



DISCIPLINARE SETTORE RICETTIVITÀ TURISTICA

Operatori: alberghi, agriturismo,
campeggi, bed&breakfast, rifugi



ASPETTI VALUTATI

1. Architettura, materiali edili e arredo
2. Parcheggio, hall e aree comuni
3. Personale
4. Bar e Ristorazione
5. Materie prime
6. Servizi e certificazioni
7. Consumi
8. Rifiuti
9. Pulizia e igiene
10. Comunicazione
11. Soggetti territoriali: Agriturismo

PUNTEGGIO

Il punteggio viene calcolato sulla base del numero dei requisiti totali (requisiti totali = 79; punteggio massimo = 83; per gli agriturismi il requisiti totali sono 83 e il punteggio massimo è 87).

Il **punteggio minimo** da conseguire per ottenere il marchio Qualità Green deve corrispondere a **40 punti; 42 punti per gli agriturismi**.

Ogni requisito corrisponde al valore di un punto.

I seguenti requisiti hanno invece valore di 5 punti:

1. 6.1 Certificato ISO 9001

Escludendo i bed&breakfast, i rifugi e gli affitta camere, nel numero minimo di 40 punti (44 per gli agriturismi) devono essere compresi anche i REQUISITI OBBLIGATORI (4.4; 5.2; 5.4; 5.6; 5.8; 10.5).

Gli operatori in possesso delle seguenti certificazioni e/o che rispettano i seguenti regolamenti, acquisiscono di diritto il Marchio Qualità Green ottenendo il ranking di Classe A:

1. Certificato Emas e/o certificazione ISO 14001 e/o certificato Ecolabel

TERMINOLOGIA

CMVS = Comunità Montana di Valle Sabbia

CMPAGB = Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano

REQUISITI OBBLIGATORI*

- La struttura deve compilare un elenco di almeno 5 fornitori del territorio da cui rifornirsi
- La struttura è tenuta ad utilizzare almeno 3 dei seguenti prodotti tipici all'interno dei piatti proposti nel menù:

Formaggi caprini della Valle Sabbia

Formaggelle della Valle Sabbia (per es. Formaggella Vallesabbia)

Formaggi nostrani della Valle Sabbia (per es. Nostrano delle Pertiche, Il Nostrano Valsabbino, Il Sabbio, il Conca, ecc.)

Formaggio Bagoss

Salame della Valle Sabbia

Miele,

Tartufo della Valle Sabbia e/o gardesano

Marmellata di agrumi

Formaggella di Tremosine
Formaggio Garda Tremosine
Formaggio Tombea
Limoni
Grappa rugiada delle Alpi
Olio extravergine d'oliva
Vino Garda Classico

- Il menù deve offrire almeno 3 piatti tipici del territorio
- I prodotti biologici e del territorio devono essere evidenziati all'interno del menù
- L'acqua utilizzata deve provenire dal territorio se vi è presenza di fonti, in bottiglie di vetro con vuoto a rendere o dall'acquedotto comunale prevedendo filtri e depuratori a norma
- La struttura è tenuta a promuovere con i propri clienti le realtà aderenti al marchio Qualità Green

**** Per strutture di piccole dimensioni quali RIFUGI, BED&BREAKFAST e AFFITTA CAMERE, NON esistono requisiti obbligatori. Tali strutture dovranno limitarsi al rispetto del 50% dei requisiti del presente disciplinare per poter richiedere il Marchio Qualità Green.***

1 - ARCHITETTURA, MATERIALI EDILI E ARREDO

- 1.1 La struttura utilizza materiali naturali, privi di fibre sintetiche, sia per la struttura esterna che per quella interna, arredi compresi, nella misura del 30%.
- 1.2 Le vernici utilizzate sono certificate Ecolabel
- 1.3 I serramenti e la coibentazione contengono l'inquinamento acustico e sono controllate periodicamente da un professionista con relativo rilascio di documentazione
- 1.4 Gli arredi e in generale il gusto e il design degli interni sono in linea con il contesto urbano e naturale dell'area in cui sono ubicati
- 1.5 Le lenzuola e la biancheria nelle camere sono in materiali naturali e privi di fibre sintetiche, come il cotone

2 - PARCHEGGIO, HALL E AREE COMUNI

- 2.1 Le aree gioco per bambini sono allestite con materiali naturali e privi di fibre sintetiche
- 2.2 Le aree verdi sono gestite con prodotti ammessi per l'agricoltura biologica e senza l'uso dei diserbanti

3 - PERSONALE

- 3.1 Il personale conosce almeno una seconda lingua: quella di riferimento del turista maggiormente presente nell'area in cui opera o in alternativa l'inglese
- 3.2 L'abbigliamento del personale è realizzato con materiali naturali quali il cotone, la lana, ecc. e privo di fibre sintetiche, provenienti dal territorio qualora vi siano aziende di produzione locali
- 3.3 Il personale effettua le opere di pulizia in orari che non siano di disturbo agli ospiti
- 3.4 Il personale dell'azienda ha seguito corsi/incontri informativi riconosciuti dalla CMVS e dalla CMPA-GB inerenti aspetti ambientali e/o produttivi e/o gestionali.
- 3.5 Il personale è stato formato dalla direzione riguardo la politica ecologico-rurale messa in atto dalla struttura e la rispetta
- 3.6 Il personale è in grado informare i clienti sulla politica ecologico-rurale della struttura
- 3.7 Il personale è stato formato dalla direzione sui prodotti agro-alimentari utilizzati all'interno della struttura (caratteristiche di produzione e organolettiche)

4 - MATERIE PRIME

- 4.1 Gli approvvigionamenti sono programmati e controllati per diminuire al massimo gli sprechi derivanti anche dal trasporto
- 4.2 La struttura crea un calendario di acquisto della materia che si procura autonomamente per contenere i costi e diminuire al massimo l'inquinamento derivante dall'utilizzo di autovetture e/o veicoli commerciali
- 4.3 Le materie prime scelte sono di stagione
- 4.4 La struttura deve compilare un elenco di almeno 5 fornitori del territorio da cui rifornirsi (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 4.5 La scelta di fornitori ricade su realtà che garantiscono un maggior rispetto dell'ambiente (es. certificati EMAS o ISO 14001, aventi cicli di produzione a basso impatto energetico)

5 - BAR E RISTORAZIONE

- 5.1 Il tovagliato è di materiali naturali e privi di fibre sintetiche, come il cotone
- 5.2 La struttura è tenuta ad utilizzare almeno 3 dei seguenti prodotti tipici all'interno dei piatti proposti nel menù:
 - Formaggi caprini di Valle Sabbia
 - Formaggelle della Valle Sabbia (per es. Formaggella Vallesabbia)
 - Formaggi nostrani della Valle Sabbia (per es. Nostrano delle Pertiche, Il Nostrano Valsabbino, Il Sabbio, il Conca, ecc.)
 - Formaggio Bagoss

Salame della Vallesabbia
Miele
Tartufo di Valle Sabbia e/o gardesano
Marmellata di agrumi
Formaggella di Tremosine
Formaggio Garda Tremosine
Formaggio Tombea
Limoni
Grappa Rugiada delle Alpi
Olio extravergine d'oliva
Vino Garda Classico
(REQUISITO OBBLIGATORIO*)

- 5.3 Il menù è realizzato almeno in doppia lingua
- 5.4 Il menù offre almeno 3 piatti tipici del territorio (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 5.5 Il menù contiene almeno il 30% di prodotti biologici
- 5.6 I prodotti biologici e del territorio devono essere evidenziati all'interno del menù (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 5.7 La carta dei vini contiene prodotti provenienti dal territorio e, ove non esistano, dai territori limitrofi
- 5.8 L'acqua utilizzata deve provenire dal territorio se vi è presenza di fonti, in bottiglie di vetro con vuoto a rendere o dall'acquedotto comunale prevedendo filtri e depuratori a norma (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 5.9 Lo chef e il personale di cucina sono stati formati sulla tradizione culinaria locale, i piatti e gli alimenti tipici
- 5.10 Vini e bevande vengono stappati al tavolo (esclusa l'acqua da acquedotto)

6 - SERVIZI E CERTIFICAZIONI

- 6.1 La struttura è in possesso della Certificazione ISO 9001 (5 PUNTI)
- 6.2 La direzione mette a disposizione una rete wi-fi per il risparmio energetico
- 6.3 La struttura ammette animali domestici
- 6.4 La struttura mette a disposizione della clientela un terminale dal quale approfondire la conoscenza del territorio visitando il portale di teleprenotazione
- 6.5 La struttura prevede uno spazio dedicato all'esposizione e/o alla vendita di produzioni artigianali e/o agroalimentari locali
- 6.6 La struttura mette a disposizione del cliente biciclette o altri mezzi di trasporto green
- 6.7 La struttura accetta i più diffusi metodi di pagamento tramite carte

7 - CONSUMI

- 7.1 Le strutture garantiscono almeno il 20% di energia derivante da fonti rinnovabili (o dispongono di un sistema di generazione elettrica da fonti rinnovabili)
- 7.2 La struttura dispone di un sistema di generazione di energia termica da fonti rinnovabili
- 7.3 Non vengono utilizzati combustibili fossili (escludendo il gas)
- 7.4 Le lampadine sono a risparmio energetico, almeno in classe A
- 7.5 Il sapone e i detersivi sono distribuiti attraverso dispenser e non attraverso flaconi o confezioni monodose allo scopo di minimizzare gli sprechi sia di prodotto che di plastica
- 7.6 L'impianto di illuminazione sia interno che esterno è a spegnimento automatizzato o temporizzato per garantire consumi energetici minimi (o in alternativa dovranno essere presenti materiali di comunicazione per sensibilizzare i clienti allo spegnimento)
- 7.7 La caldaia installata è a 4 stelle ai sensi dell'art.6 Dir.92/42/CEE
- 7.8 La pompa di calore installata serve per il riscaldamento e/o condizionamento dell'aria
- 7.9 Le televisioni sono regolate da spegnimento automatico temporizzato (o in alternativa dovranno esse-

- re presenti materiali di comunicazione per sensibilizzare i clienti allo spegnimento)
- 7.10 Regolazione della temperatura negli ambienti è automatica con minime e massime in funzione della temperatura esterna per garantire consumi minimi e non superiore a 20° (o in alternativa dovranno essere presenti materiali di comunicazione per sensibilizzare i clienti allo spegnimento del riscaldamento in caso di apertura delle finestre)
- 7.11 La luce dei bagni deve essere gestita da spegnimento automatico temporizzato per garantire consumi minimi (o in alternativa dovranno essere presenti materiali di comunicazione per sensibilizzare i clienti allo spegnimento)
- 7.12 La gestione energetica della camera è regolata da scheda magnetica a spegnimento automatico all'estrazione (o in alternativa dovranno essere presenti materiali di comunicazione per sensibilizzare i clienti allo spegnimento)
- 7.13 I serramenti e le coibentazioni sono a risparmio energetico
- 7.14 Almeno il 60% degli elettrodomestici e degli impianti oltre che dei dispositivi tecnologici sono in classe energetica A
- 7.15 L'acqua del rubinetto è regolata in modo automatizzato e/o il rubinetto è dotato di limitatori di flusso per regolare gli sprechi, così come gli scarichi sono gestiti da doppio pulsante
- 7.16 L'acqua piovana viene utilizzata per scopi non igienici e alimentari
- 7.17 L'irrigazione è automatizzata e utilizzata durante le ore meno calde e viene disattivata durante le piogge

8 - RIFIUTI

- 8.1 La struttura pratica la raccolta differenziata in tutte le aree comuni e nelle stanze
- 8.2 Le aree esterne sono attrezzate con posacenere
- 8.3 Tutte le aree esterne e interne comprese le camere sono dotate di cestini per la raccolta differenziata
- 8.4 Le strutture sono dotate di materiali informativi per l'utilizzo dei cestini per la raccolta differenziata
- 8.5 Tutti i materiali, sia tessuti che arredi oltre che flaconi di plastica, bottiglie di vetro e lattine vengono riciclati al termine del loro utilizzo, in particolare i tessuti e i mobili vengono donati ad associazioni benefiche o di volontariato
- 8.6 Non si utilizzano materiali usa e getta in plastica quali posate, bicchieri e piatti
- 8.7 La struttura possiede attrezzature per il compostaggio
- 8.8 Per diminuire gli sprechi e i metri cubi di rifiuti organici, la struttura fornisce, quando richiesto, un contenitore per avanzi che il cliente potrà portare con se; stesso trattamento viene riservato al vino
- 8.9 Vengono eliminate, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose

9 - PULIZIA E IGIENE

- 9.1 Viene creato un elenco fornitori qualificati che rispettino le norme del piano HACCP per la valutazione dei rischi igienici
- 9.2 La struttura utilizza detersivi, saponi e in generale prodotti per la pulizia muniti del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel
- 9.3 Gli accessori di servizio, quali spazzolini, asciugamani, accappatoi e varie, vengono sterilizzati ad ogni lavaggio, se non usa e getta, con prodotti Ecolabel
- 9.4 Gli accessori di servizio, se previsti usa e getta, sono in materiale biodegradabile
- 9.5 Le aree benessere, le aree gioco per bambini, le cucine e i bagni vengono disinfettati giornalmente con prodotti certificati Ecolabel
- 9.6 È vietato l'ingresso nelle zone verdi per gli animali domestici, per loro è prevista una zona toilette sempre all'esterno della struttura munita di sacchetti per la raccolta delle deiezioni

10 - COMUNICAZIONE

- 10.1 La struttura espone un'insegna all'esterno recante il logo Qualità Green
- 10.2 La struttura realizza materiali di comunicazione cartacea come informativa sull'impostazione ecologica e rurale della struttura, invitando i clienti a rispettare la stessa

- 10.3 I materiali cartacei sono prodotti con carta riciclata o con marchio FSC
- 10.4 La struttura ha realizzato un sito web in cui sia evidente l'impostazione ecologica e rurale
- 10.5 La struttura promuove con i propri clienti le realtà aderenti al marchio Qualità Green (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 10.6 La struttura s'impegna a veicolare le realtà turistiche del territorio e a creare contatto tra i clienti e le realtà quando richiesto
- 10.7 La struttura informa i clienti sulle modalità idonee a perseguire un risparmio energetico attraverso piccoli accorgimenti quotidiani
- 10.8 La struttura informa i clienti sulle qualità organolettiche degli alimenti e sulla loro provenienza
- 10.9 La struttura informa i clienti sui servizi pubblici di trasporto che consentano un utilizzo limitato delle automobili o sulla possibilità di utilizzare altri mezzi di trasporto preferibili sotto il profilo ambientale (biciclette, taxi, trasporto privato collettivo, navette)
- 10.10 Nel caso in cui la struttura accolga animali domestici, questa rende noto ai clienti il servizio
- 10.11 I prezzi sono sempre esposti all'interno del menù e in appositi espositori

11 - SOGGETTI TERRITORIALI - AGRITURISMO

- 11.1 All'interno dell'agriturismo è prevista un'area dedicata alla vendita di prodotti
- 11.2 All'interno dell'agriturismo vengono organizzate degustazioni di prodotti tipici
- 11.3 L'agriturismo è in grado di spedire e consegnare prodotti a domicilio
- 11.4 Gli ospiti, su richiesta, partecipano alle fasi produttive

Piano di Sviluppo Locale 2007 / 2013
"TERRA TRA I DUE LAGHI / ORGOGLIO RURALE"
Misura 313 C1 / "Incentivi all'avvio di attività legate
all'organizzazione del turismo rurale"



Regione Lombardia



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura