

Deliberazione Giunta esecutiva n. 108 di data 3 agosto 2015

Oggetto: Protocollo d'intesa del Marchio "Qualità Parco": modifica di alcuni requisiti previsti dal disciplinare per la concessione alle strutture ricettive del marchio "Qualità Parco".

Il giorno 28 luglio 2015 presso la Casa Natura Villa Santi, a seguito della convocazione avvenuta con nota di data 7 luglio 2015, si è riunito il Comitato Tecnico del progetto Qualità Parco nominato con deliberazione della Giunta esecutiva del Parco n. 60 di data 14 aprile 2011.

Durante la riunione è emersa la necessità di apportare alcune modifiche ai requisiti presenti nel disciplinare per la concessione alle strutture ricettive del marchio Qualità Parco, in particolare:

- Requisito: *"viene controllato che il rendimento della caldaia sia perlomeno 92%? (2=rendimento >94%; 1=rendimento>93%; 0=rendimento<92%)"*.

Tale requisito è adatto per le strutture che hanno installato una nuova caldaia a gasolio e una caldaia a metano, mentre le caldaie a biomassa difficilmente raggiungono tali percentuali di rendimento, pertanto è necessario apportare una modifica al requisito, e più precisamente:

- Requisito: *"viene controllato che il rendimento della caldaia sia perlomeno il 94% (caldaia a metano), il 92% (caldaia a gasolio) e l'86% (caldaia a biomassa)? (2= $\eta > 96\%$ metano, $\eta > 94\%$ gasolio, $\eta > 88\%$ biomassa; 1= $\eta > 95\%$, $\eta > 93\%$ gasolio, $\eta > 87\%$ biomassa; 0= $\eta < 94\%$ metano, $\eta < 92\%$ gasolio, $\eta < 86\%$ biomassa)"*.

Si propone, inoltre, di apportare una modifica all'art. 6 del Protocollo d'intesa per la concessione del marchio Qualità Parco alle strutture ricettive "Modalità di mantenimento del marchio Qualità Parco", che prevede che le strutture che in fase di rinnovo raggiungono un punteggio superiore a 15 rispetto al punteggio minimo fissato (esclusi quindi i requisiti strutturali), ottengono un'estensione della durata di attestazione Qualità Parco a 3 anni.

Il Protocollo prevede che il punteggio superiore di 15 rispetto al minimo deve essere già attestato durante la verifica di rinnovo da parte di DNV e non può essere raggiunto con l'integrazione di documenti. Il Comitato Tecnico ha ritenuto, però, di concedere l'estensione dei 3 anni anche per le strutture che raggiungono i 15 punti con l'integrazione dei documenti al Comitato Tecnico per un massimo di 2 punti.

Alla luce di quanto sopra si propone di:

- modificare, come meglio indicato in premessa, il *"Protocollo d'Intesa per la concessione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello - Brenta al settore ricettivo turistico"*, approvato con deliberazione n. 59 di data 29 maggio 2003 e ss.mm.;
- modificare, come meglio indicato in premessa, l'allegato relativo ai requisiti per le attività ricettive;
- approvare il nuovo testo coordinato del Protocollo, comprensivo dell'allegato di cui al punto 2, e allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale.

Tutto ciò premesso,

LA GIUNTA ESECUTIVA

- udita la relazione;
- visti gli atti citati in premessa;
- vista la deliberazione della Giunta provinciale 26 gennaio 2001, n. 176, che approva il *"Regolamento di attuazione del principio della distinzione tra funzioni di indirizzo politico – amministrativo e funzione di gestione"* del Parco Adamello - Brenta;
- vista la legge provinciale 14 settembre 1979, n. 7 e successive modifiche;
- vista la legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 e successive modifiche;
- visto il D.P.P. di data 21 gennaio 2010, n. 3-35/Leg. *"Regolamento concernente l'organizzazione ed il funzionamento dei parchi naturali provinciali, nonché la procedura per l'approvazione del Piano del Parco (articoli 42, 43 e 44 della legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11)"*;
- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

delibera

1. di modificare, come meglio indicato in premessa, il *"Protocollo d'Intesa per la concessione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello - Brenta al settore ricettivo turistico"*, approvato con deliberazione n. 59 di data 29 maggio 2003 e ss.mm.;
2. di modificare, come meglio indicato in premessa, l'allegato relativo ai requisiti per le attività ricettive;
3. di approvare il nuovo testo coordinato del Protocollo, comprensivo dell'allegato di cui al punto 2., e allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale.

ValC/lb

Adunanza chiusa ad ore 18.30

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario
f.to dott. Roberto Zoanetti

Il Presidente
f.to Antonio Caola

PROTOCOLLO D'INTESA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO "QUALITA' PARCO" DEL PARCO NATURALE ADAMELLO BRENTA AL SETTORE DEL RICETTIVO TURISTICO

Delibera n. 177 del 28 dicembre 2012

(approvato con delibera della Giunta esecutiva n. 59 del 29 maggio 2003 e modificato con delibere della Giunta esecutiva n. 82 del 17 luglio 2003, n. 124 del 6 novembre 2003, n. 125 del 21 ottobre 2004, n.57 del 25 maggio 2005, n.120 del 01 dicembre 2005, n. 133 del 30 novembre 2006, n. 7 del 10 gennaio 2008, n. 82 del 20 giugno 2008, n.128 del 23.09.2010, n.77 del 12 maggio 2011, n. 177 del 28.12.2012).

Alberghi e alberghi garni Campeggi

1. Introduzione

Il presente protocollo d'intesa intende dare applicazione alle **Linee guida per il settore ricettivo turistico** approvate dal Parco Naturale Adamello Brenta, di seguito denominato Parco, con le quali vengono stabiliti i requisiti specifici che le imprese operanti nel settore della ricettività turistica devono rispettare.

Tali linee guida sono applicative delle **Linee guida generali**, le quali forniscono le coordinate generali, comprensive delle finalità, delle metodologie e dei requisiti che definiscono il processo di concessione del marchio "Qualità Parco" ad imprese operanti all'interno del suo territorio.

L'applicazione di tale protocollo d'intesa dà diritto al richiedente di utilizzare il **marchio "Qualità Parco"** del Parco Naturale Adamello Brenta secondo le regole definite al punto 9.

I requisiti per l'assegnazione del marchio sono sia di carattere tecnico-legislativo, legati al rispetto di norme specifiche per i diversi aspetti ambientali, che di carattere gestionale. Particolare importanza viene data alla comunicazione ambientale nei confronti dei clienti. Tali requisiti sono riportati negli allegati 1, 2 e 6.

Questi ambiti si riflettono nelle tre aree tematiche in cui sono suddivisi i requisiti di assegnazione, ovvero "aspetti ambientali", "aspetti gestionali" ed "aspetti comunicativi".

Al fine di dare maggiore flessibilità allo strumento, viene dato anche spazio ad iniziative specifiche del richiedente che saranno oggetto di valutazione per il raggiungimento del marchio "Qualità Parco".

2. Aziende che possono richiedere il marchio

Le tipologie di aziende che possono richiedere l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" sono esercizi ricettivo-turistici autorizzati ad offrire forme di residenzialità, ovvero:

- (a) alberghi (di cui alla categoria a) dell'art. 5, comma 1 della L.P. n. 7 del 15.05.2002)
- (b) alberghi garni (di cui alla categoria b) dell'art. 5, comma 1 della L.P. n. 7 del 15.05.2002)
- (c) campeggi (di cui al Capo I della L.P. n. 33 del 13 dicembre 1990)

Tali aziende devono sussistere nel territorio dei Comuni del Parco.

Si tratta in particolare dei Comuni di: Andalo, Bleggio Inferiore, Bocenago, Breguzzo, Caderzone, Campodenno, Carisolo, Cavedago, Cles, Comano Terme, Commezzadura, Cunevo, Daone, Darè, Denno, Dimaro, Dorsino, Flavon, Giustino, Lomaso per la parte ricadente nel paese di Ponte Arche, Massimeno, Molveno, Monclassico, Montagne, Nanno, Pelugo, Pinzolo, Ragoli, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Spormaggiore, Sporminore, Stenico, Strembo, Tassullo, Terres, Tione di Trento, Tuenno, Vigo Rendena e Villa Rendena.

Il marchio "Qualità Parco" viene assegnato a singole strutture e non ad organizzazioni; questo significa che, in presenza di una società cui appartengono più strutture, essa non potrà ottenere il marchio come società, ma soltanto come singola struttura con la denominazione specifica della stessa.

3. Gli ambiti di valutazione

Come già accennato nell'introduzione, gli ambiti di valutazione per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" si suddividono in tre macro-aree:

- aspetti *ambientali*, relativi all'ambito tecnico-legislativo legato alle singole matrici ambientali, ovvero:
 - o scarichi
 - o rifiuti
 - o emissioni in atmosfera
 - o risorse idriche
 - o gestione prodotti pericolosi
 - o gestione energetica
- aspetti *gestionali*, riguardanti la mission e gli obiettivi strategici dell'azienda, le modalità di gestione delle risorse umane, i requisiti di acquisto in diversi ambiti e la valorizzazione dei caratteri di tipicità e genuinità caratterizzanti l'ambito territoriale in cui l'azienda si trova;
- aspetti *comunicativi*, riguardanti la sensibilizzazione dei clienti sulla tutela dell'ambiente in generale, sia all'interno della struttura che sul territorio e, in particolare, sull'importanza del Parco con i suoi obiettivi di conservazione e protezione della natura.

4. I requisiti di assegnazione del marchio "Qualità Parco"¹

Le aziende che rientrano nei requisiti di cui al punto 2 e che intendono ricevere il marchio "Qualità Parco" devono dimostrare di possedere due presupposti fondamentali, ovvero:

- il rispetto dei requisiti obbligatori e di quelli facoltativi nella misura indicata di seguito;
- l'impegno al miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali.

Tali presupposti si esplicano nel seguente modo.

a) I requisiti obbligatori e facoltativi²

¹ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 7 del 10 gennaio 2008.

² Modificato con delibera della Giunta Esecutiva n. 82 del 20 giugno 2008.

I **requisiti** per l'assegnazione del marchio si differenziano per le strutture alberghiere con e senza ristorazione e per i campeggi. I richiedenti dovranno quindi applicare i requisiti definiti per la propria tipologia di struttura (allegati 1 e 2 e 6).

I requisiti si suddividono in due categorie, ovvero **obbligatori** e **facoltativi**.

I requisiti **obbligatori** sono ovviamente quelli che devono essere rispettati in toto per poter accedere al marchio. Si tratta fondamentalmente di requisiti di carattere legislativo o necessari per l'applicazione degli obiettivi di tutela del Parco.

I requisiti **facoltativi** sono invece quei requisiti legati al miglioramento della gestione ambientale in un'ottica di prevenzione. Al contrario dei requisiti obbligatori, tali requisiti subiscono da parte del verificatore una valutazione sull'applicazione da parte del richiedente, ovvero:

- 0 = requisito disatteso
- 1 = requisito parzialmente applicato
- 2 = requisito applicato completamente

Il richiedente può scegliere quindi quali requisiti facoltativi applicare e secondo quali modalità, con il presupposto però di rispettare il punteggio minimo indicato per ogni singolo aspetto.

Nel computo totale vi è poi un ulteriore punteggio minimo da rispettare (maggiore ovviamente della somma dei punteggi minimi dei singoli aspetti) che tiene anche conto di iniziative specifiche svolte dal singolo richiedente e che non sono previste dai requisiti di assegnazione del marchio "Qualità Parco". In questo modo si garantisce una maggiore flessibilità del marchio nei confronti del singolo richiedente.

Nel caso in cui durante la verifica si accerti che vi sono dei requisiti facoltativi non applicabili alla struttura oggetto della verifica, l'auditor potrà ridurre proporzionalmente il punteggio minimo.

Per quanto riguarda tali **iniziative specifiche**, verrà assegnato un punteggio da 0 a 2, secondo le stesse modalità sopra indicate, a discrezione del verificatore che effettua la verifica per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco".

Nell'ambito di tali iniziative verranno valutate anche eventuali certificazioni che la struttura ha ottenuto utilizzando invece i seguenti punteggi:

- certificazione ISO 9001: 5 punti
- certificazione ISO 14001: 8 punti
- registrazione EMAS: 11 punti
- adesione al "Progetto Tovel": 3 punti
- certificazione biologica dei prodotti secondo Reg. CE 2092/91: 5 punti
- certificazione Ecolabel: 5 punti

b) L'impegno al miglioramento continuo

L'impegno al **miglioramento continuo** rappresenta il secondo presupposto per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco". Tale impegno si esplica da un lato in un'affermazione di principio nella mission aziendale e dall'altro in un accordo concreto con il verificatore esterno sulle misure da adottare. Alla fine della verifica iniziale, l'azienda dovrà infatti accordarsi sugli ambiti di miglioramento che poi saranno oggetto di verifica nella successiva visita di mantenimento da parte del Parco che avverrà secondo le modalità definite al punto 6. Le azioni o gli interventi previsti nel piano di miglioramento concordato con il responsabile della struttura e approvato dalla Giunta Esecutiva equivale a requisito obbligatorio ed è sottoposto a

verifica da parte del Parco alla scadenza fissata nel piano stesso e/o dalla DNV in sede di rinnovo.

c) La creazione di un sistema iconografico di merito³

Il Parco si riserva di creare un **sistema iconografico di merito** (sull'esempio delle stelle delle strutture alberghiere) al fine di incentivare il miglioramento continuo da parte delle strutture. In particolare, il Parco potrà attribuire, ad ognuna delle strutture attestata, simboli di merito in numero proporzionale ai punteggi ottenuti sui requisiti facoltativi secondo un sistema che sarà approvato con un atto aggiuntivo.

Si riassumono quindi i presupposti per la prima assegnazione del marchio:

- rispetto dei requisiti obbligatori
- rispetto dei requisiti facoltativi raggiungendo:
 - o un punteggio minimo per ogni aspetto **e**
 - o un punteggio minimo totale
- impegno al miglioramento continuo convenendo un programma di interventi con il verificatore alla fine della verifica iniziale.

Esistono inoltre dei **requisiti di carattere strutturale**, riguardanti quindi l'edificio, il mobilio, ecc., che non sono un presupposto per l'ottenimento del marchio "Qualità Parco", in quanto possono essere applicati soltanto in caso di ristrutturazioni sostanziali, ma che servono a completare l'approccio di prevenzione ambientale che caratterizza il marchio "Qualità Parco".

L'applicazione di tali requisiti permette al richiedente di ottenere un punteggio ulteriore, oltre a quello minimo richiesto per l'ottenimento del marchio, che gli consentirà di accedere ad ulteriori agevolazioni sui servizi offerti dal Parco secondo quanto previsto dal "Piano annuale di promozione" previsto al punto 12.

Anche in questo caso tali requisiti subiscono da parte del verificatore una valutazione sull'applicazione da parte del richiedente secondo le stesse modalità previste dagli altri requisiti facoltativi del marchio "Qualità Parco", ovvero:

- 0 = *requisito disatteso*
- 1 = *requisito parzialmente applicato*
- 2 = *requisito applicato completamente*

5. Modalità di assegnazione del marchio "Qualità Parco"

L'iter di attestazione e quindi di concessione del marchio "Qualità Parco" adottato dal Parco Naturale Adamello Brenta è articolato nelle seguenti fasi fondamentali:

- a. richiesta di assegnazione del marchio e relativa conferma di adesione;
- b. comunicazione da parte del Parco della data dell'attività di verifica;
- c. verifica iniziale;
- d. emissione dell'attestato e concessione del marchio;
- e. verifiche periodiche di mantenimento (vedi punto 6).

5.1 Richiesta di assegnazione del marchio "Qualità Parco"⁴

Per richiedere l'assegnazione del marchio del Parco è necessario rispettare i requisiti di cui al punto 3 secondo le modalità di valutazione di cui al punto 4.

In questo caso è sufficiente compilare in carta resa legale (con marca da bollo) il modulo di cui all'allegato 4 e inviarlo a:

³ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 57 del 25 maggio 2005.

⁴ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 82 del 17 luglio 2003.

*Parco Naturale Adamello Brenta
Via Nazionale, 24 – 38080 STREMO
Tel. 0465 - 806666
Fax. 0465 - 806699
email: qualita.parco@pnab.it*

Le richieste devono essere presentate entro il 30.05 ed entro il 30.11 di ogni anno. Per l'anno 2003 la prima scadenza è fissata al 30.07.2003.

Al ricevimento della richiesta di assegnazione del marchio "Qualità Parco", il Parco esegue un riesame della richiesta e invia al richiedente una conferma di adesione che ufficializza l'accettazione della richiesta, le condizioni contrattuali, la fattura e la richiesta di versamento di una cauzione pari all'importo di € 425,00⁵ come da delibera della Giunta Esecutiva n. 177 del 28 dicembre 2012. Il ritorno della conferma di adesione controfirmata dal richiedente con attestazione dell'avvenuto pagamento della fattura e versamento della cauzione avvia la pratica di assegnazione del marchio "Qualità Parco".

La cauzione viene richiesta sempre (sia per la verifica iniziale che per la verifica di rinnovo), la stessa verrà interamente trattenuta sia in caso di esito negativo della verifica sia in caso di ritardato preavviso di posticipo o richiesta di annullamento della data della verifica (14 giorni prima della data fissata per la verifica).

Nel caso di esito positivo, al termine delle attività di verifica e concessione/rinnovo, la cauzione verrà restituita.

A fronte della conferma di adesione, il Parco provvede a mandare al richiedente i requisiti per l'ottenimento del marchio, completi dei criteri di assegnazione dei punteggi per i requisiti facoltativi.

Inoltre il Parco organizza ad ogni inizio stagione sia per i nuovi aderenti che per gli alberghi in fase di rinnovo una riunione, dove vengono nuovamente spiegati i requisiti e le modalità di assegnazione dei punteggi. La partecipazione a tale riunione viene caldamente consigliata dal Parco.

A seguito di tale riunione, ogni esercente dovrà effettuare un'autoanalisi, assegnandosi i punteggi in base ai criteri stabiliti. Copia di tale autoanalisi dovrà pervenire al Parco prima dell'effettuazione della verifica iniziale. Quale preparazione della verifica, l'esercente dovrà reperire la documentazione richiesta dai requisiti, in modo che essa sia di facile accesso durante la verifica.⁶

Le verifiche iniziali vengono effettuate entro il massimo 30 giorni dal ricevimento della conferma di adesione completa di tutti i suoi elementi o secondo le esigenze del richiedente in base all'apertura dell'esercizio. Le verifiche devono infatti avvenire **durante il periodo di apertura dell'esercizio.**"

Il richiedente si impegna ad accettare il programma "Click & Solve" sia durante la Verifica Iniziale a seguito di richiesta di assegnazione del marchio "Qualità Parco" che in altri momenti di verifica per il mantenimento del marchio. Si tratta di una rapida rilevazione documentata da scatti fotografici che verranno sottoposti al gestore al termine della visita e rappresentano uno spunto di discussione per l'individuazione di un percorso di miglioramento e per la verifica del percorso effettuato.

5.2 Comunicazione dell'attività di verifica

⁵ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 177 del 28 dicembre 2012.

⁶ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 133 del 30 novembre 2006.

La data dell'attività di verifica per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" viene concordata telefonicamente e successivamente confermata per fax al richiedente con un minimo di due settimane di preavviso.

In assenza di comunicazione di esigenze di variazioni nei sette giorni successivi alla spedizione del fax suddetto, la data si ritiene tacitamente confermata. Nel caso in cui il richiedente del marchio dovesse comunicare l'impossibilità ad effettuare la verifica prevista per la data concordata con un preavviso minore di due settimane è prevista una penale pari al 20% della quota versata per la verifica.

5.3 Verifica iniziale

La Verifica Iniziale ha lo scopo accertare che i requisiti specifici siano messi in pratica in maniera efficace, soddisfacendo quindi i requisiti obbligatori e, per i requisiti facoltativi, i punteggi minimi previsti per i singoli aspetti e sul totale.

La verifica viene effettuata da un ente indipendente, il Det Norske Veritas Italia (di seguito denominato "DNV"), cui il Parco si appoggia per garantire l'indipendenza delle verifiche.

Il verificatore di DNV procede quindi alla valutazione dell'effettiva applicazione e conformità rispetto ai requisiti allegati al presente protocollo d'intesa attraverso la raccolta di evidenze oggettive, l'esame di documenti, l'osservazione diretta delle attività, l'effettuazione di colloqui coi responsabili e col personale operativo della struttura, ecc...

Il richiedente è tenuto a fornire al verificatore la massima collaborazione durante tutte le fasi descritte; in particolare egli deve permettere al verificatore di accedere alle aree in cui si svolgono le attività e di intervistare le persone coinvolte, oltre che a rendere disponibile al verificatore la documentazione e le informazioni che dimostrino l'applicazione dei requisiti previsti per le strutture ricettive turistiche.

Il verificatore di DNV, a suo insindacabile giudizio, determina la classificazione dei punteggi da assegnare ai singoli requisiti facoltativi.

Al termine delle attività di verifica, il verificatore di DNV procede al computo finale dei punteggi assegnati ai singoli requisiti facoltativi e concorda con il richiedente il **piano di miglioramento**. Con tale programma vengono definite le attività da svolgere entro la successiva verifica di mantenimento. La realizzazione del piano verrà controllata durante la verifica di mantenimento ed è requisito obbligatorio per il successivo mantenimento del marchio "Qualità Parco".

5.3 bis: Integrazione di documentazione.⁷

Agli esercenti è concessa la possibilità di integrare la documentazione riscontrata mancante durante l'audit attraverso la consegna direttamente all'Ente Parco nel lasso di tempo che va dall'audit alla riunione del Comitato Tecnico. Tale documentazione può riferirsi al massimo a 5 requisiti, siano essi obbligatori o facoltativi (e quindi finalizzati all'ottenimento dei punteggi minimi). Nel caso in cui la documentazione da integrare riguardi maggiore di 5 requisiti, l'esercente dovrà essere sottoposto ad un'ulteriore verifica da parte di DNV.⁸

5.3 ter: Prescrizione e suggerimento.⁹

⁷ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 124 del 6 novembre 2003.

⁸ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 133 del 30 novembre 2006.

⁹ Modificato con delibere della Giunta esecutiva n. 124 del 6 novembre 2003.

Al fine di snellire le fasi burocratiche relative alla concessione del marchio, il Comitato Tecnico ha facoltà di concedere lo stesso, anche in assenza di alcuni requisiti, ordinando prescrizioni e suggerimenti. Con la prescrizione, l'azienda ottiene il marchio ma si impegna, entro un tempo stabilito dallo stesso Comitato, a produrre uno o più documenti, oppure ad agire su uno dei fattori indicati. Non possono essere ordinate più di tre prescrizioni. Il suggerimento, invece, rappresenta un consiglio, di applicazione facoltativa, con finalità di stimolo ad un ulteriore miglioramento; in caso di mancato ottemperamento dei suggerimenti, questi dovranno essere inseriti nel programma di miglioramento.

5.3 quater: Sanzioni.¹⁰

In caso di mancato ottemperamento delle prescrizioni dovrà essere disposto il ritiro/sospensione della concessione del marchio (vedi punto 7).

5.4 Emissione dell'attestato e concessione del marchio "Qualità Parco"

La checklist di verifica compilata presso il richiedente, il rapporto di verifica interno ed il piano di miglioramento vengono poi sottoposti da parte di DNV al **Comitato Tecnico Marchio** del Parco per il settore di competenza.

In particolare si individuano 2 Comitati Tecnici: uno per le categorie (a) e (b) ed uno per la categoria (c) come definite al punto 2.

Il Comitato Tecnico Marchio per alberghi (categoria a) e Garnì (categoria b) è composto dai seguenti membri:

- il direttore del Parco (con funzioni di Presidente)
- 1 funzionario della Provincia Autonoma di Trento – settore Turismo
- 1 funzionario della Provincia Autonoma di Trento – settore Ambiente
- 1 rappresentante di categoria (ASAT/UNAT)

Il Comitato Tecnico Marchio per i campeggi (categoria c) è composto dai seguenti membri:

- il direttore del Parco (con funzioni di Presidente)
- 1 funzionario della Provincia Autonoma di Trento – settore Turismo
- 1 funzionario della Provincia Autonoma di Trento – settore Ambiente
- 1 rappresentante di categoria (FAITA)

Svolge funzioni di segreteria un funzionario del Parco.

Il Comitato Tecnico Marchio, sulla base della documentazione di cui sopra, verifica l'attività svolta da DNV e in caso di dubbi interpretativi sull'assegnazione dei punteggi facoltativi segnalati dal verificatore di DNV nell'ambito della verifica iniziale, decide il punteggio definitivo e delibera in condizioni di maggioranza una proposta di emissione dell'attestato e quindi di concessione del marchio "Qualità Parco". In caso di parità prevale il voto del Presidente.

Sulla base di tale proposta la Giunta esecutiva delibera l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" entro 60 giorni dalla data della verifica iniziale.

L'attestato viene numerato con un numero progressivo e non riporta data di scadenza. In prima applicazione l'attestazione ha durata biennale a partire dal giorno successivo alla data di approvazione della delibera di attestazione approvato dalla Giunta Esecutiva. La sua validità è subordinata al superamento delle verifiche periodiche di mantenimento biennali di cui al punto 6.

¹⁰ Modificato con delibere della Giunta esecutiva n. 124 del 6 novembre 2003.

Una volta emesso l'attestato, il Parco aggiorna il proprio registro delle strutture attestate che riporta le seguenti informazioni:

- ragione sociale e indirizzo della struttura;
- tipologia di ricettività offerta;
- data dell'ultima verifica;
- data prevista per la successiva verifica di mantenimento;
- persona di riferimento.

Tale registro è disponibile al pubblico anche sul sito Internet del Parco e viene fornito gratuitamente ai richiedenti.

In ottemperanza alla legge 675/96 sulla tutela della privacy, la richiesta di assegnazione del marchio "Qualità Parco" costituisce per il Parco l'autorizzazione per la pubblicazione, nel registro, dei dati relativi alla struttura (salvo che questa ne faccia esplicito divieto al Parco con apposita comunicazione scritta).

6. Modalità di mantenimento del marchio "Qualità Parco"¹¹

Le verifiche periodiche di mantenimento hanno lo scopo di accertare la continua e conforme applicazione del Protocollo d'intesa e l'attuazione del piano di miglioramento stabilito nell'ambito della verifica iniziale. Inoltre viene controllato l'uso corretto dell'attestato e del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta.

Le domande per il rinnovo dell'attestazione "Qualità Parco" devono essere presentate entro il 30 maggio ed entro il 30 novembre dietro presentazione di richiesta di adesione redatta in carta semplice e attestazione dell'avvenuto versamento, su Conto Corrente del Parco, della quota di partecipazione.

Anche le visite di mantenimento vengono effettuate da DNV e si svolgono con cadenza biennale. Le strutture che in fase di rinnovo raggiungono un punteggio superiore a 15 rispetto al punteggio minimo fissato (esclusi quindi i requisiti strutturali), ottengono un'estensione della durata di attestazione Qualità Parco a 3 anni. Il punteggio superiore di 15 rispetto al punteggio minimo fissato, può essere raggiunto anche con l'integrazione dei documenti da presentare al Comitato Tecnico per un massimo di 2 punti. Tale estensione non può essere ottenuta, anche a fronte del superamento dei 15 punti, se al momento della verifica di rinnovo da parte di DNV non è stato completato, anche solo in parte, il piano di miglioramento concordato durante la verifica precedente.

La durata del rinnovo dell'attestazione decorre dal giorno successivo alla data di approvazione della delibera di attestazione approvata dalla Giunta Esecutiva; annualmente vengono comunque effettuate verifiche a campione.

La data relativa alle verifiche periodiche di mantenimento viene comunicata all'organizzazione con almeno un mese di preavviso, secondo la pianificazione di massima rilasciata dal verificatore all'atto della verifica iniziale.

Il Parco si riserva la facoltà di richiedere annualmente documentazione attestante l'effettuazione delle manutenzioni periodiche e documentazione inerente la contabilizzazione dei consumi, acquisti, ecc.

Il Parco si riserva comunque il diritto di effettuare verifiche non pianificate. Tali verifiche sono generalmente effettuate sulla base di reclami ed informazioni circa il

¹¹ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 120 del 1 dicembre 2005.

mancato rispetto delle condizioni di attestazione, uso improprio dell'attestazione, del marchio, eccetera. Tali verifiche non pianificate verranno comunicate alla struttura con le stesse modalità di cui al punto 5.2.

7. Sospensione e ritiro del marchio "Qualità Parco"

La Giunta esecutiva del Parco, su proposta del Comitato Tecnico Marchio, può decidere di **sospendere** il certificato di attestazione e quindi l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta per le seguenti motivazioni:

- mancato rispetto dei requisiti obbligatori e mancato raggiungimento dei punteggi minimi previsti per i requisiti facoltativi accertato durante:
 - o periodiche visite di mantenimento
 - o visite non pianificate a fronte dei controlli annuali a campione
 - o visite non pianificate a fronte di reclami da parti interessate
- mancato rispetto delle regole per l'uso del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta (allegato 5).

La comunicazione della sospensione del marchio "Qualità Parco" avverrà per iscritto, con lettera raccomandata o mezzo equivalente, da parte della Giunta esecutiva; in tale comunicazione verranno indicate le scadenze entro le quali dovranno essere adottate le misure necessarie per il rispetto dei requisiti del marchio. Alla decorrenza di tali scadenze avverrà una visita di sorveglianza.

In caso di esito positivo, l'azienda potrà continuare a fregiarsi del marchio "Qualità Parco"; in caso contrario il certificato di attestazione ed il marchio verranno definitivamente ritirati. Anche in questo caso l'azienda riceverà una comunicazione scritta e avrà tempo 6 mesi da tale data per eliminare dal proprio materiale pubblicitario o altro il marchio "Qualità Parco". La mancata eliminazione dal materiale pubblicitario o altro del marchio "Qualità Parco" comporta per il Parco la possibilità di adire le vie legali per il rispetto del protocollo.

In caso di gravi irregolarità l'attestato può essere ritirato anche senza previa applicazione della fase di sospensione. Esso viene ritirato anche nel caso in cui un esercente, che abbia già subito una sospensione, rientri nuovamente nelle casistiche di cui sopra che comporterebbero una nuova sospensione.¹²

L'attestato viene annullato/ritirato se l'organizzazione non intende continuare a mantenere l'attestazione e confermerà questa sua volontà per iscritto.

L'annullamento/ritiro dell'attestato viene notificato ufficialmente all'organizzazione con lettera raccomandata o altro mezzo equivalente e comporta la cancellazione dal registro delle organizzazioni attestate.

Il ritiro dell'attestato comporta ovviamente anche il ritiro del marchio "Qualità Parco".

8. Verifiche a campione

Ogni stagione il Parco effettua verifiche a campione sugli esercenti già in possesso del marchio. Tali verifiche vengono effettuate da personale qualificato del Parco e non sono a titolo oneroso.

¹² Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 133 del 30 novembre 2006.

Il Parco sorreggia gli esercenti e comunica l'effettuazione della verifica il giorno prima della stessa mediante avviso telefonico. Tale verifica potrà avvenire anche in alta stagione, anche se sarà cura del Parco evitare i giorni di maggiore afflusso.

Per i requisiti facoltativi verranno assegnati i punteggi secondo gli stessi criteri della verifica iniziale o di rinnovo. A conclusione della verifica il Parco controllerà che l'esercente abbia ottenuto lo stesso punteggio sui requisiti facoltativi che erano stati assegnati durante la verifica precedente o, in alternativa, che ottenga comunque il punteggio minimo specifico e totale per il mantenimento del marchio.

Nel caso in cui, in occasione di tali verifiche, l'esercente non rispetti i requisiti obbligatori o non ottenga i punteggi minimi per singolo argomento o totali, si procederà alla sospensione del certificato.

Nel caso in cui si tratti di un esercente che ha ottenuto la durata triennale della validità del marchio e non ottenga (tenendo conto della verifica precedente) un punteggio totale di almeno 15 punti superiore al minimo, egli dovrà subire nuovamente una verifica con cadenza biennale.

Le azioni correttive da applicare a fronte delle verifiche a campione vengono stabilite direttamente dal Direttore del Parco.¹³

9. Aggiornamento dei requisiti

La Giunta esecutiva ha la facoltà di aggiornare i requisiti per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta. Nel caso vengano apportate modifiche sostanziali al Protocollo d'intesa, il Parco provvederà a:

- informare le organizzazioni interessate;
 - specificare la data effettiva da cui i cambiamenti entrano in vigore.
- Le aziende che hanno già ricevuto il marchio "Qualità Parco" dovranno adeguarsi ai nuovi requisiti entro la visita di mantenimento successiva all'entrata in vigore dei nuovi requisiti o comunque secondo tempi da convenire con il Parco.

L'organizzazione ha il diritto di rinunciare all'utilizzo del marchio "Qualità Parco" nel caso in cui ritenga di non adeguare il proprio sistema ai cambiamenti del Protocollo d'Intesa. Tale decisione deve essere comunicata per iscritto al Parco con almeno un mese di anticipo rispetto alla verifica di mantenimento prevista.

10. Regole per l'uso del logo "Qualità Parco"

L'assegnazione del marchio da parte della Giunta esecutiva del Parco avviene in concomitanza con l'emissione del certificato di attestazione entro 60 giorni dall'esito positivo della verifica iniziale.

Solo dopo comunicazione scritta da parte del Parco l'azienda potrà quindi utilizzare il logo "Qualità Parco". Il marchio è e rimarrà di esclusiva proprietà del Parco Naturale Adamello Brenta che lo darà soltanto in uso a titolo gratuito a quelle aziende che rispettano i criteri del Protocollo d'intesa emanato dal Parco per il settore del ricettivo turistico.

È vietato utilizzare il marchio "Qualità Parco" a qualsiasi titolo prima dell'effettuazione della verifica con esito positivo di cui sopra, anche se è già stata inoltrata al Parco la richiesta di assegnazione del marchio stesso.

Per quanto riguarda le modalità di **utilizzo del marchio** "Qualità Parco" a fini pubblicitari o altro possono essere utilizzate esclusivamente le variazioni cromatiche e le dimensioni minime di cui all'allegato 5 e comunque solo in abbinamento alla ragione sociale della struttura. Nell'allegato 5 è riportato il facsimile di una versione utilizzabile del marchio "Qualità Parco".

¹³ Modificato con delibera della Giunta esecutiva n. 133 del 30 novembre 2006.

In caso di riproduzione del marchio in una versione non rientrante nelle casistiche descritte in allegato 5, l'azienda deve contattare il Parco Naturale Adamello Brenta per averne il relativo benessere.

Il marchio "Qualità Parco" potrà essere utilizzato per la comunicazione aziendale in riferimento alle seguenti iniziative:

- pagine internet
- brochure di presentazione dell'azienda
- carta intestata
- comunicazioni interne per il cliente (menù ecc.)

Altri utilizzi del marchio dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Giunta esecutiva del Parco.

E' invece vietato utilizzare il marchio in modo che possa essere fuorviante per il ricettore, ovvero in particolare attraverso:

- l'applicazione del marchio su prodotti o in riferimento a piatti specifici
- l'utilizzo del marchio in riferimento ad iniziative o progetti particolari dell'azienda
- l'applicazione del marchio su automezzi o simili

Il mancato rispetto delle regole di cui sopra comporta la sospensione o il ritiro del marchio "Qualità Parco" secondo le modalità definite al punto 7.

Per quanto riguarda invece il **certificato di attestazione**, l'azienda può far riferimento ad esso nelle proprie pubblicazioni di carattere pubblicitario, nella propria corrispondenza, ecc... Ciò alla sola condizione che ogni riferimento sia fatto in modo corretto e tale da non indurre ad errate interpretazioni; in particolare:

- deve risultare chiaramente che l'attestato riguarda esclusivamente il Protocollo d'intesa e che non si tratta di una attestazione di prodotto o di altri servizi non inclusi;
- deve risultare chiaramente che l'attestazione del Protocollo di intesa è limitata al/i sito/i e/o il/i soggetti erogatori definito/i sull'attestato;
- ovunque fattibile, deve essere menzionato il numero di attestato.

Copie parziali dell'attestato non sono consentite; sono ammessi ingrandimenti o riduzioni, purché senza distorsioni della struttura dell'attestato e purché uniformi e leggibili.

11. Reclami

Ogni azienda aderente all'iniziativa ha la facoltà di presentare reclami in forma scritta riguardo a:

- a) modalità di effettuazione delle verifiche presso le strutture (ad es. contestazione riguardo al punteggio assegnato ad uno o più specifico/i requisito/i facoltativo/i),
- b) all'iter amministrativo per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" (ad es. mancato rispetto della tempistica stabilita),
- c) mancato accordo sulle contestazioni apportate dal Parco sull'utilizzo del marchio o del certificato di attestazione.

Il reclamo può essere indirizzato alla Giunta del Parco che provvede a dare una risposta scritta allo scrivente entro 60 giorni dal ricevimento, su parere del Comitato Tecnico Marchio per la casistica di cui al punto a).

12. Costi¹⁴

I costi per l'effettuazione delle verifiche iniziali e delle visite di mantenimento biennali sono in parte a carico del Parco ed in parte a carico dell'azienda in base al tariffario deliberato annualmente dal Parco.

Per le strutture con marchio Ecolabel, in fase di rinnovo, verrà applicato uno sconto del 33% in base al tariffario deliberato dal Parco.

¹⁵Nel caso in cui la verifica iniziale abbia esito negativo e quindi non si possa procedere all'assegnazione del marchio "Qualità Parco", l'intero costo della verifica sarà a carico dell'azienda.

Le visite annuali a campione sono a completo carico del Parco.

I costi per l'effettuazione di verifiche non pianificate a seguito della sospensione e/o ritiro del marchio "Qualità Parco" sono totalmente a carico dell'azienda.

I costi per l'effettuazione di verifiche non pianificate a fronte di un reclamo sono a carico dell'azienda nel caso in cui ciò provochi la sospensione del marchio e a carico del Parco nel caso in cui il reclamo risulti essere infondato.

L'aderente nel momento della positiva comunicazione di concessione del marchio "Qualità Parco", qualora non disponga di una bacheca per l'esclusiva esposizione delle brochure del Parco, si impegna a versare una cauzione di €100,00 per la consegna di un'apposita bacheca progettata dal Parco con l'obiettivo di rendere maggiormente visibile, all'interno della struttura, l'impegno al miglioramento della qualità ambientale.

Qualora il marchio dovesse essere ritirato o ci fosse il recesso dell'aderente, la cauzione verrà restituita interamente previa la verifica dell'ottimo stato di conservazione del materiale consegnato.

L'aderente si impegna inoltre al posizionamento in tempi brevi all'esterno della struttura della targhetta identificativa del marchio "Qualità Parco" consegnata al momento dell'attestazione, in modo che sia ben visibile. In caso di ritiro del marchio oltre all'attestato verrà ritirata anche la targhetta.

La formazione, la cui adesione è prevista obbligatoriamente nei requisiti di rinnovo del marchio, è gratuita per i soci dell'Associazione "Qualità Parco" mentre ha un costo di €1.000,00 all'anno per i non soci.

13. Iniziative di supporto alle aziende con il marchio "Qualità Parco"

Il Parco intende privilegiare e supportare attraverso attività di comunicazione specifiche le aziende che hanno ottenuto l'assegnazione del marchio "Qualità Parco".

In particolare:

- i nominativi delle aziende saranno contenuti nella pagina internet del Parco, dalla quale si potranno effettuare dei links alle homepages specifiche delle aziende;
- durante le attività di informazione e nell'ambito dei progetti del Parco verranno citate tali aziende come esempio di efficace gestione ambientale.

Inoltre, al fine di promuovere tali aziende, il Parco si impegna a redigere dei "piani annuali di promozione", anche in collaborazione con le Associazioni Turistiche locali, che comprendono:

- attività di comunicazione;
- agevolazioni nei servizi forniti dal Parco.

¹⁴ Modificato con delibera della Giunta Esecutiva n. 82 del 20 giugno 2008.

Le agevolazioni all'accesso dei servizi forniti dal Parco saranno differenziate a seconda dei punteggi totali (ovvero comprendenti anche i "requisiti di carattere strutturale" di cui al punto 4) ottenuti dalle aziende nell'ambito della verifica per l'ottenimento del marchio "Qualità Parco". Maggiore sarà il punteggio ottenuto, maggiori saranno le agevolazioni cui l'azienda potrà accedere.

14. Allegati

Allegato 1: Requisiti per attività ricettive con ristorazione
Allegato 2: Requisiti per attività ricettive senza ristorazione
Allegato 3: Mission aziendale
Allegato 4: Modulo di richiesta per l'assegnazione del marchio
Allegato 5: Marchio
Allegato 6: Requisiti per i campeggi

Parte integrante e sostanziale della deliberazione della Giunta esecutiva n. 108 di data 3 agosto 2015.

Il Segretario
f.to dott. Roberto Zoanetti

Il Presidente
f.to Antonio Caola

ALLEGATO 1

- REQUISITI PER ATTIVITA' RICETTIVE CON RISTORAZIONE
VERIFICA RINNOVO

1. Aspetti ambientali

1.1 Generale

| REQUISITI OBBLIGATORI | | SI | NO |
|-----------------------|--|----|----|
| O 1. | L'esercizio dispone di una licenza di esercizio | | |
| O 2. | L'esercizio dispone di un certificato prevenzione incendi (se applicabile)? (o in alternativa il Piano di Adeguamento che dovrà essere completato entro il 31.12.2013) | | |
| 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? (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) | | | |

| | |
|---|----------|
| 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? <i>Art. 16, T.U.;</i> dovrà essere fornita la relazione tecnica allegata al progetto. | | |
| 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 viene evitato se il cliente segnala che non ve ne è la necessità? (2= è presente una comunicazione "motivante"; 1= è presente una comunicazione "standard"; 0= il cambio è effettuato automaticamente) | | | |
| F 11. | È stato installato un separatore di grassi? (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) | | | |

| | |
|---|----------|
| 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 o l'ente gestore del servizio pubblico di raccolta? 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? <i>(2= i contenitori sono contrassegnati in tutta la struttura; 1= i contenitori sono contrassegnati solo in cucina; 0= i contenitori non sono contrassegnati)</i> | | | |
| F 18. | Esiste un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti anche all'interno delle camere, sul quale vengono informati gli ospiti? <i>(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)</i> | | | |
| F 19. | <i>Omissis</i> | | | |
| F 19 bis | Le quantità di rifiuti prodotti vengono contabilizzati (ad es. registrando quanti bidoni di uno specifico rifiuto vengono affidati al servizio pubblico raccolta)? <i>(2= presenti dati sulle principali tipologie di rifiuti; 1= presenti dati solo sull'indifferenziato; 0= non sono presenti dati)</i> | | | |

| | |
|---|----------|
| 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, o è compreso nel | | |

| | | | |
|-------|--|--|--|
| | certificato prevenzione incendi (se applicabile)? | | |
| O 21. | L'impianto viene sottoposto a manutenzione periodica annotata sul libretto di centrale e a verifiche sulle emissioni in atmosfera? | | |
| O 22. | <i>Omissis</i> | | |
| 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? Se l'esercizio è sottoposto a certificato prevenzione incendi, la manutenzione deve essere registrata sul registro dei controlli antincendio; in caso contrario, essa dovrà essere registrata su un documento interno (ad es. manuale HACCP). | | |
| O 26. | <i>Omissis</i> | | |

| REQUISITI FACOLTATIVI | | 0 | 1 | 2 |
|------------------------------|--|----------|----------|----------|
| F 27. | "viene controllato che il rendimento della caldaia sia perlomeno il 94% (caldaia a metano), il 92% (caldaia a gasolio) e l'86% (caldaia a biomassa)? (2= $\eta > 96\%$ metano, $\eta > 94\%$ gasolio, $\eta > 88\%$ biomassa; 1= $\eta > 95\%$, $\eta > 93\%$ gasolio, $\eta > 87\%$ biomassa; 0= $\eta < 94\%$ metano, $\eta < 92\%$ gasolio, $\eta < 86\%$ biomassa) | | | |
| 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? <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 33. | Sono stati installati dei temporizzatori o dei riduttori di flusso sulle docce o sui rubinetti per diminuire le portate degli stessi? <i>(2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti soltanto in parte della struttura; 0= non sono presenti)</i> | | | |
| F 34. | Sono stati installati dispositivi di arresto dell'acqua negli sciacquoni? <i>(2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)</i> | | | |
| F 35. | <i>Omissis</i> | | | |
| F 35 bis. | Sono state adottate ulteriori misure tecniche per il risparmio idrico (ad es. serbatoio per la raccolta dell'acqua piovana ecc.)? <i>(2= presente almeno una misura; 0= non sono presenti)</i> | | | |

| | |
|---|----------|
| 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 sistemato in un apposito involucro o struttura che formi uno strato assolutamente impermeabile? 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 e per i serbatoi a parete singola deve essere presentata la prova di tenuta che dovrà essere effettuata ad ogni rinnovo. | | |
| O 37. | L'installazione del serbatoio è stata comunicata all'APPA, al Servizio Antincendio e al Comune competente o è comunque presente nel CPI? | | |
| In caso di serbatoio di gas propano liquido (GPL): | | | |
| O 38. | Il serbatoio è compreso nel CPI? | | |
| Altri prodotti pericolosi (ovvero tutti i prodotti con simbolo di pericolo su sfondo arancione): | | | |
| 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) | | |
| O39. 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 40. | Esistono dati specifici sui consumi di detersivi e/o di prodotti chimici utilizzati in altre aree dell'albergo (piscina, ecc.)? <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 41. | 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 soltanto per tutti i detersivi; 1= i sistemi di contenimento sono presenti soltanto per parte dei detersivi; 0= non vi sono sistemi di contenimento)</i> | | | |
| F 42. | Sono presenti sistemi di dosaggio automatico di detersivo per le lavastoviglie? <i>(2= è presente il sistema di dosaggio con</i> | | | |

| | | | | |
|-------|---|--|--|--|
| | 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 detergenti alternative che provochino un minore impatto sull'ambiente (con particolare riferimento a cloro e tensioattivi), come ad es. detergenti all'aceto? (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 d'acquisto); 0= non sono presenti tali detergenti) | | | |
| 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. | <i>Omissis</i> | | | |

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

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 < 55 °C; 1= temperatura compresa fra 55 °C e 60 °C; 0= temperatura >60 °C) | | | |
| F 52. | Esistono sistemi di illuminazione a basso consumo (ad es. anche LED)? (2= sono presenti in tutto l'albergo; 1= sono presenti solo nelle aree comuni; 0= non sono presenti) | | | |
| F 53. | <i>Omissis</i> | | | |
| F 53.1 | Sono presenti sistemi per lo spegnimento dell'illuminazione in caso di assenza dell'ospite (ad es. tessere o altro)? (2=presenti in tutta la struttura; 1= presenti soltanto in parte della struttura; 0=non sono presenti) | | | |
| F 53.2 | 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) | | | |
| F53.3 | Sono state adottate misure per ridurre la dispersione termica dell'edificio (ad es. cappotto, isolamento specifica del tetto)? (2=presente; 0=non presente) | | | |
| F53.4 | È presente un impianto solare per la produzione di acqua calda? (2=presente; 0=non presente) | | | |
| F53.5 | È presente un impianto fotovoltaico? (2=presente; 0=non presente) | | | |
| F53.6 | 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 |
|---|----------|

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. | Il titolare ha come obiettivo il miglioramento continuo della propria gestione ambientale? | | |

| 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)? (2= tutte le iniziative; 1= parte delle iniziative; 0= non viene resa nota) | | | |

| | |
|---|----------|
| 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 . Si dovrà tenere documentazione scritta (menù delle serate a tema, ecc.) o fotografica (eventuali stand dei prodotti, ecc.). | | |
| 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. | 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? (2= sono presenti bolle che attestano il reso degli imballi; 0= gli imballi non vengono restituiti) | | | |
| F 62. | Vengono acquistati prodotti biologici certificati? (verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica) (2= 0,10 €/presenza; 1=0,05 €/presenza) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente | | | |
| F 63. | Vengono acquistati prodotti lattiero-caseari provenienti dal Trentino? (verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica) (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 | | | |
| F 64. | Viene favorito l'acquisto di prodotti tipici del Parco (vedi TABELLA A) (verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica) (2= 0,20 €/presenza; 1=0,10 €/presenza) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente | | | |
| F 65. | Viene fornita all'ospite anche l'acqua naturale in brocca? (2= sempre in tutti i tavoli; 1= su richiesta; 0= non viene fornita) | | | |
| F 66. | L'acqua minerale che viene servita normalmente all'interno dell'albergo proviene da una sorgente situata in Trentino? | | | |

| | | | | |
|-------|---|--|--|--|
| | Verrà verificato a campione sulle fatture e in magazzino (2= più del 60% dell'acqua minerale acquistata; 1= fino al 60% dell'acqua minerale; 0= non vengono effettuati tali acquisti) | | | |
| F 67. | Vengono descritti e spiegati i piatti tipici? (2= i piatti vengono spiegati per iscritto nel menù; 1= i piatti tipici vengono spiegati oralmente (verrà intervistato il personale in tal senso)) | | | |
| F 68. | Viene preferita la somministrazione di marmellate, miele ecc. non confezionati in monoporzioni? (2= non vengono fornite monoporzioni; 1= 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.) | | | |
| F73.1 | 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) | | | |
| F73.2 | Vengono acquistate uova da allevamento all'aperto? Verrà verificato a campione sulle fatture e in magazzino (2= più del 25% delle uova acquistate; 1= meno del 25% delle uova acquistate; 0= non vengono acquistate) | | | |
| F73.3 | Nel menù è presente un piatto preparato con prodotti di comprovata produzione propria (es. orto)? (2= presenza di prodotti di produzione propria; 0= non ci sono prodotti di produzione propria) | | | |

| | |
|---|-----------|
| PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI | 14 |
|---|-----------|

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? Intervista con il personale addetto | | |

| REQUISITI FACOLTATIVI | | 0 | 1 | 2 |
|------------------------------|--|----------|----------|----------|
| F75. | <i>Omissis</i> | | | |
| F 75.1 | La formazione sulle modalità di raccolta differenziata dei rifiuti e sulla gestione dei prodotti pericolosi viene effettuata in modo periodico e registrata? (2= formazione registrata per tutti gli addetti; 1= formazione registrata per parte degli addetti; 0= formazione non registrata) | | | |

| | |
|---|----------|
| 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? Nel sito internet e/o nelle brochure di presentazione dell'albergo | | |
| 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? (kit di minimo 5 pubblicazioni edite dal Parco) | | |
| 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 80.1 | La struttura ha aderito ad alcune delle iniziative post-certificative del Parco? | | |
| O 80.2 | Il titolare o suo delegato ha partecipato alle attività formative organizzate dal Parco? | | |
| O 80.3 | 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 80.4 | La bacheca porta depliant del Parco è stata esposta in una zona accessibile agli ospiti? | | |

| REQUISITI FACOLTATIVI | | 0 | 1 | 2 |
|-----------------------|---|---|---|---|
| F 81. | 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.)? (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 82. | <i>Omissis</i> | | | |
| F 83. | Vengono date ai clienti ulteriori informazioni sulle iniziative di carattere ambientale che | | | |

| | | | | |
|---------|--|--|--|--|
| | <p>vengono organizzate sul territorio?</p> <p>Dovrà essere fornita documentazione fotografica sulle modalità utilizzate</p> <p>(2= informazione rielaborata e specifica per il cliente; 1= affissione di cartellonistica o altro in bacheca; 0= nessuna iniziativa supportata)</p> | | | |
| F 84. | <p>Gli ospiti vengono invitati a riportarsi i rifiuti a valle?</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 85. | <p>I clienti vengono motivati attraverso iniziative specifiche all'utilizzo di mezzi pubblici o alternativi dell'automobile?</p> <p>(2= iniziative specifiche di motivazione del cliente; 1= presenza di un pulmino dell'albergo; 0= non ci sono iniziative)</p> | | | |
| F 86. | <p>Vengono messe a disposizione dei clienti biciclette o mountain bike o racchette da neve d'inverno?</p> <p>(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)</p> | | | |
| F86 bis | <p>La struttura organizza in proprio o attraverso guide alpine, accompagnatori del territorio o accompagnatori del parco delle escursioni in montagna per i propri clienti?</p> <p>(2=attività organizzata settimanalmente in alta stagione; 1= attività svolta sporadicamente; 0=non viene svolta tale attività)</p> <p>Dovrà essere fornita documentazione fotografica sulle attività svolte o scritta riguardo a convenzioni con esterni.</p> | | | |
| F87. | <p>Vengono raccolte informazioni dagli ospiti come feedback sulle attività di comunicazione svolte nei confronti del Parco (ad es. questionari di soddisfazione del cliente)?</p> <p>(2= rielaborazione dei dati raccolti e consegna degli stessi al Parco; 1= presenza di domande sul questionario di soddisfazione; 0= non sono presenti)</p> | | | |
| F88. | <p>Viene utilizzata carta riciclata per la propria comunicazione?</p> <p>(2= la carta riciclata è utilizzata sia con la stampante che l'opuscolo di presentazione dell'albergo; 1= la</p> | | | |

| | | | | |
|-------|--|--|--|--|
| | carta riciclata è utilizzata con la stampante; 0=non è presente) | | | |
| F88.1 | In che misura la struttura ha aderito alle iniziative post certificazione del Parco? (ad es. bacheca espositiva, ParcoCard...) (2= ha aderito a tutte le iniziative; 1= ha aderito a parte delle iniziative; 0= non ha aderito alle iniziative) | | | |
| F88.2 | La struttura ha acquistato parco Card? (almeno 10 ParcoCard per le strutture turistico-ricettive e 3 ParcoCard per le strutture tipiche). (2= 10 PC per strutture turistico-ricettive e 3 PC strutture tipiche; 0= PC non acquistate) | | | |
| F88.3 | 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 (2= è presente; 0=non è presente) | | | |
| F88.4 | Vengono organizzate iniziative specifiche per le famiglie, al fine di far sperimentare ai più piccoli la realtà agricola di montagna? (2= iniziative continuative in stagione; 1=iniziative saltuarie; 0=non è presente) | | | |
| F88.5 | La struttura mette in atto iniziative specifiche per favorire l'ospitalità ai portatori di handicap? (2= più iniziative; 1= "invito" nella comunicazione dell'albergo; 0=non sono presenti) | | | |

| | |
|---|-----------|
| PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI | 13 |
|---|-----------|

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. | <i>Omissis</i> | | | | |
| F 97. | <i>Omissis</i> | | | | |
| 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. | <i>Omissis</i> | | | | |

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 | 10 |
| 1.7 | Gestione energetica | 8 | 24 |
| 2. Aspetti gestionali | | | |
| 2.1 | Mission aziendale | 0 | 2 |
| 2.2 | Gestione acquisti e valorizzazione delle tipicità | 14 | 30 |
| 2.3 | Gestione delle risorse umane | 0 | 2 |
| 3. Aspetti comunicativi | | 13 | 26 |
| 4. Iniziative specifiche | | | |
| TOTALE | | 50 | 118 |
| PUNTEGGIO MINIMO PER ASSEGNAZIONE MARCHIO | | 58 | |
| 5. Requisiti strutturali | | - | 18 |
| PUNTEGGIO MASSIMO TOTALE | | | 136 |

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 | Spressa 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 | Ciuga 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 - 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 | Involcini 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 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 (Ricetta 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 |
| | |

Parte integrante e sostanziale della deliberazione della Giunta esecutiva
n. 108 di data 3 agosto 2015.

Il Segretario
f.to dott. Roberto Zoanetti

Il Presidente
f.to Antonio Caola