'evento dovrà rendere disponibili bevande alternative a quelle alcoliche, con un'offerta allettante sul piano qualitativo ed economico, informando in modo chiaro ed evidente il partecipante.	1,0
37	G2	Eliminazione barriere architettoniche	L'evento dovrà essere certificato Open Event o, in ogni caso, essere privo di barriere architettoniche all'accesso.	0,5
38	G3	Volontari	Sul totale dei dipendenti/collaboratori dell'organizzatore dell'evento, almeno un terzo dovranno essere volontari.	0,5
39	G4	Fornitori locali	Nel caso l'evento non sia organizzato da un Ente Pubblico, l'organizzatore dell'evento dovrà dare preferenza ai fornitori locali, a parità di sostenibilità dell'offerta.	0,5
40	G5	Responsabilità sociale d'impresa	L'organizzatore dell'evento dovrà aver sviluppato una responsabilità sociale d'impresa certificata SA8000.	0,5
41	G6	Sicurezza e salute dei lavoratori	L'organizzatore dell'evento dovrà essere dotato di un Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori certificato OSHAS 18001.	0,5
42	G7	Soddisfazione dei lavoratori	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per rilevare la soddisfazione dei dipendenti/collaboratori impiegati prima, durante e dopo l'evento.	0,5
43	H2	Squadra di eco-volontari	L'organizzatore dell'evento dovrà nominare una squadra di eco-volontari in azione durante l'evento col compito di sovrintendere all'attuazione di tutte le azioni di sostenibilità.	2,5
44	H3	Carta ecologica	La carta utilizzata dall'organizzatore dell'evento dovrà essere ecologica certificata (FSC/PEFC e/o Ecolabel Europeo, o equivalenti).	1,0
45	H4	Carta-tessuto ecologica	La carta-tessuto impiegata prima, durante e dopo l'evento (carta igienica, rotoloni, tovaglioli) dovrà essere ecologica certificata (FSC/PEFC e/o Ecolabel Europeo, o equivalenti).	1,0

46	H5	Cartucce di stampa sostenibili	Per le stampe realizzate in proprio prima, durante e dopo l'evento, l'organizzatore dovrà impiegare esclusivamente cartucce rigenerate certificate Nordic Ecolabel, Der Blaue Engel, Umweltzeichen o equivalenti.	0,5
47	H6	Tipografie sostenibili	Nel caso l'organizzatore dell'evento si avvalga di servizi tipografici, questi dovranno essere forniti da tipografie certificate FSC/PEFC.	1,5
48	H7	Piante/fiori sostenibili	Nel caso si utilizzino piante/fiori decorativi, questi dovranno essere in vaso oppure recisi ma di provenienza territoriale o del commercio equo certificati FairTrade.	1,0
49	H8	Risparmio idrico	L'organizzatore dell'evento dovrà definire e applicare una procedura adeguata ed efficace per ridurre i consumi idrici prima, durante e dopo l'evento, sensibilizzando i partecipanti e i dipendenti/collaboratori. Nel caso in cui sia nelle sue possibilità, l'organizzatore dell'evento dovrà inoltre ridurre il flusso dei rubinetti a meno di 9 litri al minuto e quello dei WC a meno di 6 litri per scarico.	1,5
50	H9	Prodotti per la pulizia ecologici	L'organizzatore dell'evento, o i fornitori del servizio di pulizia, dovranno impiegare prodotti per la pulizia ecologici certificati (Ecolabel Europeo, o equivalenti) oppure naturali certificati (ICEA Eco-bio detergenza o equivalenti).	1,5
51	H10	Scenografie e allestimenti sostenibili	L'organizzatore dell'evento dovrà utilizzare scenografie a ridotto impatto ambientale, ovvero certificate PEFC/FSC se composte da legno e/o composte da altri materiali (cartone, plastica, ecc.) riciclati e riciclabili.	1,5
52	H11	Promozione della ricettività e della ristorazione sostenibili	Prima dell'evento, i partecipanti dovranno essere informati in modo chiaro ed evidente della presenza, entro il raggio di 3 km in linea d'aria dalla sede dell'evento, dell'eventuale presenza di servizi di ricettività turistica certificati Ecolabel Europeo e/o Qualità Parco e di servizi di ristorazione certificati Ecoristorazione Trentino. Gli ospiti dovranno essere alloggiati presso servizi di ricettività turistica certificati Ecolabel Europeo e/o Qualità Parco eventualmente presenti entro il raggio di 3 km in linea d'aria dalla sede dell'evento. Nel caso si stipulino convenzioni con servizi di ristorazione a favore di ospiti e partecipanti, si dovranno scegliere quelli certificati Ecoristorazione Trentino eventualmente presenti entro il raggio di 3 km in linea d'aria dalla sede dell'evento.	2,5
53	H12	Certificazioni di sostenibilità ambientale dell'organizzatore dell'evento	L'organizzatore dell'evento dovrà essere dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001 o EMAS e/o di un Sistema di gestione sostenibile degli eventi certificato ISO 20121.	1,5

54	H13	Fornitori sostenibili	Almeno uno dei fornitori di servizi impiegati prima, durante e/o dopo l'evento dovrà essere dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001 o EMAS e/o di un Sistema di gestione sostenibile degli eventi certificato ISO 20121 e/o di un Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori certificato OSHAS 18001 e/o di responsabilità sociale d'impresa certificata SA8000	2,0
55	I3	Comunicazione	L'organizzatore dell'evento dovrà realizzare azioni di comunicazione ambientale che prevedano l'interazione col partecipante, prima, durante e dopo l'evento (concorsi, giochi a premi, incontri, ecc.).	4,5
56	I4	Educazione	L'organizzatore dell'evento dovrà realizzare iniziative di educazione ambientale che coinvolgano i partecipanti durante l'evento.	3,0
57		Bonus	L'organizzatore dell'evento dovrà svolgere azioni per la sostenibilità ulteriori rispetto a quelle indicate nel presente disciplinare, e se del caso comunicare opportunamente tale scelta ai portatori d'interesse (max 1 punto per ogni azione, fino a un max di 4,5 punti)	max 4,5
				100,0

Ecoristorazione Trentino



Il disciplinare

(la presente versione del disciplinare Ecoristorazione Trentino risulta applicata a partire dal 1 luglio 2022: sino a tale data rimane applicata la versione approvata con Deliberazione della Giunta Provinciale n° 46 del 20 gennaio 2012, come successivamente modificata dal Tavolo di Concertazione Ecoristorazione Trentino il 23 settembre 2014)

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

SEZ	ID	CRITERIO	Punti	Modalità di assegnazione
A - Alimenti e bevande	A1	<p>Menù a filiera trentina Garantire e promuovere una proposta di "menù a filiera trentina" composta da:</p> <ul style="list-style-type: none"> almeno 3 portate (ad es. un primo piatto, un secondo piatto e un dessert) oppure almeno 3 pizze <p>che siano preparate con almeno 2 ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. E' obbligatorio consigliare in abbinamento a tali portate o pizze almeno un vino o una birra derivanti da filiera trentina. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza.</p> <p>Nel caso degli esercizi ristorativi ubicati all'interno di Comuni che confinano con Comuni non trentini, il 50% degli ingredienti principali possono essere acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)**, anche se non trentino. In tal caso, andrà inserita nel menù la seguente dicitura: "Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti".</p> <p>*con "ingrediente derivante da filiera trentina" si identifica un alimento o una bevanda la cui filiera sia interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori). In particolare, sono riconosciuti come ingredienti derivanti da filiera trentina anche i prodotti in possesso del marchio Qualità Trentino e i prodotti DOP (alimenti e vini) e IGP (solo vini) assegnati alla Provincia Autonoma di Trento dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (www.politicheagricole.it).</p> <p>** con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo</p>	obbligatorio	
	A2	<p>Alimenti biologici Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.</p>	obbligatorio	
	A3	<p>Alimenti biologici plus</p>	0,5 - 4,5	0,5 punti ogni ulteriore ingrediente fino ad un

	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.		massimo di 4,5 punti
A4	Alimenti equi e solidali Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) provenienti da commercio equo e solidale certificati Fairtrade. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti.	0,5 – 2,5	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2,5 punti
A5	Alimenti locali Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali)*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. *con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo	1-2	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 2 punti
A6	Alimenti di lontana provenienza Eliminare dall'offerta alimenti e bevande la cui filiera annoveri almeno un passaggio (coltivazione/allevamento, trasformazione, distribuzione) svolto a oltre 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo*, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti. L'uso di alimenti di lontana provenienza è tuttavia ammesso in occasione di iniziative a tema finalizzate alla conoscenza dei prodotti provenienti da culture produttive ed enogastronomiche lontane dalla nostra. * sono ammessi alimenti e bevande non producibili nel raggio di 1.200 chilometri in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati)	1	
A7	Menù vegetariano Garantire e promuovere una proposta di "menù vegetariano " composta da almeno 3 portate che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce. In alternativa, garantire e promuovere l'offerta di almeno 3 pizze che siano preparate senza alcun utilizzo di carne né pesce.	4	
A8	Prodotti da lotta alle mafie Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non producibili in Trentino certificati da agricoltura biologica e provenienti da coltivazioni su terre confiscate alle mafie. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti.	0,5 – 1	0,5 punti per ogni ingrediente, fino ad un massimo di 1 punto

B - Rifiuti	B1	Confezioni monodose Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.	obbligatorio	
	B2	Prodotti monouso Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.).	obbligatorio	
	B3	Asporto cibo non consumato Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	obbligatorio	
	B4	Compostaggio Compostare autonomamente i rifiuti organici prodotti dall'esercizio.	2 - 3	2 punti per il compostaggio non professionale, 3 punti per il compostaggio professionale (ovvero garantito durante tutto l'anno da macchinari in grado di consentire il compostaggio anche a basse temperature)
	B5	Acqua da bere Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).	obbligatorio	
	B6	Vino sfuso Offrire nel menù vino sfuso, indicandone l'origine sul menù.	3	
	B7	Tovaglie e tovaglioli Utilizzare esclusivamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	1-4	4 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 2 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 1 punto per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili
	B8	Asciugamani Utilizzare nei bagni esclusivamente asciugamani a getto d'aria o lavabili. In alternativa utilizzare esclusivamente carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).	2-4,5	4,5 punti per prodotti esclusivamente durevoli, 3 punti per Ecolabel o altre etichette ambientali assimilabili, 2 punti per FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili
	B9	Cestini nel bagno Attrezzare il bagno con appositi cestini per rifiuti (assorbenti e pannolini) sollecitandone l'utilizzo.	0,5	

	B10	Acqua da bere plus Offrire al cliente acqua naturale esclusivamente di rete, eventualmente filtrata.	4	
	B11	Mini-porzioni Offrire al cliente la possibilità di ordinare porzioni ridotte a prezzo ridotto per qualunque portata per la quale sia possibile, comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.	obbligatorio	
	B12	Detersivi a ridotto imballaggio 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.	obbligatorio	

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

D - Acqua	D1	Scarichi dei bagni Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico con un flusso idrico non superiore ai 6 litri per scarico (calcolati sullo scarico maggiore in caso di doppio tasto).	2	
	D2	Rubinetti Utilizzare, in bagni e cucine, rubinetti il cui flusso idrico, attraverso l'applicazione di riduttori di flusso o altre soluzioni, non superi i 9 litri d'acqua al minuto, oppure siano	2	

		dotati di meccanismi di controllo a pedale, a tempo o con fotocellula.		
	D3	Irrigazione Utilizzare, per l'irrigazione di piante e aree verdi esterne, un sistema ad alta efficienza idrica a goccia o manuale (ad esempio con l'innaffiatoio).	0,5	

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

F - Informazione, comunicazione e educazione	F1	Informazione Informare i principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) dell'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino". Inoltre, informare i clienti della possibilità di adottare comportamenti ambientalmente sostenibili (ad esempio attraverso supporti adesivi) e di raggiungere l'esercizio, ove possibile, con i mezzi di trasporto pubblico. Inserire il logo Ecoristorazione Trentino – con relativo rimando al sito web www.ecoristorazionetrentino.it - sull'eventuale sito web dell'esercizio e su tutti i prodotti informativi dell'esercizio, realizzati su qualunque supporto (cartaceo, elettronico, audiovideo, ecc.). Affiggere all'ingresso dell'esercizio la vetrofania di Ecoristorazione Trentino. Utilizzare all'interno dell'esercizio i materiali informativi di Ecoristorazione Trentino (fino ad esaurimento scorte). Inserire nel menù, oltre a tutte le	obbligatorio	
---	-----------	---	---------------------	--

ambientale		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.		
	F2	Politica ambientale Comunicare ai principali portatori d'interesse (amministrazioni, associazioni di categoria, fornitori, clienti, personale, ecc.) il proprio impegno ambientale realizzando, ad esempio, un documento di politica ambientale.	1,5	
	F3	Comunicazione ed educazione ambientale Organizzare attività di comunicazione e educazione ambientale.	2 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> - da 2 a 3 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di iniziative di comunicazione in materia di sostenibilità ambientale (ad es. serate a tema); - da 3 a 4 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica di attività di educazione ambientale (ad es. attività didattiche in collaborazione con gli Educatori ambientali dell'APPA); - 4,5 punti: organizzazione o co-organizzazione non sporadica sia di iniziative di comunicazione che di attività di educazione ambientale.
	F4	Formazione Prendere parte annualmente all'attività formativa organizzata dal Comitato provinciale Ecoristorazione Trentino in materia di sostenibilità nella ristorazione e comunicazione ambientale, per un minimo di 8 ore l'anno (possono essere incluse anche le 4 ore di partecipazione all'assemblea annuale degli eco-ristoratori).	4,5 punti	
	F5	Dati ambientali L'esercizio raccoglie e archivia annualmente i dati sui consumi di elettricità e acqua e sulla produzione di rifiuti, e li trasmette al Comitato provinciale Ecoristorazione entro il 28 febbraio di ogni anno.	3	

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