

**REQUISITI PER STRUTTURE CHE ESPRIMONO PARTICOLARMENTE
LA TIPICITA' DEL TERRITORIO* ED OFFRONO OSPITALITA' E RISTORAZIONE**

* Con questa definizione si intendono strutture ricettive che offrono servizi di ospitalità e ristorazione che siano, dal punto di vista architettonico, caratteristiche del territorio in cui si trovano (si intendono in tal senso sia edifici di valore storico/tipico rurale che strutture più recenti che richiamino l'architettura tipica di montagna) e che intendano offrire un'ospitalità molto legata alle tradizioni del territorio.

Sono esclusi alberghi e garni classificati come tali ai sensi della legislazione provinciale; possono rientrare in questa categoria i rifugi escursionistici (non alpini) come classificati dalla Provincia Autonoma di Trento, gli affittacamere e gli agritur.

1 Requisiti strutturali e di localizzazione

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 1	La struttura esprime un'architettura tipica alpina e/o rurale (caratterizzata ad es. da muri con sasso a vista, strutture in legno ecc.) localizzata in un'area non antropizzata o urbanizzata * ¹ . Situata in località tranquilla (per es. lontano almeno 1 km da centri abitati, ad esclusione della Val di Non* ² , impianti di risalita, strade provinciali, stabilimenti rumorosi)? * ³		

*¹ Vengono comunque accettate, indipendentemente dalla localizzazione, le strutture realizzate secondo i criteri della bioedilizia e/o le strutture classificate come "edifici a basso consumo e a basso impatto ambientale".

*² In considerazione della particolare struttura urbanistica del territorio della Val di Non, che non contempla insediamenti sparsi, in questo Comprensorio vengono prese in considerazione anche le strutture situate all'interno dei centri abitati, rispondenti però a tutti gli altri requisiti sia strutturali che di localizzazione (tranquillità).

*³ Rimane comunque facoltà insindacabile del Parco di escludere dall'assegnazione del marchio strutture che non sono ritenute idonee. In casi dubbi verrà interpellata una specifica commissione per la valutazione architettonica.

2 Aspetti ambientali

2.1 Generale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 2	L'esercizio dispone di un'autorizzazione comunale all'esercizio o denuncia di inizio attività?		
O 3	L'esercizio dispone di un parere positivo del Servizio antincendio o di un certificato prevenzione incendi (se sono presenti più di 25 posti letto)?		
O 4	L'esercizio dispone di un documento di valutazione dei rischi igienici ai sensi della normativa HACCP?		

2.2 Scarichi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
In caso di scarico in pubblica fognatura:			
O 5	Esiste un'autorizzazione allo scarico in pubblica fognatura o, in mancanza della stessa, ricevuta del pagamento del canone di fognatura?		
In caso di scarico in acque superficiali o nel suolo:			
O 6	La struttura dispone di un'autorizzazione allo scarico nel suolo o in acque superficiali a seconda dei casi? Nel caso di un <i>rifugio escursionistico</i> : è stato preparato un progetto per la realizzazione del sistema di trattamento previsto dal piano stralcio del piano provinciale di risanamento delle acque?		
O 7	La struttura dispone di un sistema di trattamento delle acque? Art. 16, T.U. dovrà essere fornita la relazione tecnica allegata al progetto.		
O 8	Vengono rispettati i limiti di accettabilità previsti dalla normativa a seconda del tipo di trattamento utilizzato? Nel caso di un <i>rifugio escursionistico</i> : L'impianto è stato collaudato dai tecnici provinciali o comunque vengono rispettati i limiti di accettabilità previsti dalla normativa a seconda del tipo di trattamento utilizzato? limiti di accettabilità Tab. E e F del T.U. e Dlgs 152/99, tab. 3 o 4		
Per tutte le tipologie di scarico (in pubblica fognatura, in acque superficiali o nel suolo)			
O 9	È presente una comunicazione "motivante" per i clienti dove si informano che gli asciugamani verranno cambiati soltanto se si trovano riposti nella doccia o nel lavandino?		

2.3 Rifiuti

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 10	Vengono raccolte in modo separato le tipologie di rifiuti previste dal sistema di raccolta differenziata del Comprensorio?		
O 11	Se non vengono utilizzati i contenitori del Comprensorio, i contenitori centrali di raccolta dei rifiuti (ad es. in cortile o altro) hanno caratteristiche tali da impedire la fuoriuscita del contenuto?		
O 12	Gli oli/grassi di frittura vengono smaltiti attraverso una ditta autorizzata o l'ente gestore del servizio pubblico di raccolta? Viene tenuta la documentazione dell'avvenuto smaltimento?		
O 13	Le cartucce e i toner provenienti dagli uffici vengono raccolti in modo separato e consegnati ad una ditta specializzata per il recupero o restituiti al fornitore?		
O 14	Gli altri rifiuti urbani pericolosi presenti nella struttura (come ad es. piccole batterie, lampade al neon, medicinali scaduti, residui di vernici, oli ed altri materiali pericolosi derivanti dalla manutenzione dei mezzi agricoli ecc.) vengono raccolti in modo separato e conferiti al centro di raccolta comunale o comprensoriale?		

O 15	Esiste un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti anche all'interno delle camere, sul quale vengono informati gli ospiti?		
------	---	--	--

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 15 bis	L'esercizio dispone di un proprio sistema di compostaggio? (2= il compostaggio riguarda sia i rifiuti di giardinaggio che di cucina; 1= il compostaggio riguarda solo i rifiuti di giardinaggio; 0= non presente)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	0
---	----------

2.4 Emissioni

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 16	L'impianto termico (se con potenzialità maggiore di 34,8 KW) è stato denunciato al Comune territorialmente competente o è compreso nel certificato prevenzione incendi (se applicabile)?		
O 17	L'impianto viene sottoposto a manutenzione periodica annotata sul libretto di centrale e a verifiche sulle emissioni in atmosfera?		
O 18	Omissis		
O 19	Viene rispettato il divieto di bruciare rifiuti all'aperto o nella stufa eventualmente esistente?		
O 20	Per l'eventuale impianto di illuminazione esterna dell'edificio sono stati adottati sistemi atti ad evitare effetti di inquinamento luminoso?		
<i>Per eventuale generatore di energia elettrica con motori endotermici:</i>			
O 21	Tale generatore è stato sottoposto a collaudo antincendio (se dispone di una potenza complessiva superiore a 25 KW)?		
O 22	Il generatore viene sottoposto a manutenzione periodica documentata?		
O 23	Il gruppo elettrogeno dispone di un silenziatore o comunque la struttura dove è montato dispone di un'isolazione acustica?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 24	Viene controllato che il rendimento della caldaia sia perlomeno 92%? (2=rendimento >94%; 1= rendimento >93%; 0= rendimento <92%)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	1
---	----------

2.5 Risorse idriche

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
In caso di approvvigionamento idrico autonomo:			
O 25	Esiste la concessione per l'utilizzo della fonte o del pozzo oppure ne è stata fatta la denuncia?		
O 26	È stato installato un contatore che misura la quantità di acqua prelevata?		
O 27	L'acqua dispone di un giudizio di potabilità oppure viene comunicato agli ospiti che l'acqua non è potabile?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 28	I dati sui consumi di acqua vengono contabilizzati? (2= sono stati calcolati indicatori specifici, come ad es. consumo/presenza; 1= sono stati raccolti dati soltanto in termini assoluti; 0= non sono stati raccolti dati)			
F 29	Sono stati installati dei temporizzatori o dei riduttori di flusso sulle docce o sui rubinetti per diminuire le portate degli stessi? (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 30	Sono stati installati dispositivi di arresto dell'acqua negli sciacquoni? (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 31	Esistono sistemi di raccolta dell'acqua piovana per uso irriguo o per altri usi che non richiedono la potabilità della stessa? (2= presente un sistema nella struttura; 0= non presente nella struttura)			
F 32	Vengono date ai clienti informazioni su come supportare la struttura nel miglioramento del consumo idrico? (2= l'informazione viene data nello stile comunicativo della struttura; 1= è presente una semplice comunicazione scritta nelle camere; 0= il cliente non viene informato)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	5
---	----------

2.6 Gestione prodotti pericolosi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
In caso di serbatoio interrato di gasolio:			
O 33	Il serbatoio è sistemato in un apposito involucro o struttura che formi uno strato assolutamente impermeabile (<i>certificato di collaudo o prova di tenuta</i>)? Per i serbatoi con oltre 20 anni deve essere presentato l'esito della prova di tenuta, per quelli con meno di 20		

	anni e in doppia parete verrà effettuata al momento dell'audit la prova con asta.		
O 34	L'installazione del serbatoio è stata comunicata all'APPA, al Servizio Antincendio e al Comune competente o è comunque presente nel collaudo antincendio o nella licenza di agibilità?		
In caso di serbatoio di gas propano liquido (GPL):			
O 35	Il serbatoio risponde ai requisiti tecnici previsti dalla normativa vigente (distanze da fabbricati, recinzioni ecc.) e dispone quindi il Certificato di Prevenzione Incendi?		
Altri prodotti pericolosi:			
O 36	Sono state sostituite le eventuali sostanze lesive dell'ozono vietate (ad es. R12) presenti negli impianti di refrigerazione? <i>(il tipo di freon è indicato con una targhetta sul compressore oppure deve essere documentato con una dichiarazione dell'impiantista)</i>		
O 36 bis	Nel caso in cui sia presente R22 in quantità superiore a 3 kg, la manutenzione viene effettuata annualmente da parte di una ditta specializzata e registrata su uno specifico libretto di impianto (ai sensi del DPR 147/2006)?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 37	Esistono dati specifici sui consumi di detergenti? <i>(2= sono stati calcolati indicatori specifici come ad es. consumo/presenza; 1= sono stati raccolti dati soltanto in termini assoluti; 0= non sono stati raccolti dati)</i>			
F 38	I prodotti pericolosi sono stoccati in modo da non provocare danni all'ambiente (ad es. su vasche di contenimento)? <i>(2= i sistemi di contenimento sono presenti per tutti i detergenti; 1= i sistemi di contenimento sono presenti soltanto per parte dei detergenti; 0= non vi sono sistemi di contenimento)</i>			
F 39	Sono presenti sistemi di dosaggio automatico del detersivo per le lavastoviglie? <i>(2= è presente il sistema di dosaggio con dichiarazione scritta della ditta installatrice riguardo alle percentuali di dosaggio; 1= è presente il sistema di dosaggio senza dichiarazione scritta della ditta installatrice riguardo alle percentuali di dosaggio; 0= non è presente il sistema di dosaggio)</i>			
F 40	Vengono utilizzate tipologie di detergenti alternative che provochino un minore impatto sull'ambiente (con particolare riferimento a cloro e tensioattivi)? <i>(2= l'utilizzo dei detergenti è superiore al 30% (calcolato in base alle fatture d'acquisto); 1= l'utilizzo dei detergenti è inferiore al 30% (calcolato in base alle fatture acquisto); 0= non sono presenti tali detergenti)</i>			
F 41	In presenza di un serbatoio interrato, durante la fornitura di gasolio, sono stati presi alcuni accorgimenti per prevenire eventuali fuoriuscite (ad es. segatura, sabbia o kit assorbimento)? <i>(2= sono state codificate regole scritte con il fornitore; 1= sono presenti sacchi di segatura, sabbia o kit di assorbimento; 0= non sono stati)</i>			

	raccolti dati)			
F 42	Omissis			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	6
---	----------

2.7 Gestione energetica

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 43	I consumi energetici (energia elettrica, gasolio ecc.) vengono raccolti in modo sistematico? (2= sono stati calcolati indicatori specifici come ad es. consumo/presenza; 1= sono stati raccolti dati soltanto in termini assoluti; 0= non sono stati raccolti dati)			
F 44	Esistono termostati in ogni singola camera o settori della struttura o la regolazione della caldaia avviene in base alla temperatura esterna? (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 45	Vengono utilizzate finestre isolanti o altri sistemi per l'isolazione dell'edificio? (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 46	La temperatura dell'acqua calda nel boiler centrale viene limitata a basse temperature? (2=temperatura < 55 °C; 1= temperatura compresa fra 55 °C e 60 °C; 0= temperatura >60 °C)			
F 47	Esistono sistemi di illuminazione a basso consumo (ad es. anche LED)? (2= sono presenti in tutta la struttura; 1= sono presenti soltanto nelle aree comuni; 0= non sono presenti)			
F 48	Omissis			
F 49	Vengono date ai clienti informazioni su come supportare la struttura nel miglioramento del consumo energetico? (2= l'informazione viene data nello stile comunicativo della struttura; 1= è presente una semplice comunicazione scritta nelle camere; 0= il cliente non viene informato)			
F 50	Nella sala da pranzo o in altri ambienti comuni è presente una stufa o un caminetto a legna? (2= presenti nella struttura; 0= non presenti nella struttura)			
F 51.1	Le aree comuni non frequentate in modo continuativo (ad es. servizi, corridoi ecc.) sono dotate di sensori di movimento che permettono lo spegnimento dell'illuminazione in caso di mancato utilizzo? (2=presenti in tutta la struttura; 1= presenti soltanto in parte della struttura; 0=non sono presenti)			

F 51.2	Sono state adottate misure per ridurre la dispersione termica dell'edificio (ad es. cappotto, isolamento specifico del tetto)? (2=presente; 0=non presente)			
F 51.3	È presente un impianto solare per la produzione di acqua calda? (2=presente; 0=non presente)			
F 51.4	È presente un impianto fotovoltaico? (2=presente; 0=non presente)			
F 51.5	La caldaia per il riscaldamento sfrutta fonti energetiche alternative (biomassa, biogas, ecc.)? (2=impianto funzionante a cippato (o biogas); 1=impianto funzionante a pellets; 0=non presente)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	8
---	----------

3 Aspetti gestionali

3.1 Mission aziendale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 51	Il titolare dell'azienda ha adottato una mission aziendale riguardante il proprio rapporto con l'ambiente e l'ente Parco?		
O 52	Tale politica è affissa all'interno della struttura e viene quindi comunicata al cliente ed al personale?		
O 53 *	Il titolare ha come obiettivo il miglioramento continuo della propria gestione ambientale?		

* Solo in fase di verifica di rinnovo

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 54	La mission aziendale viene resa nota anche nell'ambito delle iniziative di comunicazione della struttura (ad esempio nell'opuscolo di presentazione della struttura o nel sito internet)? (2= in tutte le iniziative; 1= in parte delle iniziative; 0= non viene resa nota)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	0
---	----------

3.2 Valorizzazione della tipicità

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 55	Nel menù più della metà dei piatti proposti sono piatti tipici del Trentino? (come esempio si veda la Tabella C)		
O 56	Nella preparazione dei piatti gli ingredienti utilizzati sono "Prodotti tradizionali trentini" (Deve esserci evidenza nel menu,		

	che deve illustrare anche gli ingredienti) <i>L'elenco dei prodotti tradizionali trentini è riportato nella tabella D</i>		
O 57	I vini in bottiglia presenti nella struttura sono soltanto vini del Trentino? (Questo aspetto deve essere comunicato)		
O 58	Nella somministrazione dei pasti, i formaggi sono totalmente di provenienza trentina? (Questo aspetto deve essere comunicato)		
O 59	Il latte ed il burro utilizzati sono interamente di produzione trentina? (Questo aspetto deve essere comunicato)		
O 60	Vengono organizzate settimanalmente iniziative finalizzate alla conoscenza e alla promozione dei prodotti tipici del Parco, elencati nella Tabella A e/o i piatti tipici preparati con i prodotti tipici del Parco (come esempio si veda la Tabella B). Si dovrà tenere documentazione scritta (menù delle serate a tema, ecc.) o fotografica (eventuali stand dei prodotti, ecc.).		
O 61	Nel menù è presente settimanalmente almeno un piatto preparato con prodotti provenienti da coltivazione biologica certificata o di comprovata produzione propria? (dove presente il menu deve essere evidenziato).		
O 62	Nella prima colazione vengono somministrati almeno un alimento o bevanda prodotti da aziende agricole che risiedono nei Comuni del Parco (marmellate, latte, miele, succo, ecc)?		
O 63	Viene fornita all'ospite l'acqua naturale in brocca?		
O 64	Il giorno di arrivo del cliente, viene esposto sul tavolo il depliant informativo sui prodotti tipici del Parco?		
O 65	L'acqua minerale che viene servita proviene da una sorgente situata in Trentino?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 66	Nella prima colazione vengono somministrati alimenti e bevande prodotte in proprio (marmellate, latte, miele)? <i>(2= tutti i prodotti somministrati sono preparati in proprio; 1= una parte significativa dei prodotti somministrati sono preparati in proprio; 0= non vengono somministrati prodotti preparati in proprio)</i>			
F 67	Nella prima colazione vengono somministrati alimenti da forno elaborati in proprio? <i>(2= tutti gli alimenti somministrati sono prodotti da forno elaborati in proprio; 1= una parte significativa degli alimenti somministrati sono prodotti da forno realizzati in proprio; 0= non vengono elaborati prodotti da forno in proprio)</i>			
F 68	Vengono descritti e spiegati i piatti tipici preparati dalla struttura valorizzando le modalità di preparazione degli stessi? <i>(2= i piatti vengono spiegati per iscritto nel menù; 1= i piatti tipici vengono spiegati oralmente (verrà intervistato il personale in tal senso); 0= i piatti non vengono spiegati)</i>			
F 69	Nel menù viene valorizzato l'utilizzo dei prodotti tradizionali trentini nella preparazione dei piatti? <i>(2= i prodotti tradizionali trentini vengono menzionati nel menù; 1= i prodotti tradizionali trentini vengono spiegati oralmente (verrà intervistato il personale in tal senso); 0 = i prodotti tradizionali trentini</i>			

	non vengono menzionati nel menù)			
F 70	Vengono messi a disposizione del cliente materiali informativi sui prodotti tipici e biologici? (2= è presente una ricca bibliografia dedicata ai prodotti tipici e biologici; 1= sono presenti depliant informativi; 0= non sono presenti depliant informativi)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	5
---	----------

3.3 Gestione acquisti

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 71	Viene evitato l'acquisto di decorazioni in materiali non riciclabili?		
O 72	Nella somministrazione di alimenti e bevande viene evitato l'utilizzo di stoviglie e bicchieri di plastica monouso (sono esclusi ad es. i bicchieri monouso nei bagni)?		
O 73	Viene data preferenza all'utilizzo di tovaglie/tovaglioli di stoffa rispetto a quelli di carta, esclusi quelli in carta riciclata o con marchio Ecolabel, FSC o PEFC?		
O 74	Viene evitato l'acquisto di attrezzature/mobilia in plastica, come ad es. arredamento da giardino, tappeti?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 75	Viene evitata la somministrazione di marmellate, miele ecc. confezionati in monoporzioni (per quelle che non vengono prodotte in proprio)? (2= non vengono fornite monoporzioni; 1= vengono fornite monoporzioni soltanto a completamento dell'offerta prodotti "sfusi"; 0= sono presenti solo monoporzioni)			
F 76	In fase di acquisto dei prodotti alimentari, viene posta attenzione al fatto che l'imballo possa essere restituito al fornitore o riciclato? (2= sono presenti bolle che attestano il reso degli imballi; 0= gli imballi non vengono restituiti)			
F 77	In fase di acquisto dei detergenti vengono valutate alternative che riducano la quantità di contenitori? (2= presenza di sistemi automatici di dosaggio; 1= acquisto di contenitori da almeno 5 lt; 0= vengono acquistati soltanto contenitori da litro)			
F 78	Viene data preferenza a carta igienica o salviette di carta riciclata o con marchio Ecolabel, FSC o PEFC? (2= più del 50% della carta igienica o salviette acquistate; 1= meno del 50% della carta igienica o salviette acquistate; 0= non vengono acquistate)			

F 79	In fase di acquisto di servizi esterni sono definite le regole di comportamento per lo smaltimento dei rifiuti derivanti da tali attività? (2= presenza di regole di comportamento specifiche redatte dall'albergo; 1= richiesta di informazioni alle ditte riguardo a certificazioni ecc...; 0= non sono presenti regole scritte di comportamento)			
F79 bis	Viene evitato l'utilizzo di articoli monouso nei bagni (ad es. saponette, bagnoschiuma)? (2= presenza di dispenser in tutta la struttura; 1= presenza di dispenser solo in parte della struttura;; 0= non sono presenti)			
F79 ter	Vengono acquistate uova da allevamento all'aperto? Verrà verificato a campione sulle fatture e in magazzino			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	7
---	----------

4 Aspetti comunicativi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 80	Nella comunicazione verso i clienti viene evidenziato il fatto che la struttura si trova nel territorio o a diretto contatto con il Parco?		
O 81	Nella bacheca o nelle camere sono presenti le brochure di presentazione del Parco contenente le norme comportamentali o ulteriori brochure sulle diverse iniziative o sui progetti svolti dal Parco?		
O 82	Sono presenti le pubblicazioni del Parco per la consultazione da parte degli ospiti (kit di minimo 5 pubblicazioni edite dal Parco)?		
O 83	Nella bacheca o nelle camere è presente la brochure che spiega i requisiti per l'assegnazione del marchio del Parco?		
O 84	Vengono date ai clienti informazioni su come supportare l'albergo nel miglioramento dei propri impatti ambientali (ad es. raccolta differenziata dei rifiuti, consumo idrico, consumo energetico ecc.)?		
O 85	Vengono date informazioni sulle attività di trasporto pubblico esistenti (ad es. attraverso l'informazione sugli orari ecc.) o informazioni in fase di conferma d'ordine sulle modalità di accesso attraverso mezzi pubblici?		
O 86	Gli ospiti vengono invitati a riportarsi i rifiuti a valle?		
O 87 *	Viene favorita la partecipazione dei clienti ad iniziative o attività organizzate dal Parco attraverso il supporto organizzativo della struttura?		
O 88 *	La struttura ha promosso, durante il periodo estivo, la Parco Card presso i propri ospiti?		
O 88.1 *	Il titolare o suo delegato ha partecipato alle attività formative organizzate dal Parco?		
O 88.2 *	L'attestato di assegnazione del marchio Qualità Parco è stato affisso all'interno dell'edificio e la targhetta fuori dallo stesso in		

	una zona visibile?		
O 88.3 *	La bacheca porta depliant del Parco è stata esposta in una zona accessibile agli ospiti?		

* Solo in fase di verifica di rinnovo

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 89	Vengono messe a disposizione dei clienti biciclette o mountain bike o racchette da neve d'inverno? <i>(2= sono a disposizione per almeno il 10% dei posti letto; 1= sono a disposizione per meno del 10% dei posti letto; 0= non sono presenti)</i>			
F 90	Vengono raccolte informazioni dagli ospiti come feedback sulle attività di comunicazione svolte nei confronti del Parco (ad es. questionari di soddisfazione del cliente)? <i>(2= rielaborazione dei dati raccolti e consegna degli stessi al Parco; 1= presenza di domande sul questionario di soddisfazione; 0= non sono presenti)</i>			
F 91	Viene utilizzata carta riciclata per la propria comunicazione? <i>(2= la carta riciclata è utilizzata sia con la stampante che per l'opuscolo di presentazione dell'albergo; 1= la carta riciclata è utilizzata solo per la stampante; 0= la carta riciclata non viene utilizzata)</i>			
F 92	La struttura dispone di un orto coltivato direttamente ed i cui prodotti sono serviti durante i pasti? <i>(2= presenza di un orto i cui prodotti vengono serviti durante i pasti; 0= non è presente un orto)</i>			
F 92.1	È stato creato all'interno dell'esercizio un "angolo del Parco", dove vengono riunite le pubblicazioni del Parco, brochure ecc. ? in caso può essere richiesta in comodato la biblioteca del Parco <i>(2= è presente; 0=non è presente)</i>			
F 92.2	Vengono organizzate iniziative specifiche per le famiglie, al fine di far sperimentare ai più piccoli la realtà agricola di montagna? <i>(2= iniziative continuative in stagione; 1=iniziative saltuarie; 0=non è presente)</i>			
F 93.3	La struttura mette in atto iniziative specifiche per favorire l'ospitalità ai portatori di handicap? <i>(2= più iniziative; 1= "invito" nella comunicazione dell'albergo; 0=non sono presenti)</i>			

**PUNTEGGIO MINIMO
REQUISITI FACOLTATIVI**

7

5 Iniziative specifiche

INIZIATIVE SVOLTE		0	1	2

6 Ulteriori requisiti strutturali

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2	P
F 93	Gli interventi di ristrutturazione effettuati hanno tenuto conto di criteri di bioedilizia?				
F 94	È stata posta attenzione al fatto che le vernici utilizzate per il mobilio abbiano un basso contenuto di solventi (vernici ad acqua)?				
F 95	È stata posta attenzione alle potenziali emissioni di formaldeide del mobilio (derivanti dai collanti)?				
F 96	È stato privilegiato il legno come materiale primario per l'arredamento?				
F 97	Se sono presenti lavastoviglie e lavatrici viene data attenzione al fatto che siano a basso consumo energetico (classe di efficienza energetica "A" o "B")?				
F 98	È stato evitato l'utilizzo di asfalto o di altri materiali impermeabili per pavimentare il parcheggio?				
F 99	Nell'ambito dell'ultima ristrutturazione è stata data attenzione all'ampliamento di aree verdi, finalizzate in particolare alla riduzione di inquinamento da traffico o acustico proveniente da fonti esterne (ad es. strade)?				
F 100	Nell'edificio vengono utilizzati materiali da opera locale (pietre, legname, ecc.)?				
F 101	La struttura presenta tutti i requisiti di un edificio a basso consumo e a basso impatto ambientale? <i>(Del. n. 2167 di data 20/10/2006 "Metodologia per la classificazione delle prestazioni energetiche degli edifici")</i>				
F 102	Omissis				

P = eventuale ulteriore punteggio per iniziative di particolare pregio

Tabella riassuntiva punteggi requisiti facoltativi

REQUISITI		PUNTEGGIO MIN.	PUNTEGGIO MAX.
<i>1 Requisiti strutturali</i>		-	-
<i>2 Aspetti ambientali</i>			
2.1	Generale	-	-
2.2	Scarichi	-	-
2.3	Rifiuti	0	2
2.4	Emissioni	1	2
2.5	Risorse idriche	5	10
2.6	Gestione prodotti pericolosi	6	10
2.7	Gestione energetica	8	24
<i>3 Aspetti gestionali</i>			
3.1	Mission aziendale	0	2
3.2	Valorizzazione della tipicità	5	10
3.3	Gestione acquisti	7	14
<i>4 Aspetti comunicativi</i>		7	14
TOTALE		39	88
PUNTEGGIO MINIMO PER ASSEGNAZIONE MARCHIO		48	
<i>5 Iniziative specifiche</i>			
<i>6 Requisiti strutturali</i>			18
PUNTEGGIO MASSIMO TOTALE			106

TABELLA A

PRODOTTI SELEZIONATI DAL PARCO - TABELLA A

Prodotto		At.Pr.Tr.TN	DOP	Biologico	Slow Food	QP
1	Miele QP					
2	Formaggio di malga QP					
3	Spessa delle Giudicarie					
4	Salame all'aglio di Caderzone					
5	Salamella fresca all'aglio di Caderzone					
6	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone					
7	Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone					
8	Salame all'aglio della Val Rendena					
9	Pancetta arrotolata all'aglio della Val Rendena					
10	Ciuiga del Banale					
11	Mela della Val di Non					
12	Casolèt					
13	Noce del Bleggio					
14	Yogurt Biologico					
15	Distillato di genziana					
16	Distillato di ginepro					
17	Distillato di imperatoria					
18	Vino Kerner					
19	Grappa e Nocino Kerner					

TABELLA B

PIATTI TIPICI DEL PARCO

ANTIPASTI	
1	Tagliere misto di salumi della Rendena
2	Casolèt con mele e noci del Bleggio
3	Spressa pere e fichi
4	Bignè ai formaggi del Parco
5	Crostini al prosciutto e noci del Bleggio
6	Involtini di verza alle ciuighe
7	Quadrotti di mais alla salamella di Caderzone
8	Radicchio rosso con la mela della Val di Non
9	Rotolini di pancetta arrotolata della Rendena e prugne
10	Torta salata di porri e noci del Bleggio
11	Zucchine con le noci del Bleggio
PRIMI PIATTI	
1	Garganelli alle noci del Bleggio
2	Gnocchi alla Spressa gratinati
3	Lasagne alle mele della Val di Non
4	Risotto ai formaggi del Parco
5	Risotto alle mele della Val di Non e speck
6	Sfogliata ai formaggi del Parco
7	Tagliatelle alle noci del Bleggio con arrosto di maiale
8	Tortino di patate con salamella di Caderzone e formaggio
SECONDI PIATTI	
1	Baccalà con le mele della Val di Non
2	Fagiano con pancetta all'aglio di Caderzone
3	Filetto di maiale allo speck e mele della Val di Non
4	Petto di pollo alle noci del Bleggio e brandy
5	Pollo alle mele della Val di Non e curry
6	Oseleti scampadi avvolti in fette di pancetta arrotolata di Caderzone
7	Trota alle mele della Val di Non
8	Polenta e spressa fusa
DOLCI	
1	Crema di riso allo yogurt biologico
2	Croccantini alle noci del Bleggio
3	Crostata di mele della Val di Non e ricotta
4	Frittelle di mele della Val di Non
5	Mele della Val di Non in camicia
6	Strudel di mele della Val di Non
7	Torta di mele della Val di Non
8	Torta di noci
9	Torta di yogurt biologico

10	Dolcetti al miele biologico
11	Frittelline con intingolo al miele biologico
12	Strudel alle noci del Bleggio
13	Biscotti al miele biologico e spezie
14	Gelato allo yogurt biologico

TABELLA C

PIATTI TIPICI DEL TRENTINO

ANTIPASTI	
1	Crostini ai funghi
2	Quadrotti di mais golosi
3	Tagliere di salumi misti
4	Filetto di trota marinato
5	Strudel con speck trentino, patate e zucchine
PRIMI PIATTI	
	Minestre
1	Canederli in brodo
2	Minestra d'orzo
3	I gratini
4	La mosa o trisa
5	Bro brusà
6	Minestra de fregoloti
7	Minestra di patate
8	La panada
9	Zuppa di crauti e pancetta affumicata Trentina
10	Zuppa di funghi
	Primi
1	Orzotto alla Trentina
2	Gnocchi di polenta
3	Strangolapreti
4	Gnocchi di pane
5	Garganelli allo speck trentino
6	Gnocchi di ricotta
7	Gnocchi di semolino alla Trentina
8	Risotto ai funghi
9	Risotto ai finferli e trota salmonata
SECONDI PIATTI	
1	Carne salada e fasoi
2	Selvaggina in umido
3	Lesso con peverada
4	Coniglio alla trentina
5	Gulasch alla trentina
6	Cotechino di maiale trentino con fasoi en bronzon
7	Lepre alla trentina
8	Lingua al forno con funghi
9	Trippa alla Trentina
10	Baccalà con sedano
11	Salmerino in salsa con polenta di Storo

12	Trota frita o lessa
13	Smacafam
	LA POLENTA
1	Polenta e coniglio alla Trentina
2	Polenta e funghi
3	Polenta e selvaggina
4	Polenta e osei scampai
5	Polenta e formaggi fusi
6	Polenta e baccalà
7	Polenta macafana
8	Polenta crauti e puntine
9	Polenta carbonera
10	Polenta di patate
11	Polenta de formenton
	I DOLCI
1	Torta di carote
2	Torta de fregoloti
3	Torta de formenton
4	I basini
5	Strudel di mele
6	Frittelle di mele
7	Torta trentina
8	Canederli dolci
9	Torta alle mele della Val di Non
10	Pere agli amaretti
11	Crema frita
12	Gnocchi al cioccolato
13	Grostoi
14	Mele in camicia
15	Zelten alla trentina

TABELLA D

PRODOTTI TRADIZIONALI TARENTINI

1	Barbusto o Moretto
2	Brusti o Baldonazzi
3	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone
4	Carèn dé pegora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
5	Carne fumada di Siror
6	Carne salada
7	Carne salada di capra o pecora
8	Carne salmistrada della Val di Cembra o carne fumada (se affumicata)
9	Carne di cavallo affumicata
10	Ciuighe
11	Cotechino di maiale trentino
12	Figadèt
13	Fritole o Sizole
14	Lardo o Lardo fumà trentino
15	Lucanica cauriota fresca o affumicata
16	Lucanica di capra o pecora
17	Lucanica mochena di cavallo
18	Lucanica mochena piccante
19	Lucanica mochena stagionata o affumicata
20	Lucanica secca della Val di Cembra
21	Mortandela
22	Mortandela affumicata della Val di Non
23	Pancetta affumicata trentina
24	Pancetta arrotolata all'aglio o Pancèta ligada al'ai della Val Rendena
25	Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone
26	Pasta di lucaniche o Pasta de luganeghe
27	Pezate de agnelo o Pezate
28	Probusto
29	Salame all'aglio di Caderzone
30	Salame all'aglio o Salam da l'ai della Val Rendena
31	Salamella fresca all'aglio di Caderzone
32	Salsiccia trentina fresca o Luganegheta o Salziza
33	Scorzèta
34	Speck trentino
35	Canestrato
36	Caprino
37	Casàda
38	Casolèt
39	Dolomiti
40	Fontal
41	Misto capra
42	Montagna
43	Monte Baldo o Monte Baldo Primo Fiore
44	Monteson
45	Nostrano
46	Nostrano de Casel
47	Nostrano di malga e Nostrano d'Alpe
48	Nostrano di Primiero

49	Provola e Caciotta a pasta filata
50	Puzzone di Moena o Nostrano della Val di Fassa o Spretz Tsaorì
51	Ricotta e Ricotta affumicata o Pòina e Pòina fumada
52	Ricotta di capra fresca o affumicata o Pòina de caora fresca o fumada
53	Tosèla
54	Tre Valli
55	Vezzena
56	Asparago di Zambana
57	Broccolo di Torbole e Santa Massenza
58	Carota della Val di Gresta
59	Cavoli Cappucci della Val di Gresta
60	Crauti trentini
61	Mais nostrano di Storo
62	Marone trentino
63	Noce del Bleggio
64	Patata trentina di montagna
65	Pere antiche trentine
66	Sedano Rapa della Val di Gresta
67	Susina di Dro
68	Verde o verdole (cavolo cappuccio fermentato)
69	Marmellata di frutti di bosco (lampone, mirtili o more)
70	Marmellata di mirtili rossi
71	Marmellata di ribes
72	Canederli Trentini
73	Canederlo al formaggio o Gnoches da formài
74	Gratini
75	Strangolapreti
76	Bechi – panzalini o filone a due tagli
77	Bina
78	Gramolato o Pan taià
79	Pan co' le fritole
80	Pan de segala
81	Pan de sòrc
82	Pane di molche o Pam de molche
83	Basini de Trent
84	Brazedèl
85	Buzòla
86	Cròfani
87	Grostoli o crostoli
88	Pinza
89	Stràuli o Stràboli o Fornaie
90	Strudel
91	Torta de fregolòti
92	Tortolèti coi puriòni
93	Zelten o Celteno o Pane di frutta
94	Gelato artigianale trentino
95	Miel de rasebèch (rododendro)
96	Miele trentino
97	Sisam
98	Trote del trentino
99	Amaro Valle di Ledro
100	Birra di Fiemme
101	Distillati di frutta
102	Genziana (acquavite di Genziana)

103	Ginepro (acquavite di Ginepro) o Gin distillato
104	Grappa giovane trentina (Tullio Zadra)
105	Imperatoria (acquavite di Imperatoria)
106	Picco Rosso
107	Sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
108	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (dùlzen)
109	Stomatica Foletto