



---

## **DISCIPLINARE SETTORE RISTORAZIONE**

Operatori: ristoranti, trattorie, agriturismo,  
pizzerie, bar, rosticcerie, gastronomie





## **ASPETTI VALUTATI**

1. Architettura, materiali edili e arredo
2. Aree verdi
3. Personale
4. Materie prime
5. Bar e Ristorazione
6. Servizi e certificazioni
7. Consumi
8. Rifiuti
9. Pulizia e igiene
10. Comunicazione

## **PUNTEGGIO**

Il punteggio viene calcolato sulla base del numero dei requisiti totali (requisiti totali = 74; punteggio massimo = 78).

Il punteggio minimo da conseguire per ottenere il marchio Qualità Green deve corrispondere a 37 punti.

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 bar sprovvisti di cucina, nel numero minimo di 37 punti 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 5 dei seguenti prodotti tipici all'interno di alcuni 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 Vallesabbia

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 i BAR sprovvisti di cucina, 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 La struttura utilizza vernici marchiate Ecolabel
- 1.3 I serramenti e la coibentazione contengono l'inquinamento acustico e vengono controllati periodicamente da un professionista con relativa documentazione rilasciata
- 1.4 Gli arredi e in generale il gusto e il design degli interni sono in linea con il territorio e con il contesto urbano e naturale in cui sono ubicati

## 2 - AREE VERDI

- 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
- 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 informa i clienti riguardo alla politica ecologico-rurale utilizzata dalla struttura
- 3.7 Il personale è stato formato dalla direzione sui prodotti agro-alimentari utilizzati all'interno della struttura, sulle 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 prodotto con materiali naturali (per esempio il cotone)
- 5.2 La struttura è tenuta ad utilizzare almeno 5 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 deve offrire almeno 5 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 proviene 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 formati sulla tradizione culinaria locale e sui 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 Il ristorante mette a disposizione della clientela un terminale dal quale approfondire la conoscenza del territorio visitando il portale di tele-prenotazione
- 6.4 Sono accettati i più diffusi servizi di pagamento tramite carte
- 6.5 La struttura prevede uno spazio dedicato all'esposizione e/o alla vendita di produzioni artigianali e/o agroalimentari locali.

## **6 - CONSUMI**

- 7.1 La struttura garantisce almeno il 20% di energia derivante da fonti rinnovabili (o dispone 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 per il riscaldamento (escludendo il gas)
- 7.4 Le lampadine sono a risparmio energetico, almeno in classe A
- 7.5 Il sapone e i detersivi hanno certificazione Ecolabel e vengono 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
- 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 La televisione è regolata da spegnimento automatico temporizzato per garantire consumi energetici minimi
- 7.10 La temperatura negli ambienti è regolata in maniera automatica, con minime e massime in funzione della temperatura esterna per garantire consumi minimi non superiore a 20°C
- 7.11 La luce dei bagni è gestita da spegnimento automatico temporizzato per garantire consumi minimi
- 7.12 I serramenti e le coibentazioni sono a risparmio energetico
- 7.13 Almeno il 60% degli elettrodomestici e degli impianti oltre che dei dispositivi tecnologici è in classe energetica A
- 7.14 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
- 7.15 L'acqua piovana è utilizzata per scopi non igienici né alimentari
- 7.16 L'irrigazione è automatizzata e utilizzata durante le ore meno calde, inoltre viene disattivata durante le piogge

## **6 - RIFIUTI**

- 8.1 Le strutture praticano la raccolta differenziata in tutte le aree comuni e nelle cucine
- 8.2 Le aree esterne sono attrezzate con posacenere
- 8.3 Tutte le aree comuni e le aree esterne sono dotate di cestini per la raccolta differenziata
- 8.4 La struttura è dotata 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 devono essere riciclati al termine del loro utilizzo, in particolare i tessuti e i mobili vengono donati ad associazioni benefiche o di volontariato
- 8.6 Non vengono utilizzati 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, se richiesto, un contenitore per avanzi che il cliente potrà portare con sé. Stesso trattamento viene riservato al vino
- 8.9 Vengono eliminate, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose

## **6 - PULIZIA E IGIENE**

- 9.1 Viene creato un elenco di 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 vengono sterilizzati ad ogni lavaggio con prodotti certificati Ecolabel, se non usa e getta
- 9.4 Gli accessori di servizio, se previsti usa e getta, sono di materiale biodegradabile
- 9.5 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

## **6 - 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 stessa invitando i clienti a rispettarla
- 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 è evidente l'impostazione ecologica e rurale
- 10.5 La struttura è tenuta a promuovere con i propri clienti le realtà aderenti al marchio di Qualità Green (REQUISITO OBBLIGATORIO\*)

- 10.6 La struttura veicola le realtà turistiche del territorio 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 Nel caso in cui la struttura accolga animali domestici, questa rende noto ai clienti il servizio
- 10.10 I prezzi sono esposti all'interno del menù





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