



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

**Rev 1 del
06/02/2017**

**CARTA QUALITÀ
SERVIZI TURISTICI**

Pag. 1 di 26



**CARTA QUALITÀ
SERVIZI TURISTICI**

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 2 di 26 |

1. Premessa

I Parchi, nello spirito della Legge n. 394 del 6.12.91, promuovono gli operatori economici del territorio sensibili alla tutela dell'ambiente.

Nel settore dei servizi turistici, i Parchi intendono creare e potenziare una rete di servizi, dando maggiore visibilità alle imprese che s'impegnano a tutelare il territorio e valorizzare il patrimonio naturalistico locale.

I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica vengono assunti/rispettati attraverso l'adozione da parte del richiedente/concessionario di misure atte a migliorare la propria sostenibilità ambientale, economica e sociale (o performance ambientale), rispetto all'ambiente globale e locale in cui operano ed alle specificità territoriali del Parco. I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono distinti per tipologia di attività e per area tematica.

2. Campo di applicazione

Possono richiedere la concessione d'uso del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette tutti gli operatori economici che hanno la sede operativa (per sede operativa si intende che svolgano il servizio all'interno del territorio di riferimento) all'interno del territorio definito nell'articolo 3.

L'utilizzo del Marchio può essere concesso alle seguenti categorie:

a) Strutture Ricettive

- I. Alberghi, pensioni, ostelli
- II. Campeggi
- III. Affittacamere, bed&breakfast, case e appartamenti per vacanze
- IV. Agriturismo, ittiturismo
- V. Ristoranti
- VI. Residence, villaggi turistici

b) Servizi

- I. Agenzie di viaggi, tour operator ed organizzazioni di eventi/visite
- II. Noleggio di attrezzature sportive, sosta camper, parco divertimenti
- III. Visite turistiche terrestri e acquatiche (es. trekking, escursioni a piedi a cavallo e in mountain bike, arrampicata e speleologia, escursioni in canoa e in barca)
- IV. Pescaturismo
- V. Centri di Immersione
- VI. Noleggio di mezzi nautici sportivi e da diporto e campo boe
- VII. Servizi di trasporto passeggeri pubblici o privati (marittimo e terrestre)
- VIII. Stabilimento balneare
- IX. Noleggio di autovetture, biciclette, motocicli
- X. Altri servizi

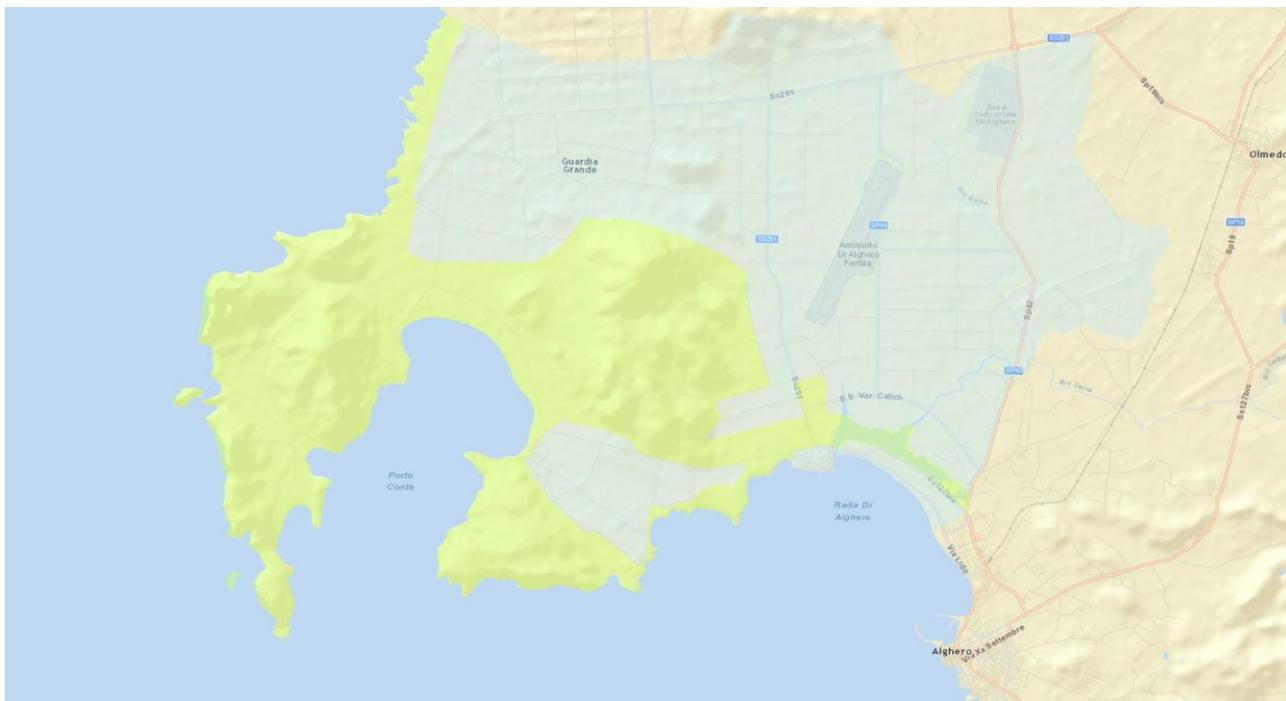
| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 3 di 26 |

3. Territorio di riferimento

Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso alle organizzazioni che erogano il loro servizio e/o hanno la struttura operativa collocata all'interno delle Aree Parco della Rete dei Parchi e delle Aree Protette e ricomprese nelle categorie previste dall'articolo 2. Inoltre, sono ammesse le organizzazioni di servizi turistici con sede legale esterna al territorio di riferimento ma che svolgono attività e programmi dedicati all'interno dell'area di riferimento definita dal presente articolo. Nello specifico possono richiedere la concessione del Marchio per quella specifica iniziativa le agenzie o le associazioni che all'interno delle proprie attività, organizzano e promuovono, temporaneamente, specifiche visite, pacchetti turistici, o attività all'interno dell'Area di riferimento, privilegiando i servizi e le strutture che aderiscono al Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

3.1 Parco Naturale Regionale di Porto Conte

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Naturale Regionale di Porto Conte comprende l'Area Parco e l'Area contigua al Parco, di cui all'allegato pubblicato nel sito del Parco. L'Area Contigua comprende i territori agricoli a nord della città di Alghero, all'interno dei suoi confini amministrativi. Qui di seguito viene riportata la rappresentazione grafica dell'Area Contigua al Parco Regionale di Porto Conte.



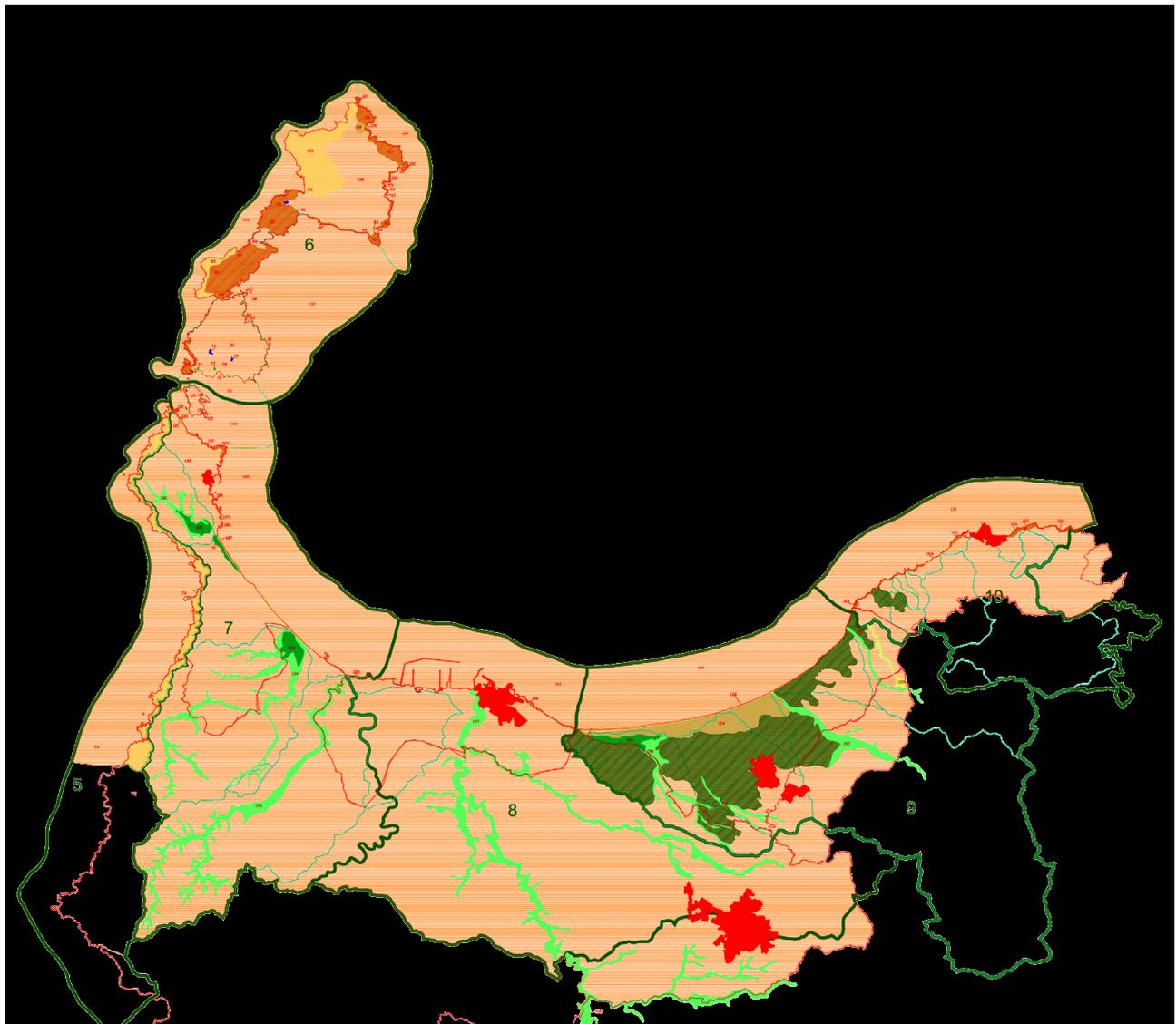
Rappresentazione grafica dell'Area Contigua del Parco di Porto Conte

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</p> | <p align="right">Rev 1 del 06/02/2017</p> |
| | <p align="center">CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI</p> | <p align="right">Pag. 4 di 26</p> |

3.2 Parco Nazionale dell'Asinara

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale dell'Asinara è l'Area Parco che comprende la parte emersa dell'intera Isola dell'Asinara e degli isolotti minori compresi entro la distanza di 1 km dalla linea di costa ad esclusione dell'Isola Piana come definita nel decreto istitutivo del Parco D.P.R. 3 ottobre 2002 e l'area Marina Protetta «Isola dell'Asinara» istituito dal decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 13 agosto 2002.

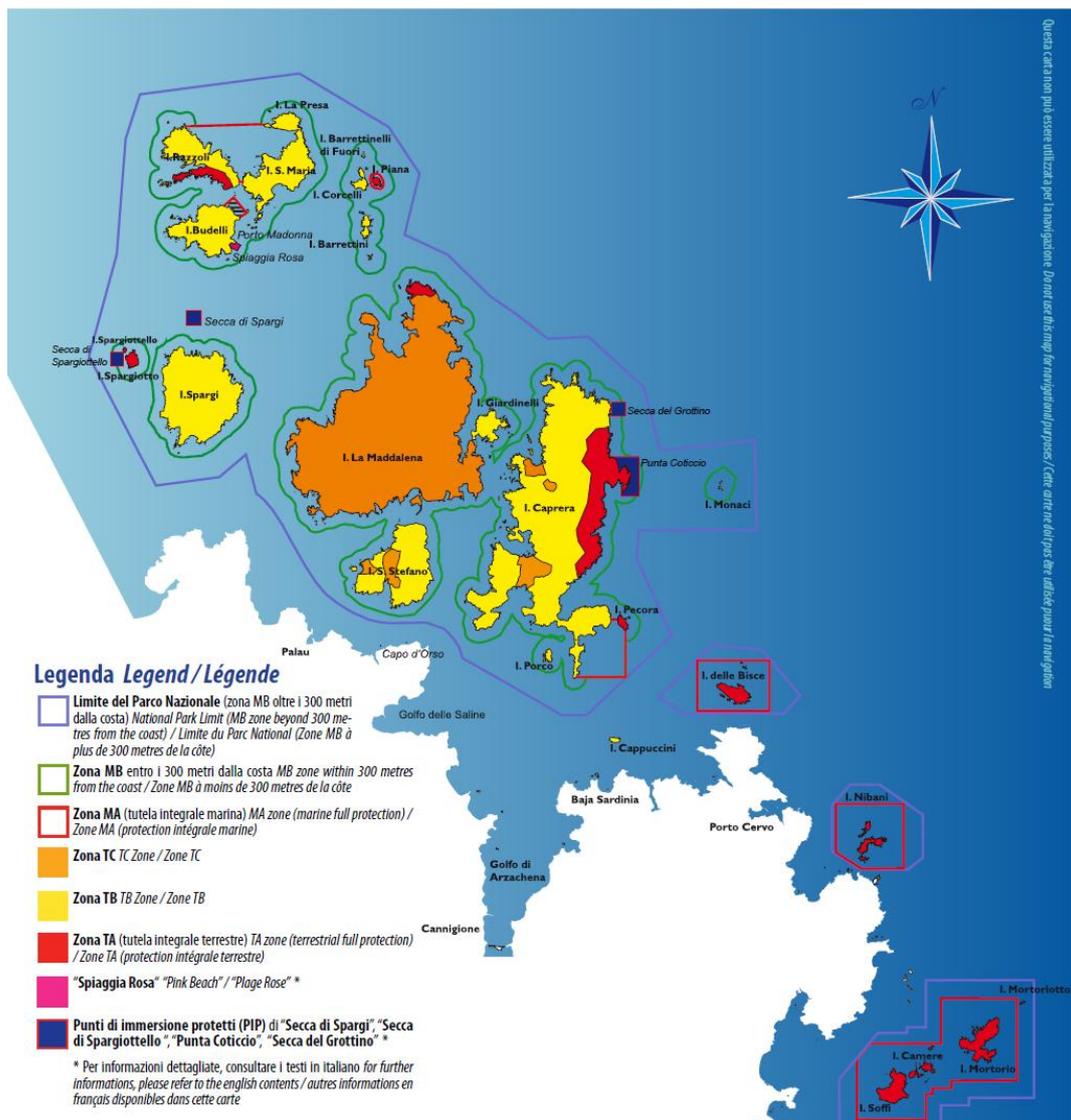
Rappresenta area di riferimento per la concessione del marchio anche l'area vasta contigua, così come definita nella Tavola 4e del Piano del Parco, approvato dalla Ras con delibera n. 13 del 30 marzo 2010.



| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 5 di 26 |

3.3 Parco Nazionale La Maddalena

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale La Maddalena è il territorio del comune di La Maddalena, nonché le aree marine circostanti per una distanza di almeno 1 Km dalla costa come definito nella legge istitutiva del parco art. 1 Legge 4 gennaio 1994, n.10 e D.P.R. 17 maggio 1996.



3.4 Parco Naturale Regionale di Molentargius

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Naturale Regionale di Molentargius è il territorio dell'area protetta così come individuato nella legge istitutiva n. 5 del 26 febbraio 1999.

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 6 di 26 |

4. Principi richiesti alle attività turistiche

Gli operatori turistici interessati alla concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette dovranno rispettare i seguenti principi, suddivisi in due tipologie:

- ✓ **Principi di base:** sono requisiti obbligatori che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del marchio devono possedere al momento della presentazione della richiesta.
- ✓ **Principi di miglioramento:** sono principi aggiuntivi che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del Marchio devono cercare di perseguire e applicare attraverso un programma di miglioramento da presentare al Parco di riferimento.

5. Principi di base

Qui di seguito vengono riportati principi di base che le organizzazioni devono rispettare per la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

I principi di base vengono suddivisi in sottocategorie in riferimento alle specificità delle attività svolte dall'organizzazione richiedente. All'interno dei principi di base sono ricompresi i principi generali che dovranno essere rispettati da tutte le categorie di operatori/organizzazioni che richiedono la concessione del Marchio.

Il possesso da parte del soggetto richiedente dell'Ecolabel Europeo per il servizio di ricettività turistica e l'adozione dei sistemi di gestione ambientale (ISO14001 ed EMAS) certificati da enti terzi accreditati, comporta la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, regolamentato dal presente documento, con integrazione del sistema aziendale certificato dei criteri previsti nel presente disciplinare e non contemplate nelle norme volontarie (dell'Ecolabel Europeo per i servizi turistici e sistemi di gestione ambientale in conformità alle norme ISO14001 ed EMAS). Alla richiesta di concessione del Marchio di Qualità Ambientale, il richiedente dovrà allegare una tabella di corrispondenza in cui si evidenziano i principi (generali, di base e migliorativi) previsti dalla presente Carta dei Servizi e dal Regolamento Uso del Marchio, rispettati dal proprio sistema di gestione ambientale/ecolabel, con allegato il certificato in corso di validità. Il Parco di riferimento ha comunque la facoltà di richiedere prima della concessione del Marchio di Qualità Ambientale la verifica presso l'organizzazione richiedente al fine di verificare la veridicità delle dichiarazioni presentate.

5.1 Principi Generali

I principi generali devono essere rispettati da tutte le categorie di operatori/organizzazioni che richiedono la concessione del Marchio.

1. La concessione del Marchio di Qualità Ambientale può essere rilasciata a tutte le organizzazioni, indicate nell'articolo 2, che hanno la struttura o svolgono il servizio all'interno del territorio di riferimento come descritto nell'articolo 3. Le strutture ricettive indicate nell'articolo 2 comma a) devono essere collocate all'interno del territorio di riferimento (art. 3). Mentre i Servizi Turistici, indicati nell'articolo 2 comma b), devono espletare il servizio all'interno del territorio di riferimento (art. 3).

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 7 di 26 |

2. Rispetto della legislazione vigente del settore di appartenenza, ed in particolare modo la legislazione ambientale:

- ✓ Autorizzazione all'esercizio;
- ✓ Emissioni in atmosfera (D.lgs. 152/2006 parte V);
- ✓ Reflui (autorizzazione scarichi - corretto smaltimento acque reflue (es.:D.Lgs. 152/06 e s.m.i.);
- ✓ Rifiuti (corretta gestione e smaltimento dei rifiuti);
- ✓ Approvvigionamento idrico;
- ✓ Sicurezza alimentare (metodo HACCP);
- ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro ed antincendio;
- ✓ Regolamento del Parco di riferimento.

3. Messa a disposizione di un documento per il monitoraggio della soddisfazione del cliente (registro o questionario) approvato o fornito dal Parco di riferimento.

4. La direzione deve approvare la politica ambientale dell'azienda. Il programma ambientale deve prevedere un continuo miglioramento sulla base dei criteri facoltativi indicati nell'allegato 1 del presente documento. La politica ambientale deve essere comunicata agli utenti e al personale aziendale. L'azienda deve impegnarsi a monitorare i consumi di risorse che hanno maggior impatto sull'ambiente in base all'attività/servizio svolto (es. consumi energetici, consumi idrici, prodotti pericolosi ecc..).

5. L'organizzazione deve informare e sensibilizzare gli utenti e il personale aziendale nell'utilizzo dei mezzi di trasporto collettivo o a basso impatto ambientale. L'azienda deve fornire informazioni sul sistema di trasporto pubblico (orari, fermate), o altri mezzi di trasporto sostenibili dal punto di vista ambientale (biciclette, motorini ecologici), dando preferenza agli operatori con il Marchio di Qualità Ambientale.

6. Utilizzo di almeno il 70% dei prodotti e/o servizi certificati con il Marchio di Qualità Ambientale (es. 5 prodotti a marchio del Parco, l'azienda dovrà acquistarne almeno 3). La Rete dei Parchi e delle Aree Protette redigerà un elenco ufficiale delle aziende certificate con il Marchio di Qualità Ambientale. Tale criterio sarà assolto se l'acquisto del prodotto/servizio sarà costante nell'intero anno solare. In mancanza dell'elenco delle aziende certificate tale criterio non dovrà essere applicato.

7. L'azienda deve informare gli utenti e il personale sulle modalità di risparmio energetico, idrico, riduzione dei rifiuti e gestione delle sostanze chimiche da applicare.

8. L'azienda deve informare gli utenti sugli specifici valori naturali e culturali dell'area Parco di riferimento e sulle norme comportamentali da tenere per la salvaguardia dell'ambiente.

9. Distribuzione ed esposizione del materiale informativo del Parco e degli operatori economici concessionari del Marchio di Qualità Ambientale.

10. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo organizzato dall'Ente Parco di riferimento.

11. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia.

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 8 di 26 |

5.2 Principi strutture ricettive

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.a del presente documento.

1. Almeno il 50% delle seguenti apparecchiature elettriche ed elettroniche, in riferimento Direttiva 1992/75/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1992 e successive modifiche, (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A o «Energy Star». Nello specifico gli elettrodomestici da considerare sono:

- Frigoriferi, congelatori e loro combinazioni;
- Lavatrici, essiccatori e loro combinazioni;
- Lavastoviglie;
- Forni;
- Scaldacqua e serbatoi di acqua calda;
- Apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici).

2. Le apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici) devono possedere i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta «Energy Star» ai sensi del regolamento (CE) n. 106/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio e della decisione 2003/168/CE della Commissione.

3. Gli impianti esistenti di riscaldamento in pompa di calore devono avere un'efficienza energetica minima di classe B: rapporto tra KW resi e assorbiti in riscaldamento ≥ 3 . Il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità (potenza refrigerante) superiore a 12 kW.

4. Nel periodo di assegnazione del Marchio le nuove installazioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: nuova capacità di generazione di energia termica dovrà presentare un rendimento \geq del 88%; Dispositivi elettrici o elettronici (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A; Impianti di riscaldamento in pompa di calore, devono essere muniti di un sistema di spegnimento automatico in caso di apertura delle finestre; Le finestre aggiunte o rinnovate dovranno essere conformi alla direttiva 2002/91/CE (articoli 4, 5 e 6) e alla direttiva 89/106/CEE del Consiglio (2) (direttiva sui prodotti da costruzione) e le relative regole tecniche nazionali che le attuano.

5. Nel caso l'impianto di riscaldamento e/o di condizionamento non si spenga automaticamente quando le finestre sono aperte, nella stanza devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che ricordano agli ospiti di chiudere la o le finestre se l'impianto di riscaldamento o di condizionamento è in funzione. Se nelle stanze non c'è un dispositivo di spegnimento automatico delle luci, devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che invitino gli ospiti a spegnere le luci quando escono dalla stanza. L'Informativa sulla chiusura degli infissi e sullo spegnimento delle luci deve essere disponibile nei punti di utilizzo.

6. Il 100% delle lampadine installate devono essere ad alta efficienza energetica (massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato). Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampadine a basso consumo energetico.

7. Impiego del 50% di sistemi di risparmio idrico per i rubinetti e docce (il sistema adottato deve permettere una riduzione del flusso medio dell'acqua erogata, es.: rompigetto).

8. Il 50% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria.

9. Regolazione (manuale o automatica) dei sistemi di irrigazione delle aree verdi (non dedite a produzione agricola, es.: prato, giardino). Per regolazione manuale il richiedente deve fornire autocertificazione attestante che i litri/gg per mq è ≤ 7 litri di superficie irrigata. Per regolazione

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 9 di 26 |

automatica i valori di impostazione devono essere ≤ 7 litri/gg per mq. Ove disponibile, obbligo di utilizzo di acqua non potabile per l'innaffiamento dei giardini.

10. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locale. Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, l'azienda deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.

11. Gli utenti/personale devono essere informati sulle modalità e sui punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti. Nel caso in cui gli utenti non vengano coinvolti nel sistema di raccolta differenziata della struttura, ma tale compito è svolto dal personale aziendale, il criterio non deve essere applicato per gli utenti. Tale aspetto specifico deve essere dichiarato dalla direzione aziendale. Il personale dovrà essere sensibilizzato/formato sulle modalità di gestione dei rifiuti attraverso una riunione documentata sottoscritta dai partecipanti.

12. L'azienda deve informare gli utenti/personale sull'uso corretto degli scarichi per evitare lo smaltimento di sostanze che potrebbero impedire il trattamento delle acque di scarico secondo le modalità previste dal piano di trattamento delle acque reflue urbane e dalle normative comunitarie. Ogni toilette deve disporre di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti devono essere invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette.

13. All'arrivo gli utenti devono essere informati e sensibilizzati sulla politica dell'azienda sul cambio di asciugamani e lenzuola al fine di ridurre gli impatti dovuti dal lavaggio degli stessi. Per tale criterio l'azienda dovrà definire una frequenza da proporre agli ospiti. Tale criterio si applica solo alle strutture ricettive nelle quali il servizio comprende la fornitura di asciugamani e/o lenzuola.

14. I disinfettanti, i prodotti pericolosi, i prodotti non biodegradabili devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge o di buone prassi. L'azienda deve eliminare o ridurre al minimo l'utilizzo dei prodotti pericolosi e prodotti non biodegradabili.

15. Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzino il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene. Tale criterio è applicabile alle strutture dotate di piscina.

16. Almeno il 40% dei prodotti agroalimentari utilizzati per la ristorazione (compresa la colazione) devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT, biologici. Tale criterio non si applica solamente nel caso in cui la normativa imponga particolari condizioni di somministrazione/confezionamento che i suddetti prodotti non possono assicurare (es. prodotti monouso per la colazione nei B&B).

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 10 di 26 |

5.3 Principi agenzie di viaggi, tour operator ed organizzazione di eventi/visite

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.1, o attività similari.

1) Almeno il 50% delle seguenti apparecchiature elettriche ed elettroniche, in riferimento Direttiva 1992/75/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1992 e successive modifiche, (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A o «Energy Star». Nello specifico gli elettrodomestici da considerare sono:

- Frigoriferi, congelatori e loro combinazioni;
- Lavatrici, essiccatori e loro combinazioni;
- Lavastoviglie;
- Forni;
- Scaldacqua e serbatoi di acqua calda;
- Apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici).

Le apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici) devono possedere i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta «Energy Star» ai sensi del regolamento (CE) n. 106/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e della decisione 2003/168/CE della Commissione.

Nel periodo di assegnazione del Marchio le nuove installazioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: nuova capacità di generazione di energia termica dovrà presentare un rendimento \geq del 88%; Dispositivi elettrico o elettronico (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A; Impianti di riscaldamento in pompa di calore, devono essere muniti di un sistema di spegnimento automatico in caso di apertura delle finestre; Le finestre aggiunte o rinnovate dovranno essere conformi alla direttiva 2002/91/CE (articoli 4, 5 e 6) e alla direttiva 89/106/CEE del Consiglio (2) (direttiva sui prodotti da costruzione) e le relative regole tecniche nazionali che le attuano.

Gli impianti esistenti di riscaldamento in pompa di calore devono avere un'efficienza energetica minima di classe B: rapporto tra KW resi e assorbiti in riscaldamento \geq 3. Il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità (potenza refrigerante) superiore a 12 kW.

Nel caso l'impianto di riscaldamento e/o di condizionamento non si spenga automaticamente quando le finestre sono aperte, nella stanza devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che ricordano agli ospiti di chiudere la o le finestre se l'impianto di riscaldamento o di condizionamento è in funzione. Se nelle stanze non c'è un dispositivo di spegnimento automatico delle luci, devono essere disponibili informazioni facilmente accessibili che invitino gli ospiti a spegnere le luci quando escono dalla stanza. L'Informativa sulla chiusura degli infissi e sullo spegnimento delle luci deve essere disponibile nei punti di utilizzo.

2) Il 100% delle lampadine installate devono essere ad alta efficienza energetica (massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato). Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampadine a basso consumo energetico.

3) Impiego del 50% di sistemi di risparmio idrico per i rubinetti (il sistema adottato deve permettere una riduzione del flusso medio dell'acqua erogata, es.: rompigitto).

4) Il 50% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria.

5) I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locali. Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, la struttura ricettiva deve inviare una lettera per esprimere la volontà di

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 11 di 26 |

effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.

6) Gli utenti/personale devono essere informati sulle modalità e sui punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti. Nel caso in cui gli utenti non vengano coinvolti nel sistema di raccolta differenziata della struttura, ma tale compito è svolto dal personale aziendale, il criterio non deve essere applicato per gli utenti. Tale aspetto specifico deve essere dichiarato dalla direzione aziendale. Il personale dovrà essere sensibilizzato/formato sulle modalità di gestione dei rifiuti attraverso una riunione documentata sottoscritta dai partecipanti.

7) L'azienda deve informare gli utenti/personale sull'uso corretto degli scarichi per evitare lo smaltimento di sostanze che potrebbero impedire il trattamento delle acque di scarico secondo le modalità previste dal piano di trattamento delle acque reflue urbane e dalle normative comunitarie. Ogni toilette deve disporre di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti devono essere invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette.

8) I disinfettanti, i prodotti pericolosi, i prodotti non biodegradabili devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge o di buone prassi. L'azienda deve eliminare o ridurre al minimo l'utilizzo dei prodotti pericolosi, dei prodotti non biodegradabili.

9) Gli operatori che effettuano/promuovono visite guidate, all'interno dell'Area Parco, devono avvalersi di personale che ha partecipato ai corsi di formazione/aggiornamento per accompagnatori/guide organizzato dal Parco di riferimento o avvalersi di una guida autorizzata dal Parco.

10) Gli itinerari devono essere pianificati e progettati in collaborazione con l'Ente Parco.

Il numero di partecipanti alla visita deve essere commisurato alla fragilità dell'ambiente che si visita. Il numero massimo di partecipanti deve essere approvato dal Parco.

11) Durante le visite si devono privilegiare sentieri già segnati e autorizzati dal Parco.

12) Il servizio proposto (escursioni, pacchetti turistici, eventi) si deve svolgere interamente nel territorio di riferimento delle rete dei Parchi e delle Aree Protette (articolo 3 del presente documento).

13) Presenza nelle componenti dell'offerta di attività, strutture e servizi espressamente dedicati ai bambini e alle famiglie con bambini.

Per questa tipologia di operatori il Marchio di Qualità Ambientale potrà essere applicato sui singoli servizi/pacchetti oggetto di certificazione. Per tutte le altre applicazioni si rimanda alla Convezione di Concessione del Marchio di Qualità Ambientale da sottoscrivere a seguito della certificazione in base alle diverse specificità aziendali.

5.4 Servizi Noleggio di attrezzature sportive, sosta camper, parco divertimenti

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.II, o attività similari.

1. Almeno il 50% delle seguenti apparecchiature elettriche ed elettroniche, in riferimento Direttiva 1992/75/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1992 e successive modifiche, (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A o «Energy Star». Nello specifico gli elettrodomestici da considerare sono:

- Frigoriferi, congelatori e loro combinazioni;
- Lavatrici, essiccatori e loro combinazioni;
- Lavastoviglie;
- Forni;
- Scaldacqua e serbatoi di acqua calda;

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 12 di 26 |

-Apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici).

Le apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici) deve possedere i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta «Energy Star» ai sensi del regolamento (CE) n. 106/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e della decisione 2003/168/CE della Commissione.

2. Nel periodo di assegnazione del Marchio le nuove installazioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: nuova capacità di generazione di energia termica dovrà presentare un rendimento \geq del 88%; Dispositivi elettrico o elettronico (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A; Impianti di riscaldamento in pompa di calore, devono essere muniti di un sistema di spegnimento automatico in caso di apertura delle finestre; Le finestre aggiunte o rinnovate dovranno essere conformi alla direttiva 2002/91/CE (articoli 4, 5 e 6) e alla direttiva 89/106/CEE del Consiglio (2) (direttiva sui prodotti da costruzione) e le relative regole tecniche nazionali che le attuano.

3. Gli impianti esistenti di riscaldamento in pompa di calore devono avere un'efficienza energetica minima di classe B: rapporto tra KW resi e assorbiti in riscaldamento \geq 3. Il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità (potenza refrigerante) superiore a 12 kW.

4. Il 100% delle lampadine installate devono essere ad alta efficienza energetica (massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato). Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampadine a basso consumo energetico.

5. Impiego del 50% di sistemi di risparmio idrico per i rubinetti e docce (il sistema adottato deve permettere una riduzione del flusso medio dell'acqua erogata, es.: rompigitto).

6. Il 50% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria.

7. Regolazione (manuale o automatica) dei sistemi di irrigazione delle aree verdi (non dedite a produzione agricola, es.: prato, giardino). Per regolazione manuale il richiedente deve fornire autocertificazione attestante che i litri/gg per mq è \leq 7 litri di superficie irrigata. Per regolazione automatica i valori di impostazione devono essere \leq 7 litri/gg per mq. Ove disponibile obbligo di acqua non potabile per l'innaffiamento dei giardini.

8. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locali. Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, la struttura ricettiva deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.

9. Gli utenti/personale devono essere informati sulle modalità e sui punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti. Nel caso in cui gli utenti non vengano coinvolti nel sistema di raccolta differenziata della struttura, ma tale compito è svolto dal personale aziendale, il criterio non deve essere applicato per gli utenti. Tale aspetto specifico deve essere dichiarato dalla direzione aziendale. Il personale dovrà essere sensibilizzato/formato sulle modalità di gestione dei rifiuti attraverso una riunione documentata sottoscritta dai partecipanti.

10. L'azienda deve informare gli utenti/personale sull'uso corretto degli scarichi per evitare lo smaltimento di sostanze che potrebbero impedire il trattamento delle acque di scarico secondo le modalità previste dal piano di trattamento delle acque reflue urbane e dalle normative comunitarie. Ogni toilette deve disporre di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti devono essere invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette.

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 13 di 26 |

11. I disinfettanti, i prodotti pericolosi, i prodotti non biodegradabili devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge o di buone prassi. L'azienda deve eliminare o ridurre al minimo l'utilizzo dei prodotti pericolosi, dei prodotti non biodegradabili.

12. Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzino quantitativi minimi necessari ad assicurare l'igiene. Tale criterio è applicabile alle strutture dotate di piscina.

13. Possibilità per camper e roulotte di conferire i propri scarichi direttamente in fognatura o sistema di smaltimento alternativo e compatibile con le normative vigenti.

14. Almeno il 40% dei prodotti agroalimentari utilizzati per la ristorazione (compresa la colazione) devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT, biologici. Tale criterio non si applica solamente nel caso la normativa imponga particolari condizioni di somministrazione/confezionamento che i suddetti prodotti non possono assicurare (es. prodotti monouso per la colazione nei B&B).

15. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi ove disponibile.

16. Informazione e sensibilizzazione sull'uso consapevole delle attrezzature e mezzi impiegati nell'attività specifica relativamente alla sicurezza personale, di terzi e in relazione alle specificità dell'Area Parco.

17. Confinamento dei parcheggi in aree dedicate (ove applicabile). Il criterio deve essere applicato nel caso in cui i parcheggi siano di proprietà dell'azienda, ovvero collocati all'interno del perimetro aziendale. Per area dedicata si intende un'area aziendale destinata esclusivamente a parcheggio.

18. Nel caso di nuove piantumazioni o nel caso di realizzazione di nuove aree verdi all'interno del perimetro aziendale, impegno all'uso di vegetazione autoctona nelle aree verdi.

19. Almeno il 50% delle aree comuni esterne dedicate alla ristorazione (bar, picnic) devono essere ombreggiate mediante alberatura.

20. Impegno a non utilizzare i fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi per la durata della certificazione.

21. Programma di mantenimento della sicurezza e della conformità delle attrezzature del parco giochi.

22. Certificazione sicurezza dei giochi o attrezzature utilizzate dal pubblico EN 1176-6 o altra omologazione prevista dalla normativa vigente.

23. Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.

5.5 Visite turistiche terrestri e acquatiche

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.III, o attività similari

1. Gli operatori che effettuano visite guidate all'interno dell'Area Parco (articolo 3) devono avvalersi di personale che ha partecipato ai corsi di formazione/aggiornamento per accompagnatori/guide organizzato dal Parco di riferimento o avvalersi di una guida autorizzata dal Parco.

2. Gli itinerari devono essere pianificati e progettati in collaborazione con l'Ente Parco.

3. Il numero di partecipanti alla visita deve essere commisurato alla fragilità dell'ambiente che si visita. Il numero massimo di partecipanti deve essere approvato dal Parco.

4. Durante le visite si devono privilegiare sentieri già segnati ed autorizzati.

5. Le visite devono essere programmate e promosse per almeno 9 mesi all'anno. In caso di inapplicabilità di tale criterio, il periodo di programmazione e promozione delle visite deve essere concordato e approvato dal Parco di riferimento.

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 14 di 26 |

6. Gli operatori devono conoscere e rispettare le normative e i regolamenti del Parco di riferimento, in materia di accesso e di fruizione dell'area stessa, con particolare attenzione alle disposizioni inerenti la protezione del patrimonio naturale e culturale dell'Area Parco.
7. Informare l'Ente Parco di riferimento su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità sentieri, mancanza di segnaletica, inquinamento ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione.
8. Informare i visitatori sui comportamenti da tenere durante la visita nell'Area Parco.
9. Programmare e promuovere, almeno una volta all'anno, un servizio/attività per i soggetti svantaggiati o diversamente abili. Tale servizio/attività potrà essere realizzata anche in collaborazione con altri operatori, associazioni, enti pubblici.
10. Programmare e promuovere, almeno una volta all'anno, un servizio/attività dedicata ai bambini. Tale servizio/attività potrà essere realizzata anche in collaborazione con altri operatori, associazioni, enti pubblici.
11. Conoscere almeno una lingua straniera.
12. Partecipare o realizzare un attività/progetto di promozione e valorizzazione dell'Area Parco. Almeno uno all'anno. Tale attività potrà essere realizzata anche in collaborazione con altri operatori, associazioni, enti pubblici.
13. Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.
14. Impiego di mezzi a basso impatto ambientale (euro 3, ecodiesel, bici, cavallo, etc). Tale criterio non si applica ai trenini turistici con motorizzazioni che classificano il mezzo come trattore stradale.
15. Manutenzione regolare del mezzo di trasporto per la riduzione delle emissioni inquinanti.
16. I cavalli devono sostare in box di almeno 9 mq.

Per questa tipologia di operatori il Marchio di Qualità Ambientale potrà essere applicato sui singoli servizi/pacchetti certificati. Mentre nel caso in cui l'organizzazione lavori esclusivamente nell'Area Parco tale certificazione potrà essere concessa direttamente all'azienda. Per tutte le altre applicazioni si rimanda alla Convezione di Concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette da sottoscrivere a seguito della certificazione in base alle diverse specificità aziendali.

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 15 di 26 |

5.6 Servizio pescaturismo

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.IV, o attività similari, del presente disciplinare:

1. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locali. Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, l'azienda deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.
2. Gli operatori devono conoscere e rispettare le normative e i regolamenti del Parco di riferimento, in materia di accesso e di fruizione dell'area stessa, con particolare attenzione alle disposizioni inerenti la protezione del patrimonio naturale e culturale dell'Area Parco.
3. Informare l'Ente di Gestione del Parco di riferimento su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità sentieri, mancanza di segnaletica, inquinamento ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione.
4. Il menù proposto deve essere realizzato con il pescato giornaliero. Nel caso di mancato pescato del giorno l'operatore può utilizzare il pescato di altri operatori con il marchio di qualità ambientale.
5. Pianificare gli itinerari proposti insieme all'Ente Parco, attraverso lo scambio di informazioni su percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate.
6. Rispetto dei cicli naturali della fauna marina. Utilizzo della maglia del 9, massimo 10 pezzi.
7. Utilizzo di attrezzature per la pesca a basso impatto ambientale. Il numero di nasse max 50.
8. Manutenzione regolare del mezzo di trasporto per la riduzione delle emissioni di inquinanti.
9. I disinfettanti, i prodotti pericolosi, i prodotti non biodegradabili devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge o di buone prassi. L'azienda deve eliminare o ridurre al minimo l'utilizzo dei prodotti pericolosi, dei prodotti non biodegradabili.
10. Almeno il 40% dei prodotti agroalimentari utilizzati per la ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT, biologici.
11. Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.
12. Le imbarcazioni con i servizi igienici a bordo devono essere dotate delle casse di raccolta dei liquami.
13. Rendere disponibile tutta la documentazione relativa alla corretta gestione e smaltimento di materiali inquinanti e rifiuti prodotti dall'azienda (acque di sentina, liquami, residui dell'attività di ristorazione) secondo le normative vigenti (es.: formulari carico rifiuti). In fase di implementazione del sistema sarà richiesto quale requisito minimo la dichiarazione di attivazione del servizio di smaltimento da parte del soggetto abilitato.
14. Utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.
15. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi, ove disponibile.

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 16 di 26 |

5.7 Servizio centri di immersione

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.V, o attività similari.

1. Gli operatori devono conoscere e rispettare le normative e i regolamenti del Parco di riferimento, in materia di accesso e di fruizione dell'area stessa, con particolare attenzione alle disposizioni inerenti la protezione del patrimonio naturale e culturale dell'area Parco.
2. Informare l'Ente Parco di riferimento su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità sentieri, mancanza di segnaletica, inquinamento ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione.
3. Le imbarcazioni con i servizi igienici a bordo devono essere dotate delle casse di raccolta dei liquami.
4. Rendere disponibile tutta la documentazione relativa alla corretta gestione e smaltimento di materiali inquinanti e rifiuti prodotti dall'azienda (acque di sentina, liquami, residui dell'attività di ristorazione) secondo le normative vigenti (es.: formulari carico rifiuti). In fase di implementazione del sistema sarà richiesto quale requisito minimo la dichiarazione di attivazione del servizio di smaltimento da parte del soggetto abilitato.
5. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi, ove disponibile.
6. Rendere disponibile tutta la documentazione relativa all'informazione al personale (diretto e utenti) sull'uso in sicurezza delle attrezzature e dei mezzi impiegati nell'attività specifica (rif.: DVR).
7. Rendere disponibile tutta la documentazione relativa alla corretta manutenzione delle attrezzature e dei mezzi impiegati nell'attività specifica.
8. Impegno all'utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.
9. Informare gli utenti sul regolamento/disciplinare dell'Area Parco e la relativa zonizzazione.
10. Prima dell'escursione comunicare ai partecipanti le norme di comportamento da adottare in immersione consegnando loro un vademecum di buone prassi subacquee (è vietato il contatto con il fondo marino, l'asportazione anche parziale e il danneggiamento di qualsiasi materiale e/o organismo di natura geologica e biologica, ed è fatto obbligo di mantenere l'attrezzatura subacquea quanto più possibile aderente al corpo).
11. Ogni guida non può condurre più di 6 subacquei per un massimo di 2 guide e 12 subacquei ad ogni escursione.
12. Utilizzo di impianti di diffusione della voce e di segnali acustici o sonori, esclusivamente per fornire informazioni sugli itinerari e sulle località visitate, con volume sonoro strettamente indispensabile alla percezione degli stessi da parte dei passeggeri a bordo.
13. Attuare buone prassi di rispetto dell'ambiente quali ad esempio: raccogliere qualunque tipo di rifiuto galleggiante, segnalare in modo tempestivo la presenza di sostanze inquinanti alla Capitaneria di Porto o all'Area Parco.
14. Divieto di dare da mangiare ai pesci in qualsiasi modo e di provocare la morte degli stessi.
15. Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.
16. Rendere disponibile la documentazione attestante l'approvazione del Parco delle aree di immersione.

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 17 di 26 |

5.8 Noleggio di mezzi nautici sportivi e da diporto e campo boe

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.VI, o attività similari.

1 Il 100% delle lampadine installate devono essere ad alta efficienza energetica (massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato). Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampadine a basso consumo energetico.

2 I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locali. Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, la struttura ricettiva deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.

3 Gli utenti/personale devono essere informati sulle modalità e sui punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.

4 L'azienda deve informare gli utenti/personale sull'uso corretto degli scarichi per evitare lo smaltimento di sostanze che potrebbero impedire il trattamento delle acque di scarico secondo le modalità previste dal piano di trattamento delle acque reflue urbane e dalle normative comunitarie. Ogni toilette deve disporre di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti devono essere invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette.

5 I disinfettanti, i prodotti pericolosi, i prodotti non biodegradabili devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge o di buone prassi. L'azienda deve eliminare o ridurre al minimo l'utilizzo dei prodotti pericolosi, dei prodotti non biodegradabili.

6 Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.

7 Le imbarcazioni devono essere dotate delle casse di raccolta dei liquami.

8 Divieto di scarico in mare di qualsiasi materiale inquinante.

9 Effettuare un'adeguata gestione e smaltimento di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali e pericolosi.

10 Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi, ove disponibile.

11 Manutenzione regolare del mezzo di trasporto per la riduzione delle emissioni di inquinanti.

12 Utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.

13 L'azienda deve essere munita di registro di scarico delle acque di sentina da conservare unitamente alle ricevute di conferimento delle miscele di idrocarburi a centri di smaltimento autorizzati.

14 L'azienda deve comunicare agli utenti le norme comportamentali da adottare all'interno dell'Area Parco in riferimento alla zonizzazione del Parco, con relativa consegna di nota informativa.

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 18 di 26 |

5.9 Servizi di trasporto passeggeri pubblici o privati (marittimo e terrestre)

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.VII, o attività similari.

1. Pianificazione degli orari e dei percorsi con il Parco di riferimento.
2. Garantire un servizio per almeno 9 mesi all'anno. Ovvero l'azienda deve essere strutturata e organizzata in modo tale da poter erogare il servizio in caso di richiesta da parte dell'utente. Tale punto non sarà applicabile nel caso il Parco di riferimento esoneri l'azienda a garantire il servizio anche nei periodi di bassa stagione turistica.
3. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locali. Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, l'azienda deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.
4. Gli utenti/personale devono essere informati sulle modalità e sui punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.
5. Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.
6. Rendere disponibile tutta la documentazione relativa alla corretta gestione e smaltimento di materiali inquinanti e rifiuti prodotti dall'azienda (acque di sentina, liquami, residui dell'attività di ristorazione) secondo le normative vigenti (es.: formulari carico rifiuti). In fase di implementazione del sistema sarà richiesto quale requisito minimo la dichiarazione di attivazione del servizio di smaltimento da parte del soggetto abilitato.
7. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi ove disponibile.
8. Manutenzione regolare del mezzo di trasporto per la riduzione delle emissioni di inquinanti.
9. Utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.
10. Per i mezzi terrestri motorizzazione minima euro 3. Tale criterio non si applica ai trenini turistici con motorizzazioni che classificano il mezzo come trattore stradale.
11. Le imbarcazioni con i servizi igienici a bordo devono essere dotate delle casse di raccolta dei liquami.

5.10 Gestione di stabilimenti balneari

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.VIII, o attività similari.

1. Almeno il 50% delle seguenti apparecchiature elettriche ed elettroniche, in riferimento Direttiva 1992/75/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1992 e successive modifiche, (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A o «Energy Star». Nello specifico gli elettrodomestici da considerare sono:

- Frigoriferi, congelatori e loro combinazioni;
- Lavatrici, essiccatori e loro combinazioni;
- Lavastoviglie;
- Forni;
- Scaldacqua e serbatoi di acqua calda;
- Apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici).

Le apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici) deve possedere i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta «Energy Star» ai sensi del regolamento

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 19 di 26 |

(CE) n. 106/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e della decisione 2003/168/CE della Commissione.

2. Nel periodo di assegnazione del Marchio le nuove installazioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: nuova capacità di generazione di energia termica dovrà presentare un rendimento \geq del 88%; Dispositivi elettrico o elettronico (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A; Impianti di riscaldamento in pompa di calore, devono essere muniti di un sistema di spegnimento automatico in caso di apertura delle finestre; Le finestre aggiunte o rinnovate dovranno essere conformi alla direttiva 2002/91/CE (articoli 4, 5 e 6) e alla direttiva 89/106/CEE del Consiglio (2) (direttiva sui prodotti da costruzione) e le relative regole tecniche nazionali che le attuano.

3. Gli impianti esistenti di riscaldamento in pompa di calore devono avere un'efficienza energetica minima di classe B: rapporto tra KW resi e assorbiti in riscaldamento \geq 3. Il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità (potenza refrigerante) superiore a 12 kW.

4. Il 100% delle lampadine installate devono essere ad alta efficienza energetica (massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato). Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampadine a basso consumo energetico.

5. Impiego del 50% di sistemi di risparmio idrico per i rubinetti e docce (il sistema adottato deve permettere una riduzione del flusso medio dell'acqua erogata, es.: rompigetto).

6. Il 50% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria.

7. Regolazione (manuale o automatica) dei sistemi di irrigazione delle aree verdi (non dedite a produzione agricola, es.: prato, giardino). Per regolazione manuale il richiedente deve fornire autocertificazione attestante che i litri/gg per mq è \leq 7 litri di superficie irrigata. Per regolazione automatica i valori di impostazione devono essere \leq 7 litri/gg per mq. Ove disponibile obbligo di acqua non potabile per l'innaffiamento dei giardini.

8. I rifiuti devono essere separati in categorie che possano essere gestite separatamente dagli impianti locali o nazionali di gestione dei rifiuti (plastica, vetro, carta cartone, umido, secco, elettrodomestici, alluminio ecc..). Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, l'azienda deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.

9. Gli utenti/personale devono essere informati sulle modalità e sui punti in cui possono effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti. Nel caso in cui gli utenti non vengano coinvolti nel sistema di raccolta differenziata della struttura, ma tale compito è svolto dal personale aziendale, il criterio non deve essere applicato per gli utenti. Tale aspetto specifico deve essere dichiarato dalla direzione aziendale. Il personale dovrà essere sensibilizzato/formato sulle modalità di gestione dei rifiuti attraverso una riunione documentata sottoscritta dai partecipanti.

10. L'azienda deve informare gli utenti/personale sull'uso corretto degli scarichi per evitare lo smaltimento di sostanze che potrebbero impedire il trattamento delle acque di scarico secondo le modalità previste dal piano di trattamento delle acque reflue urbane e dalle normative comunitarie. Ogni toilette deve disporre di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti devono essere invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette.

11. I disinfettanti, i prodotti pericolosi, i prodotti non biodegradabili devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge o di buone prassi. L'azienda deve eliminare o ridurre al minimo l'utilizzo dei prodotti pericolosi, dei prodotti non biodegradabili.

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 20 di 26 |

12. Limitare le operazioni di rastrellatura solamente alle aree destinate ai bagnanti. Le aree destinate ai bagnanti devono essere bene segnalate o delimitate. Non effettuare operazioni di rastrellamento nelle aree dunali.

13. Impegno a non effettuare nessuna operazione che possa compromettere le specie floristiche e faunistiche e i processi dinamici delle formazioni dunali.

14. Rendere accessibile e fruibile la spiaggia, i bagni e l'area bar/ristorante anche alle persone diversamente abili.

15. Confinamento dei parcheggi in aree dedicate (ove applicabile). Nel caso i parcheggi siano di proprietà dell'azienda, ovvero siano collocati all'interno del perimetro aziendale il criterio è applicabile. Per area dedicata si intende un'area aziendale destinata esclusivamente a parcheggio.

16. Distribuzione e/o esposizione di note informative sulle norme comportamentali all'interno dello stabilimento (consumi idrici, energia elettrica, rifiuti, rispetto e conservazione dei luoghi).

17. Almeno il 40% dei prodotti agroalimentari utilizzati per la ristorazione in alberghi e ristoranti negli agriturismo (compresa la colazione) devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT, biologici. Tale criterio non si applica solamente nel caso la normativa imponga particolari condizioni di somministrazione/confezionamento che i suddetti prodotti non possono assicurare (es. prodotti monouso per la colazione nei B&B).

5.11 Noleggio di autovetture, biciclette, motocicli

I seguenti principi devono essere rispettati dagli operatori turistici riportati nel punto 2.b.IX, o attività similari.

1. Almeno il 20% delle autovetture impiegate deve essere di classe euro 4
2. L'80% delle autovetture impiegate deve essere di classe minima euro 3
3. I rifiuti devono essere separati in categorie che possano essere gestite separatamente dagli impianti locali o nazionali di gestione dei rifiuti (plastica, vetro, carta cartone, umido, secco, elettrodomestici, alluminio ecc..). Se l'amministrazione locale non offre un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato dei rifiuti, la struttura ricettiva deve inviare una lettera per esprimere la volontà di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e la preoccupazione per la mancanza di un sistema di raccolta e/o smaltimento differenziato. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.
4. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio dei mezzi noleggiati
5. Confinamento dei parcheggi in aree dedicate (ove applicabile). Nel caso i parcheggi siano di proprietà dell'azienda, ovvero siano collocati all'interno del perimetro aziendale il criterio è applicabile. Per area dedicata si intende un'area aziendale destinata esclusivamente a parcheggio.
6. Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli utilizzazioni che ne necessitano per motivi sanitari
7. Manutenzione regolare del mezzo di trasporto per la riduzione delle emissioni di inquinanti.
8. Accessibilità dei mezzi noleggiati da parte di persone con situazioni di svantaggio.
9. Agevolare il noleggio di mezzi a basso impatto ambientale

6. L'impegno al miglioramento continuo

L'impegno al miglioramento continuo rappresenta un presupposto fondamentale per l'assegnazione del Marchio del Parco. Tale impegno si esplica da un lato in un'affermazione di principio nella mission aziendale e dall'altro con l'impegno nel migliorare le caratteristiche aziendali, in un'ottica di qualità ambientale. L'adozione di una Politica Ambientale da parte

| | | |
|---|--|---|
|  | <p align="center">SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</p> | <p align="center">Rev 1 del 06/02/2017</p> |
| | <p align="center">CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI</p> | <p align="center">Pag. 21 di 26</p> |

dell'azienda è evidenza oggettiva di tale impegno. Inoltre, gli obiettivi ambientali aziendali dovranno essere declinati attraverso impegni annuali nell'arco del triennio considerato.

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 22 di 26 |

7. Punteggi principi facoltativi

I principi di miglioramento o facoltativi hanno l'obiettivo di indirizzare il concessionario del marchio nelle scelte da attuare nella propria organizzazione per la riduzione degli impatti ambientali derivanti delle proprie attività.

Per l'ottenimento della conformità alla Carta della Qualità del Sistema per la Concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, l'organizzazione è tenuta a rispettare i criteri di base e un numero di principi facoltativi che gli permettano di conseguire un **punteggio pari a 12**. Nel caso i criteri facoltativi non siano posseduti dall'organizzazione all'atto della verifica di certificazione la stessa dovrà individuare i criteri facoltativi da conseguire entro il triennio. Tale impegno dovrà essere formalizzato attraverso la Politica Ambientale dell'organizzazione. In questo caso si attribuirà all'azienda una conformità temporanea. Mentre, all'azienda che ha realizzato azioni che le permettono di assolvere al punteggio minimo previsto dai principi facoltativi, già in fase di assegnazione del Marchio di Qualità Ambientale, verrà assegnata una conformità piena.

L'organizzazione, con frequenza triennale, dovrà individuare dei nuovi criteri facoltativi che permettano il mantenimento del punteggio richiesto (12 punti).

Il mancato raggiungimento degli obiettivi di miglioramento necessari per il conseguimento del punteggio richiesto (12 punti nel triennio), comporterà la sospensione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette per un periodo di tre mesi, nel quale l'azienda deve conseguire il punteggio richiesto da criteri di miglioramento. Il mancato raggiungimento dell'obiettivo di miglioramento entro il periodo di sospensione comporterà il ritiro immediato del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

Nel caso l'organizzazione non assolva a uno dei principi di base in sede di certificazione, lo stesso potrà essere sostituito, temporaneamente, da un principio facoltativo già realizzata dall'azienda di punteggio pari a 4. Nel contempo l'azienda si impegna a conseguire la conformità di tutti i principi base entro i 12 mesi successivi alla certificazione, pena la revoca del Marchio e a darne immediata comunicazione al Parco. Ricevuta la comunicazione dell'azienda attestante il raggiungimento della piena conformità di tutti i principi base, il Parco potrà richiedere la relativa documentazione o potrà provvedere alla loro conferma mediante verifica in campo.

Le aziende a cui è stato ritirato il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, potranno richiedere la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette solo dopo 12 mesi dalla data del ritiro. Inoltre, dovranno dimostrare di aver assolto agli adempimenti pregressi relativamente al punteggio dei criteri di miglioramento.

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 23 di 26 |

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

| N° | Principio | punteggio |
|-----|---|-----------|
| 1. | Certificazione UNI EN ISO 14001 dell'azienda | 3 |
| 2. | Certificazione Ecolabel prodotto/servizio | 3 |
| 3. | Certificazione EMAS dell'azienda | 4 |
| 4. | Certificazione dei requisiti di costruzione, sicurezza e gestione in conformità alla norma 1176:2008 per i parco giochi singoli e composti | 4 |
| 5. | Almeno il 30% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC. | 2 |
| 6. | Almeno il 50% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC. | 3 |
| 7. | Almeno il 100% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC. | 4 |
| 8. | Adozione del codice di condotta per una pesca responsabile della FAO | 4 |
| 9. | Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC). | 3 |
| 10. | Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC). | 4 |
| 11. | Adozione di un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi ed impianti. | 2 |
| 12. | Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni | 2 |
| 13. | Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici | 3 |
| 14. | Impiego di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero) | 3 |
| 15. | Utilizzo di serramenti con adeguato livello di isolamento termico | 2 |
| 16. | La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Classificazione energetica delle strutture in classe B | 2 |
| 17. | La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Certificazione energetica delle strutture in classe A | 4 |
| 18. | Almeno due guide del centro di immersione devono essere in possesso di abilitazione per accompagnare disabili (disabilità visiva e motoria) | 4 |
| 19. | Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione | 3 |
| 20. | Utilizzo dei gavitelli e bandierine uguali e con il Marchio del Parco | 4 |
| 21. | Utilizzo delle nasse americane | 4 |
| 22. | Etichettatura delle nasse | 3 |
| 23. | Rispetto dei cicli naturali della fauna marina utilizzo della maglia del 7 massimo 10 pezzi | 4 |

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 24 di 26 |

| N° | Principio | punteggio |
|-----|--|-----------|
| 24. | Utilizzo di erogatori per saponi, shampoo e/o altri prodotti per l'igiene del corpo con sistemi ricaricabili pluriuso. (non prodotti monouso). | 2 |
| 25. | Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche | 4 |
| 26. | Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%) | 4 |
| 27. | Impiego del 100% di sistemi di risparmio idrico per i rubinetti e le docce (il sistema adottato deve permettere una riduzione del flusso medio dell'acqua erogata) | 4 |
| 28. | Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria | 2 |
| 29. | Impiego del 80% delle bottiglie in vetro per la somministrazione/utilizzo delle bevande/alimenti | 2 |
| 30. | Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi | 4 |
| 31. | Utilizzo di piatti, tovaglioli, bicchieri, posate e altri prodotti biodegradabili o pluriuso, in sostituzione dei prodotti in PLASTICA o di altro materiale non biodegradabile | 3 |
| 32. | Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia | 4 |
| 33. | Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi | 2 |
| 34. | Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale | 2 |
| 35. | Partecipazione ad almeno 2 manifestazioni all'anno promossa o organizzata dal Parco (fiera locale o all'estero, workshop dei prodotti, altri eventi di promozione del Marchio e del territorio del Parco) | 2 |
| 36. | Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata per qualsiasi uso deve provenire da fonti di energia rinnovabili | 4 |
| 37. | Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detersivi per la pulizia di origine vegetale e cruelty free | 3 |
| 38. | Impiego di attrezzature, mobili con materiale riciclabile o riutilizzabile | 2 |
| 39. | Impiego nella ristorazione (compresa la colazione) di almeno l'80% dei prodotti agroalimentari <u>con il Marchio del Parco</u> . Ovvero, il Parco redigerà un elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari a Marchio del Parco, ed almeno l'80% dei prodotti inseriti nell'elenco dovranno essere acquistati dalle strutture di ristorazione (es. 5 prodotti a marchio del Parco, le strutture di ristorazione dovranno acquistarne almeno 4). Tale criterio sarà assolto se l'acquisto del prodotto sarà costante nell'intero anno solare. In mancanza dell'elenco dei prodotti agroalimentare tale criterio non dovrà essere applicato. Per i prodotti del Parco si dovrà fare riferimento all'elenco ufficiale pubblicato nel sito del Parco. Ogni aumento del 10% rispetto al parametro riportato nel presente criterio comporterà un aumento di 1 unità nel punteggio (es. 90% comporterà un valore pari a 3 punti) | 2 |
| 40. | Almeno il 50% dei prodotti agroalimentari utilizzati per la ristorazione (compresa la colazione) devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, | 2 |

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 25 di 26 |

| N° | Principio | punteggio |
|-----|--|-----------|
| | IGT, biologici. Tale criterio non si applica solamente nel caso la normativa imponga particolari condizioni di somministrazione/confezionamento che i suddetti prodotti non possono assicurare (es. prodotti monouso per la colazione nei B&B) Ogni aumento del 10% rispetto al parametro riportato nel presente criterio comporterà un aumento di 0,5 unità nel punteggio (es. 60% comporterà un punteggio di 2,5) | |
| 41. | Offerta di un menù del Parco, realizzato con il 50% dei prodotti provenienti dall'Area Parco | 3 |
| 42. | Offerta di un menù del Parco, realizzato con il 100% dei prodotti provenienti dall'Area Parco | 4 |
| 43. | Organizzazione o adesione al servizio di trasporto collettivo non pubblico | 4 |
| 44. | Attivazione di buone prassi per il recupero e/ o il riciclo domestico dei rifiuti. Ad esempio compostaggio domestico | 4 |
| 45. | Almeno il 50% delle stoviglie utilizzate per la somministrazione è di provenienza dell'artigianato tipico locale | 2 |
| 46. | Offerta di piatti vegetariani opportunamente indicati | 2 |
| 47. | Offerta di menù 50% biologici opportunamente indicati (prodotti certificati bio) | 3 |
| 48. | Offerta di menù 100% biologici opportunamente indicati (prodotti certificati bio) | 4 |
| 49. | Installazione di impianti di fitodepurazione | 4 |
| 50. | Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale | 4 |
| 51. | Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 4 | 2 |
| 52. | Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 5 | 4 |
| 53. | Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori | 3 |
| 54. | Implementazione di azioni per il contenimento delle emissioni sonore | 3 |
| 55. | Elaborazione di un bilancio sociale | 4 |
| 56. | Adozione di un codice etico | 3 |
| 57. | Somministrazione di prodotti del commercio equo-solidale non in concorrenza con i prodotti locali | 3 |
| 58. | Distribuzione e/o esposizione di informazioni sulla storia, le tradizioni e la reperibilità dei prodotti tipici locali (agroalimentari e artigianali) che si utilizzano nella propria attività | 2 |
| 59. | Concessione di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali | 3 |
| 60. | Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione di concerto con l'area parco | 3 |
| 61. | Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone di concerto con l'area parco | 3 |

| | | |
|--|---|---------------------------------|
|  | SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE | Rev 1 del 06/02/2017 |
| | CARTA QUALITÀ SERVIZI TURISTICI | Pag. 26 di 26 |

| N° | Principio | punteggio |
|-----|---|-----------|
| 62. | Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità | 4 |
| 63. | Agevolazioni tariffarie per la comunità locale | 3 |
| 64. | Impiego del 50% delle tazze, bicchieri, piatti, vassoi e posate biodegradabili | 2 |
| 65. | Impiego del 100% delle tazze, bicchieri, piatti, vassoi e posate biodegradabili | 4 |
| 66. | Accessibilità dei mezzi noleggiati da parte di persone con situazioni di svantaggio | 4 |
| 67. | Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di condizionamento in caso di apertura delle finestre | 4 |
| 68. | Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico stanze con chiave | 4 |
| 69. | Disponibilità di biciclette in uso alla clientela | 3 |
| 70. | Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico | 3 |
| 71. | Installazione di interruttori a tempo per l'erogazione dell'acqua delle docce | 3 |
| 72. | Concessione di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari certificati dal Marchio di Qualità Ambientale | 4 |
| 73. | Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati | 2 |
| 74. | Offerta di un menù tradizionale regionale contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti | 3 |
| 75. | Non utilizzare materie prime, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM) | 2 |
| 76. | Applicazione di un piano di gestione delle aree boschive | 4 |
| 77. | Sensori per l'accensione automatica delle luci al passaggio delle persone | 3 |
| 78. | Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità | 4 |
| 79. | Presenza di strutture/attrezzature/servizi dedicate ai bambini | 3 |
| 80. | Adesione alla Carta Europea del Turismo Sostenibile | 4 |