



DISCIPLINARE TEMATICO

SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA E RISTORAZIONE

**MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL
PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO**

Premessa

I servizi turistici e di ristorazione che intendono aderire al Marchio Collettivo di Qualità Ambientale del "Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto" devono essere qualificate sulla base di criteri specifici riportati di seguito.

I requisiti fanno riferimento a criteri gestionali (e legali), criteri prestazionali (il raggiungimento di una certa prestazione ambientale, es % riduzione rifiuti), criteri territoriali (per premiare le produzioni e attività locali e legate al territorio del Parco), criteri sulla diffusione, comunicazione, promozione.

Il presente documento contiene, oltre alla descrizione dettagliata dei requisiti richiesti per ottenere il Marchio, anche l'elenco della documentazione necessaria per la verifica del loro rispetto, riportata in corsivo sotto il relativo criterio. Tale documentazione deve essere corredata da allegati ritenuti necessari per attestare la rispondenza al requisito (es. fatture di acquisto, documentazione fotografica, ecc...) o in mancanza dall'evidenza facilmente rilevabile al momento del controllo.

Destinatari

Il presente disciplinare è applicabile alle strutture di ristorazione e alle strutture ricettive alberghiere, extra-alberghiere e all'aperto, tra cui sono compresi alberghi, agriturismi, bed & breakfast, rifugi, affittacamere, campeggi, ostelli, case per ferie, ecc.

Le organizzazioni che possono essere beneficiarie dell'uso del Marchio del Parco sono esclusivamente quelle che insistono all'interno del territorio dei comuni del Parco e dei comuni extraregionali contermini al Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto.

Possono inoltre beneficiarie dell'uso del Marchio del Parco associazioni ed aziende che lavorano e producono servizi e prodotti all'interno dell'area protetta e dell'area contigua del Parco, benché l'ubicazione della loro sede sociale sia esterna al territorio di riferimento sopra indicato.

Punteggio e ranking

Per accedere al livello base (★) del Marchio di Qualità Ambientale, viene richiesto il rispetto della normativa per l'avvio dell'attività, ed un punteggio minimo di **52/173** (30%) determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione.

Per accedere al livello intermedio (★★) del Marchio di Qualità Ambientale, viene richiesto il rispetto della normativa per l'avvio dell'attività, ed un punteggio minimo di **87/173** (50%) determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione.

Per accedere, quindi, al livello massimo (★★★) del Marchio di Qualità Ambientale, viene richiesto il rispetto della normativa per l'avvio dell'attività, ed un punteggio minimo di **130/173** (75%) determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione.

Ad ogni livello corrisponde il logo del Marchio, che richiamerà il logo del Parco e che indicherà il livello di qualificazione.

REQUISITI TERRITORIALI

Criterio	Dettaglio e modalità di verifica	Punteggio (max 37)
Territoriale	<p>1. La struttura è localizzata nel territorio dei Comuni del Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto o nel territorio dei Comuni extraregionali contermini al Parco.</p> <p><i>Il requisito della territorialità è la caratteristica principale del presente Marchio.</i></p>	1
	<p>2. La struttura è localizzata nelle aree contigue del Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto (come perimetrata dal Piano Territoriale del Parco) ovvero all'interno dell'ambito paesaggistico "4. Ofanto" come individuato dal PPTR.</p> <p><i>Presentare documentazione probante</i></p>	3
	<p>3. La struttura è localizzata nell'area del Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto (come perimetrata dalla L.R. 7/2009 e come individuata dalla ZSC IT9120011 Valle Ofanto - Lago Capacciotti).</p> <p><i>Presentare documentazione probante</i></p>	5
	<p>4. Nel menù è garantita la presenza di almeno un menù completo (antipasto, primo piatto, secondo piatto, contorno e dessert) con ingredienti principali derivanti dal territorio del Parco e in possesso del MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO o in alternativa quattro piatti tipici del territorio del Parco</p> <p><i>Presentare copia del menù con l'indicazione dei prodotti tipici utilizzati e i riferimenti del Marchio/i</i></p>	2/3
	<p>5. Gli ingredienti principali di almeno due piatti inseriti nel menù devono essere prodotti in base ai metodi dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento CEE n. 834/07 e 889/08 o da altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU n. 1305/20213 e in possesso del MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO</p> <p><i>Presentare copia del menù con l'indicazione dei prodotti biologici e metodi ecosostenibili e dei relativi certificati utilizzati e i riferimenti del Marchio/i</i></p>	2/4
	<p>6. Nella prima colazione sono inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza local. e in possesso del MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO</p> <p><i>Descrizione della prima colazione presentato con indicazione dei prodotti di provenienza locale e i riferimenti del Marchio/i</i></p>	3/4
	<p>7. La struttura rende disponibile ai clienti un elenco di aziende locali che commercializzano prodotti agroalimentari di provenienza locale (prodotti all'interno del Parco) e in possesso del MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO</p> <p><i>Fornire l'elenco e descrivere dov'è disponibile l'informazione (a richiesta, affisse, ecc.) e i riferimenti del Marchio/i</i></p>	3/4
	<p>8. L'esercizio commercializza anche prodotti agroalimentari di provenienza locale (prodotti all'interno dei Comuni del Parco o inseriti nell'elenco dei PAT) e in possesso del MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO</p> <p><i>Fornire un elenco dei prodotti che vengono commercializzati presso la struttura, indicando la provenienza e i riferimenti del Marchio/i</i></p>	3/4
	<p>9. L'esercizio fornisce esclusivamente il menù del parco con piatti fatti principalmente con prodotti tipici e locali (prodotti all'interno dei Comuni del Parco o inseriti nell'elenco dei PAT) e in possesso del MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO</p> <p><i>Fornire copia del menù del parco e i riferimenti del Marchio/i</i></p>	3/4
	<p>10. La carta dei vini presenta una sezione dedicata alla produzione della Valle dell'Ofanto da agricoltura biologica o da altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU n. 1305/20213 e in possesso del MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO</p> <p><i>Presentare copia della carta dei vini con indicata la sezione dedicata ai vini prodotti nei Comuni del Parco e i riferimenti del Marchio/i</i></p>	4/5

REQUISITI GESTIONALI

Criterio	Dettaglio e modalità di verifica	Punteggio (max 83)
Gestionale	<p>1. È garantito il rispetto della legislazione nazionale e regionale per l'avvio dell'attività e per la categoria di appartenenza e il rispetto della legislazione in materia di sicurezza del lavoro.</p> <p><i>L'azienda deve essere iscritta al Registro delle imprese e possedere le autorizzazioni e le concessioni per lo svolgimento dell'attività. Autodichiarazione del rispetto della normativa ed elenco delle autorizzazioni e le concessioni possedute dall'attività con responsabilità diretta del dichiarante.</i></p>	1
	<p>2. I rifiuti vengono correttamente differenziati, con le modalità previste dall'Amministrazione comunale.</p> <p><i>Presentare un elenco dei diversi tipi di rifiuti per i quali le autorità locali effettuano la raccolta differenziata, illustrando le procedure per la separazione dei rifiuti e le varie posizioni dei contenitori per la raccolta differenziata. Documentazione fotografica.</i></p>	1
	<p>3. I rifiuti pericolosi sono separati e smaltiti in maniera adeguata.</p> <p><i>Elenco dei tipi di rifiuti pericolosi esistenti nella struttura (tra cui toner per stampanti e fotocopiatrici, inchiostri, attrezzature refrigeranti, apparecchiature elettriche ed elettroniche, batterie, lampadine a basso consumo, medicinali, olii esausti), indicando le modalità di gestione, separazione, raccolta e smaltimento di tali rifiuti (area per il loro conferimento e raccolta, identificazione dei contenitori, copie degli eventuali contratti sottoscritti con terzi, documentazione fotografica,...).</i></p>	1
	<p>4. Gli impianti di riscaldamento e di condizionamento presenti presso l'azienda sono correttamente mantenuti</p> <p><i>La manutenzione e gli interventi di riparazione delle caldaie e degli impianti di condizionamento devono essere effettuati da professionisti qualificati almeno una volta all'anno, e più frequentemente se previsto dalla legge o se necessario, secondo le norme CE e le norme nazionali, ove applicabili, o secondo le istruzioni del fabbricante. Da presentare copia dei libretti degli impianti con registrata la regolare manutenzione.</i></p>	1
	<p>5. Grassi e oli da cucina sono raccolti separatamente e consegnati ai consorzi autorizzati allo smaltimento.</p> <p><i>Descrizione della modalità di raccolta e smaltimento degli oli e grassi da cucina e copie di eventuali contratti sottoscritti con terzi.</i></p>	1
	<p>6. Esistono procedure per il monitoraggio dei consumi idrici ed energetici ed è adottato un adeguato programma di riduzione dei consumi</p> <p><i>Dichiarazione delle procedure per il monitoraggio dei consumi e indicazione degli obiettivi fissati (es. riduzione di una certa percentuale dei consumi entro il...) e le modalità attraverso cui si intende raggiungere gli obiettivi.</i></p>	2
	<p>7. Sono previste azioni e procedure per garantire la riduzione dei rifiuti derivanti da imballaggi.</p> <p><i>Descrivere le azioni che si intendono implementare per ridurre i rifiuti da imballaggi.</i></p>	2
	<p>8. Gli spazi verdi sono trattati senza l'uso di pesticidi o secondo i principi dell'agricoltura biologica, secondo quanto prescritto dal regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico o previsti da altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU n. 1305/2013.</p> <p><i>Presentare le procedure messe in atto per assicurare la gestione di giardini e orti senza il ricorso a pesticidi e un elenco delle sostanze utilizzate, oltre alla documentazione che ne dimostri l'utilizzo (es. fatture d'acquisto)</i></p>	2
	<p>9. L'acqua piovana è raccolta ed utilizzata per scopi non sanitari e non potabili</p> <p><i>Descrivere dettagliatamente come viene raccolta ed utilizzata l'acqua piovana e dimostrare come la fornitura di acqua a scopo potabile e sanitario è completamente separata.</i></p>	3
	<p>10. Il trattamento dei reflui è condotto con impianti di fitodepurazione</p>	3

<i>Descrizione delle modalità di trattamento dei reflui e relativa documentazione. Il criterio non è applicabile per strutture ubicate nei centri urbani.</i>	
11. Il personale è formato al fine di controllare giornalmente se vi siano perdite idriche visibili ed eventualmente adottare le misure necessarie. Gli ospiti sono invitati ad informare il personale dell'eventuale presenza di perdite.	3
<i>Descrizione e attestazione della formazione fornita e indicazione delle informative fornite agli ospiti compresa l'indicazione dei luoghi dove tali informazioni sono affisse.</i>	
12. I disinfettanti sono utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge in materia di igiene	3
<i>Presentare le procedure messe in atto per utilizzare i disinfettanti nelle aree appropriate e con il corretto dosaggio identificare le aree in cui i disinfettanti sono necessari secondo leggi nazionali o regionali.</i>	
13. La struttura effettua il riutilizzo degli sfalci del verde	3
<i>Descrizione delle modalità di riutilizzo degli sfalci del verde. Il criterio non è applicabile per strutture prive di aree verdi.</i>	
14. Gli alberi e le siepi piantati nelle aree esterne sono costituiti da specie vegetali indigene o naturalizzate nel territorio del Parco.	3
<i>Fornire un elenco delle specie piantate e la dichiarazione di un esperto (botanico o fiorista) relativamente alla provenienza geografica delle piante e alla loro idoneità rispetto al clima locale. Il criterio non è applicabile per strutture prive di aree verdi o con superficie verde limitata.</i>	
15. È presente, per le aree verdi, un sistema automatico che ottimizza i tempi di irrigazione e il consumo idrico.	3
<i>Descrizione del sistema di irrigazione automatica e dei tempi di attivazione e ogni altra documentazione giustificativa adeguata.</i>	
16. La struttura fornisce agli ospiti acqua in caraffa.	3
<i>Descrivere i sistemi adottati per fornire agli ospiti acqua in caraffa.</i>	
17. La struttura è Plastic Free.	3
<i>Descrivere i sistemi alternativi alla plastica adottati.</i>	
18. È presente un dispositivo automatico che spegne l'impianto di condizionamento e di riscaldamento quando le finestre sono aperte.	3
<i>Fornire apposita documentazione o evidenza per dimostrare di possedere un sistema in grado di spegnere automaticamente il riscaldamento o il condizionamento se le finestre vengono aperte.</i>	
19. I frigoriferi delle cucine, dei ristoranti e dei bar devono essere posizionati e regolati in base a principi di risparmio energetico al fine di ridurre lo spreco di energia.	3
<i>Dichiarazione per spiegare quali principi di risparmio energetico sono applicati (almeno due tra i seguenti: 1. il frigorifero è lontano o riparato da fonti di calore, come il forno; 2. i tubi refrigeranti sono puliti regolarmente; 3. vi sono procedure precise per aprire il frigorifero quante meno volte possibile.</i>	
20. Sono predisposte aree attrezzate per bambini.	3
<i>Descrizione e localizzazione delle aree attrezzate.</i>	
21. Almeno il 50% delle superfici scoperte pavimentate con materiali che garantiscano la permeabilità dei suoli	3
<i>Descrizione, documentazione tecnica e documentazione fotografica.</i>	
22. Presenza di strutture e di manufatti edilizi aziendali vincolati ai sensi del D.Lgs. 42/2004 (vincolo diretto e/o paesaggistico)	4
<i>Documentazione probante</i>	
23. Sono adottate forme di abitare sostenibile (in coerenza con la LR 10 Giugno 2008, n.13) nonché l'uso di tecniche, di tecnologie costruttive e di materiali propri della bioedilizia. È adottato il Protocollo ITACA con punteggio pari almeno a 2	4
<i>Documentazione probante</i>	
24. Presenza di nidi artificiali per specie faunistiche prioritarie	4
<i>Descrizione e documentazione fotografica</i>	
25. Presenza allevamenti di specie impollinatori	4
<i>Descrizione e documentazione fotografica</i>	
26. Sono attivi processi di gestione dei reflui che prevedano il recupero ai fini irrigui e/o uso tecnologico	4

<i>Descrizione e documentazione probante</i>	
27. Le strutture e i manufatti edilizi aziendali sono coerenti con le linee guida del PPTR:	5
– 4.4.4 Linee guida per la tutela, il restauro e gli interventi sulle strutture in pietra a secco della Puglia	
– 4.4.6 Linee guida per il recupero, la manutenzione e il riuso dell’edilizia e dei beni rurali	
– 4.4.7 Linee guida per il recupero dei manufatti edilizi pubblici nelle aree naturali protette	
<i>Descrizione, documentazione tecnica e documentazione fotografica.</i>	
28. La struttura è una fattoria didattica	5
<i>Fornire documentazione del riconoscimento ai sensi della Legge Regionale n. 2/2008</i>	
29. Altri requisiti non ricompresi tra quelli elencati e coerenti con le finalità della LR. 37/2007 e del Piano Territoriale del Parco, proposti dal soggetto richiedente e valutati dalla commissione del Parco	max 3
<i>Descrizione ed eventuale documentazione tecnica</i>	

REQUISITI PRESTAZIONALI

<i>Critério</i>	<i>Dettaglio e modalità di verifica</i>	<i>Punteggio (max 24)</i>
Prestazionale	1. Almeno il 50% di tutte le lampadine installate sono a basso consumo (rendimento energetico di classe A)	1
	<i>Indicazione del numero totale di lampadine presenti nella struttura e numero di lampadine a basso consumo.</i>	
	2. Almeno il 50% dei detersivi e detergenti sono altamente biodegradabili ed ecocompatibili.	1
	<i>Dati che attestino le quantità di prodotti utilizzate e le quantità munite di marchio ecologico</i>	
	3. Almeno il 50% dei rubinetti possiede dispositivi di riduzione di flusso.	2
	<i>Numero di rubinetti presenti, numero e tipologia di riduttori di flusso installati.</i>	
	4. Si utilizza almeno una fonte di energia rinnovabili per riscaldare gli ambienti o per la produzione di acqua calda per uso sanitario.	2
	<i>Documentazione relativa al sistema che impiega fonti rinnovabili per scaldare ambienti e/o acqua per uso sanitario, ad esempio: biogas/biomassa/pellet, pompe di calore/geotermale, solare.</i>	
	5. Si utilizza almeno una fonte di energia rinnovabili per l’energia elettrica utilizzata.	2
	<i>Documentazione relativa al sistema che impiega ad esempio un sistema fotovoltaico o di generazione di elettricità dall’energia eolica o dal geotermico.</i>	
	6. Almeno il 75% degli impianti di condizionamento presentano un’efficienza energetica minima di classe A, secondo la direttiva 2002/31/CE.	2
<i>Presentare la documentazione che dimostri che gli impianti di condizionamento sono in classe A.</i>		
8. La temperatura in ogni stanza è regolata in maniera autonoma.	3	
<i>Descrizione del sistema di termoregolazione utilizzato, attraverso la dichiarazione di un tecnico o presentando idonea documentazione illustrativa.</i>		
9. L’80% delle stanze possiede un sistema automatico che spegne le luci quando gli ospiti escono.	3	
<i>Fornire la documentazione tecnica redatte da tecnici specializzati responsabili dell’installazione e/o della manutenzione di tali sistemi, indicando anche in numero di stanze in cui è installato rispetto alle stanze totali.</i>		
10. Almeno il 75% dei WC consuma una quantità d’acqua uguale o inferiore ai 6 litri per scarico.	3	
<i>Indicare il consumo di acqua dei WC fornendo copia del libretto di installazione/manutenzione o le modalità di misurazione effettuate, oltre agli eventuali accorgimenti attuati per il risparmio idrico; indicare il numero totale dei WC e quelli per i quali il criterio è rispettato.</i>		
11. La struttura ha implementato uno dei seguenti strumenti volontari:	5	

- marchio Ecolabel
- registrazione EMAS
- certificazione ISO 14001

Fornire la documentazione attestante l'adesione ad uno strumento volontario

REQUISITI PROMOZIONALI

Critério	Dettaglio e modalità di verifica	Punteggio (max 29)
Comunicazione, promozione, diffusione	1. Nel sito della struttura è presente una sezione dedicata al Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto o un link che rimanda al sito web del Parco. <i>Indicazione dell'indirizzo in cui si trova il riferimento al Parco</i>	3
	2. È a disposizione materiale informativo (dépliant, opuscoli, cartine, libri in consultazione ecc.) relativo all'area e sul patrimonio culturale e/o ambientale e/o sugli eventi caratteristici del territorio del Parco <i>Elenco del materiale a disposizione dei clienti e indicazione del luogo dove questo materiale è presente</i>	2
	3. Agli ospiti vengono fornite informazioni sui mezzi di trasporto pubblico e/o collettivo che conducono alla struttura ricettiva e alle principali destinazioni nelle vicinanze <i>Presentare copie del materiale informativo disponibile, indicando dove sono affisse tali informazioni nella struttura ricettiva o sul sito web.</i>	1
	4. Agli ospiti vengono fornite informazioni in merito ai negozi dove vengono venduti prodotti tipici del Parco (alimentari, artigianato locale, ecc...) <i>Presentare copie del materiale informativo disponibile, indicando dove sono affisse tali informazioni nella struttura ricettiva.</i>	2
	5. L'azienda programma e/o promuove almeno una volta all'anno una visita guidata presso il proprio sito. <i>Descrizione dell'attività programmata.</i>	2
	6. Sono offerti ai turisti (gratuitamente o in noleggio) mezzi di mobilità sostenibile, quali biciclette e simili. <i>Spiegare il modo in cui le biciclette sono disponibili agli ospiti o eventuali accordi con un noleggio biciclette nelle vicinanze e le modalità in cui gli ospiti sono informati di tale servizio.</i>	3
	7. Sono organizzate escursioni e visite guidate per piccoli gruppi (iniziative per le quali il Parco ha concesso il suo marchio, il suo patrocinio o per le quali ha dato un contributo) o il cliente è indirizzato verso iniziative proposte dal Parco <i>Elenco delle iniziative che vengono organizzate dalla struttura o quelle organizzate dal Parco, indicando dove sono affisse tali informazioni</i>	3
	8. L'azienda organizza attività dedicate ai bambini. <i>Descrizione dell'attività specifica dedicata ai bambini.</i>	3
	9. Appartenenza a circuiti di ristorazione riconosciuti a livello nazionale ed internazionale (Slow Food, Michelin, ecc...) <i>Fornire documentazione attestante tale riconoscimento.</i>	5
	10. Sono proposti prodotti e/o servizi erogati da terzi che possiedono il Marchio del Parco <i>Presentare copie del materiale informativo disponibile, indicando dove sono affisse tali informazioni nella struttura ricettiva.</i>	5