

# DISCIPLINARE PER LA CONCESSIONE DELL'EMBLEMA DELL'AREA MARINA PROTETTA ISOLE CICLOPI NEL SETTORE TURISTICO

## Premessa

a) La legge 6 dicembre 1991 n. 394 (Legge Quadro sulle aree naturali protette) all'articolo 14, Iniziative per la promozione economica e sociale, comma 4, prevede che "*L'Ente parco*" - per le finalità di promozione e sviluppo delle attività socio-economiche locali che rispettino le esigenze di conservazione - "*può concedere a mezzo di specifiche convenzioni l'uso del proprio nome e del proprio emblema a servizi e prodotti locali che presentino requisiti di qualità e che soddisfino le finalità del parco*".

b) La legge quadro sulle aree naturali protette non ha definito le modalità con cui le aree protette gestiscono la concessione del proprio emblema. Si ritiene, dunque, opportuno emanare il seguente disciplinare per il rilascio dell'emblema, secondo "requisiti di qualità" riconducibili ad uno standard comune minimo che dia garanzie di sostenibilità ambientale al territorio protetto nel quale l'attività economica concessionaria dell'emblema manifesta i suoi effetti.

c) Tra le attività svolte nelle aree protette, il turismo riveste sempre più un ruolo strategico per lo sviluppo sostenibile di questi territori, a fronte, tuttavia, di possibili impatti:

- ambientali, connessi al moltiplicarsi delle pressioni su aree sensibili e di pregio naturalistico;
- sociali, connessi al rischio di un indebolimento delle identità locali a favore di una standardizzazione *tout-court* dell'offerta;
- culturali, connessi al possibile abbandono di attività tradizionali a favore del turismo.

d) In tale delicato equilibrio, le politiche di marchio possono svolgere un ruolo decisivo per garantire la sostenibilità del turismo e quindi mantenere la qualità ambientale (in senso lato) del territorio. Inoltre, incrociando la sempre crescente domanda di un turismo responsabile e di qualità, le politiche di marchio possono diventare strumento di marketing territoriale e di sviluppo sociale ed economico per le popolazioni locali.

e) Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare riconosce l'opportunità rappresentata dall'utilizzo di strumenti volontari per il conseguimento dell'efficienza ambientale – quali le Certificazioni di sistema di gestione ambientale (EMAS, ISO 14001) e le Certificazioni di qualità – applicati alle aree naturali protette e ne promuove l'utilizzo.

f) Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare riconosce altresì che la qualità del territorio delle aree protette italiane, caratterizzate da una capillare presenza antropica, stratificata in secoli di storia, non può essere definita e perseguita esclusivamente attraverso parametri ecologici, ma deve fare riferimento alla più ampia accezione di sostenibilità, integrando elementi ambientali, economici, sociali e culturali in modo da tutelare, insieme all'integrità dell'ambiente naturale, anche l'identità locale. Allo stesso modo, occorre considerare che il turismo è un'attività economica che attinge tanto a risorse naturali, quanto a risorse antropiche e culturali, i cui impatti, come esplicitato al precedente punto c), si esplicano sia sull'ambiente, sia sulla struttura socio-economica dei luoghi di destinazione.

g) A partire da tali considerazioni, l'emblema dell'AMP, già di per sé espressione di un territorio sottoposto a tutela in ragione del suo alto pregio ambientale, se inserito all'interno di un adeguato processo di concessione, può costituire l'elemento in grado di rappresentare e valorizzare il sistema locale, costituendo al tempo stesso uno strumento utile ai fini della conservazione e tutela dell'ambiente.

h) Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, nel suo ruolo di coordinamento

delle politiche nazionali sulla tutela ambientale, in accordo con il sistema delle aree protette nazionali, nel 2004 ha regolamentato la concessione dell'emblema delle Aree protette a favore delle attività svolte in ambito turistico e settori complementari attraverso il "*Disciplinare nazionale per la concessione dell'emblema dell'area naturale protetta nel settore turistico*", per l'armonizzazione delle procedure di concessione dell'emblema delle aree statali, regionali e locali e le varie attività economiche in esse presenti.

## **1. Finalità e obiettivi del Disciplinare**

1.1. Il presente Disciplinare stabilisce principi e standard per la concessione d'uso dell'emblema dell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi, finalizzati ad assicurare che la concessione dell'emblema avvenga a favore di attività connesse al turismo che siano coerenti con le finalità istitutive dell'Area protetta e che siano in possesso di requisiti di qualità che soddisfino:

- esigenze di sostenibilità ambientale in relazione sia all'ecosistema globale sia alle specificità del territorio dell'Area protetta
- esigenze di sostenibilità sociale sia dell'utente-fruttore sia della comunità locale
- esigenze di sostenibilità economica sia dell'utente fruitore, sia dell'operatore turistico sia della comunità locale

## **2. Adozione del Disciplinare**

2.1. Il presente Disciplinare regola la concessione dell'emblema dell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi, a favore delle attività comprese nell'Allegato 1 .

2.2. Per le attività dell'Allegato 1 la concessione dell'emblema potrà essere rilasciata esclusivamente in conformità al presente Disciplinare.

## **3. Utilizzo di un "logo/dicitura" .**

3.1. La concessione dell'emblema secondo le prescrizioni del presente Disciplinare viene identificata ed evidenziata dall'utilizzo dell'emblema dell'Area marina protetta sottostante alla dicitura "esercizio riconosciuto da" seguito dal numero di stelle assegnate, di cui all'Allegato 3.

3.2. Tale "logo/dicitura" potrà essere utilizzato solo secondo le prescrizioni relative all'utilizzo di quest'ultimo contenute nel presente Disciplinare.

3.3. Il "logo/dicitura" assume valore di marchio di conformità al presente Disciplinare e, allo stesso tempo, rappresenta un veicolo di promozione della qualità dell'area protetta.

## **4. Ambito territoriale di riferimento per la concessione dell'emblema**

4.1. L'emblema dell'Area marina Protetta Isole Ciclopi può essere concesso esclusivamente per le attività svolte nell'ambito territoriale del Comune di Acicastello, nella Frazione Capo Molini del Comune di Acireale e nello specchio acqueo compreso entro i limiti dell'Area Marina Protetta.

## **5. Generalità della concessione**

5.1. La concessione dell'emblema avviene a favore del soggetto che gestisce una determinata attività in relazione all'attività svolta per la quale si chiede la concessione e non si estende né alla proprietà, né al soggetto titolare dell'attività medesima, né alla struttura o impianto nella quale essa si esercita.

5.2. Qualora l'attività sia relativa alla gestione di una struttura o impianto, la concessione non potrà

intendersi estesa alle attività condotte da soggetti terzi all'interno della stessa struttura o impianto, né al manufatto stesso in cui viene svolta l'attività.

## **6. Attività beneficiarie**

6.1. Per le attività di cui al punto 1 dell'Allegato 1 "Alberghi, pensioni, ostelli" la concessione dell'emblema è riferita alla gestione di esercizi ricettivi aperti al pubblico che forniscono alloggio ed eventuale servizio di prima colazione e altri servizi accessori, in camere ubicate in uno o più stabili o in parti di stabili ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.2. Per le attività di cui al punto 2 dell'Allegato 1 "Affittacamere, bed&breakfast, case e appartamenti per vacanze" la concessione dell'emblema è riferita alla gestione di abitazioni e camere in affitto ad uso turistico, con eventuale servizio in camera e di prima colazione e di altri servizi accessori ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.3. Per le attività di cui al punto 3 dell'Allegato 1 "Ristoranti, Trattorie, Bar" la concessione dell'emblema è riferita alla gestione di servizi di ristorazione ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.4. Per le attività di cui al punto 4 dell'Allegato 1 "Gestione di impianti sportivi e strutture connesse", la concessione dell'emblema è riferita alla gestione di sciovie, seggiovie, cabinovie ecc., piste da sci, di discesa e di fondo e strutture connesse.

Per tali attività, la concessione dell'emblema è riferita allo specifico complesso di strutture e impianti per il quale viene richiesta a condizione che lo stesso sia stato realizzato con un preventivo coinvolgimento del Consorzio in fase di progettazione e di realizzazione ovvero che il soggetto gestore metta a disposizione del Consorzio uno studio di impatto ambientale – anche nei casi in cui la normativa vigente non ne preveda la redazione – dal quale si evincano i fattori di impatto sulle matrici ambientali e i possibili interventi di mitigazione e compensazione.

6.5. Per le attività di cui al punto 5 dell'Allegato 1 "Gestione di strutture destinate alla navigazione da diporto e delle attività connesse" la concessione dell'emblema è riferita alla gestione delle strutture definite, ai sensi del DPR del 1997 n. 509, come segue:

- "porto turistico", ovvero il complesso di strutture amovibili ed inamovibili realizzate con opere a terra e a mare allo scopo di servire unicamente o precipuamente la nautica da diporto ed il diportista nautico, anche mediante l'apprestamento di servizi complementari;
- "approdo turistico", ovvero la porzione dei porti polifunzionali aventi le funzioni di cui all'articolo 4, comma 3, della legge 28 gennaio 1994, n.84, destinata a servire la nautica da diporto ed il diportista nautico, anche mediante l'apprestamento di servizi complementari;
- "punti d'ormeggio", ovvero le aree demaniali marittime e gli specchi acquei dotati di strutture che non importino impianti di difficile rimozione, destinati all'ormeggio, alaggio, varo e rimessaggio di piccole imbarcazioni e natanti da diporto.

Per tali attività, la concessione dell'emblema è riferita allo specifico complesso di strutture e impianti per il quale viene richiesta a condizione che lo stesso sia stato realizzato con un preventivo coinvolgimento del Consorzio in fase di progettazione e di realizzazione ovvero che il soggetto gestore metta a disposizione del Consorzio uno studio di impatto ambientale – anche nei casi in cui la normativa vigente non ne preveda la redazione – dal quale si evincano i fattori di impatto sulle matrici ambientali e i possibili interventi di mitigazione e compensazione.

6.6. Per le attività di cui al punto 6 dell'Allegato 1 "Gestione di stabilimenti balneari", la concessione dell'emblema è riferita alla gestione di stabilimenti balneari marittimi e strutture connesse ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.7. Per le attività di cui al punto 7 "Agenzie di viaggio e turismo" la concessione dell'emblema è relativa alla gestione di Agenzie di viaggio ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene

richiesta. Per tali attività la concessione è condizionata all'impegno da parte dell'esercente a non promuovere o vendere attività, prodotti e servizi turistici che siano in evidente contrasto con le finalità dell'Area protetta.

6.8. Per le attività di cui al punto 8 dell'Allegato 1 "Tour operator" la concessione dell'emblema è riferita all'esercizio di servizi di intermediazione turistica consistenti nell'organizzazione e promozione di pacchetti di offerta turistica nell'ambito territoriale di cui all'articolo 4.1 del presente disciplinare. Per tali attività, la concessione dell'emblema è riferita allo specifico pacchetto di offerta per il quale viene richiesta a condizione che il pacchetto medesimo sia specificamente indirizzato alla promozione dell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi e non includa attività, prodotti o servizi turistici che siano in contrasto con le finalità dell'Area protetta.

6.9. Per le attività di cui al punto 9 dell'Allegato 1 "musei, parchi tematici, siti di interesse storico e/o culturale" la concessione dell'emblema è riferita all'esercizio di musei, parchi tematici, siti di interesse storico e/o culturale e strutture ad essi connesse ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.10. Per le attività di cui al punto 10 dell'Allegato 1 "Servizi di guida turistica e naturalistica" la concessione dell'emblema è riferita allo svolgimento di servizi di guida turistica e naturalistica, indipendentemente dalla eventuale struttura utilizzata per l'attività purché rientrante nell'ambito territoriale di riferimento.

In tale categoria sono comprese tutte le attività di accompagnamento a persone singole o gruppi all'interno di un'area protetta allo scopo di fruire della stessa, realizzate secondo diverse modalità: visite guidate, trekking, bird-watching, sea-watching, whale-watching, immersione subacquea, escursioni in bici, in canoa, ecc. In tale categoria sono altresì comprese le attività di pratica sportiva e di educazione ambientale finalizzate o comunque connesse alle suddette attività di fruizione.

Per tali attività è facoltà del Consorzio prevedere specifiche forme di agevolazione o preferenza – oltre quanto già previsto in fase di valutazione dei requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica di cui all'art. 12 e all'Allegato 2 – a favore del soggetto richiedente che sia in possesso, se opera individualmente, del titolo di Guida del parco ai sensi dell'art. 14 comma 5 della legge 394/91 ovvero, nel caso di associazioni o imprese, utilizzi personale operativo in possesso del medesimo titolo.

6.11. Per le attività di cui al punto 11 dell'Allegato 1 "Pescaturismo" la concessione dell'emblema è riferita all'esercizio dell'attività di pescaturismo ed è in relazione allo specifico mezzo con il quale viene esercitata.

Per tale attività si intende l'attività integrativa alla piccola pesca artigianale, come disciplinata dal decreto ministeriale 13 aprile 1999 n. 293, che definisce le modalità per gli operatori del settore di ospitare a bordo delle proprie imbarcazioni un certo numero di persone, diverse dall'equipaggio, per lo svolgimento di attività turistico-ricreative.

6.12. Per le attività del punto 12 dell'Allegato 2 "Noleggio di attrezzature sportive" la concessione dell'emblema è riferita all'attività di noleggio di attrezzature legate ad attività sportive quali biciclette, attrezzature per le immersioni subacquee, canoe, pedalò, windsurf, ecc. ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.13. Per le attività di cui al punto 13 dell'Allegato 2 "Servizi di trasporto passeggeri pubblici o privati" la concessione dell'emblema avviene esclusivamente in relazione alle parti del servizio svolto che rientrano nell'ambito territoriale previsto. Sia via terra sia via mare. Per tali attività la concessione dell'emblema è riferita a servizi di trasporto passeggeri che utilizzano mezzi stradali e nautici ad orari fissi, su prenotazione o a chiamata, ad esclusione di quelli:

- a servizio esclusivo di strutture turistico-ricettive-ricreative (alberghi, residence, stabilimenti balneari ecc.);
- connessi in modo specifico ad attività di guida di cui al punto 10 dell'Allegato 1.

6.14. Per le attività di cui al punto 14 dell'Allegato 1 "Noleggio di autovetture, motocicli e biciclette" la

concessione dell'emblema è riferita ad attività di noleggio di autovetture, motocicli e biciclette a condizione che dispongano di un parco mezzi nel quale almeno il 20% dei mezzi a motore sia ad alimentazione elettrica, ibrida o a metano ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.15. Per le attività di cui al punto 15 dell'Allegato 1 "Noleggio/locazione di imbarcazioni sportive e da diporto" la concessione dell'emblema è riferita ad attività di noleggio/locazione di natanti e imbarcazioni a condizione che le unità a motore siano conformi alla Direttiva 2003/44/CE ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

6.16. Per le attività di cui al punto 16 dell'Allegato 1 "Commercio al dettaglio di prodotti agroalimentari e/o di prodotti artigianali locali", la concessione dell'emblema è riferita all'attività di vendita al dettaglio di prodotti agroalimentari e/o di artigianato locale effettuata in piccoli esercizi ed è in relazione alla specifica struttura per la quale viene richiesta.

In tale settore la concessione dell'emblema è riservata a:

- esercizi di commercio al dettaglio non ambulante specializzati in prodotti agroalimentari e bevande, nei quali sia presente un'area espositiva riservata esclusivamente a prodotti agroalimentari di provenienza locale o regionale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92);
- esercizi di commercio al dettaglio in sede fissa specializzati in oggetti d'artigianato, nei quali una quota non inferiore al 50% dei prodotti artigianali in vendita sia di provenienza dell'artigianato tipico locale.

6.17. Per le attività di cui al punto 17 dell'Allegato 1 "Organizzazione di manifestazioni ed eventi temporanei" la concessione dell'emblema è relativa all'organizzazione di un singolo evento o manifestazione o programma di eventi e perde efficacia al termine dello stesso. In tale settore l'utilizzo dell'emblema è riservato a manifestazioni, festival, mostre, rassegne, spettacoli, sagre, ecc. che siano rivolte a promuovere almeno uno dei seguenti aspetti:

- la cultura, le tradizioni, le produzioni locali;
- lo sviluppo sostenibile;
- i valori e i luoghi dell'area protetta.

## **7. Condizioni per la concessione dell'emblema**

7.1. Al fine del rilascio della concessione, i soggetti richiedenti dovranno dimostrare, ovvero autocertificare, per l'attività per la quale si richiede l'uso dell'emblema il possesso al momento della richiesta:

- dei requisiti di base di cui all'art. 9;
- dei requisiti di qualità ambientale, sociale, economica, secondo prescrizioni e modalità di cui all'art. 10.

7.2. I soggetti richiedenti dovranno altresì presentare il "Piano di miglioramento" di cui all'art. 14, ad eccezione delle attività di cui al punto 17 dell'Allegato 1.

## **8. Gestione integrata di attività diverse**

8.1. Laddove l'attività principale per la quale si richiede la concessione sia integrata con l'esercizio di altre attività non separabili dalla prima e ricadenti tra quelle regolamentate dal presente Disciplinare (es. attività di ristorazione o di commercio o di noleggio svolte all'interno di strutture ricettive o di impianti e infrastrutture per il tempo libero o nell'ambito di manifestazioni ed eventi temporanei), per ciascuna delle attività andrà verificato il possesso dei requisiti di cui all'art. 9 e all'art. 10 e per ciascuna di esse dovrà essere presentato il Piano di cui all'art. 12.

## **9. Requisiti di base**

9.1. I requisiti di base sono relativi all'osservanza delle prescrizioni normative e amministrative vigenti e agli obblighi di informazione e comunicazione verso l'utente e il pubblico.

9.2. Il soggetto richiedente dovrà possedere le concessioni, le autorizzazioni amministrative o i requisiti prescritti dalla legge ai fini del legittimo esercizio dell'attività dallo stesso svolta e dell'utilizzo della struttura in cui l'attività medesima è esercitata.

9.3. L'attività per le quali viene richiesta la concessione dell'emblema dovrà essere esercitata nei limiti e nelle forme prescritti per la stessa dalla legislazione di settore vigente a qualsiasi livello e nel rispetto di ogni altra disposizione normativa vigente relativa ad aspetti che possano risultare direttamente o indirettamente connessi con l'esercizio dell'attività stessa.

9.4. Dovrà essere certificata l'iscrizione nel registro delle imprese lì dove la legge la richieda, nonché l'iscrizione in albi professionali, registri o elenchi dove essa sia per legge condizione necessaria per l'esercizio della relativa professione o attività.

9.5. L'attività dovrà essere esercitata in conformità alle prescrizioni contenute nel decreto istitutivo e negli strumenti di programmazione, pianificazione e regolamentazione dell'Area Marina Protetta Isole Ciclopi e alle finalità di conservazione e valorizzazione del patrimonio naturale dell'area protetta perseguite dall'ente gestore.

9.6. Il soggetto richiedente dovrà individuare un responsabile che verifichi periodicamente il mantenimento/ miglioramento dei requisiti per i quali l'emblema è stato concesso e che curi i rapporti con il Consorzio per quanto riguarda la concessione dell'emblema.

9.7. Per la pubblicità e la promozione dell'attività (insegne, segnaletica, materiale informativo e pubblicitario, messaggi promozionali) dovranno essere utilizzati contenuti, materiali e modalità coerenti con le finalità dell'Area protetta e del presente Disciplinare.

9.8. Nell'esercizio dell'attività dovrà essere assicurata la distribuzione, esposizione e/o affissione di materiale informativo relativo all'Area protetta nonché la distribuzione, esposizione e/o affissione di materiale informativo relativo alle attività turistiche o legate al turismo che si svolgono nell'ambito territoriale di riferimento dell'emblema (ad esempio, informazioni su musei, eventi, ecc.) e che siano concessionarie dell'emblema dell'Area protetta in settori diversi da quello esercitato.

## **10. Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica**

10.1. I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono relativi all'adozione, da parte dell'attività che richiede la concessione dell'emblema, di misure volte a migliorare la propria sostenibilità ambientale, economica e sociale in relazione all'ambiente globale e locale, alla specificità del territorio dell'area protetta e alla comunità locale.

10.2. Tali misure dovranno aggiungersi ai requisiti di base e dovranno risultare già adottate e non potranno far riferimento a interventi progettati, ma non ancora realizzati o a dichiarazioni di impegno.

10.3. Nell'allegato 2 del presente disciplinare sono elencati, per ciascuna tipologia di attività:

- un elenco di requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica il cui possesso dà luogo all'attribuzione di un punteggio;
- il punteggio attribuito al possesso di ogni singolo requisito.

## **11. Valutazione dei requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica**

11.1. La valutazione dei requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica avviene mediante la

verifica del possesso dei medesimi e l'attribuzione ad essi di punteggi che concorrono al raggiungimento di una soglia minima utile ai fini della concessione dell'emblema.

11.2. Nell'allegato 2 del presente Disciplinare è indicata, per ciascuna tipologia di attività la soglia minima di punteggio complessivo da raggiungere per l'ottenimento dell'emblema.

## **12. Piano di miglioramento**

12.1. Il soggetto richiedente la concessione dovrà redigere un "Piano di miglioramento" nel quale sia previsto, con scadenze temporali determinate, il raggiungimento di obiettivi di qualità ambientale, sociale ed economica ulteriori rispetto a quelli attestati all'atto della richiesta di concessione dell'emblema.

12.2. Gli obiettivi del "Piano di miglioramento" dovranno prevedere il possesso di almeno un ulteriore requisito di qualità ambientale, sociale ed economica compreso nelle aree tematiche relative a quella specifica attività, in modo tale che comunque allo scadere del Piano risulti un punteggio totale attribuibile ai requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica maggiore di quello di partenza.

12.3. Il raggiungimento degli obiettivi fissati dal Piano di miglioramento comporterà un incremento della classificazione di merito di cui al successivo punto 13.

## **13. Classificazioni di merito**

13.1. Al fine di incentivare il progressivo miglioramento delle prestazioni, è prevista l'assegnazione, accanto all'emblema, di una classificazione di merito progressiva, da 1 a 4, commisurata all'attribuzione dei punteggi relativi al possesso dei requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica di cui all'Allegato 2.

13.2 la classificazione è così stabilita:

- 1 stella = possesso dei requisiti minimi previsti per la categoria
- 2 stelle = possesso tra il 26% e il 50% del punteggio massimo previsto per la categoria
- 3 stelle = possesso tra il 51% e il 75% del punteggio massimo previsto per la categoria
- 4 stelle = possesso tra il 75% e il 100% del punteggio massimo previsto per la categoria

## **14. Rilascio della concessione**

14.1. I soggetti richiedenti la concessione dell'emblema acquistano il diritto all'uso dello stesso solo al termine della procedura di concessione così come regolamentata nel presente Disciplinare e conseguentemente alla stipula di una apposita convenzione con il Consorzio "Isole dei Ciclopi". (all. 3)

14.2. Detta convenzione regolamenta, in accordo con il presente Disciplinare, le caratteristiche della concessione e i diritti e gli obblighi conseguenti.

## **15. Durata della concessione**

15.1. La concessione dell'emblema ha durata annuale ed è rinnovabile solamente previa verifica del mantenimento dei requisiti e del raggiungimento degli obiettivi previsti dal Piano di miglioramento.

15.2. La concessione non è cedibile a terzi

## **16. Onerosità della concessione**

16.1. Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio Isole dei Ciclopi stabilirà annualmente l'eventuale carattere oneroso della concessione.

16.2. L'entità del corrispettivo dovuto per la concessione verrà stabilita dal Consorzio secondo criteri di proporzionalità in relazione alle dimensioni finanziarie e organizzative del soggetto richiedente e preferenza verso i soggetti organizzati in forma associativa e cooperativistica.

## **17. Modalità di utilizzo dell'emblema**

17.1. L'emblema dell'Area marina protetta sottostante alla dicitura "esercizio riconosciuto da" seguito dal numero di stelle assegnate, deve essere utilizzato nel rispetto delle condizioni contrattuali e conformemente alle prescrizioni del presente Disciplinare.

17.2. Esso deve essere riprodotto dal concessionario secondo le specifiche tecniche indicate nell'allegato 3.

17.3. Nel caso in cui la riproduzione venga effettuata in maniera difforme dalle predette indicazioni, il concessionario avrà l'obbligo di contattare il Consorzio al fine di ottenere dallo stesso il benestare per il suo utilizzo.

17.4. In assenza di tale autorizzazione, l'uso siffatto dell'emblema sarà ritenuto illegittimo.

17.5. Il concessionario può utilizzare l'emblema esclusivamente per promuovere l'attività da esso esercitata e per la quale la concessione è stata ottenuta.

17.6. Il concessionario non può utilizzare l'emblema:

- per la promozione di attività da esso esercitate differenti da quella per la quale ha ottenuto la concessione;
- per la promozione della propria attività quando l'attività medesima è esercitata al di fuori dell'ambito territoriale di riferimento per il quale la concessione è stata rilasciata;
- per la promozione di materiale, attrezzature, veicoli, strutture e quant'altro di cui si serve nell'esercizio dell'attività

17.7. Laddove la concessione sia rilasciata in relazione ad una specifica struttura o impianto nel quale l'attività viene svolta, il concessionario non può utilizzare l'emblema:

- per promuovere l'esercizio della propria attività svolta in strutture differenti;
- per promuovere singoli prodotti o servizi in vendita nella struttura;
- per promuovere attività condotte da terzi all'interno della struttura.

17.8. L'emblema dell'Area protetta non potrà in nessun caso essere utilizzato mediante l'applicazione dello stesso sul vestiario del personale addetto all'attività.

## **19. Obblighi del concessionario**

19.1. Il concessionario avrà cura di tenersi aggiornato circa le attività svolte nell'Area protetta e, in particolare, sulle iniziative del Consorzio per la promozione del sistema turistico alle quali si impegnerà a prestare, per quanto possibile, attiva partecipazione.

19.2. Il concessionario dovrà rendere disponibile all'utente/fruttore dell'attività e a tutti coloro che ne facciano richiesta una informazione scritta, sintetica e a carattere divulgativo, sull'impatto ambientale, sociale ed economico dell'attività medesima e sulle misure che sono state adottate, ai fini dell'ottenimento della concessione dell'emblema, per il miglioramento delle prestazioni ambientali e per la sostenibilità sociale ed economica. Le caratteristiche di tale informazione – che andranno commisurate alle dimensioni economiche e organizzative del concessionario – saranno definite dal Consorzio nella convenzione di concessione.

19.3. Il concessionario dovrà rendersi disponibile a fornire informazioni sulla propria attività utili allo

svolgimento di una analisi ambientale della stessa e alla conoscenza delle caratteristiche quantitative e qualitative dei flussi turistici, qualora esse vengano richieste dal Consorzio.

## **20. Azioni di informazione, promozione e supporto del Consorzio**

20.1. Il Consorzio informerà i concessionari, attraverso adeguati strumenti di comunicazione, di tutte le attività, le manifestazioni e gli eventi che hanno luogo all'interno dell'area protetta nonché dei progetti e delle iniziative dell'area protetta e dei servizi dalla stessa forniti. Il Consorzio fornirà ai concessionari il relativo materiale informativo, coinvolgendoli, ove possibile, nelle iniziative sopraindicate, nonché quello inerente agli aspetti di interesse naturalistico del territorio.

20.2. Il Consorzio pubblicherà, attraverso adeguati strumenti di comunicazione, le procedure per la concessione del proprio emblema, fornendo informazioni circa il significato e il meccanismo di funzionamento della concessione medesima in relazione agli obiettivi del presente Disciplinare.

20.3. Il Consorzio pubblicherà, altresì, le attività che hanno ottenuto la concessione dello stesso, mediante gli strumenti di comunicazione a disposizione e, in particolare:

- realizzando una banca dati di tali attività disponibile su internet;
- attraverso il materiale promozionale dell'Area protetta, pubblicazioni e riviste specializzate;
- nell'ambito di iniziative, attività e progetti svolti dal Consorzio.

20.4. Al fine di facilitare le procedure per la concessione dell'emblema, il Consorzio fornirà, tramite un proprio organo tecnico preposto, assistenza alla redazione del Piano di miglioramento.

## **21. Istruttoria tecnica per il rilascio della concessione**

21.1. La procedura per il rilascio della concessione prevede, in particolare, le seguenti fasi:

- istruttoria delle domande di concessione d'uso dell'emblema;
- verifica, tramite raccolta di evidenze oggettive, esame di documentazione, indagini dirette ecc., della sussistenza dei requisiti di base e di qualità ambientale, sociale ed economica necessaria ai fini del rilascio della concessione;
- valutazione del Piano di miglioramento;
- predisposizione della convenzione tra il Consorzio e il soggetto richiedente per l'utilizzazione dell'emblema;
- (nel caso di rinnovo) verifica del mantenimento dei requisiti posseduti e del raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Piano di miglioramento.
- Assegnazione del numero di stelle.

## **22. Meccanismi di controllo**

22.1. Per tutto il periodo di validità della concessione, il concessionario dovrà mantenere il possesso dei requisiti in base ai quali la concessione stessa è stata rilasciata, o rinnovata, nonché consentire al Consorzio di effettuare i controlli che si riterranno opportuni al fine di verificare la sussistenza di detti requisiti.

22.2. I controlli, effettuati con cadenza almeno semestrale, saranno finalizzati ad accertare il mantenimento dei requisiti in base ai quali la concessione è stata rilasciata o rinnovata nonché l'utilizzo dell'emblema con modalità conformi alle prescrizioni del presente Disciplinare e di quelle contenute nella convenzione per l'utilizzazione dell'emblema.

22.3. Ai fini del rinnovo della concessione, detti accertamenti saranno accompagnati dalla verifica del raggiungimento degli obiettivi previsti dal Piano di miglioramento.

22.4. I controlli dovranno essere effettuati secondo modalità e tempi pianificati e concordati con il concessionario.

## **23. Sanzioni per l'inosservanza delle disposizioni**

23.1. In caso di inosservanza delle disposizioni del presente Disciplinare o di quelle contenute nella convenzione per l'utilizzazione dell'emblema, il Consorzio potrà in qualsiasi momento sospendere la concessione.

23.2. Il Consorzio provvederà a comunicare per iscritto al concessionario l'avvenuta sospensione e a stabilire il termine entro il quale dovranno essere adottate le misure necessarie ai fini del rispetto delle prescrizioni violate. Decorso tale termine, l'ente gestore effettuerà una verifica diretta ad accertare l'avvenuta adozione dei provvedimenti richiesti, il cui esito positivo sarà condizione necessaria per il legittimo esercizio del diritto di utilizzo dell'emblema. Qualora l'esito fosse negativo, la concessione verrà definitivamente revocata.

23.3. In caso di gravi irregolarità, la revoca potrà essere disposta dal Consorzio anche senza previa applicazione della sospensione.

23.4. La revoca della concessione comporterà per il concessionario la perdita del diritto all'uso dell'emblema e il conseguente obbligo di ritiro dalla circolazione, entro un ragionevole termine stabilito dal Consorzio, di tutto il materiale in cui l'emblema stesso compare. Il concessionario sarà inoltre estromesso dal circuito promozionale attivato dall'ente gestore e non potrà più usufruire delle agevolazioni connesse al possesso della concessione.

## **24. Risoluzione delle controversie**

24.1. Le controversie tra concessionari, o tra concedente e concessionario, riguardanti l'osservanza delle prescrizioni contenute nel presente Disciplinare o di quelle contenute nella convenzione per l'utilizzazione dell'emblema saranno risolte in prima istanza da una camera di conciliazione costituita presso il Consorzio.

24.2. La convenzione di concessione dell'emblema indicherà il foro competente da adire nel caso in cui dette controversie non trovino risoluzione nella modalità sopraindicata.

# ALLEGATO 1

## Tipologia di attività per le quali può essere concesso l'emblema

### *Alberghi, attività ricettive e di ristorazione*

1. Alberghi, pensioni, ostelli
2. Affittacamere, bed & breakfast, case e appartamenti per vacanze, agriturismi
3. Ristoranti, trattorie, bar

### *Attrezzature per la fruizione, per l'attività sportiva all'aperto, per il tempo libero*

4. Gestione di impianti sportivi e strutture ad essi connesse
5. Gestione di strutture destinate alla navigazione da diporto e delle attività ad esse connesse
6. Gestione di stabilimenti balneari, solarium

### *Servizi turistici*

7. Agenzie di viaggio e turismo
8. Tour operator
9. Musei, parchi tematici, siti di interesse storico/culturale

### *Servizi per la fruizione, per l'attività sportiva all'aperto, per il tempo libero*

10. Servizi di guida turistica e naturalistica, centri di immersione
11. Pescaturismo e ittiturismo
12. Noleggio attrezzature sportive

### *Servizi per la mobilità connessa alla fruizione*

13. Servizi pubblici e privati per il trasporto di passeggeri
14. Noleggio di autovetture, motocicli, biciclette
15. Noleggio di mezzi nautici sportivi e da diporto

### *Commercio*

16. Commercio al dettaglio di prodotti agroalimentari e/o prodotti artigianali locali

### *Eventi temporanei*

17. Organizzazione di manifestazioni ed eventi temporanei

## **ALLEGATO 2**

**Criteria per la valutazione del possesso  
dei requisiti di qualità**

## **Premessa**

Il presente allegato riporta una serie di tabelle, suddivise per tipologia di attività o servizi, utili al calcolo del punteggio relativo ai requisiti di qualità posseduti dalla ditta richiedente la concessione d'uso dell'emblema.

Per facilitare la lettura della tabella si precisa che le celle oscurate nella colonna del “minimo obbligatorio” indicano le aree tematiche per cui “obbligatoriamente” va individuato almeno un requisito di miglioramento. I requisiti possono essere anche due, tre, o quanti se ne vuole, e possono essere scelti tra gli esempi riportati a valle della tabella, in funzione delle possibilità reali degli interlocutori e della loro sensibilità. I tematismi obbligatori non hanno, comunque, tutti lo stesso “peso”, e la colonna “peso delle aree” indica, appunto, cosa, il Ministero, ritiene più rilevante. Questo serve a indirizzare l'Area Protetta nella scelte dei tematismi a cui assegnare un punteggio maggiore o minore per il raggiungimento del “livello minimo” di accesso per l'utilizzazione del “marchio del Parco”.

Per esempio, analizzando la prima tabella relativa alla categoria “Alberghi, pensioni, ostelli”, si evince la necessità di prendere in considerazione ALMENO un'azione relativa al risparmio energetico, al contenimento dei consumi idrici, alla manutenzione delle infrastrutture ecc.

Se poi, la ditta richiedente attesta il possesso anche, ad esempio, “utilizzo di energie rinnovabili” avrà un numero maggiore di stelle, ma tale requisito non è discriminante per l'accesso all'uso del marchio.

In fase di valutazione la tabella dovrà essere compilata assegnando un punteggio per ciascuna area tematica sulla base dei valori riportati in appendice a ciascuna tabella. Soddisfatti i requisiti obbligatori si procederà al calcolo percentuale del punteggio per l'attribuzione del numero di stelle.

## ALLEGATO 2.1

## Criteri per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità

Alberghi, pensioni, ostelli

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	3	
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile	2	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.) (*)	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Adozione di criteri di bioedilizia per le strutture	2	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	1	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	2	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	2	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Qualità dell'aria interna	1	
Contenimento dell'inquinamento acustico	1	
Contenimento dell'inquinamento luminoso	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	2	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata (**)	2	
Utilizzo di prodotti agroalimentari biologici (**)	1	
Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale	1	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali	1	

<b>Collaborazioni con altre attività turistiche locali</b>	2	
<b>Agevolazioni per la comunità locali</b>	2	
<b>Impiego di personale locale</b>	2	
<b>Impiego di personale svantaggiato</b>	1	
<b>Utilizzo di prodotti dell'economia solidale</b>	1	
<b>Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa</b>	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

(\*\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono il servizio di prima colazione.

**N.B.** Il possesso da parte del soggetto richiedente dell'Ecolabel europeo per il servizio di ricettività turistica assolve automaticamente i requisiti delle aree tematiche "Risparmio energetico", "Contenimento dei consumi idrici", "Riduzione della quantità di rifiuti prodotti", "Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui", "Utilizzo di fonti di energia rinnovabile", "Promozione di comportamenti atti a contribuire al contenimento dei consumi e alla riduzione degli impatti ambientali", "Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili", "Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti", "Qualità dell'aria interna", "Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività" esclusi i requisiti relativi alle conoscenze sull'area protetta, "Riduzione e corretto uso delle sostanze tossiche o non degradabili tossiche o non degradabili".

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### Risparmio energetico

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- miglioramento del livello di isolamento termico dei serramenti
- miglioramento del livello di isolamento termico delle strutture
- dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico stanze con chiave
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Sistemi di termoregolazione magnetica
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Teleriscaldamento
- Cogenerazione
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

### Contenimento dei consumi idrici

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti;
- Aeromiscelatori e arresto automatico per i rubinetti
- Cassette di scarico a flusso regolabile
- Realizzazione di impianti di fitodepurazione e riutilizzo delle acque
- Utilizzo di sistemi di irrigazione localizzata piuttosto che di sistemi a pioggia
- Programmazione dei turni di irrigazione, per le zone a prato,

- Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua

#### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili
- Non utilizzo di prodotti monouso, monodose e/o monoporzione

#### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti.
- Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio proprio
- Raccolta differenziata ed adeguato gestione di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali e pericolosi
- Impianto idrico per le acque grigie

#### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti
- Formazione sulla gestione e il corretto utilizzo delle sostanze chimiche
- Istruire il personale sulle procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche
- Distribuzione di materiale informativo
- Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'Area Protetta e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa
- Formazione degli operatori sul funzionamento dell'Area protetta (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)

#### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei consumi energetici e idrici
- Invitare gli ospiti a segnalare l'eventuale presenza di perdite di acqua nelle stanze
- Possibilità di ritardare il cambio della biancheria quando non necessario
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative su come raggiungere la struttura ricettiva e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale.

#### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detersivi e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo di prodotti chimici
- Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene.

#### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

#### **Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, coste, ecc.)**

- Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi
- non immettere sostanze potenzialmente inquinanti (ad es. vietare l'uso di creme quando ci si immerge in acque termali)
- evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili

#### **Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata**

- Almeno il 50% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92) e segnalazione nel menù;
- Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati;
- Offerta di un menù regionale contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti;
- Non utilizzare semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM);
- Non utilizzare carni o verdure di specie protette;
- Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni impiego prevalente di prodotti freschi;

#### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta

- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

#### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale
- Disponibilità di biciclette in uso alla clientela
- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Disponibilità di parcheggio riservato ai mezzi di trasporto a basso impatto
- Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici e privati

#### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Possibilità di utilizzo delle strutture da parte della comunità locale per attività alternative
- Agevolazioni tariffarie per la comunità locale

#### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Adozione di misure per l'accessibilità delle strutture a persona con ridotta capacità motoria e sensoriale;
- Adozione di misure per la fruibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria e sensoriale ;
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.

#### **Impiego di personale locale**

- Almeno il 30 % del personale impiegato deve essere residente nell'ambito territoriale di riferimento

#### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture e delle insegne
- Ombreggiatura dei parcheggi realizzata con alberature

#### **Adozione di criteri di bioedilizia per le strutture**

- Utilizzo di arredi e materiali tradizionali e naturali
- Applicazione di criteri bioclimatici in fase di progettazione
- Utilizzo di sistemi solari passivi
- Utilizzo di sistemi di raffrescamento naturale

#### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

#### **Utilizzo di fonti di energia rinnovabile**

- Almeno il 30 % dell'energia elettrica deve provenire da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione da:
- Impianti solari termici
- Impianti fotovoltaici
- Impianti mini e micro-eolico
- Biomasse a fini energetici
- Impianti geotermici

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi e impianti.

#### **Qualità dell'aria interna**

- Presenza di camere riservate ai non fumatori
- Utilizzo di deumidificatori e/ depuratori
- Sistemi di ventilazione e ricambio dell'aria negli ambienti chiusi
- Mantenimento di un corretto livello di temperatura e umidità relativa nell'aria
- Analisi periodica della qualità dell'aria interna per l'igiene e la salute degli occupanti (VOC, radon).

#### **Contenimento dell'inquinamento acustico**

- Utilizzo di sottofondi musicali non invasivi e adeguati ai siti
- Presenza di barriere antirumore ecocompatibili
- Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori.
- Contenimento delle emissioni sonore.

#### **Contenimento dell'inquinamento luminoso**

- Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne.
- Installazione di apposite schermature.
- Luci esterne limitate a garantire l'orientamento e la sicurezza delle persone

#### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Parcheggio confinati in aree dedicate
- Riduzione delle superfici impermeabilizzate
- Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni negli spazi scoperti

#### **Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali**

- Formazione degli operatori sulle caratteristiche e le tradizioni legate ai prodotti somministrati

#### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini.
- Presenza di servizi di baby-sitting e di animazione
- Menù specializzati per bambini (se viene fornito almeno il servizio di prima colazione)

#### **Impiego di personale svantaggiato**

- Impiego di personale appartenente a categorie sociali svantaggiate

#### **Utilizzo di prodotti agroalimentari biologici**

- Almeno il 20% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione è ottenuto con metodi di produzione biologica (Reg.CEE 2092/91 e successive modifiche) e segnalato nei menù.
- Offerta di menù biologici opportunamente indicati.

#### **Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale**

- Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale per decorare le strutture ed i locali
- Utilizzo di prodotti artigianali tipici locali

#### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- concessione di uno spazio espositivo dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- distribuzione e/o esposizione di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali) che si utilizzano nella propria attività;
- presenza nei menù di pietanze della tradizione locale adeguatamente segnalate e descritte

#### **Utilizzo di prodotti dell'economia solidale**

- Utilizzo di prodotti del commercio equo-solidale non in concorrenza con i prodotti locali.

#### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.2

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità**

**Affittacamere, bed&breakfast, case e appartamenti per vacanze, agriturismi**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	3	
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile	2	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.) (*)	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Adozione di criteri di bioedilizia per le strutture	2	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	1	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	2	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	2	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Qualità dell'aria interna	1	
Contenimento dell'inquinamento acustico	1	
Contenimento dell'inquinamento luminoso	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	2	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata (**)	2	
Utilizzo di prodotti agroalimentari biologici (**)	1	
Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale	1	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali	1	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Utilizzo di prodotti dell'economia solidale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

(\*\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono il servizio di prima colazione.

**N.B.** Il possesso da parte del soggetto richiedente dell'Ecolabel europeo per il servizio di ricettività turistica assolve automaticamente i requisiti delle aree tematiche "Risparmio energetico", "Contenimento dei consumi idrici", "Riduzione della quantità di rifiuti prodotti", "Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui", "Utilizzo di fonti di energia rinnovabile", "Promozione di comportamenti atti a contribuire al contenimento dei consumi e alla riduzione degli impatti ambientali", "Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili", "Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti", "Qualità dell'aria interna", "Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività" esclusi i requisiti relativi alle conoscenze sull'area protetta, "Riduzione e corretto uso delle sostanze tossiche o non degradabili tossiche o non degradabili".

## **REQUISITI PER AREE TEMATICHE**

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con una capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- miglioramento del livello di isolamento termico dei serramenti
- miglioramento del livello di isolamento termico delle strutture
- dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico stanze con chiave
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Sistemi di termoregolazione magnetica
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Teleriscaldamento
- Cogenerazione
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

### **Utilizzo di fonti di energia rinnovabile**

- Almeno il 30 % dell'energia elettrica deve provenire da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione da :
- Impianti solari termici
- Impianti fotovoltaici
- Impianti mini e micro-eolico
- Biomasse a fini energetici
- Impianti geotermici

### **Contenimento dei consumi idrici**

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti;
- Aeromiscelatori e arresto automatico per i rubinetti
- Cassette di scarico a flusso regolabile
- Realizzazione di impianti di fitodepurazione e riutilizzo delle acque
- Utilizzo di sistemi di irrigazione localizzata piuttosto che di sistemi a pioggia
- Programmazione dei turni di irrigazione, per le zone a prato,
- Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua

### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili
- Non utilizzo di prodotti monouso, monodose e/o monoporzione

### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti

- Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio
- Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali e pericolosi
- Impianto idrico per le acque grigie

#### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei consumi energetici e idrici
- Invitare gli ospiti a segnalare l'eventuale presenza di perdite di acqua nelle stanze
- Possibilità di ritardare il cambio della biancheria quando non necessario
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative su come raggiungere la struttura ricettiva e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale.

#### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze
- Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene.

#### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi all'aperto**

- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

#### **Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, coste, ecc.)**

- Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi
- non immettere sostanze potenzialmente inquinanti (ad es. vietare l'uso di creme quando ci si immerge in acque termali)
- evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili

#### **Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata (\*)**

- Almeno il 50% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92) e segnalazione nel menù;
- Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati;
- Offerta di un menù regionale contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti;
- Non utilizzare, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM);
- Non utilizzare carni o verdure di specie protette;
- Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni impiego prevalente di prodotti freschi;

#### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Adozione di misure per l'accessibilità della struttura a persone con ridotta capacità motoria e sensoriale;
- Adozione di misure per la fruibilità della struttura a persone con ridotta capacità motoria e sensoriale;
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini

#### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture e delle insegne
- Ombreggiatura realizzata con alberature

#### **Adozione di criteri di bioedilizia per le strutture**

- Utilizzo di arredi e materiali tradizionali e naturali
- Applicazione di criteri bioclimatici in fase di progettazione
- Utilizzo di sistemi solari passivi
- Utilizzo sistemi di raffrescamento naturale

#### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

#### **Formazione specifica del personale sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e all'area protetta**

- Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti
- Formazione sulla gestione e il corretto utilizzo delle sostanze chimiche
- Istruire il personale per le procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche

- Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'Area protetta e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa
- Formazione degli operatori sul funzionamento dell'Area protetta (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un piano di manutenzione

#### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale
- Disponibilità di biciclette in uso alla clientela
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici e privati

#### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini.
- Presenza di servizi di baby-sitting e di animazione
- Menù specializzati per bambini (se viene fornito almeno il servizio di prima colazione)

#### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Parcheggi confinati in aree dedicate
- Riduzione delle superfici impermeabilizzate
- Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni negli spazi scoperti

#### **Contenimento dell'inquinamento acustico**

- Utilizzo di sottofondi musicali non invasivi e adeguati ai siti
- Presenza di barriere antirumore ecocompatibili
- Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori.
- Contenimento delle emissioni sonore.

#### **Contenimento dell'inquinamento luminoso**

- Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne.
- Installazione di apposite schermature.
- Luci esterne limitate a garantire l'orientamento e la sicurezza delle persone

#### **Qualità dell'aria interna**

- Presenza di camere riservate ai non fumatori
- Utilizzo di deumidificatori e/ depuratori
- Sistemi di ventilazione e ricambio dell'aria negli ambienti chiusi
- Mantenimento di un corretto livello di temperatura e umidità relativa nell'aria

#### **Utilizzo di prodotti agroalimentari biologici (\*)**

- Almeno il 20% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione è ottenuto con metodi di produzione biologica (Reg.CEE 2092/91 e successive modifiche) e segnalato nei menù.
- Offerta di menù biologici opportunamente indicati.

#### **Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale**

- Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale per decorare le strutture ed i locali
- Utilizzo per la propria attività di prodotti artigianali tipici locali

#### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- concessione di uno spazio espositivo dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- distribuzione e/o esposizione di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali) che si utilizzano nella propria attività;
- presenza nei menù di pietanze della tradizione locale adeguatamente segnalate e descritte

#### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

#### **Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali**

- Formazione degli operatori sulla storia, la cultura e le tradizioni locali
- Formazione degli operatori sulle caratteristiche e le tradizioni legate ai prodotti somministrati

#### **Utilizzo di prodotti dell'economia solidale**

- Utilizzo di prodotti del commercio equo-solidale non in concorrenza con i prodotti locali.

#### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.3

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità  
Ristoranti, trattorie, bar**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	3	
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile	2	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.) (*)	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Adozione di criteri di bioedilizia	2	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	1	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	1	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Qualità dell'aria interna	2	
Contenimento dell'inquinamento acustico	1	
Contenimento dell'inquinamento luminoso	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	2	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata	3	
Utilizzo di prodotti agroalimentari biologici	3	
Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale	1	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali	2	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Impiego di personale locale	2	
Utilizzo di prodotti dell'economia solidale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata

- Almeno il 50% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92) e segnalazione nel menù;
- Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati;
- Offerta di un menù tradizionale regionale contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti;
- Non utilizzare materie prime, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM);
- Non utilizzare carni o verdure di specie protette;
- Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni impiego prevalente di prodotti freschi;
- Offerta di piatti vegetariani opportunamente indicati;

### Utilizzo di prodotti agroalimentari biologici

- Almeno il 20% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione è ottenuto con metodi di produzione biologica (Reg.CEE 2092/91 e successive modifiche) e segnalato nei menù.
- Offerta di menù biologici opportunamente indicati.

### Risparmio energetico

- Almeno il 50% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Dispositivi di spegnimento automatico delle luci;
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria;
- Sistemi di termoregolazione magnetica;
- Boiler a bassa temperatura;
- Pannelli radianti;
- Batterie ricaricabili;
- Teleriscaldamento;
- Cogenerazione;
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001).

### Contenimento dei consumi idrici

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso della acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti;
- Aeromiscelatori e arresto automatico per i rubinetti
- Cassette di scarico a flusso regolabile

### Riduzione della quantità di rifiuti prodotti

- individuazione azioni specifiche per ridurre la quantità di rifiuti derivante da imballaggi;
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili
- Non utilizzo di prodotti monouso, monodose e/o monoporzione.

### Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio proprio
- Impianti di fitodepurazione;
- Raccolta differenziata ed adeguato gestione di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali e pericolosi

### Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta

- Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti
- Distribuzione di materiale informativo
- Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'Area protetta;
- Formazione degli operatori sul funzionamento dell'Area protetta (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.).

#### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture

#### **Adozione di criteri di bioedilizia per le strutture**

- Utilizzo di arredi e materiali tradizionali e naturali
- Utilizzo di sistemi solari passivi
- Utilizzo di sistemi di raffrescamento naturale

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi e impianti.

#### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza (ecolabel e altri);
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

#### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Parcheggi confinati in aree dedicate
- Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni negli spazi esterni

#### **Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali**

- Formazione degli operatori sulle caratteristiche e le tradizioni legate ai prodotti somministrati

#### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi all'aperto**

- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

#### **Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, coste, ecc.)**

- Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi
- non immettere sostanze potenzialmente inquinanti
- evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili

#### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

#### **Utilizzo di fonti di energia rinnovabile**

- Almeno 20 % dell'energia utilizzata deve provenire da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione da:
- Impianti solari termici
- Impianti fotovoltaici
- Impianti mini e micro-eolico

#### **Qualità dell'aria interna**

- Utilizzo di deumidificatori e/o depuratori;
- Sistemi di ventilazione e ricambio dell'aria negli ambienti chiusi
- Mantenimento di un corretto livello di temperatura e umidità relativa nell'aria

#### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale
- Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici e privati

#### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Adozione di provvedimenti per l'accessibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria e sensoriale;

- Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria e sensoriale ;
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.

#### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini.
- Presenza di servizi di baby-sitting e di animazione
- Menù specializzati per bambini

#### **Contenimento dell'inquinamento acustico**

- Utilizzo di sottofondi musicali non invasivi e adeguati ai siti
- Presenza di barriere antirumore ecocompatibili
- Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori.
- Contenimento delle emissioni sonore.

#### **Contenimento dell'inquinamento luminoso**

- Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne.
- Installazione di apposite schermature.
- Luci esterne limitate a garantire l'orientamento e la sicurezza delle persone

#### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

#### **Impiego di personale locale**

- Impiego di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

#### **Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale**

- Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale per decorare le proprie strutture e locali
- Utilizzo di prodotti artigianali tipici locali per la propria attività

#### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- concessione di uno spazio espositivo dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- distribuzione e/o esposizione di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali) che si utilizzano nella propria attività;
- Presenza nei menù di pietanze della tradizione locale adeguatamente segnalate e descritte;

#### **Utilizzo di prodotti dell'economia solidale**

- Utilizzo di prodotti del commercio equo-solidale non in concorrenza con i prodotti locali.

#### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.4

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità  
Gestione di impianti sportivi e strutture ad essi connesse**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	3	
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile	3	
Tutela della risorsa idrica	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	3	
Tutela della fauna e degli habitat	3	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture	3	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.) (**)	3	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	3	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Contenimento dell'inquinamento acustico	2	
Contenimento dell'inquinamento luminoso	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	2	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	2	
Impiego di personale locale	2	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) area tematica da considerare solo per le attività per le quali vi sia stata una preventiva fase di concentrazione con l'ente gestore dell'Area protetta prima della realizzazione del complesso di strutture e impianti

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture

- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;
- Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario come siepi e filari

### Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.)

- Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale di conservazione dei luoghi
- evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili
- Interventi di ripristino ambientale
- Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone

### Tutela della risorsa idrica

- Utilizzo di sistemi di raccolta delle acque piovane
- Utilizzo di sistemi per il ri-uso dell'acqua

### Tutela della fauna e degli habitat

- Utilizzo di accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici
- Programmazione dell'attività nel rispetto dei cicli naturali (periodi di svernamento, riproduzione ecc.)

### Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

### Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Utilizzo di barriere verdi
- Utilizzo di specie vegetali autoctone
- Utilizzo di alberature per realizzare aree ombreggiate

### Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta

- Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività
- Formazione degli operatori sulle tematiche delle aree protette e sugli specifici valori naturali presenti nell'area protetta
- Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'area protetta
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

### Risparmio energetico

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico stanze con chiave
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Sistemi di termoregolazione magnetica
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Teleriscaldamento
- Cogenerazione
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

### Utilizzo di fonti di energia rinnovabile

- Almeno 20 % dell'energia elettrica deve provenire da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione da:
- Impianti solari termici
- Impianti fotovoltaici
- Impianti mini e micro-eolico
- Biomasse a fini energetici

#### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale
- Disponibilità di biciclette in uso alla clientela
- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Disponibilità di parcheggio riservato ai mezzi di trasporto a basso impatto
- Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici o privati

#### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica (ecolabel e altri)
- Utilizzo di prodotti riciclati e biodegradabili

#### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.

#### **Contenimento dell'inquinamento acustico**

- Utilizzo di barriere antirumore ecocompatibili
- Contenimento delle emissioni sonore.
- Utilizzo di sottofondi musicali non invasivi e adeguati ai siti
- Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori

#### **Contenimento dell'inquinamento luminoso**

- Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne.
- Installazione di apposite schermature.

#### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Accessibilità e fruibilità delle strutture
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.
- Presenza di strutture dedicate ai bambini
- Presenza di servizi dedicati ai bambini

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un piano di manutenzione

#### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini.
- Presenza di servizi dedicati ai bambini

#### **Impiego di personale locale**

- Impiego di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

#### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Possibilità di utilizzo delle strutture da parte della comunità locale
- Agevolazioni tariffarie per la comunità locale

#### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- Presenza di uno spazio espositivo dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- Disponibilità di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali)

#### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi (ricettività, ecc.) appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

#### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.5

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità**

**Gestione di strutture destinate alla nautica da diporto e delle attività connesse**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Mitigazione degli impatti nella fase di cantiere della realizzazione delle strutture (*)	3	
Risparmio energetico	3	
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile	3	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	3	
Tutela della fauna e degli habitat	3	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture	3	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.)	3	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	
Contenimento dell'occupazione del suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	2	
Impiego di personale locale	2	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) area tematica da considerare solo per le attività per le quali vi sia stata una preventiva fase di concentrazione con l'ente gestore dell'Area protetta prima della realizzazione del complesso di strutture e impianti

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### **Mitigazione degli impatti nella fase di cantiere della realizzazione delle opere**

- Interventi di ripristino della morfologia dei siti
- Interventi di recupero eseguiti con tecniche di ingegneria naturalistica
- Programmazione degli interventi nel rispetto dei cicli naturali

### **Tutela della fauna e degli habitat**

- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici
- Programmazione dell'attività nel rispetto dei cicli naturali

### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici
- Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio
- Interventi di ripristino ambientale
- Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone

### **Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, coste, ecc.)**

- Adozione di accorgimenti che impediscano la diffusione di specie invasive con i natanti
- Presenza di ancoraggi idonei al fondale presente
- Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale di conservazione dei luoghi
- Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili
- Interventi di ripristino ambientale
- Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone

### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Presenza di strutture a ridotto impatto ambientale
- Utilizzo di materiali naturali quali legno, vegetazione ecc...
- Utilizzo di specie vegetali autoctone
- Utilizzo di alberature per realizzare aree ombreggiate

### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Raccolta differenziata ed adeguata gestione di rifiuti speciali e pericolosi
- Presenza di un servizio di raccolta rifiuti a mare proprio o in convenzione con altri soggetti
- Presenza di sistemi di depurazione per il trattamento dei rifiuti liquidi organici e di sentina prodotti sulle unità da diporto
- Presenza di sistemi per la gestione della raccolta dei rifiuti liquidi derivanti da piccoli lavori di manutenzione, di carattere urgente, eseguiti sui natanti in specifiche aree attrezzate

### **Contenimento dei consumi idrici**

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Sistemi di termoregolazione magnetica
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Teleriscaldamento

- Cogenerazione
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

#### **Utilizzo di fonti di energia rinnovabile**

- Almeno 20% dell'energia elettrica deve provenire da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione da:
- Impianti solari termici
- Impianti fotovoltaici
- Impianti mini e micro-eolico
- Biomasse a fini energetici

#### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica (ecolabel e altri)
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati
- Utilizzo di materiali e prodotti biocompatibili (ad esempio vernici antivegetative a rilascio zero)

#### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta dall'infrastruttura
- Formazione degli operatori sulle tematiche delle aree protette e sugli specifici valori naturali presenti nell'area protetta
- Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'area protetta
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

#### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna marina
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei consumi idrici
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative che invitano i visitatori ad utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale e collettivi.

#### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

#### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Accessibilità e fruibilità delle strutture
- Accessibilità dei mezzi di trasporto
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità

#### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Riduzione delle superfici impermeabilizzate
- Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un piano di manutenzione

#### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale, a GPL, con carburanti alternativi con pari livello di emissioni, dotati di dispositivo per l'abbattimento delle emissioni inquinanti
- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Disponibilità di parcheggio riservato ai mezzi di trasporto a basso impatto
- Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici o privati
- Utilizzo per la propria attività di mezzi nautici conformi alla Direttiva 2003/44/CE
- Utilizzo per la propria attività di mezzi nautici provvisti di dispositivi per la produzione di energia da fonti rinnovabili-minieolico, pannelli fotovoltaici

#### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

#### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Tariffe scontate per la comunità locale

#### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- Presenza di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- Disponibilità di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali)

### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

## ALLEGATO 2.6

**Criteria di valutazione del possesso di requisiti di qualità****Gestione di stabilimenti balneari**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	3	
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile	3	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Tutela della fauna e degli habitat	3	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture	3	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.)	3	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	
Contenimento dell'occupazione del suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Contenimento dell'inquinamento acustico	2	
Contenimento dell'inquinamento luminoso	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	2	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	2	
Impiego di personale locale	2	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### **Tutela della fauna e degli habitat**

- Utilizzo di accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici
- Programmazione dell'attività nel rispetto dei cicli naturali

### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;
- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario come siepi e filari

### **Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.)**

- Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi
- evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili
- Interventi di ripristino ambientale
- Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone

### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Utilizzo di materiali naturali locali
- Utilizzo di barriere verdi
- Utilizzo di specie vegetali autoctone
- Utilizzo di alberature per realizzare aree ombreggiate

### **Contenimento dei consumi idrici**

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti;
- Aeromiscelatori e arresto automatico per i rubinetti
- Cassette di scarico a flusso regolabile
- Realizzazione di impianti di fitodepurazione e riutilizzo delle acque
- Utilizzo di sistemi di irrigazione localizzata piuttosto che di sistemi a pioggia
- Programmazione dei turni di irrigazione, per le zone a prato,
- Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua

### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Presenza di un servizio di raccolta rifiuti a mare proprio o in convenzione con altri soggetti

### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi ecologici di qualità ecologica e di efficienza energetica (ecolabel e altri)
- Utilizzo di prodotti riciclati e/o biodegradabili

### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse all'attività
- Formazione degli operatori sulle tematiche delle aree protette e sugli specifici valori naturali presenti nell'area protetta
- Conoscenza dei valori naturali presente nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'area protetta
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Accessibilità e fruibilità delle strutture
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.

### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene.

### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Confinamento dei parcheggi in aree dedicate e minimizzazione della superficie utilizzata
- Realizzazione di parcheggi e sistemazioni esterne con pavimentazione permeabile

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)

- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

#### **Utilizzo di fonti di energia rinnovabile**

- Almeno 20% dell'energia elettrica deve provenire da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione da:
- Impianti solari termici
- Impianti fotovoltaici
- Impianti mini e micro-eolico
- Biomasse a fini energetici

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un piano di manutenzione

#### **Contenimento dell'inquinamento acustico**

- Utilizzo di barriere antirumore ecocompatibili
- Contenimento delle emissioni sonore
- Utilizzo di sottofondi musicali non invasivi e adeguati ai siti
- Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori.

#### **Contenimento dell'inquinamento luminoso**

- Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne.
- Installazione di apposite schermature.

#### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale
- Disponibilità di biciclette in uso alla clientela
- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Disponibilità di parcheggio riservato ai mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici o privati

#### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini.
- Presenza di servizi di baby-sitting e di animazione
- Presenza di servizi dedicati ai bambini

#### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna marina
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei consumi idrici
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative che invitano i visitatori ad utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale e collettivi

#### **Impiego di personale locale**

- Almeno il 50% del personale è residente nell'ambito territoriale di riferimento

#### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Possibilità di utilizzo delle strutture da parte della comunità locale
- Agevolazioni tariffarie per la comunità locale

#### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- Presenza di uno spazio espositivo dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- Disponibilità di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali)

#### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

**Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.7

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità  
Agenzie di viaggio e turismo**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Promozione dell'offerta turistica locale	3	
Promozione di attività turistiche locali concessionarie dell'emblema rilasciato secondo il Disciplinare	3	
Promozione dell'offerta turistica del sistema delle Aree protette	2	
Risparmio energetico	1	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Adozione di criteri di bioedilizia	1	
Promozione della mobilità sostenibile	2	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	1	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Formazione degli operatori sulla conoscenza dell'area protetta	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali	3	
Impiego di personale locale	1	
Impiego di personale svantaggiato	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### Promozione dell'offerta turistica locale

- Distribuzione di prodotti o servizi (escursioni, pacchetti, prenotazioni, noleggio) territorialmente o logicamente connessi con l'Area protetta

### Promozione di attività turistiche locali concessionarie dell'emblema rilasciato secondo il Disciplinare

- Presenza nelle componenti dell'offerta di prodotti o servizi di soggetti/attività concessionarie dell'emblema dell'Area protetta rilasciato secondo il Disciplinare

### Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali

- Formazione degli operatori sulle caratteristiche e le tradizioni legate ai prodotti in vendita

### Formazione degli operatori sulla conoscenza dell'area protetta

- Formazione degli operatori su specifici valori naturali e culturali dell'Area protetta
- Formazione degli operatori sul funzionamento dell'Area protetta (organi di gestione, competenze, regolamenti ecc.)

### Promozione dell'offerta turistica del sistema delle Aree protette

- Distribuzione di pacchetti relativi ad altre aree naturali protette in cui vengano inseriti soggetti/attività concessionarie dell'emblema dell'Area protetta rilasciato secondo il Disciplinare

### Promozione della mobilità sostenibile

- Distribuzione e/o esposizione di note informative che invitano i visitatori ad utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale e collettivi
- Promozione dei servizi di trasporto collettivo pubblici e privati

### Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui

- individuazione azioni specifiche per ridurre la quantità di rifiuti derivante da imballaggi
- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.

### Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali quali legno, vegetazione ecc;
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture e delle insegne
- Ombreggiatura dei parcheggi realizzata con alberature

### Adozione di criteri di bioedilizia

- Utilizzo di arredi e materiali tradizionali e naturali
- Applicazione di criteri bioclimatici in fase di progettazione
- Utilizzo di sistemi solari passivi
- Utilizzo di sistemi di raffrescamento naturale

### Risparmio energetico

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Sistemi di termoregolazione magnetica
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

### Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi ecologici e di efficienza (ecolabel e altri)
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

### Impiego di personale locale

- Impiego di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

**Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.8

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità**

**Tour operator**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Promozione dell'offerta turistica locale	3	
Promozione di attività turistiche locali concessionarie dell'emblema rilasciato secondo il Disciplinare	3	
Promozione dell'offerta turistica del sistema delle Aree protette	2	
Promozione delle modalità di trasporto sostenibili	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili (per il materiale promozionale)	2	
Promozione di attività, strutture e servizi accessibili alle persone disabili	2	
Promozione di attività, strutture e servizi attenti alle esigenze dei bambini	2	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	2	

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### **Promozione dell'offerta turistica locale**

- Attività di incoming particolarmente specializzata sulle destinazioni dell'ambito territoriale di riferimento

### **Promozione di attività turistiche locali concessionarie dell'emblema rilasciato secondo il Disciplinare**

- Presenza nelle componenti dell'offerta di prodotti o servizi di soggetti/attività concessionarie dell'emblema dell'Area protetta rilasciato secondo il Disciplinare

### **Promozione dell'offerta turistica del sistema delle Aree protette**

- Attività di incoming particolarmente specializzata sulle destinazioni del sistema delle aree naturali protette con particolare riferimento ai soggetti/attività concessionarie dell'emblema dell'Area protetta rilasciato secondo il Disciplinare

### **Promozione delle modalità di trasporto sostenibili**

- Presenza nelle componenti dell'offerta di modalità di trasporto sostenibile e loro valorizzazione

### **Promozione di attività, strutture e servizi accessibili alle persone disabili**

- Programmazione di attività e proposte specifiche per soggetti disabili

### **Promozione di attività, strutture e servizi attenti alle esigenze dei bambini**

- Presenza nelle componenti dell'offerta di attività, strutture e servizi espressamente dedicati ai bambini e alle famiglie con bambini

### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi ecologici e di efficienza (ecolabel e altri)
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.9

**Criteri per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità  
Musei, parchi tematici, siti di interesse storico/culturale**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	3	
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile	3	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	3	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture	3	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, grotte, boschi, coste, ecc.)	3	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	
Contenimento dell'occupazione del suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	2	
Impiego di personale locale	2	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) area tematica da considerare solo per le attività per le quali vi sia stata una preventiva fase di concentrazione con l'ente gestore dell'Area protetta prima della realizzazione del complesso di strutture e impianti

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici
- Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio
- Interventi di ripristino ambientale
- Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone

### **Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, coste, ecc.)**

- Adozione di accorgimenti che impediscano la diffusione di specie invasive con i natanti
- Presenza di ancoraggi idonei al fondale presente
- Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale di conservazione dei luoghi
- Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili
- Interventi di ripristino ambientale
- Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone

### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Presenza di strutture a ridotto impatto ambientale
- Utilizzo di materiali naturali quali legno, vegetazione ecc...
- Utilizzo di specie vegetali autoctone
- Utilizzo di alberature per realizzare aree ombreggiate

### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Raccolta differenziata ed adeguata gestione di rifiuti speciali e pericolosi

### **Contenimento dei consumi idrici**

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Sistemi di termoregolazione magnetica
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Teleriscaldamento
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

### **Utilizzo di fonti di energia rinnovabile**

- Almeno 20% dell'energia elettrica deve provenire da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione da:
  - Impianti solari termici
  - Impianti fotovoltaici
  - Impianti mini e micro-eolico

### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica (ecolabel e altri)
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati
- Utilizzo di materiali e prodotti biocompatibili

### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta dall'infrastruttura
- Formazione degli operatori sulle tematiche delle aree protette e sugli specifici valori naturali presenti nell'area protetta
- Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'area protetta
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna marina
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei consumi idrici
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative che invitano i visitatori ad utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale e collettivi.

### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Accessibilità e fruibilità delle strutture
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità

### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Riduzione delle superfici impermeabilizzate
- Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni

### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un piano di manutenzione

### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale, a GPL, con carburanti alternativi con pari livello di emissioni, dotati di dispositivo per l'abbattimento delle emissioni inquinanti
- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Disponibilità di parcheggio riservato ai mezzi di trasporto a basso impatto
- Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici o privati
- Utilizzo per la propria attività di mezzi nautici conformi alla Direttiva 2003/44/CE
- Utilizzo per la propria attività di mezzi nautici provvisti di dispositivi per la produzione di energia da fonti rinnovabili-minieolico, pannelli fotovoltaici

### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Tariffe scontate per la comunità locale

### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- Presenza di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- Disponibilità di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali)

### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.10

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità  
Servizi di guida turistica e naturalistica**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Pianificazione delle attività in collaborazione con l'ente di gestione dell'area protetta	3	
Tutela della fauna e degli habitat	3	
Mobilità sostenibile connesse alla propria attività	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	
Contenimento dell'inquinamento acustico	2	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazione con altri operatori legati al turismo presenti sul territorio	2	
Impiego di personale locale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

**N.B.** Il possesso del titolo di “guida del parco”, rilasciato ai sensi dell’articolo 14 comma 5 della legge 394/91 da parte del richiedente (se opera individualmente) o da parte di almeno il 50% dei soci o del personale operativo, nel caso di associazioni o imprese, assolve automaticamente ai requisiti delle aree tematiche “Impiego di personale locale qualificato”, “Formazione relativa all’area protetta”, “Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività” e “Collaborazione con l’ente di gestione dell’area protetta”.

## **REQUISITI PER AREE TEMATICHE**

### **Tutela della fauna e degli habitat**

- Contenere il numero di partecipanti alla visita, piuttosto frazionando i visitatori in gruppi diversi, in relazione alla fragilità dell'ambiente che si visita
- Impegno a non arrecare disturbo alle specie faunistiche durante le fasi critiche dei cicli biologici
- Percorrere sentieri già segnati e autorizzati
- Programmare le attività, ove possibile, durante tutto l'arco dell'anno

### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Conoscere e impegnarsi al rispetto delle normative e dei regolamenti dell'area protetta in materia di accesso e di fruizione alla stessa ed in particolare delle disposizioni di protezione del patrimonio naturale e culturale dell'area protetta
- Conoscere e attuare gli obiettivi di educazione ambientale dell'area protetta
- Partecipare a corsi di qualifica/aggiornamento e/o formativi/informativi organizzati dall'ente gestore
- Conoscenza ambientale specifica legata all'attività di fruizione per cui si fa da guida attestata da specifiche qualifiche o da almeno 3 anni di esperienza sul campo o da titolo di guida dell'AMP.

### **Pianificazione delle attività con l'ente di gestione dell'area protetta**

- Mantenere contatti costanti con l'ente di gestione dell'area protetta
- Pianificare gli itinerari insieme all'ente di gestione, attraverso lo scambio di informazioni su percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate
- Informare l'ente di gestione su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità sentieri, mancanza di segnaletica, ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione

### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione di una nota informativa che indica ai visitatori i comportamenti da tenere durante la visita ed in particolare, che invita i visitatori a:
  - non abbandonare i propri rifiuti lungo i percorsi
  - separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate in modo differenziato in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
  - contenere le emissioni sonore
- Effettuare, dove possibile, incontri preparatori con i partecipanti per informarli sui comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna.
- Durante la visita, informare e/o ricordare ai visitatori i comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna

### **Collaborazione con altre attività turistiche locali**

- Scegliere punti di ristoro e di accoglienza caratteristici del territorio, costituendo opportune reti con altri operatori locali, e privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale
- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici e privati

### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione di note informative per la tutela della flora e della fauna
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento

### **Contenimento dell'inquinamento acustico**

- Adozione di accorgimenti per contenere il rumore prodotto ed evitare i rumori inutili

### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Programmazione di attività e proposte specifiche per soggetti svantaggiati

### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Percorsi che utilizzano e valorizzano attrezzature specifiche per i bambini
- Programmazione di attività e proposte specifiche destinate ai bambini.

### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Effettuare marketing e promozione responsabili e definire e verificare con l'ente di gestione i contenuti della comunicazione pubblicitaria che riguardano l'area protetta
- Finanza etica
- Codice Etico

ALLEGATO 2.11

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità**

**Servizi di pescaturismo**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Pianificazione delle attività in collaborazione con l'ente di gestione dell'area protetta	3	
Tutela della fauna e degli habitat	3	
Utilizzo di veicoli e imbarcazioni a basso impatto ambientale	3	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	1	
Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Formazione degli operatori sulla cultura e le tradizioni locali	2	
Collaborazione con altre attività turistiche locali	2	
Impiego di personale locale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

## **REQUISITI PER AREE TEMATICHE**

### **Pianificazione delle attività con l'ente di gestione dell'area protetta**

- Mantenere contatti costanti con l'ente di gestione dell'area protetta
- Pianificare gli itinerari insieme all'ente di gestione, attraverso lo scambio di informazioni su percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate
- Informare l'ente di gestione su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità sentieri, mancanza di segnaletica, ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione

### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- Non utilizzo di prodotti monodose e/o monoporzione
- Limitato utilizzo di prodotti monouso
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili

### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Materiali e prodotti biodegradabili
- Materiali e prodotti riciclati
- Prodotti certificati con marchi ecologici (ecolabel e altri);
- Utilizzo di materiali e prodotti e biodegradabili

### **Tutela della fauna e degli habitat**

- Rispetto dei cicli naturali
- Utilizzo di attrezzature per la pesca a basso impatto ambientale
- Utilizzo di accorgimenti per minimizzare il disturbo della fauna di passaggio

### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Raccolta differenziata di plastica, carta/cartone, vetro, alluminio, metalli laddove sia disponibile il relativo servizio a terra
- Raccolta differenziata ed adeguato gestione di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali e pericolosi laddove sia disponibile il relativo servizio a terra

### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la diffusione della conoscenza dell'ambiente marino
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna marine
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento

### **Utilizzo di veicoli e imbarcazioni a basso impatto ambientale**

- Dotazione di mezzi nautici conformi alla Direttiva 2003/44/CE
- Disponibilità di mezzi nautici provvisti di dispositivi per la produzione di energia da fonti rinnovabili – minieolico, pannelli fotovoltaici

### **Promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali**

- Concessione di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali;
- Distribuzione e/o esposizione di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali) che si utilizzano nella propria attività;
- Presenza nei menù di pietanze della tradizione locale adeguatamente segnalate e descritte

### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Accessibilità dell'imbarcazione

### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

### **Formazione degli operatori sulla cultura e le tradizioni locali**

- Partecipazione a momenti formativi di approfondimento delle tradizioni enogastronomiche locali

### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Partecipazione a momenti formativi organizzati dall'Ente gestore per diffondere la conoscenza degli elementi caratterizzanti l'area protetta e delle norme comportamentali da tenere al suo interno
- Partecipazione a momenti formativi organizzati dall'Ente gestore finalizzati a diffondere la conoscenza del funzionamento dell'area protetta
- Partecipazione a momenti formativi di approfondimento di tematiche connesse alla propria attività

### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

**Fruibilità da parte dei bambini**

- Utilizzo di accorgimenti per la fruibilità da parte dei bambini
- Programmazione di attività specifiche destinate ai bambini

**Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Adozione del codice di condotta per una pesca responsabile della FAO
- Attività di marketing sociale
- Utilizzo di strumenti della finanza etica

ALLEGATO 2.12

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità**

**Noleggio di attrezzature sportive**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	1	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Contenimento dell'occupazione del suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	
Riduzione della quantità dei rifiuti prodotti	1	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	2	
Impiego di personale locale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### **Contenimento dei consumi idrici**

- Utilizzo di impianti per la raccolta e di riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature noleggiate

### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per uso consapevole delle attrezzature noleggiate in relazione alla specificità dell'area protetta

### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Confinamento dei parcheggi in aree dedicate
- Pavimentazione permeabile dei parcheggi e degli altri spazi all'aperto

### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Uso di vegetazione autoctona
- Ombreggiatura mediante alberature
- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture
- Ombreggiatura realizzata con alberature

### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Conoscenza degli impatti ambientali derivanti dall'utilizzo delle attrezzature noleggiate e delle metodologie per la riduzione/annullamento degli stessi;
- Gestione e utilizzo delle sostanze chimiche
- Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area protetta
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica (ecolabel e altri)
- Materiali e prodotti riciclati
- Materiali e prodotti biodegradabili

### **Adeguato smaltimento e raccolta differenziata**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Raccolta differenziata ed adeguata gestione di rifiuti speciali e pericolosi

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico stanze con chiave
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Sistemi di termoregolazione magnetica
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili

- Teleriscaldamento
- Cogenerazione
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un programma di manutenzione

#### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Possibilità di noleggio di attrezzature per consentire lo svolgimento di attività sportive da parte di persone con situazioni di svantaggio
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.

#### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Noleggio di attrezzature specifiche per i bambini e per le famiglie con bambini

#### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

#### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili

#### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

#### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Possibilità di tariffe scontate per la comunità locale
- Scelta dei propri fornitori e/o erogatori di servizi fra i soggetti che svolgono la propria attività all'interno dell'ambito territoriale di riferimento
- Convenzioni o accordi con cooperative di servizi turistici locali o guide ufficiali presenti sul territorio

#### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un bilancio sociale
- Adozione di un codice etico
- Attività di marketing sociale
- Utilizzo di strumenti della finanza etica

## ALLEGATO 2.13

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità****Servizi di trasporto passeggeri pubblici o privati**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	1	
Contenimento dei consumi idrici	2	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Tutela della fauna e degli habitat	3	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Contenimento dell'occupazione del suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	
Utilizzo di veicoli e imbarcazioni a basso impatto ambientale	3	
Gestione sostenibile della domanda e dell'offerta di mobilità	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	1	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	2	
Formazione degli operatori sulla cultura e le tradizioni locali	1	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	2	
Impiego di personale locale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### Gestione sostenibile della domanda e dell'offerta di mobilità

- Pianificazione degli orari e dei percorsi finalizzata alla riduzione degli spostamenti a parità di capacità di trasporto
- Pianificazione degli orari e dei percorsi concertata con l'Ente gestore dell'Area protetta
- Possibilità di servizio "a chiamata"
- Possibilità di interscambio con mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale (biciclette, mezzi elettrici)

### Tutela della fauna e degli habitat

- Utilizzo di accorgimenti per minimizzare il disturbo della fauna e della flora derivante dai mezzi di trasporto
- Utilizzo di accorgimenti per minimizzare il disturbo della fauna e della flora arrecato dai passeggeri

### Utilizzo di veicoli e imbarcazioni a basso impatto ambientale

- Disponibilità ed utilizzo di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale, a GPL, con carburanti alternativi con pari livello di emissioni, dotati di dispositivo per l'abbattimento delle emissioni inquinanti
- Disponibilità ed utilizzo di mezzi nautici conformi alla Direttiva 2003/44/CE
- Disponibilità di mezzi nautici provvisti di dispositivi per la produzione di energia da fonti rinnovabili

### Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili

- Adozione di provvedimenti per la fruibilità dei servizi da parte di un'utenza ampliata
- Adozione di provvedimenti per l'accessibilità dei mezzi e delle strutture a servizio delle aree di sosta a persone con ridotta capacità motoria e sensoriale;
- Adozione di provvedimenti per l'accessibilità dei mezzi e delle strutture a servizio delle aree di sosta da parte di persone con ridotta capacità motoria e sensoriale;
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.
- Presenza di attrezzature dedicate sui mezzi e nelle strutture a servizio delle aree di sosta

### Risparmio energetico

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

### Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti

- Adozione di un piano di manutenzione

### Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta

- Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta
- Formazione sulla gestione e il corretto utilizzo delle sostanze chimiche
- Istruire il personale sulle procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche
- Distribuzione di materiale informativo
- Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'Area Protetta e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa
- Formazione degli operatori sul funzionamento dell'Area protetta (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)

### Agevolazioni per la comunità locale

- Garanzia di un servizio minimo funzionante anche nei periodi di bassa stagione turistica
- Agevolazioni tariffarie per la comunità locale

### Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture
- Ombreggiatura realizzata con alberature

### Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui

- Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti speciali e pericolosi derivanti dall'attività (pneumatici, batterie, oli ecc.)
- Raccolta differenziata dei rifiuti laddove sia disponibile il relativo servizio pubblico

### Contenimento dei consumi idrici

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio dei mezzi utilizzati

**Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini.
- Organizzazione di servizi specifici destinati ai bambini

**Impiego di personale locale**

- Impiego di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento

**Formazione degli operatori sull'Area protetta e sulla cultura e le tradizioni locali**

- Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'area protetta
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

**Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Uso di vegetazione autoctona
- Ombreggiatura mediante alberature
- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

**Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

**Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Confinamento dei parcheggi in aree dedicate
- Pavimentazione permeabile dei parcheggi e degli altri spazi all'aperto

**Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

**Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

ALLEGATO 2.14

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità**

**Noleggio di autovetture e motocicli e biciclette**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	1	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Contenimento dell'occupazione del suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	1	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	1	
Impiego di personale locale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### **Contenimento dei consumi idrici**

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio dei mezzi noleggiati

### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per un uso consapevole dei mezzi noleggiati in relazione alle specificità dell'area protetta

### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni**

- Confinamento dei parcheggi in aree dedicate
- Pavimentazione permeabile dei parcheggi e degli altri spazi all'aperto

### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Uso di vegetazione autoctona
- Ombreggiatura mediante alberature
- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Conoscenza degli impatti ambientali derivanti dall'utilizzo delle attrezzature noleggiate e delle metodologie per la riduzione/annullamento degli stessi;
- Gestione e utilizzo delle sostanze chimiche
- Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area protetta
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica (ecolabel e altri)
- Materiali e prodotti riciclati
- Materiali e prodotti biodegradabili

### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture
- Ombreggiatura realizzata con alberature

### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Raccolta differenziata ed adeguata gestione di rifiuti speciali e pericolosi

### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detersivi e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Boiler a bassa temperatura

- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Teleriscaldamento
- Cogenerazione
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

#### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi e impianti.

#### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Accessibilità dei mezzi noleggiati da parte di persone con situazioni di svantaggio
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.

#### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili

#### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

#### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Possibilità di tariffe scontate per la comunità locale

#### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

#### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un bilancio sociale
- Adozione di un codice etico
- Attività di marketing sociale
- Utilizzo di strumenti della finanza etica

## ALLEGATO 2.15

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità****Noleggio di mezzi nautici sportivi e da diporto**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Risparmio energetico	1	
Contenimento dei consumi idrici	3	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Contenimento dell'occupazione del suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	1	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	1	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	1	
Impiego di personale locale	1	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### Contenimento dei consumi idrici

- Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche
- Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio dei mezzi noleggiati

### Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili

- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento
- Distribuzione e/o esposizione di note informative per un uso consapevole dei mezzi noleggiati in relazione alle specificità dell'area protetta

### Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture

- Uso di vegetazione autoctona
- Ombreggiatura mediante alberature
- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

### Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta

- Conoscenza degli impatti ambientali derivanti dall'utilizzo delle attrezzature noleggiate e delle metodologie per la riduzione/annullamento degli stessi;
- Gestione e utilizzo delle sostanze chimiche
- Formazione degli operatori sulle tematiche delle aree protette a sugli specifici valori presenti nell'AMP
- Formazione degli operatori sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa
- Formazione degli operatori sulle attività consentite nell'AMP

### Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili

- Prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica (ecolabel e altri)
- Materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

### Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Raccolta differenziata ed adeguato gestione di rifiuti speciali e pericolosi

### Mobilità sostenibile connessa alla propria attività

- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici o privati

### Risparmio energetico

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Utilizzo di caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)
- Gli impianti di condizionamento devono presentare un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o con capacità superiore a 12 kW)
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Adeguato livello di isolamento termico dei serramenti
- Adeguato livello di isolamento termico delle strutture
- Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento
- Utilizzo di Pompe di calore per il riscaldamento e il condizionamento dell'aria
- Boiler a bassa temperatura
- Pannelli radianti
- Batterie ricaricabili
- Utilizzo di apparecchiature per ufficio ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)

### Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti

- Adozione di un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi e impianti.

### Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni

- Confinamento dei parcheggi in aree dedicate
- Pavimentazione permeabile dei parcheggi e degli altri spazi all'aperto

### Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili

- Possibilità di noleggio di mezzi nautici per consentire lo svolgimento di attività marine da parte di persone con situazioni di svantaggio
- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità.

#### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Organizzazione di servizi specifici destinati ai bambini

#### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili

#### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

#### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

#### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Possibilità di tariffe scontate per la comunità locale

#### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

#### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un bilancio sociale
- Adozione di un codice etico
- Attività di marketing sociale
- Utilizzo di strumenti della finanza etica

## ALLEGATO 2.16

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità****Commercio al dettaglio di prodotti agroalimentari e/o di prodotti artigianali locali**

<b>AREE TEMATICHE DEI REQUISITI</b>	<b>Peso delle aree</b>	<b>Minimo obbligatorio</b>
Risparmio energetico	1	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Adozione di criteri di bioedilizia	1	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	3	
Adeguate smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Qualità dell'aria interna	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	1	
Specializzazione dell'attività sul prodotto tipico locale e di qualità certificata	3	
Vendita di prodotti agroalimentari biologici (*)	3	
Formazione degli operatori sull'area protetta	2	
Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali	2	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Impiego di personale locale	2	
Vendita di prodotti dell'economia solidale	2	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

## REQUISITI PER AREE TEMATICHE

### **Specializzazione dell'attività sul prodotto tipico locale e di qualità certificata**

- Almeno il 70% dei prodotti agroalimentari in vendita è di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92)
- Almeno il 70% dei prodotti artigianali in vendita è di provenienza dell'artigianato tipico locale

### **Vendita di prodotti agroalimentari biologici (\*)**

- Almeno il 20% dei prodotti agroalimentari in vendita è ottenuto con metodi di produzione biologica (Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche)

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 70% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e/o macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
- Punteggio maggiorato di 2 punti nel caso di utilizzo di elettrodomestici con etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).
- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.

### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- individuazione azioni specifiche per ridurre la quantità di rifiuti derivante da imballaggi
- Scelta dei prodotti di consumo in base al minor numero di stati di imballaggio ed alla natura del materiale componente d'imballaggio

### **Adeguate smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio

### **Formazione degli operatori sulle tematiche della cultura e delle tradizioni locali**

- Conoscenza delle caratteristiche e le tradizioni legate ai prodotti in vendita

### **Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti**

- Adozione di un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi e impianti.

### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

### **Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili**

- Limitazione dell'uso dei detersivi e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari
- Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici
- Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze

### **Formazione degli operatori sulla conoscenza dell'area protetta**

- Conoscenza degli specifici valori naturali e culturali dell'Area protetta e sulle norme comportamentali da tenere all'interno della stessa
- Conoscenza del funzionamento dell'Area protetta (organi di gestione, competenze, regolamenti ecc.)

### **Impiego di personale locale**

- Impiego di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

### **Qualità dell'aria interna**

- Utilizzo di deumidificatori e/ depuratori
- Sistemi di ventilazione e ricambio dell'aria negli ambienti chiusi
- Mantenimento di un corretto livello di temperatura e umidità relativa nell'aria
- Analisi periodica della qualità dell'aria interna per l'igiene e la salute degli occupanti (VOC, radon).

### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali quali legno, vegetazione ecc;
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture e delle insegne
- Ombreggiatura dei parcheggi realizzata con alberature

### **Adozione di criteri di bioedilizia**

- Utilizzo di arredi e materiali tradizionali e naturali
- Utilizzo di sistemi solari passivi
- Utilizzo di sistemi di raffrescamento naturale

**Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

**Vendita di prodotti dell'economia solidale**

- Vendita di prodotti del commercio equo-solidale non in concorrenza con i prodotti locali.

**Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Elaborazione di un *bilancio sociale*
- Adozione di un *codice etico*
- Attività di *marketing sociale*
- Utilizzo di strumenti della *finanza etica*

## ALLEGATO 2.17

**Criteria per la valutazione del possesso dei requisiti di qualità  
Organizzazione di manifestazioni ed eventi temporanei**

AREE TEMATICHE DEI REQUISITI	Peso delle aree	Minimo obbligatorio
Pianificazione delle attività con l'ente di gestione dell'area protetta	3	
Risparmio energetico	1	
Tutela della fauna e degli habitat (*)	2	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture (*)	2	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	2	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni (*)	2	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	2	
Riduzione della quantità di rifiuti prodotti	3	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili	2	
Qualità dell'aria interna (**)	1	
Contenimento dell'inquinamento acustico	2	
Contenimento dell'inquinamento luminoso	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	
Fruibilità da parte dei bambini	2	
Promozione di prodotti agroalimentari e artigianali locali	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	2	
Formazione degli operatori sulla cultura e le tradizioni locali	2	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	
Agevolazioni per la comunità locale	1	
Impiego di personale locale	2	
Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa	1	

(\*) Area tematica da considerare solo per gli eventi che si svolgono in tutto o in parte all'aperto

(\*\*) Area tematica da considerare solo per gli eventi che si svolgono in luoghi chiusi

## **REQUISITI PER AREE TEMATICHE**

### **Pianificazione delle attività con l'ente di gestione dell'area protetta**

- Mantenere contatti costanti con l'ente di gestione dell'area protetta
- Pianificare gli itinerari insieme all'ente di gestione, attraverso lo scambio di informazioni su percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate
- Informare l'ente di gestione su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità sentieri, mancanza di segnaletica, ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione

### **Riduzione della quantità di rifiuti prodotti**

- Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili
- Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili
- Non utilizzo di prodotti monouso, monodose e/o monoporzione

### **Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui**

- Separare i rifiuti in base alle categorie che possono essere trattate separatamente ed al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale.
- Raccolta differenziata ed adeguato gestione di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali e pericolosi

### **Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**

- Uso di vegetazione autoctona
- Ombreggiatura mediante alberature
- Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi
- Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza;
- Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario;
- Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici;

### **Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili**

- Utilizzo di cartelli che invitano i partecipanti all'evento a non abbandonare i propri rifiuti ma ad apporli negli appositi contenitori;
- Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti
- Distribuzione e/o esposizione di note informative che invitano i partecipanti all'evento ad utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale e collettivi.

### **Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni (\*)**

- Riduzione delle superfici impermeabilizzate
- Aree di parcheggio e di sosta confinate in aree dedicate
- Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni negli spazi scoperti
- Utilizzo di sentieri già esistenti

### **Collaborazioni con altre attività turistiche locali**

- Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc), privilegiando gli operatori qualificati dall'emblema dell'area protetta
- Convenzioni o accordi con fornitori e /o erogatori di servizi per la fruizione (ad es. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti all'ambito territoriale di riferimento, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta
- Accordi con servizi turistici (agenzie e t.o.) locali, privilegiando gli operatori qualificati dal marchio dell'area protetta

### **Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta**

- Conoscenza degli impatti ambientali derivanti dalla propria attività e delle metodologie per la riduzione/annullamento degli stessi
- Stabilire procedure sulla gestione e il corretto uso delle sostanze chimiche
- Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'area protetta;
- Conoscenza delle attività consentite nell'area protetta

### **Tutela della fauna e degli habitat (\*)**

- Posizionamento delle strutture in modo da non danneggiare le specie autoctone
- Regolamentazione del flusso di visitatori nel rispetto delle capacità di accoglienza degli ecosistemi
- Non immettere sostanze potenzialmente inquinanti
- Utilizzo di sentieri già segnati
- Scelta di orari e luoghi che non arrechino disturbo alle specie

### **Impiego di personale locale**

- Privilegiare l'assunzione di personale residente nell'ambito territoriale di riferimento, per tutti i livelli di impiego

### **Promozione di prodotti agroalimentari e artigianali locali**

- Concessione di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali e/o agroalimentari locali di qualità
- Utilizzo di materiali e prodotti dell'artigianato tipico locale per decorare le proprie strutture o i propri locali
- Distribuzione e/o esposizione di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali)
- (in caso di presenza di punti ristoro e/o buffet) somministrazione di pietanze della tradizione locale adeguatamente segnalate e descritte
- (in caso di presenza di punti ristoro e/o buffet) somministrazione di prodotti agroalimentari di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92) e/o di produzione biologica (Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche)

### **Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili**

- Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità;
- Adozione di provvedimenti per l'accessibilità e la fruibilità della struttura da parte di persone con ridotta capacità motoria e/o sensoriale;

### **Contenimento dell'inquinamento acustico**

- Utilizzo di sottofondi musicali non invasivi e adeguati ai siti
- Presenza di barriere antirumore ecocompatibili
- Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori.
- Contenimento delle emissioni sonore.

### **Contenimento dell'inquinamento luminoso**

- Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne.
- Installazione di apposite schermature.
- Luci esterne limitate a garantire l'orientamento e la sicurezza delle persone

### **Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture**

- Rispetto dello stile architettonico locale
- Utilizzo di materiali naturali locali
- Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture

### **Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili**

- Utilizzo di prodotti certificati con marchi qualità ecologica e di efficienza energetica
- Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili

### **Utilizzo del trasporto pubblico e privato collettivo e/o a basso impatto ambientale**

- Utilizzo di mezzi pubblici o privati collettivi nello svolgimento della propria attività;
- Programmazione degli spostamenti in modo da minimizzare la distanza percorsa;

### **Mobilità sostenibile connessa alla propria attività**

- Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale
- Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico
- Disponibilità di parcheggio riservato ai mezzi di trasporto a basso impatto
- Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto
- Convenzioni con i servizi di trasporto collettivo pubblici e privati

### **Fruibilità da parte dei bambini**

- Presenza di attrezzature specifiche per i bambini
- Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini.
- Organizzazione di attività specifiche destinate ai bambini

### **Risparmio energetico**

- Almeno il 60% di tutte le lampadine installate deve presentare una efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 98/11/CE.
- Elettrodomestici e macchinari ad alta efficienza

### **Formazione degli operatori sulla cultura e le tradizioni locali**

- conoscenza della cucina tipica locale, degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici, ecc.

### **Agevolazioni per la comunità locale**

- Tariffe scontate per la comunità locale

### **Qualità dell'aria interna (\*)**

- Sistemi di ventilazione e ricambio dell'aria negli ambienti chiusi
- Mantenimento di un corretto livello di temperatura e umidità relativa nell'aria

### **Utilizzo di strumenti e servizi propri della responsabilità sociale d'impresa**

- Effettuare marketing e promozione responsabili e definire e verificare con l'ente di gestione i contenuti della comunicazione pubblicitaria che riguardano anche l'area protetta.
- Finanza etica
- Codice Etico