

ALLEGATO 1

REQUISITI PER ATTIVITA' RICETTIVE CON RISTORAZIONE **VERIFICA INIZIALE**

1. Aspetti ambientali

1.1 Generale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 1	L'esercizio dispone di una licenza di esercizio o di un parere del Servizio turismo?		
O 2	L'esercizio dispone di un parere positivo del Servizio antincendio (se applicabile)?		
O 3.	L'esercizio dispone di un'autorizzazione sanitaria?		
O 4.	L'esercizio dispone di un documento di valutazione dei rischi igienici ai sensi della normativa HACCP?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 5.	Vengono curate le aree verdi (anche balconi e terrazzi) presenti intorno allo stabile? <i>(2= sono presenti fiori su finestre e balconi, e la struttura ha un giardino curato; 1= sono presenti fiori su finestre e balconi, anche se la struttura non ha un giardino; 0= la struttura non presenta cura del verde)</i>			

**PUNTEGGIO MINIMO
REQUISITI
FACOLTATIVI**

0

1.2 Scarichi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
<i>In caso di scarico in pubblica fognatura:</i>			
O 6.	Esiste un'autorizzazione allo scarico in pubblica fognatura o, in mancanza della stessa, ricevuta del pagamento del canone di fognatura?		
<i>In caso di scarico in acque superficiali o nel suolo:</i>			
O 7.	L'albergo dispone di un'autorizzazione allo scarico nel suolo o in acque superficiali a seconda dei casi?		

O 8.	L'albergo dispone di un sistema di trattamento delle acque? Art. 16, T.U.		
O 9.	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		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 10.	Il cambio asciugamani avviene solo su richiesta degli ospiti? <i>(2= è presente una comunicazione "motivante"; 1= è presente una comunicazione "standard"; 0= il cambio è effettuato automaticamente)</i>			
F 11.	È stato installato un separatore di grassi? <i>(2= la struttura ha un separatore di grassi con evidenza della manutenzione effettuata; 1= la struttura ha un separatore di grassi senza evidenza della manutenzione effettuata; 0= la struttura non ha un separatore di grassi)</i>			

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

1.3 Rifiuti

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 12.	Vengono raccolte in modo separato le tipologie di rifiuti previste dal sistema di raccolta differenziata del Comprensorio?		
O 13.	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 14.	Gli oli/grassi di frittura vengono smaltiti attraverso una ditta autorizzata? Viene tenuta la documentazione dell'avvenuto smaltimento?		
O 15.	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 16.	Gli altri rifiuti urbani pericolosi presenti in azienda (come ad es. piccole batterie, lampade al neon, medicinali scaduti, residui di vernici ecc.) vengono raccolti in modo separato e conferiti al centro di raccolta comunale o comprensoriale?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 17.	I contenitori dei rifiuti all'interno della cucina o in altre aree dell'albergo sono contrassegnati con il contenuto? (2= i contenitori sono contrassegnati in tutta la struttura; 1= i contenitori sono contrassegnati solo in cucina; 0= i contenitori non sono contrassegnati)			
F 18.	Esiste un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti anche all'interno delle camere, sul quale vengono informati gli ospiti? (2= esiste un sistema di raccolta con sensibilizzazione specifica del cliente; 1= esiste un sistema di raccolta senza sensibilizzazione specifica del cliente; 0= non esiste un sistema di raccolta)			
F 19.	Sono state definite responsabilità specifiche tra il personale della cucina e di pulizia per il controllo dell'efficacia della raccolta differenziata? Verrà intervistato il personale in tal senso (2= responsabilità definite sia tra il personale di cucina che di pulizia; 1= responsabilità definite soltanto tra il personale di cucina o di pulizia; 0= non ci sono responsabilità definite)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	3
---	----------

1.4 Emissioni

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 20.	L'impianto termico (se con potenzialità maggiore di 30.000 KCal/h) è stato denunciato al Comune territorialmente competente? Ne è stato effettuato il collaudo?		
O 21.	L'impianto viene sottoposto a manutenzione periodica annotata sul libretto di centrale e a verifiche sulle emissioni in atmosfera?		
O 22.	Vengono utilizzati esclusivamente i combustibili ammessi o vi è una autorizzazione specifica al riguardo? (Si andrà a verificare il contenuto max. di zolfo del 0,2% per il gasolio sulla fattura del fornitore) Art. 6, DPGP 31-103/leg del 10.11.1998		

O 23.	Nel caso in cui l'impianto abbia una potenzialità termica superiore a 200.000 Kcal/h, la conduzione dello stesso viene affidata ad una persona in possesso di un patentino di abilitazione? Art. 11, T.U.		
O 24	<i>Omissis</i>		
O 25.	Gli impianti di areazione/condizionamento presenti all'interno dell'albergo vengono sottoposti a regolare manutenzione e sostituzione dei filtri?		
O 26.	<i>Omissis</i>		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 27.	Viene controllato che il rendimento della caldaia sia perlomeno 90%? (2= rendimento >91%; 1= rendimento >90%; 0= rendimento <90%)			
F 28	Per l'impianto di illuminazione esterna dell'edificio sono stati adottati sistemi atti ad evitare effetti di inquinamento luminoso? (2= insegna in metallo/legno con sfondo illuminato; 1= insegna luminosa colorata di piccole dimensioni; 0= insegna luminosa colorata di grandi dimensioni)			

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

1.5 Risorse idriche

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
<i>In caso di approvvigionamento idrico autonomo:</i>			
O 29.	Esiste la concessione per l'utilizzo della fonte o del pozzo oppure ne è stata fatta la denuncia?		
O 30.	È stato installato un contatore che misura la quantità di acqua prelevata?		
O 31.	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 32.	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 33.	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 soltanto in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 34.	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 35.	Esistono regole interne che garantiscono la pulizia dei servizi? (2= le regole sono documentate; 1= le regole si evincono dalle interviste con il personale; 0= non sono presenti)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	4
---	----------

1.6 Gestione prodotti pericolosi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
<i>In caso di serbatoio interrato di gasolio:</i>			
O 36.	Il serbatoio è stato sistemato in un apposito involucro o struttura che formi uno strato assolutamente impermeabile (se successivo al 13.12.1978)? (certificato di collaudo o prova di tenuta)		
O 37.	L'installazione del serbatoio è stata comunicata all'APPA, al Servizio Antincendio e al Comune competente o è comunque presente nel CPI?		
<i>In caso di serbatoio di gas propano liquido (GPL):</i>			
O 38.	Il serbatoio risponde ai requisiti tecnici previsti dalla normativa vigente (distanze da fabbricati, recinzioni ecc.) ed è compreso nel CPI?		
<i>Altri prodotti pericolosi (ovvero tutti i prodotti con simbolo di pericolo su sfondo arancione):</i>			
O 39.	Sono state sostituite le eventuali sostanze lesive dell'ozono vietate (ad es. R12) presenti negli impianti di refrigerazione? (il tipo di freon è indicato con una targhetta sul compressore o deve essere documentato con una dichiarazione dell'impiantista)		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 40.	Esistono dati specifici sui consumi di detersivi e/o di prodotti chimici utilizzati in piscina? (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 41.	I prodotti pericolosi sono stoccati in modo da non provocare danni all'ambiente (ad es. su vasche di contenimento)? (2= i sistemi di contenimento sono presenti soltanto per tutti i detersivi; 1= i sistemi di contenimento sono presenti soltanto per parte dei detersivi; 0= non vi sono sistemi di contenimento)			
F 42.	Sono presenti sistemi di dosaggio automatico del detersivo per le lavastoviglie? (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)			
F 43.	Vengono utilizzate tipologie di detersivi alternative (esclusi i detersivi per lavastoviglie) che provochino un minore impatto sull'ambiente (con particolare riferimento a cloro e tensioattivi), come ad es. detersivi all'aceto? (2= l'utilizzo dei detersivi è superiore al 30% (calcolato in base alle fatture d'acquisto); 1= l'utilizzo dei detersivi è inferiore al 30% (calcolato in base alle fatture d'acquisto); 0= non sono presenti tali detersivi)			
F 44.	In presenza di un serbatoio interrato, sono stati presi alcuni accorgimenti in caso di fuoriuscita di gasolio? (2= sono state codificate regole scritte con il fornitore; 1= sono presenti sacchi di segatura, sabbia o kit assorbimento; 0= non sono stati raccolti dati)			
F 45	<i>Omissis</i>			
F 46.	D'inverno viene evitato l'utilizzo di sale nell'ambito delle pertinenze della struttura? (2= non viene utilizzato nulla; 1= viene utilizzato il sale "ecologico" presente in commercio; 0= viene utilizzato)			

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

1.7 Gestione energetica

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 47.	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 48.	Esistono termostati in ogni singola camera o settori dell'albergo 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 49.	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 50.	Esistono sistemi di recupero del calore, ad es. presso l'impianto di condizionamento o nelle celle frigorifere?			
F 51.	La temperatura dell'acqua calda nel boiler centrale viene limitata a basse temperature? (2= temperatura <65°C; 1= temperatura compresa fra 65°C e 70 °C; 0= temperatura > 70°C)			
F 52.	Esistono sistemi di illuminazione a basso consumo? (2= sono presenti in tutto l'albergo; 1= sono presenti solo nelle aree comuni; 0= non sono presenti)			
F 53.	Vengono utilizzate fonti di energia alternative (ad es. solare)?			

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

2. Aspetti gestionali

2.1 Mission aziendale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 54.	Il titolare dell'azienda ha adottato una mission aziendale riguardante il proprio rapporto con l'ambiente e l'ente Parco?		
O 55.	Tale politica è affissa all'interno dell'albergo e viene quindi comunicata ai cliente ed al personale?		
O 56.	Omissis		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 57.	La mission aziendale viene resa nota anche nell'ambito delle iniziative di comunicazione dell'albergo (ad es. nell'opuscolo di presentazione dell'albergo)? <i>(2= tutte le iniziative; 1= parte delle iniziative; 0= non viene resa nota)</i>			

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

2.2 Gestione acquisti e valorizzazione delle tipicità

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 58.	Nel menù è presente giornalmente almeno un piatto tipico del Trentino? (si veda la Tabella C)		
O 59.	Nella lista dei vini sono presenti almeno cinque vini del Trentino?		
O 60.	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 60 bis	Vengono organizzate settimanalmente iniziative finalizzate alla conoscenza e alla promozione dei prodotti tipici del Parco, elencati nella Tabella A e/o i piatti tipici elencati nella Tabella B . Le modalità per dare evidenza oggettiva di questo requisito verranno concordate stagionalmente con il Parco.		
O 60 ter	Il giorno di arrivo del cliente, viene esposto sul tavolo il depliant informativo sui prodotti tipici del Parco?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 61.	<p>In fase di acquisto dei prodotti alimentari freschi (come ad es. frutta e verdura), viene posta attenzione al fatto che l'imballo possa essere restituito al fornitore o riciclato?</p> <p>(2= gli imballi vengono restituiti per più del 50% della frutta e verdura acquistata; 1= gli imballi vengono restituiti per meno del 50% della frutta/verdura acquistata; 0= gli imballi non vengono restituiti)</p>			
F 62.	<p>Vengono acquistati prodotti biologici certificati? (verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica)</p> <p>(2= 0,10 €/presenza; 1=0,05 €/presenza) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente</p>			
F 63.	<p>Vengono acquistati prodotti lattiero-caseari provenienti dal Trentino?</p> <p>(verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica)</p> <p>(2= 0,40 €/presenza in prodotti lattiero caseari; 1=0,25 €/presenza in prodotti lattiero caseari) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente</p>			
F 64.	<p>Viene favorito l'acquisto di prodotti tipici del Parco (vedi TABELLA A)</p> <p>(verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica)</p> <p>(2= 0,20 €/presenza; 1=0,10 €/presenza) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente</p>			
F 65.	<p>Viene fornita all'ospite anche l'acqua naturale in brocca?</p> <p>(2= sempre in tutti i tavoli; 1= su richiesta; 0= non viene fornita)</p>			
F 66.	<p>L'acqua minerale che viene servita all'interno dell'albergo proviene da una sorgente situata in Trentino?</p> <p>(2= 100% dell'acqua minerale acquistata; 1= fino al 60% dell'acqua minerale; 0= non vengono effettuati tali acquisti)</p>			
F 67.	<p>Vengono descritti e spiegati i piatti tipici?</p> <p>(2= i piatti vengono spiegati per iscritto nel menù; 1= i piatti tipici vengono spiegati oralmente (verrà intervistato il personale in tal senso))</p>			
F 68.	<p>Viene preferita la somministrazione di marmellate, miele ecc. non confezionati in monoporzioni?</p> <p>(2= non vengono fornite monoporzioni; 1=</p>			

	vengono fornite monoporzioni soltanto a completamento dell'offerta prodotti "sfusi"; 0= sono presenti solo monoporzioni)			
F 69.	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 20 lt)			
F 70.	Viene evitato l'acquisto di decorazioni in materiali non riciclabili? (2= non sono presenti in tutta la struttura; 1= sono presenti fino a 3 decorazioni; 0= sono presenti più di 3 decorazioni)			
F 71.	Viene data preferenza all'utilizzo di tovaglioli di stoffa rispetto a quelli di carta? Esclusi quelli in carta riciclata o con marchio Ecolabel, PEFC o FSC? (2= non vengono utilizzati tovaglioli di carta; 1= utilizzo soltanto occasionale (ad es. presso il bar dell'albergo); 0= utilizzo ripetuto (ad es. a colazione)			
F 72.	Viene data preferenza a carta igienica o salviette di carta riciclata o con marchio Ecolabel, PEFC o FSC? (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 73.	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.)			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	12
---	-----------

2.3 Gestione delle risorse umane

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 74.	Il personale di cucina e/o addetto alle pulizie viene informato/addestrato almeno sulle modalità di raccolta differenziata dei rifiuti e sulla gestione dei prodotti pericolosi?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 75.	<p>Sono stati definiti compiti e responsabilità all'interno dell'azienda riguardo ai diversi impatti ambientali (gestione rifiuti, prodotti pericolosi, gestione impianti ecc.)? (verrà intervistato il personale di sala e di pulizia in tal senso)</p> <p>(2=tutto il personale intervistato è informato; 1=soltanto parte del personale intervistato è informato; 0=il personale intervistato non è informato)</p>			

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

3. Aspetti comunicativi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 76.	Nella comunicazione verso i clienti viene evidenziato il fatto che l'albergo si trova nel territorio o a diretto contatto con il Parco?		
O 77.	Nella bacheca dell'albergo 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 78.	Sono presenti in albergo le pubblicazioni del Parco per la consultazione da parte degli ospiti?		
O 79.	Nella bacheca dell'albergo o nelle camere è presente la brochure che spiega i requisiti per l'assegnazione del marchio del Parco?		
O 80.	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 80 bis	Omissis		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 81.	<p>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.)?</p> <p>(2= l'informazione viene data nello stile comunicativo dell'albergo; 1= è presente una semplice comunicazione scritta nelle camere; 0= il cliente non viene informato)</p>			

F 82.	<i>Omissis</i>			
F 83.	Vengono date ai clienti ulteriori informazioni sulle iniziative di carattere ambientale che vengono organizzate sul territorio? (2= informazione rielaborata e specifica per il cliente; 1= affissione di cartellonistica o altro in bacheca; 0= nessuna iniziativa supportata)			
F 84.	Gli ospiti vengono invitati a riportarsi i rifiuti a valle? (2= l'informazione viene data nello stile comunicativo dell'albergo; 1= è presente una semplice comunicazione scritta nelle camere; 0= il cliente non viene informato)			
F 85.	I clienti vengono motivati attraverso iniziative specifiche all'utilizzo di mezzi pubblici o alternativi dell'automobile? (2= iniziative specifiche di motivazione del cliente; 1= presenza di un pulmino dell'albergo; 0= non ci sono iniziative)			
F 86.	Vengono messe a disposizione dei clienti biciclette o mountain bike o racchette da neve d'inverno? (2= sono a disposizione per almeno il 10% delle presenze; 1= sono a disposizione per meno del 10% delle presenze; 0= non sono presenti)			
F 86 bis	La struttura organizza in proprio o attraverso guide alpine delle escursioni in montagna per i propri clienti? (2= attività organizzate settimanalmente in alta stagione; 1= attività svolta sporadicamente; 0= non viene svolta tale attività)			
F 87.	<i>Omissis</i>			
F 88.	Viene utilizzata carta riciclata per la propria comunicazione? (2= la carta riciclata è utilizzata sia con la stampante che per l'opuscolo di presentazione dell'albergo; 1= la carta riciclata è utilizzata con la stampante; 0= non è presente)			
F 88 bis	<i>Omissis</i>			
F 88 ter	<i>Omissis</i>			

**PUNTEGGIO MINIMO
REQUISITI
FACOLTATIVI**

7

4. Iniziative specifiche

INIZIATIVE SVOLTE		0	1	2

5. Requisiti strutturali

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2	P
F 89.	Gli interventi di ristrutturazione effettuati hanno tenuto conto di criteri di bioedilizia? (nel caso in cui tutto l'albergo sia stato concepito o ristrutturato con tali criteri il punteggio sarà di 7 punti)				
F 90.	La ristrutturazione esterna o l'ampliamento dell'edificio hanno tenuto conto dell'impatto visivo della struttura nel contesto ambientale?				
F 91.	È stata posta attenzione al fatto che le vernici utilizzate per il mobilio abbiano un basso contenuto di solventi (vernici ad acqua)?				
F 92.	È stata posta attenzione alle potenziali emissioni di formaldeide del mobilio (derivanti dai collanti)?				
F 93.	È stato privilegiato il legno come materiale primario per l'arredamento?				
F 94.	Viene evitato l'acquisto di attrezzature/mobilio in plastica, come ad es. arredamento da giardino, tappeti?				
F 95.	Sono presenti impianti di refrigerazione privi di freon?				
F 96.	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 97.	Viene evitato il riscaldamento di parti esterne all'edificio, come ad es. terrazze?				
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.	La struttura mette in atto iniziative specifiche per favorire l'ospitalità ai portatori di handicap?				

P = eventuale ulteriore punteggio per iniziative di particolare pregio

Tabella riassuntiva punteggi requisiti facoltativi

REQUISITI		PUNTEGGIO MIN.	PUNTEGGIO MAX.
1. Aspetti ambientali			
1.1	Generale	0	2
1.2	Scarichi	1	4
1.3	Rifiuti	3	6
1.4	Emissioni	1	4
1.5	Risorse idriche	4	8
1.6	Gestione prodotti pericolosi	6	12
1.7	Gestione energetica	6	14
2. Aspetti gestionali			
2.1	Mission aziendale	0	2
2.2	Gestione acquisti e valorizzazione delle tipicità	12	26
2.3	Gestione delle risorse umane	0	2
3. Aspetti comunicativi		7	14
4. Iniziative specifiche			
TOTALE		40	94
PUNTEGGIO MINIMO PER ASSEGNAZIONE MARCHIO		53	
5. Requisiti strutturali		-	24
PUNTEGGIO MASSIMO TOTALE			118

TABELLA A

Prodotto		At.Pr.Tr.TN	DOP	Biologico	Slow Food
1	Spessa delle Giudicarie				
2	Salame all'aglio di Caderzone				
3	Salamella fresca all'aglio di Caderzone				
4	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone				
5	Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone				
6	Salame all'aglio della Val Rendena				
7	Pancetta arrotolata all'aglio della Val Rendena				
8	Ciuga del Banale				
9	Mela della Val di Non				
10	Casolèt				
11	Noce del Bleggio				
12	Miele Trentino Biologico				
13	Yogurt Biologico				
14	Acquavite di genziana				
15	Acquavite di ginepro				
16	Acquavite di imperatoria				

TABELLA B

PIATTI TIPICI DEL PARCO - TABELLA B

ANTIPASTI	
1	Tagliere misto di salumi della Rendena
2	Casolèt con mele e noci del Bleggio
3	Spessa pere e fichi
4	Bigné ai formaggi del Parco
5	Crostini al prosciutto e noci del Bleggio
6	Involtini di verza alle ciughe
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 Spessa 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 yoghurt 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 yoghurt 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 yoghurt biologico

TABELLA C

PIATTI TIPICI DEL TRENTINO - TABELLA C

ANTIPASTI	
1	Crostini ai funghi (Rice Osterie Tipiche)
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	
<i>Minestre</i>	
1	Canederli in brodo
2	Minestra d'orzo
3	I gratini (R ricette del passato)
4	La mosa o trisa (R ricette del passato)
5	Bro brusà (Ricetta Osterie Tipiche)
6	Minestra de fregoloti (Ricetta Osterie Tipiche)
7	Minestra di patate (Ricetta Osterie Tipiche)
8	La panada (Ricetta Osterie Tipiche)
9	Zuppa di crauti e pancetta affumicata Trentina (Ricetta Osterie Tipiche)
10	Zuppa di funghi (Ricetta Osterie Tipiche)
<i>Primi</i>	
1	Orzotto alla Trentina
2	Gnocchi di polenta
3	Strangolapreti
4	Gnocchi di pane
5	Garganelli allo speck trentino
6	Gnocchi di ricotta (Ricetta Osterie Tipiche)
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 (Ricetta Osterie Tipiche)
	I DOLCI
1	Torta di carote
2	Torta de fregoloti
3	Torta de formenton (R ricette del passato)
4	I basini (R ricette del passato)
5	Strudel di mele
6	Frittelle di mele
7	Torta trentina
8	Canderli dolci
9	Torta alle mele della Val di Non
10	Pere agli amaretti
11	Crema frita (Ricetta Osterie Tipiche)
12	Gnocchi al cioccolato (Ricetta Osterie Tipiche)
13	Grostoi
14	Mele in camicia
15	Zelten alla trentina