

PROGETTO GIREPAM

Gestione Integrata delle Reti Ecologiche attraverso i Parchi e le Aree Marine PRODOTTO C.2.3b LINEE GUIDA PER IL COINVOLGIMENTO DEI FRUITORI DELLE AREE PROTETTE

Premessa

Il Parco Nazionale dell'Asinara - Area Marina Protetta Isola dell'Asinara si adopera, fin dalla sua istituzione, per conciliare rispetto e tutela della natura ad uno sviluppo turistico attraverso il sostegno e la valorizzazione di attività di fruizione delle risorse naturali e culturali tali da non comprometterne la conservazione.

Per evitare un eccessivo impatto ambientale si è reso necessario individuare e adottare delle strategie finalizzate al mantenimento e allo sviluppo di un turismo sostenibile. Il Parco - Area Marina Protetta ha posto in essere un'azione continua di dialogo e collaborazione con i propri stakeholders e avviato una strategia articolata per l'affermazione di una cultura di turismo fondata sulle vocazioni del territorio in grado di cogliere le esigenze di un mercato in evoluzione. E' nell'ottica di una valorizzazione territoriale e di un turismo diversificato che sono state promosse nel corso degli anni, diverse attività innovative come la promozione del pesca turismo, con la creazione di nuove opportunità di occupazione e l'integrazione dell'attività di pesca, del charter a vela, dei centri di immersione e delle visite guidate terrestri e marine.

Dal 2009 il Parco lavora per una qualificazione dell'offerta turistica creando un coinvolgimento attivo degli operatori locali, nella convinzione che la condivisione di principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica rappresenti un utile strumento di cooperazione con la propria comunità e costituisca un elemento essenziale per integrare le altre iniziative avviate ed accrescerne l'efficacia.

L'obiettivo è quello di creare condizioni di sviluppo nel territorio del Parco e dell'Area Marina Protetta, caratterizzato da una forte vocazione turistica, prestando una particolare attenzione alla salvaguardia delle risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche e assicurare allo stesso tempo un modello sostenibile e durevole.

Censimento degli operatori

Il reperimento delle informazioni utili all'analisi dell'offerta di turismo marino e terrestre si è concentrato sulle imprese di servizi di fruizione turistica delle risorse naturali (escursioni, charter a vela e a motore, campi boe, diving, trasporto passeggeri, WW, trekking) che svolgono attività nell'area del Nord Sardegna ed in particolare all'interno del Parco Asinara - AMP e della sua area vasta contigua, di seguito indicate in Tabella 1. Per quanto riguarda il censimento degli operatori del settore subacqueo è stato consultato l'elenco regionale delle imprese iscritte (aggiornato a luglio 2019) ed operanti nel territorio di cui sopra; per il settore del charter a vela è stata effettuata una consultazione di pagine web di settore; per le guide ambientali ed escursionistiche è stato consultato l'elenco regionale (aggiornato ad aprile 2019), che riguarda sia le visite a terra, sia le visite a mare.

Sistema di Certificazione di qualità per ecoturismo marino e terrestre

Per quanto riguarda gli aspetti relativi a sistemi di certificazione/coerenza con i principi istitutivi dell'Area Protetta, si mette in evidenza che le imprese del territorio sono state coinvolte in processi finalizzati al miglioramento della propria sostenibilità ambientale, con lo scopo di identificare i soggetti e i prodotti/servizi che contribuiscono a mantenere e migliorare la qualità ambientale del territorio di riferimento con un atteggiamento positivo e l'applicazione di buone pratiche ambientali particolarmente finalizzata a:

- migliorare la prestazione ambientale del territorio;
- dare un riconoscimento a quei produttori e/o prestatori di servizi la cui attività fornisce effetti positivi sull'ambiente specifico del territorio;
- distinguere e rendere visibile presso i consumatori e i fruitori il contributo reso dai beneficiari nel miglioramento ambientale del territorio;
- promuovere lo sviluppo sostenibile di alcuni settori economici del territorio;
- promuovere l'adozione di tecniche di produzione rispettose dell'ambiente;
- contribuire ad una migliore qualità della vita delle collettività locali e alla salvaguardia ambientale del territorio;
- diffondere e valorizzare l'immagine del territorio presso i consumatori e i cittadini.

Quanto sopra è stato avviato anche grazie all'adesione del Parco Nazionale Asinara al sistema di concessione di un marchio comune denominato Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette che ha coinvolto anche altri Parchi della Sardegna (Parco Nazionale Arcipelago di La Maddalena, Parco Regionale di Porto Conte e Parco Regionale di Molentargius), sviluppato nell'ambito dei Progetti Comunitari Interreg – Italia Francia Marittimo – Retraparc (Rete Transfrontaliera dei Parchi) e successivamente Resmar (Rete di tutela ambientale nello spazio marittimo). I campi di applicazione sono ascrivibili a: prodotti agroalimentari - prodotti dell'artigianato - prodotti cosmetici - prodotti per la casa - prodotti farmaceutici - servizi turistici e di

ricettività. L'attività del PNA è stata svolta inoltre nell'ottica di aggregare le imprese virtuose in un sistema coordinato e integrato di relazioni e di offerta dei propri prodotti/servizi.

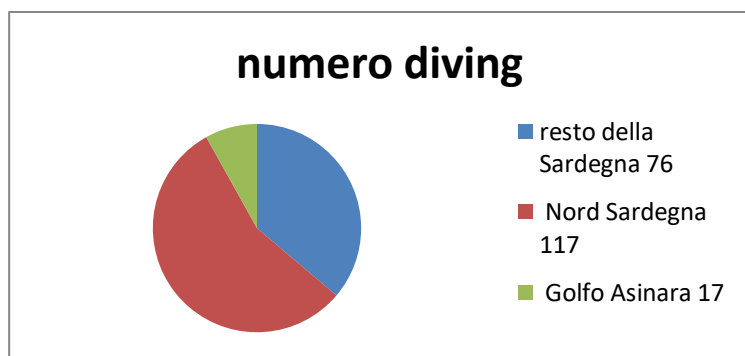
In particolare l'attenzione del Parco Asinara si è incentrata sul settore economico che più di ogni altro esercitava un'azione importante nell'Area Parco, quello del turismo balneare, naturalistico e culturale; da qui la necessità di formalizzare con i portatori di interesse un sistema di condivisione di comportamenti e principi di sostenibilità ambientale.

Tutto ciò si è concretizzato con la predisposizione di un Disciplinare di Qualità Ambientale Girepam, basato sulla classificazione internazionale dei prodotti e dei servizi di Nizza, categorie 39-41-43, per i settori: ricettivo; agenzie di viaggi; tour operator ed organizzazioni di eventi/visite; noleggio di attrezzature sportive; sosta camper; parco divertimenti; 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); pesca turismo; centri di immersione; noleggio di mezzi nautici sportivi e da diporto e campo boe; servizi di trasporto passeggeri pubblici o privati (marittimo e terrestre); stabilimento balneare; noleggio di autovetture, biciclette, motocicli. Il processo di realizzazione del Disciplinare (vedi Disciplinare 1) è un processo partecipato di condivisione con le imprese del territorio che ha coinvolto oltre 200 imprese. Attualmente sono 36 le imprese del settore turistico balneare ad aver aderito al Disciplinare di qualità (Tabella 2) ed una quindicina sono in fase di adesione.

Diving

L'analisi dei dati del Registro della Regione Sardegna, aggiornato a luglio 2019, evidenzia che i centri di immersione in attività nel territorio regionale è pari a 210 unità, distribuite per il 56, 19% nel Nord Sardegna, in prevalenza ad Alghero (19), Arzachena (13), Palau (13) e La Maddalena (11). Nell'Area che insiste nel Golfo dell'Asinara, e dunque nell'Area Marina Protetta del Parco dell'Asinara, il numero di diving è pari a 17 (grafico 1), con una concentrazione maggiore nel comune di Stintino (8).

Tra essi attualmente un centro di immersione ha aderito al Disciplinare Girepam, che prevede l'osservazione di buone pratiche rivolte al rispetto dell'ambiente marino, sia mediante un codice di condotta dei subacquei in immersione che garantisca la tutela degli habitat e delle specie marine, sia mediante la riduzione di vari tipi di impatti legati alla conduzione dei diving center come modalità di risparmio idrico, risparmio energetico, gestione dei rifiuti e dei liquami a bordo, miglioramento continuo delle performance aziendali e particolare attenzione ai servizi resi alle classi svantaggiate (portatori di handicap).



Pescaturismo/Ittiturismo

Gli elenchi consultati, disponibili nel sito ufficiale della Regione Sardegna riguardo le attività di Pescaturismo risultano incoerenti rispetto ai dati disponibili dell'Ente Parco Asinara; infatti le sole imprese che attualmente

svolgono tale attività nell'Area Marina Protetta è pari a 9 (Vedi Tab. 1), mentre i dati ufficiali regionali indicano un numero complessivo degli iscritti a livello regionale inferiore.

Per quanto riguarda l'attività di Ittiturismo, l'elenco ufficiale Regionale, aggiornato a luglio 2019, dà indicazione di un numero complessivo di imprese pari a 13 distribuite su tutto il territorio della Sardegna, due delle quali in attività nell'area del Parco Nazionale-AMP Asinara (Tabella 4); in particolare una svolge l'attività sull'Isola dell'Asinara, dove gestisce un edificio strutturato per la degustazione di piatti a base del pescato giornaliero prelevato nell'AMP Asinara.

Visite guidate a mare

Il Registro della Regionale Sardegna riguardo le guide ambientali escursionistiche comprende circa 800 iscritti, ma non è possibile discriminare tra le attività svolte a terra e quelle in mare. Per quanto riguarda il Parco Nazionale - Amp Asinara nell'elenco delle imprese (Tab.1) autorizzate allo svolgimento dell'attività sono indicate 2 attività che svolgono il servizio con mezzi nautici a motore; entrambe hanno aderito al Disciplinare Girepam, il terzo è in fase di adesione.

Sviluppo iniziative di green economy

Nell'ambito di sviluppo dell'economia verde che includesse settori diversi da quello strettamente turistico-ricreativo, si sono inoltre sviluppati un Disciplinare di Qualità Ambientale riguardante l'attività artigianale di *lavorazione del vetro*, ed uno relativo ai *prodotti cosmetici ed alla cura della persona*, condivisi con imprese del settore, che svolgono la loro attività all'interno del Parco (vedi Disciplinari 2 e 3); particolare attenzione è stata data alla qualità ed al reperimento della materia prima, in un'ottica di filiera corta controllata e sostenibile ed a tutto il processo produttivo per la riduzione dei possibili impatti negativi (controllo consumo risorse idriche, energetiche, utilizzo di imballaggi riciclabili, etc).

Allegati

Tabella 1: imprese operanti nel Parco Asinara- Amp

CATEGORIA	IMPRESA
SERVIZIO CAMPO BOE	NAUTICA SERVICE SRL
NOLEGGIO BICICLETTE	WINDSURFING CENTER STINTINO
VISITE GUIDATE A PIEDI	AERA DI STEFANIA PISANU
VISITE GUIDATE A PIEDI	SCOPRISARDEGNA
VISITE GUIDATE A PIEDI	ASINARAVVENTURA
VISITE GUIDATE A PIEDI	ASINARA 4X4
VISITE GUIDATE A PIEDI	COOPERATISA SEALAND ASINARA COOPERATIVA SOCIALE
VISITA GUIDATA IN BICI	VELA SPORT SRL
VISITA GUIDATA IN BICI	ASINARALAND
VISITA GUIDATA A PIEDI E BICI	MARA FABIO
VISITA GUIDATA A PIEDI E BICI	SINUARIA
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	COOPERATISA SEALAND ASINARA COOPERATIVA SOCIALE
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	ASINARAVVENTURA
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	ASINARAESCURSIONI
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	ASINARA 4X4
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	SINUARIA SOC. COOPERATIVA

VISITA GUIDATA FUORISTRADA	WILD ASINARA PARK
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	SCOPRISARDEGNA SOC. COOP.
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	DI MEGLIO LUIGI
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	ASINARALAND
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	SHARDANA SAS
VISITA GUIDATA TRENINO	SBS SERVICE SAS
VISITA GUIDATA TRENINO	FARA VIAGGI SRL
VISITA GUIDATA TRENINO	IB SERVIZI SRL
VISITA GUIDATA BUS	FARA VIAGGI SRL
VISITA GUIDATA BUS	OFFSHORE TOUR SRL
VISITA GUIDATA A MARE	FUTURISMO
VISITA GUIDATA A MARE	ONDA BLU
VISITA GUIDATA SUBACQUEA	SEA PROJECT CASTELSARDO A.S.D
VISITA GUIDATA SUBACQUEA	A.S.D. I SETTE MARI TECH DIVE
VISITA GUIDATA SUBACQUEA	A.S.D. STINTINO DIVING CLUB A.S.D.
VISITA GUIDATA SUBACQUEA	ROCCARUJA DIVING CENTER
VISITA GUIDATA SUBACQUEA	ASD CALA D'OLIVA DIVING CENTER
AUTO ELETTRICHE	NAUTICA SERVICE
AUTO ELETTRICA	ASINARA 4X4
TRASPORTO TURISTICO	FARA VIAGGI SRL
TRASPORTO PASSEGGERI	SB SERVICE Srl
TRASPORTO PASSEGGERI	SCOPRISARDEGNA SERVIZI SENZA CONFINI
TRASPORTO PASSEGGERI	WINDSURFING CENTER STINTINO
TRASPORTO PASSEGGERI	PUNTA SCORNO SCS
TRASPORTO PASSEGGERI	BLU MARE SERVICE S.R.L.
TRASPORTO PASSEGGERI	NAVISARDA
TRASPORTO PASSEGGERI	STINTINODREAM SRL
PESCATURISMO	SIRIUS COOP. PESCATORI STINTINO
PESCATURISMO	ANTONIO PADRE
PESCATURISMO	DI MEGLIO GENNARO
PESCATURISMO	CRIMI ANTONIO GIUSEPPE
PESCATURISMO	DENEGRI EUGENIO
PESCATURISMO	COOP. TURSIOPE ARL
PESCATURISMO	BALZANO MARIO
PESCATURISMO	EREDI DI FRANCESCO CIMINO
PESCATURISMO	CRISTINA SOC.CO. PEG.A.COOP. A.R.L.
PESCATURISMO	K2 SOC.CO. PEG.A.COOP. A.R.L.
PESCATURISMO	ALEX SOC.CO. PEG.A.COOP. A.R.L.
PESCATURISMO	MARE VIVO DI LUCIANO BORRA
CHARTER A VELA	ASINARA TOURS DI CUCCU GF
CHARTER A VELA	ASINARA CATAMARAN
CHARTER A VELA	ASINARA SAIL EXPERIENCE
CHARTER A VELA	ASINARA SAILING
CHARTER A VELA	WINDSURFING CENTER STINTINO
CHARTER A VELA	DI MEGLIO LUIGI
CHARTER A VELA	ISOLA D'ERCOLE DI PAOLO AJELLO
CHARTER A VELA	ASINARA CHARTER SERVICE
CHARTER A VELA	ASINARA CHARTER

CHARTER A VELA	ASINARA SAILING SCHOOL
CHARTER A VELA	ASINARA GARBO CHARTER
CHARTER A VELA	AMAREMARE BOAT
CHARTER A VELA	BLUE SHARK
CHARTER A VELA	BLUMARE SERVICE S.R.L.
CHARTER A VELA	CAGLIARI SAILING CHARTER SRL
CHARTER A VELA	ASINARA FUN
CHARTER A VELA	SCHIAFFINO GIOVANNI MATTEO
TAXI BOAT	ARGOSUB NOLEGGIO
TAXI BOAT	MA TECHNOLOGY
TAXI BOAT	PALSCAN SERVICE SNC
TAXI BOAT	LUXURY BOAT SARDINIA SRLS
TAXI BOAT	Blu Mare Service
TAXI BOAT + VISITA GUIDATA	OFFSHORE TOUR SRL
TAXI BOAT + VISITA GUIDATA	STINTINODREAM SRL
TAXI BOAT + VISITA GUIDATA	ASINARA 4X4
TAXI BOAT + VISITA GUIDATA	WILD ASINARA PARK
ATTIVITÀ ARTIGIANALI	MAGIA DEL VETRO
TOUR OPERATOR	AGENZIE MARITTIME SARDE

Tabella 2: Imprese aderenti al Disciplinare Girepam

CATEGORIA	IMPRESA	LOCALITA'
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	SCOPRISARDEGNA SOCIETA' COOPERATIVA	PORTO TORRES
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	ASINARA 4X4	PORTO TORRES
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	ASINARAVVENTURA	SASSARI
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	WILD ASINARA PARK	SASSARI
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	ASINARA ESCURSIONI	SASSARI
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	DI MEGLIO LUIGI	PORTO TORRES
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	SINUARIA SOCIETA' COOPERATIVA	PORTO TORRES
VISITA GUIDATA FUORISTRADA	COOPERATIVA SEALAND ASINARA	SASSARI
VISITA GUIDATA TRENINO	SBS SERVICE SAS	SORSO
VISITA GUIDATA IN MINIBUS	OFFSHORE TOUR	ALGHERO
VISITA GUIDATA A MARE	FUTURISMO	PORTO TORRES
VISITA GUIDATA A MARE	ONDA BLU DI FALCHI ALESSANDRO	PORTO TORRES
TRASPORTO PASSEGGERI	BLUMARE SERVICE S.R.L.	PORTO TORRES

TRASPORTO PASSEGGERI	SBS SERVICE SAS	SORSO
TRASPORTO PASSEGGERI	WINDSURFING CENTER STINTINO	STINTINO
TRASPORTO PASSEGGERI	STINTINO DREAM	STINTINO
CHARTER A VELA	ASINARA SAIL EXPERIENCE	SASSARI
CHARTER A VELA	ASINARA SAILING	STINTINO
CHARTER A VELA	WINDSURFING CENTER STINTINO	STINTINO
CHARTER A VELA	ASINARA SAILING SCHOOL	PORTO TORRES
CHARTER A VELA	ASINARA GARBO CHARTER	PORTO TORRES
CHARTER A VELA	AMAREMARE BOAT	STINTINO
CHARTER A VELA	BLUE SHARK	PORTO TORRES
CHARTER A VELA	ASINARA CHARTER	SASSARI
CHARTER A VELA	ASINARA CHARTER SERVICE	PORTO TORRES
CHARTER A VELA	ALBERGO DIFFUSO TURRITANO	STINTINO
CHARTER A VELA	ASINARA CATAMARAN	STINTINO
CHARTER A VELA	ASINARA TOURS	STINTINO
CHARTER A VELA	STINTINO DREAM	STINTINO
CHARTER A VELA	DI MEGLIO LUIGI	PORTO TORRES
CHARTER IN GOMMONE	AMATO ESCURSIONI NAUTICHE	PORTO TORRES
NOLEGGIO AUTO ELETTRICHE	NAUTICA SERVICE SRL	PORTO TORRES
NOLEGGIO BICICLETTE ELETTRICHE E MUSCOLARI	WINDSURFING CENTER STINTINO	STINTINO
CAMPO BOE	NAUTICA SERVICE SRL	PORTO TORRES
TOUR OPERATOR	AGENZIE MARITTIME SARDE	PORTO TORRES
DIVING	ROCCARUJA DIVING CENTER	STINTINO
PRODUZIONI ARTIGIANALI IN VETRO	MAGIA DEL VETRO	PORTO TORRES

Tabella 3: Elenco Regione Sardegna Diving aggiornato a luglio 2019

Comune	n. centri immersione
Villasimius	7
Villaputzu	2
Trinita' d'Agultu e Vignola	4
Tortoli'	6
Teulada	2
Stintino	8
Sinnai	4
Siniscola	1
Sorso	1
Sassari	3
Sant'Antioco	1
Santadi	1
Santa Teresa Gallura	9
San Vero Milis	2
San Teodoro	9
Roma	1
Quartu Sant'Elena	9
Pula	4
Portoscuso	1
Porto Torres	3
Palau	13
Orosei	7
Oristano	1
Olbia	12
Nuoro	2
Muravera	5
Maracalagonis	1
Lotzorai	1
Loiri Porto San Paolo	5
Lanusei	1
La Maddalena	11
Golfo Aranci	6
Dorgali	1
Domus de Maria	2
Cuglieri	1
Castiadas	6
Castelsardo	2
Carloforte	2
Cardedu	2
Cardedu	2
Capoterra	1
Cagliari	2

Budoni	6
Bosa	3
Bari Sardo	2
Badesi	1
Arzachena	13
Alghero	19
Aglientu	2

Tabella 4: Elenco Regionale Ittiturismo

1	ITTITURISMO LA PARANZA	Siniscola (NU)
2	ITTITURISMO LA PESCHIERA	Lotzorai (NU)
3	ITTITURISMO ANTARES	Stintino (SS)
4	ISOLA ANTICA SOCIETA' COOPERATIVA	Sant'Antioco (SU)
5	SU FASSOI	Santa Giusta (OR)
6	IL PESCATORE DI PORCU FABRIZIO	Villaputzu (SU)
7	LA PESCHERIA	Teulada (SU)
8	ITTITURISMO I DUE FRATELLI	Sant'Antioco (SU)
9	ITTITURISMO ANTICHI SAPORI DI MARE	Trinita' D'agultu E Vignola (SS)
10	CALA D'OLIVA ITTITURISMO	Porto Torres (SS)
11	SU GIUDEU SOCIETA' COOPERATIVA	Sant'Anna Arresi (SU)
12	IL CAVALLUCCIO	Sant'Antioco (SU)
13	ITTITURISMO "SAPORI DI OLBIA"	Olbia (SS)

DISCIPLINARE1

DISCIPLINARE DI QUALITÀ AMBIENTALE SERVIZI TURISTICI

In coerenza con le classi di Nizza 39, 41, 43, 44



1. Premessa

Il sistema di adesione al Disciplinare di qualità ambientale dei Servizi Turistici mira a valorizzare le imprese del territorio di competenza con il fine di elaborare una strategia territoriale per la promozione integrata delle attività legate al turismo eco-sostenibile.

Nel settore dei servizi turistici si intende creare e potenziare una rete di servizi, dando maggiore visibilità alle imprese che si 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 di misure atte a migliorare la propria sostenibilità ambientale, economica e sociale (o performance ambientale), rispetto all'ambiente globale e locale ed alle specificità territoriali in cui operano. I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono distinti per tipologia di attività e per area tematica.

2. Campo di applicazione

Possono aderire al Disciplinare 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.

Al presente Disciplinare possono aderire le seguenti categorie:

a) Strutture Ricettive

- I. Alberghi, pensioni, ostelli
- II. Campeggi
- III. Affittacamere, bed&breakfast, case e appartamenti per vacanze
- IV. Agriturismo, ititurismo
- 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

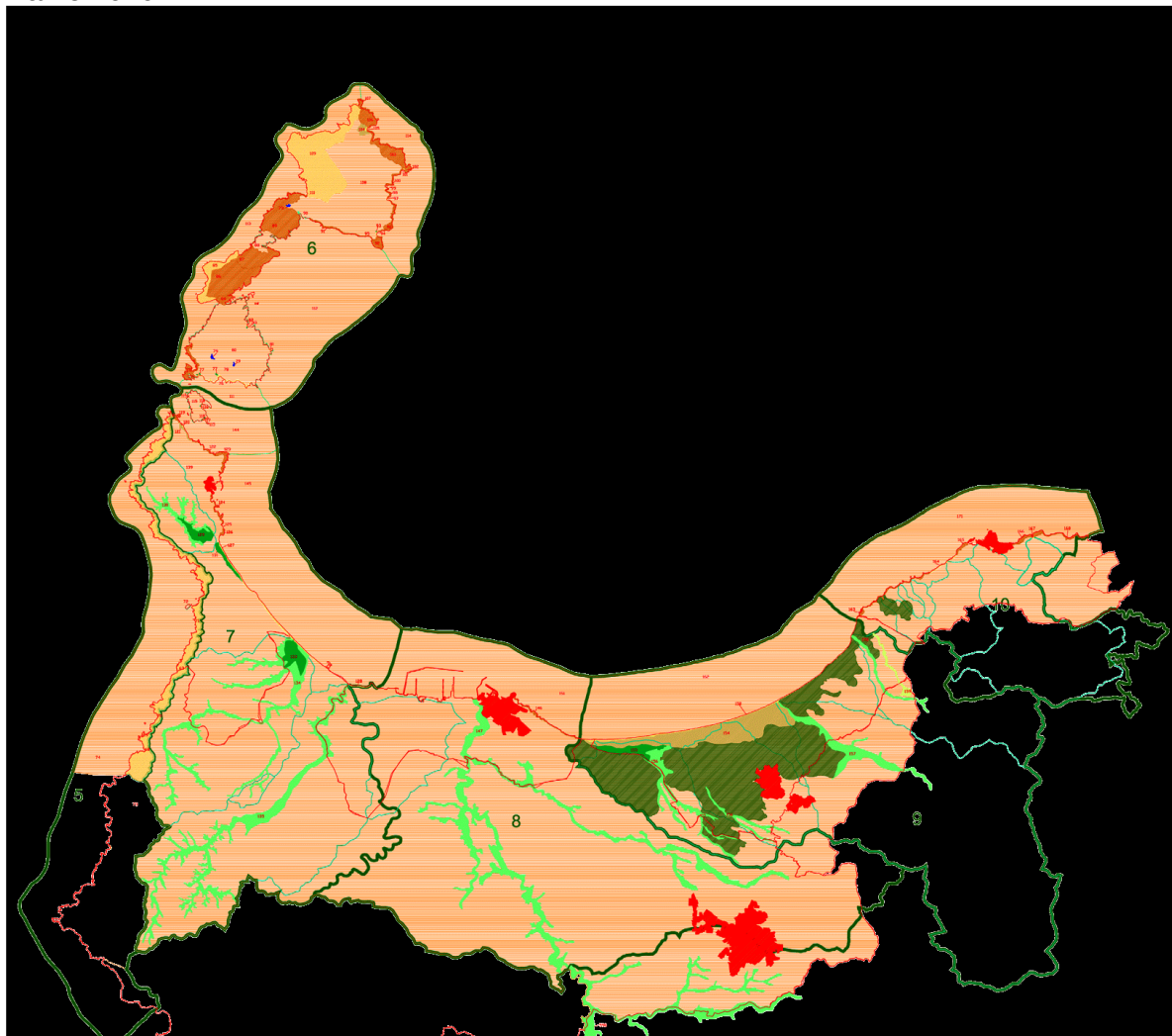
3. Territorio di riferimento

Al Disciplinare possono aderire le organizzazioni che erogano il loro servizio e/o hanno la struttura operativa collocata all'interno dei territori dell'Area Parco 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 l'adesione 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 Disciplinare dei servizi turistici.

3.1 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.



4. Principi richiesti alle attività turistiche

Gli operatori turistici interessati all'adesione del Disciplinare 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 aderiscono al Disciplinare 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.

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 l'adesione al Disciplinare.

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 l'inserimento automatico nella rete regolamentata dal presente documento, con eventuale 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 adesione al Disciplinare, l'impresa dovrà allegare una tabella di corrispondenza in cui si evidenziano i principi (generali, di base e migliorativi) previsti nel presente Disciplinare, rispettati dal proprio sistema di gestione ambientale/ecolabel, con allegato il certificato in corso di validità. Il Parco o Ente di riferimento ha comunque la facoltà di richiedere prima della concessione la verifica presso l'organizzazione richiedente al fine di riscontrare la veridicità delle dichiarazioni presentate.

5.1 Principi Generali

I principi generali devono essere rispettati da tutte le categorie di operatori/organizzazioni che richiedono l'adesione al Disciplinare.

1. Possono aderire al Disciplinare 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).

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 dall'Ente di riferimento.

4. L'Ente competente deve approvare la politica ambientale dell'organizzazione. 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; 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 aderenti al Disciplinare.

6. Utilizzo di almeno il 70% dei prodotti e/o servizi delle imprese inserite negli elenchi degli aderenti al Disciplinare (es. 5 prodotti/servizi in lista, l'impresa dovrà acquistarne/utilizzarne almeno 3). Il

titolare del Disciplinare redigerà un elenco ufficiale delle aziende aderenti. 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 di riferimento e sulle norme comportamentali da tenere per la salvaguardia dell'ambiente.

9. Distribuzione ed esposizione del materiale informativo del Parco/Ente e degli operatori economici aderenti al Disciplinare.

10. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo organizzato dall'Ente di riferimento per la diffusione ed aggiornamento delle buone pratiche.

11. Impiego di prodotti monouso (tazze, bicchieri, piatti, vassoi e posate) in materiali biodegradabili/biocompostabili in sostituzione dei prodotti in plastica.

12. Utilizzo di contenitori in vetro o altro materiale riciclabile (es borracce) in luogo delle bottiglie di plastica.

5.2 Principi strutture ricettive

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

1. Il 100% delle seguenti apparecchiature elettriche ed elettroniche, in riferimento alla 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. L'Informativa sulla chiusura degli infissi e sullo spegnimento delle luci deve essere disponibile nei punti di utilizzo.

9. 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.

10. 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).

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

12. 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 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. 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.

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

19. 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.

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.I, o attività simili.

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. 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.
 4. 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.
 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.
 6. 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.
 7. L'Informativa sulla chiusura degli infissi e sullo spegnimento delle luci deve essere disponibile nei punti di utilizzo.
 8. 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.
 9. 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.: rompigetto).
 10. Il 50% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria.
 11. 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.
 12. 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.
 13. 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.
-

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, dei prodotti non biodegradabili.

15. 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.

16. 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.

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

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

19. 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 simili.

1. Il 100% 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) 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.

3. Nel periodo di adesione al Disciplinare 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.

4. 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.

5. 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.
 6. 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).
 7. Il 50% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria.
 8. 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 automatica i valori di impostazione devono essere ≤ 7 litri/gg per mq. Ove disponibile obbligo di acqua non potabile per l'innaffiamento dei giardini.
 9. 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.
 10. 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.
 11. 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.
 12. 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.
 13. 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.
 14. Possibilità per camper e roulotte di conferire i propri scarichi direttamente in fognatura o sistema di smaltimento alternativo e compatibile con le normative vigenti.
 15. 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).
 16. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi ove disponibile.
 17. 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.
 18. 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.
 19. 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.
 20. Almeno il 50% delle aree comuni esterne dedicate alla ristorazione (bar, picnic) devono essere ombreggiate mediante alberatura.
 21. Impegno a non utilizzare i fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi per la durata della certificazione.
-

22. Programma di mantenimento della sicurezza e della conformità delle attrezzature del parco giochi.
23. Certificazione sicurezza dei giochi o attrezzature utilizzate dal pubblico EN 1176-6 o altra omologazione prevista dalla normativa vigente.
24. 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 simili

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.
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 realizzato 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 realizzato 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 (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. Utilizzo di prodotti o sistemi ecosostenibili per la manutenzione degli scafi dei mezzi nautici.
17. 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.

5.6 Servizio pescaturismo

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

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. L'attività di pesca turismo può essere esercitata come piccola pesca artigianale nelle modalità e con gli attrezzi previsti dai Regolamenti e dai Disciplinari dell'Ente preposto.
3. Il numero di turisti accolti a bordo è in numero massimo di 12. Possono essere accolte a bordo persone di tutte le età, compresi i bambini. Questi ultimi, se sono minori di 14 anni, devono essere accompagnati da un adulto che ne avrà la completa responsabilità mentre a bordo devono essere presenti dotazioni di sicurezza specifiche per minorenni.
4. 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.
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 70.
8. Manutenzione regolare del mezzo di trasporto per la riduzione delle emissioni di inquinanti.
9. Utilizzo di prodotti o sistemi ecosostenibili per la manutenzione degli scafi dei mezzi nautici.
10. Le imbarcazioni con i servizi igienici a bordo devono essere dotate delle casse di raccolta dei liquami.
11. Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.
12. 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.
13. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locali.
14. I rifiuti pericolosi devono essere smaltiti dalle ditte autorizzate.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. Utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.
19. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi, ove disponibile.

5.7 Servizio centri di immersione

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

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. 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).
3. Informare gli utenti sul regolamento/disciplinare dell'Area Marina Protetta e la relativa zonizzazione.
4. Rendere disponibile la documentazione attestante l'approvazione dell'Ente delle aree di immersione.
5. 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.
6. Divieto di dare da mangiare ai pesci in qualsiasi modo e di provocare la morte degli stessi.
7. Copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi, personale o collettiva.
8. Ogni operatore non può condurre più di 6 subacquei per un massimo di 2 guide e 12 subacquei ad ogni escursione.
9. Informare l'Ente Parco su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità sentieri, mancanza di segnaletica, inquinamento ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione.
10. Le imbarcazioni con i servizi igienici a bordo devono essere dotate delle casse di raccolta dei liquami.
11. 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.
12. Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti quale lavaggio delle attrezzature e mezzi, ove disponibile.
13. 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).
14. Rendere disponibile tutta la documentazione relativa alla corretta manutenzione delle attrezzature e dei mezzi impiegati nell'attività specifica.
15. Impegno all'utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.
16. 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.

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 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.
 - 2 L'azienda per poter effettuare corsi di apprendimento delle tecniche base per l'utilizzo dei mezzi nautici sportivi e ricreativi, ad esempio canoa, kayak, windsurf, deve essere munito del personale con i titoli previsti dalla normativa vigente.
 - 3 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.

4 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.

5 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.

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

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

11 Divieto di scarico in mare di qualsiasi materiale inquinante.

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

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

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

15 Utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.

16 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.

17 Motori conformi alla Direttiva 2003/44/CE relativamente alle emissioni gassose e acustiche (motori fuoribordo elettrici, motori entro bordo conformi alla direttiva, motori fuoribordo a 4 tempi benzina verde, motori fuoribordo a 2 tempi ad iniezione diretta).

18 Divieto di scarico a mare di acque non depurate provenienti da sentine o da altri impianti dell'unità navale e di qualsiasi sostanza tossica o inquinante, nonché la discarica di rifiuti solidi o liquidi. La sosta al campo ormeggi è consentita alle sole unità dotate di Holding Tanks.

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 o sistemi ecosostenibili per la manutenzione degli scafi dei mezzi nautici.
10. Utilizzo di prodotti biodegradabili per la pulizia dei mezzi.
11. Per i mezzi terrestri motorizzazione minima euro 5.
12. Le imbarcazioni con i servizi igienici a bordo devono essere dotate delle casse di raccolta dei liquami.
13. 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.

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;
 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. Nel periodo di assegnazione del Marchio le nuove installazioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: Dispositivi elettrici o elettronici (esclusi quelli per uso industriale) devono avere un'efficienza energetica minima di classe A; Impianti di climatizzazione 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.
 4. 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.
 5. 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.
 6. 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).
-

7. Il 50% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria.
8. 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 automatica i valori di impostazione devono essere ≤ 7 litri/gg per mq. Ove disponibile obbligo di acqua non potabile per l'innaffiamento dei giardini.
9. 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.
10. 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. 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.
14. 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.
15. Impegno a non effettuare nessuna operazione che possa compromettere le specie floristiche e faunistiche e i processi dinamici delle formazioni dunali.
16. Rendere accessibile e fruibile la spiaggia, i bagni e l'area bar/ristorante anche alle persone diversamente abili.
17. 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.
18. Distribuzione e/o esposizione di note informative sulle norme comportamentali all'interno dello stabilimento (consumi idrici, energia elettrica, rifiuti, rispetto e conservazione dei luoghi).
19. Almeno il 40% dei prodotti agroalimentari utilizzati per la ristorazione in alberghi e ristoranti negli agriturismi (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.

5.11 Noleggio di autovetture, biciclette, motocicli

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

1. Il 100% delle autovetture impiegate deve essere di tipo elettrico
-

2. 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.
3. 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 utilizzi 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.

6. L'impegno al miglioramento continuo

L'impegno al miglioramento continuo rappresenta un presupposto fondamentale per l'adesione al Disciplinare. Tale impegno si esplica, da un lato, in un'affermazione di principio nella missione aziendale, dall'altro, con l'impegno nel migliorare le caratteristiche aziendali in un'ottica di qualità ambientale. L'adozione di una Politica Ambientale da parte dell'azienda è evidenza oggettiva di tale impegno. Inoltre, gli obiettivi ambientali aziendali dovranno essere declinati attraverso impegni annuali nell'arco del triennio considerato.

Punteggi principi facoltativi

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

Per l'ottenimento della conformità al Disciplinare 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 documentale e tecnica dell'impresa, 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 adesione al Disciplinare, 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 di adesione alla lista delle imprese aderenti al Disciplinare per un periodo di tre mesi, nel quale l'azienda deve conseguire il punteggio richiesto dai criteri di miglioramento. Il mancato raggiungimento dell'obiettivo di miglioramento entro il periodo di sospensione comporterà il ritiro immediato dalla lista del Disciplinare.

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 realizzato 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 sospese dall'elenco del Disciplinare, potranno richiedere nuova adesione solo dopo 12 mesi dalla data del ritiro. Inoltre, dovranno dimostrare di aver assolto agli adempimenti pregressi relativamente al punteggio dei criteri di miglioramento.

ALLEGATO 3.1 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.	Le nasse utilizzate non superano il numero di 50	4
22.	Utilizzo delle nasse americane	4
23.	Etichettatura delle nasse	3
24.	Rispetto dei cicli naturali della fauna marina utilizzo della maglia del 7 massimo 10 pezzi	4
25.	Utilizzo di erogatori per saponi, shampoo e/o altri prodotti per l'igiene del corpo con sistemi ricaricabili pluriuso. (non prodotti monouso).	2
26.	Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche	4
27.	Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%)	4
28.	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

N°	Principio	punteggio
29.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
30.	Impiego del 80% delle bottiglie in vetro per la somministrazione/utilizzo delle bevande/alimenti	2
31.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
32.	Possesso di brevetto di istruttore HSA per subacquei diversamente abili	3
33.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4
34.	Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi	2
35.	Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	2
36.	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
37.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata per qualsiasi uso deve provenire da fonti di energia rinnovabili	4
38.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detergenti per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
39.	Impiego di attrezzature, mobili con materiale riciclabile o riutilizzabile	2
40.	Impiego nella ristorazione (compresa la colazione) di almeno l'80% dei prodotti agroalimentari con il Marchio del Parco. 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
41.	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, 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)	2
42.	Offerta di un menù del Parco, realizzato con il 50% dei prodotti provenienti dall'Area Parco	3
43.	Offerta di un menù del Parco, realizzato con il 100% dei prodotti provenienti dall'Area Parco	4
44.	Organizzazione o adesione al servizio di trasporto collettivo non pubblico	4
45.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/ o il riciclo domestico dei rifiuti. Ad esempio compostaggio domestico	4
46.	Almeno il 50% delle stoviglie utilizzate per la somministrazione è di provenienza dell'artigianato tipico locale	2

N°	Principio	punteggio
47.	Offerta di piatti vegetariani opportunamente indicati	2
48.	Offerta di menù 50% biologici opportunamente indicati (prodotti certificati bio)	3
49.	Offerta di menù 100% biologici opportunamente indicati (prodotti certificati bio)	4
50.	Installazione di impianti di fitodepurazione	4
51.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale	4
52.	Utilizzo per la propria attività di mezzi ibridi	2
53.	Utilizzo per la propria attività esclusivamente di mezzi elettrici	4
54.	Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori	3
55.	Implementazione di azioni per il contenimento delle emissioni sonore	3
56.	Elaborazione di un bilancio sociale	4
57.	Adozione di un codice etico	3
58.	Somministrazione di prodotti del commercio equo-solidale non in concorrenza con i prodotti locali	3
59.	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
60.	Concessione di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari locali	3
61.	Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione di concerto con l'area parco	3
62.	Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone di concerto con l'area parco	3
63.	A agevolazioni tariffarie per la comunità locale	3
64.	Accessibilità dei mezzi noleggiati da parte di persone con situazioni di svantaggio	4
65.	Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di condizionamento in caso di apertura delle finestre	4
66.	Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico stanze con chiave	4
67.	Disponibilità di biciclette in uso alla clientela	3
68.	Predisposizione di servizi di navetta collegati al trasporto pubblico	3
69.	Installazione di interruttori a tempo per l'erogazione dell'acqua delle docce	3
70.	Concessione di uno spazio espositivo e/o di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari certificati dal Marchio di Qualità Ambientale	4
71.	Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati	2
72.	Offerta di un menù tradizionale regionale contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti	3
73.	Non utilizzare materie prime, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM)	2

N°	Principio	punteggio
74.	Applicazione di un piano di gestione delle aree boschive	4
75.	Sensori per l'accensione automatica delle luci al passaggio delle persone	3
76.	Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità	4
77.	Presenza di strutture/attrezzature/servizi dedicate ai bambini	3
78.	Adesione alla Carta Europea del Turismo Sostenibile	4

DISCIPLINARE 2

**DISCIPLINARE DI
QUALITÀ AMBIENTALE
VETRO**

CLASSE DI NIZZA 40



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 delle produzioni agroalimentari e artigianato locale, i Parchi intendono promuovere le produzioni 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 e/o organizzazioni inclusi all'interno del territorio definito nell'articolo 4.

Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori e/o organizzazioni che realizzano i seguenti prodotti:

- prodotti agroalimentari
- prodotti dell'artigianato
- prodotti cosmetici
- prodotti per la casa
- prodotti farmaceutici
- servizi turistici e di ricettività

in base a requisiti specificati nelle Carte di Qualità.

3. Definizioni

Ai fini della presente Carta della Qualità si applicano le seguenti definizioni:

Prodotto/Manufatto: il prodotto finito della lavorazione.

Prodotto tradizionale: ottenuto con processi di trasformazione e lavorazione consolidati nel tempo (almeno 50 anni) e con l'utilizzo di materiali che abbiano riscontro nella tradizione.

Prodotto innovativo: ottenuto con materiali e lavorazioni innovative in grado di preservare o ancor meglio migliorare il carattere artigianale del prodotto stesso.

Laboratorio/Bottega: ogni unità di un'impresa del settore artigianale.

Confezionamento: il collocamento di un prodotto in un involucri o contenitore posto a diretto contatto con il prodotto artigianale in questione.

Imballaggio: il collocamento di uno o più prodotti artigianali confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore.

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modifica sostanziale delle materie prime.

Operatore: la persona fisica o giuridica che compie tutte le operazioni di realizzazione ed immissione sul mercato del prodotto, in conformità alle disposizioni previste nella presente carta, in seguito indicato anche come "Artigiano".

Lotto: ogni singola partita di prodotto identificabile con il medesimo numero di produzione.

Registro di carico e scarico, il documento, anche informatico, nel quale l'artigiano deve riportare la composizione completa del lotto posto in vendita con il marchio del Parco.

4. Territorio di riferimento

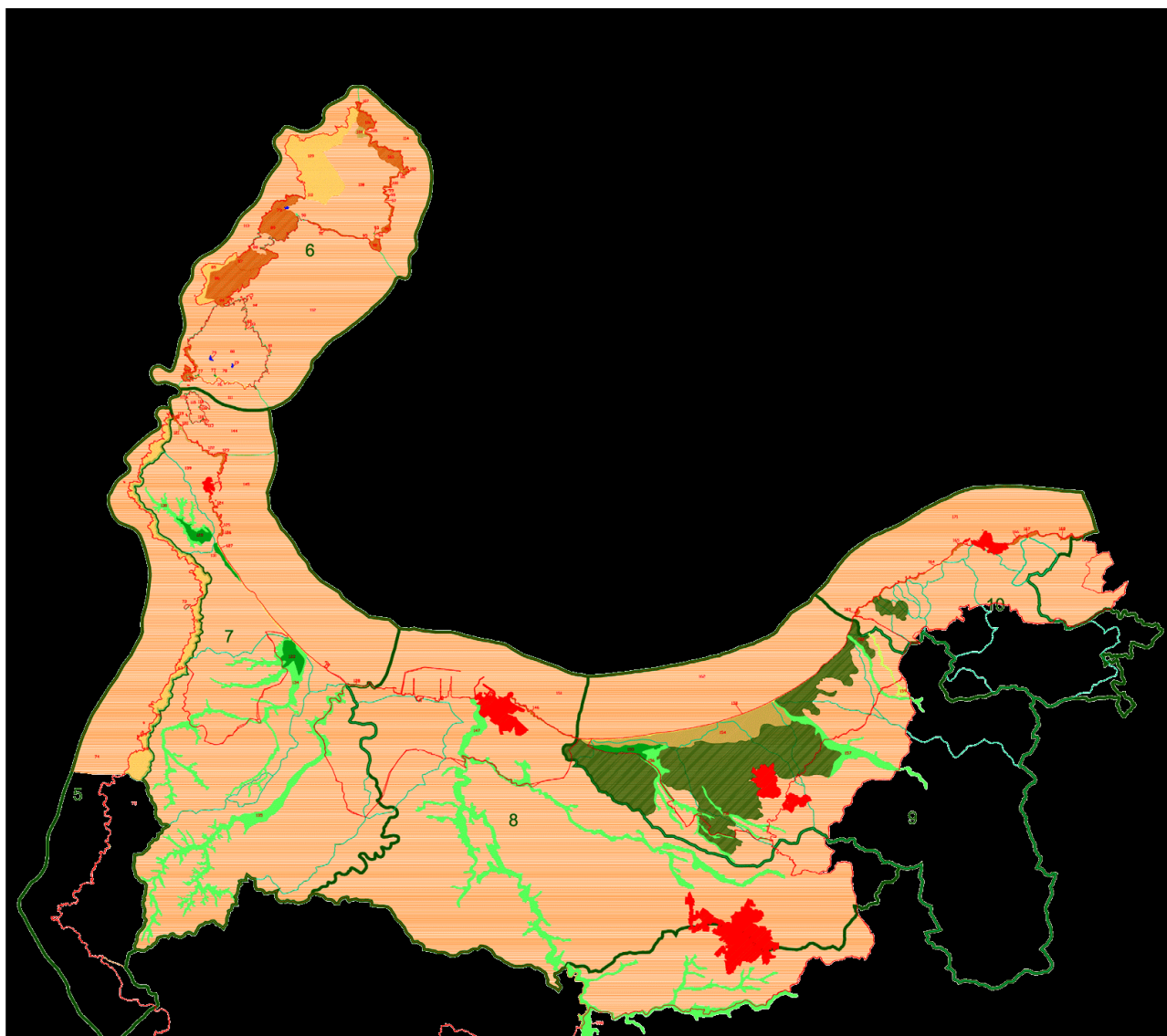
Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici i cui prodotti, indicati nell'articolo 2 della presente carta, rispettino le seguenti caratteristiche:

Le botteghe di lavorazione e confezionamento del Prodotto/Manufatto oggetto di certificazione, devono essere collocate all'interno dei territori Comunali dei Parchi aderenti alla Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

4.1 Parco Nazionale dell'Asinara

La delimitazione dell'area di riferimento 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.



5. Principi

Gli operatori economici 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:

1. **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.
2. **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.

I principi necessari alla concessione del Marchio dovranno essere rispettati dalle organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

6. Principi di base

Qui di seguito vengono riportati i principi di base che gli operatori/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 della certificazione volontaria conforme agli schemi UNI EN ISO14001, EMAS, comporta la concessione immediata del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, regolamentato dal presente documento, con integrazione nel sistema aziendale certificato dei criteri previsti nel presente disciplinare e non contemplate nelle norme volontarie 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 di Qualità Artigianale e dal Regolamento Uso del Marchio, rispettati dal proprio sistema di gestione ambientale, 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.

6.1 Principi Generali

I principi generali devono essere rispettati da tutti gli operatori/organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione/produzione del prodotto oggetto di certificazione.

1. Possono essere riconosciute solo le imprese/organizzazioni artigiane che realizzano su progetto proprio o altrui i manufatti finiti e/o eseguono su di essi fasi di lavorazione specifica. Il titolare dell'azienda deve avere una approfondita conoscenza del disegno per poter interpretare e tradurre eventuali progetti eseguiti anche da professionisti esterni; una perfetta conoscenza di tutte le tecniche di lavorazione tradizionali, dei sistemi produttivi, dei
-

materiali e deve essere in grado di partecipare direttamente alle fasi produttive.

2. Le suddette organizzazioni devono rispettare la 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 nei luoghi di lavoro ed antincendio
 - Regolamento del Parco di riferimento.
 3. Le aziende certificate devono ospitare almeno una visita guidata all'anno, se richiesta dal Parco di riferimento, o rendere disponibili i propri ambienti per eventuali iniziative del Parco nel rispetto della normativa vigente. Per le aziende in fase di certificazione è sufficiente una dichiarazione di intenti.
 4. L'alta direzione deve approvare la politica ambientale dell'azienda. Il programma ambientale deve prevedere un continuo miglioramento sulla base dei criteri di miglioramento indicati nell'allegato 1 del presente documento. La politica ambientale deve essere comunicata al personale e resa pubblica attraverso sito internet, o carta stampata, o materiale informativo/promozionale dell'azienda o altre forme indicate dall'azienda.
 5. 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.).
 6. L'azienda deve informare il personale sulle modalità di risparmio energetico, idrico, riduzione dei rifiuti e gestione delle sostanze chimiche da applicare.
 7. L'azienda deve realizzare un piccolo spazio espositivo ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente il Parco di riferimento e dei servizi/prodotti offerti da altri operatori aderenti al presente marchio. Tale criterio dovrà essere assolto solamente dalle aziende che effettuano commercio diretto. E' concesso all'azienda di non esporre il materiale promozionale/prodotto delle aziende direttamente concorrenti.
 8. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica interessata al marchio, sulle tecniche produttive del proprio prodotto, e sul presente marchio. L'attività di commercializzazione svolta deve in ogni caso essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al marchio (etichettatura dei prodotti concordata preventivamente con l'Ente).
 9. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento, mettendo a disposizione i propri prodotti/manufatti. Nel caso di prima certificazione tale criterio potrà essere assolto entro 12 mesi dalla verifica di certificazione;
 10. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% non possono essere utilizzati quali fonti di energia;
 11. Il 100% delle lampadine installate nei locali di lavorazione e negli uffici dell'azienda 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 lampade a basso consumo energetico;
 12. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locale; nel caso la normativa lo permetta l'azienda deve aderire alla raccolta differenziata promossa dall'amministrazione locale. In alternativa, l'azienda deve smaltire i rifiuti tramite ditta autorizzata.
-

6.2 Artigianato

Il presente disciplinare si applica alla produzione di **manufatti in vetro** così indicati:

- oggettistica
- arredo e complementi
- decorazione su vetro
- altre lavorazioni artistiche, tradizionali e innovative del vetro.

Per ogni artigiano valgono le regole generali dettate dal presente disciplinare, debitamente e coerentemente interpretate a seconda dell'attività effettivamente svolta.

6.2.1 MATERIE PRIME

- È necessario che sia sempre garantito l'utilizzo dei materiali più idonei alla realizzazione dei manufatti.
- Per i prodotti tradizionali è d'obbligo l'utilizzo di materiali che abbiano riscontro con la tradizione.
- Per i prodotti innovativi è consentito l'utilizzo di ogni tipo di materiale che assolve alle esigenze di progetto e di ricerca estetica.
- È ammesso l'utilizzo di semilavorati ma non potranno essere considerati opere dell'artigianato artistico quei manufatti che acquistati come semilavorati (quali Kit di assemblaggio preimpostati e pretagliati su disegno ecc.) siano solo stati finiti, rifiniti o completati.

6.2.2 MANUALITA'

La percentuale di manualità del processo lavorativo deve essere preponderante e non accessoria in tutti i prodotti e processi di lavorazione.

6.2.3 SERIALITA'

E' consentita la realizzazione di pezzi unici oppure di serie limitate a condizione che permangano le stesse caratteristiche di manualità e professionalità che contraddistinguono il pezzo unico.

6.2.4 TECNOLOGIA

E' consentito l'utilizzo di strumenti e attrezzature, anche tecnologicamente avanzate, fatto salvo quanto precisato riguardo alla serialità.

6.2.5 LAVORAZIONE

- Le lavorazioni devono essere eseguite all'interno dell'azienda, in ambienti chiusi e arieggiati.
 - Durante le fasi di lavorazione è obbligatorio attenersi alle prescrizioni di sicurezza previste dalle norme cogenti.
 - I manufatti possono essere realizzati tramite le tecniche di soffiatura, modellazione, fusione, termoformatura, colata, incisione, sabbiatura.
-

- Le operazioni di decorazione e pittura dei manufatti devono essere effettuate manualmente o attraverso l'applicazione di decalcomanie costituite da materiale riciclabile.
- Le vernici utilizzate per la decorazione devono essere atossiche.
- E' consentita anche l'applicazione di metalli preziosi quali oro e platino.

6.2.5 IMMISSIONE AL CONSUMO

Nella fase di immissione alla vendita i prodotti devono essere facilmente identificabili dal consumatore con l'apposizione del marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

I prodotti pronti per la vendita devono essere confezionati in contenitori riciclabili/riutilizzabili.

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

8. Punteggi principi di miglioramento

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 dalle 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 di miglioramento che le permettano di conseguire un **punteggio $\geq$ a 12**. Nel caso tali criteri non siano posseduti dall'organizzazione all'atto della verifica di certificazione, la stessa dovrà individuare i criteri di miglioramento 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 di miglioramento 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 di miglioramento 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.

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N°	Principio	punteggio
9.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
10.	Ottenimento della registrazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma EMAS	4
11.	Almeno il 30% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	2
12.	Almeno il 50% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	3
13.	Almeno il 100% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	4
14.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
15.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
16.	Impiego di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero)	3
17.	La struttura aziendale deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Classificazione energetica delle strutture in classe B	2
18.	La struttura aziendale deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Certificazione energetica delle strutture in classe A	4
19.	Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione	3
20.	Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%)	4
21.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
22.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
23.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4

N°	Principio	punteggio
24.	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
25.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata per qualsiasi uso deve provenire da fonti di energia rinnovabili	4
26.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detergenti per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
27.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale	4
28.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 5	2
29.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 6	4
30.	Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori	3
31.	Elaborazione e adozione di un bilancio sociale certificato	4
32.	Adozione di un codice etico certificato per tutta la filiera	3
33.	Presenza di un punto vendita aziendale e concessioni di vendita dedicato alle produzioni certificate dal Marchio di Qualità Ambientale	3
34.	Organizzare attività dimostrative in azienda riguardante i modi della produzione dei manufatti per le scuole	3
35.	Partecipazione con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso	3

**DISCIPLINARE DI
QUALITÀ AMBIENTALE
PRODOTTI COSMETICI**

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 delle produzioni artigianali locali, i Parchi intendono promuovere le produzioni 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 inclusi all'interno del territorio definito nell'articolo 4.

Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici che realizzano i seguenti prodotti:

- saponi;
- profumi, oli essenziali, oli per la profumeria;
- prodotti per capelli;
- dentifrici;
- cosmetici;
- presidi medico-chirurgici

in base a requisiti specificati nella Carta di Qualità

3. Definizioni

Ai fini della presente Carta della Qualità si applicano le seguenti definizioni:

- ✓ **Prodotti:** i prodotti della lavorazione oggetto del presente disciplinare
 - ✓ **Laboratorio/officina/bottega/stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore artigianale;
 - ✓ **Confezionamento:** il collocamento di un prodotto artigianale in un involucro o contenitore, nonché detto involucro o contenitore;
 - ✓ **Imballaggio:** il collocamento di uno o più prodotti confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
 - ✓ **Trattamento:** qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale;
 - ✓ **Lotto:** ogni singola partita identificabile con il medesimo numero di lotto di produzione.
 - ✓ **Registro di carico e scarico,** il documento, anche informatico, nel quale il produttore deve riportare la composizione completa del lotto posto in vendita con il marchio del Parco.
 - ✓ **Cosmetico Naturale:** il cosmetico con ingredienti naturali è composto come segue:
 - 95 % (in peso) da prodotti naturali e da prodotti di origine naturale o presenti in natura sul totale degli ingredienti, compresa l'acqua aggiunta.
 - 5 % (in peso) di additivi ammessi sul totale degli ingredienti.
 - ✓ **Prodotti di origine naturale:** si intendono i prodotti naturali che hanno subito processi fisici o chimici riportati negli allegati N. 2 e 3 del presente Disciplinare.
 - ✓ **Prodotti naturali:** sono prodotti vegetali provenienti da produzioni agricole o raccolta spontanea; prodotti animali non trasformati provenienti da allevamento. Vedi allegato N. 4; prodotti minerali provenienti dall'estrazione. Vedi allegato N. 5.
 - ✓ **Cosmetico Biologico:** il cosmetico biologico è composto come segue:
 - 95 % (in peso) da prodotti naturali e da prodotti di origine naturale o presenti in natura sul totale degli ingredienti, compresa l'acqua aggiunta.
 - 5 % (in peso) additivi ammessi sul totale degli ingredienti.
-

4. Territorio di riferimento

Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici che rispettino le seguenti caratteristiche:

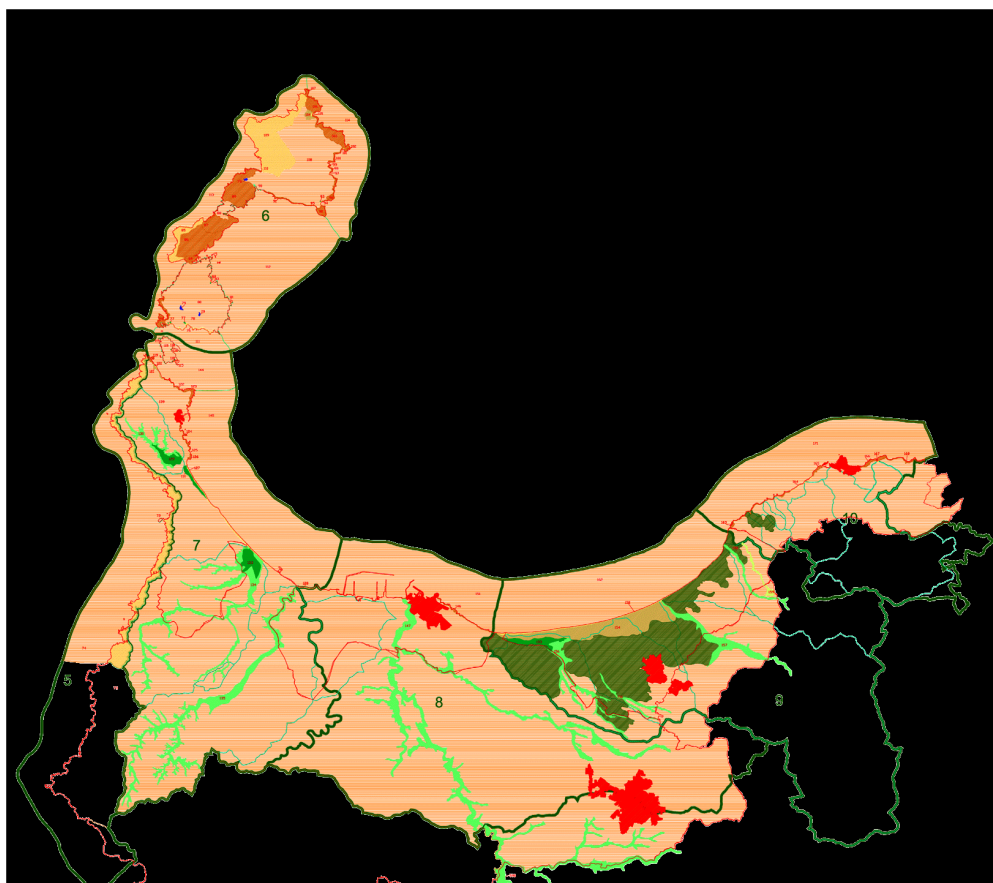
Le **materie prime** che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione, devono essere prodotte/coltivate/raccolte/bottinate all'interno dei territori di riferimento descritti nei paragrafi 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 del presente documento. In alternativa, per casi particolari, il Parco di riferimento, sentiti gli altri Parchi della Rete, può derogare tali limiti.

Le **botteghe/laboratori di lavorazione e confezionamento** del prodotto oggetto di certificazione, devono essere collocati all'interno dei territori Comunali dei Parchi aderenti alla Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

4.1 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.



25. Principi richiesti agli operatori economici

Gli operatori economici 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:

3. **Principi di base:** requisiti obbligatori che devono essere già assolti dai richiedenti la concessione/rinnovo d'uso del marchio al momento della presentazione della richiesta.

4. **Principi di miglioramento:** principi aggiuntivi che i richiedenti la concessione/rinnovo d'uso del Marchio, devono cercare di perseguire e applicare attraverso un programma di miglioramento da presentare al Parco di riferimento.

I principi necessari alla concessione del Marchio dovranno essere rispettati dalle organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

25.1 Principi di base

Qui di seguito vengono riportati di 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 della certificazione volontaria conforme agli schemi UNI EN ISO14001, EMAS comporta la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, con integrazione del sistema aziendale certificato dei criteri previsti nel presente disciplinare e non contemplate nelle norme volontarie 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 di Qualità e dal Regolamento Uso del Marchio, rispettati dal proprio sistema di gestione ambientale, 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.

25.2 Principi Generali

I principi generali devono essere rispettati da tutti gli operatori/organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione/produzione del prodotto oggetto di certificazione.

1. Le suddette organizzazioni devono rispettare la 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.
-

2. Le aziende certificate, se richiesto dal Parco di riferimento, devono rendersi disponibili per ospitare almeno una visita guidata all'anno presso i laboratori di lavorazione, o eventuali iniziative del Parco nel rispetto della normativa vigente. Per le aziende in fase di certificazione è sufficiente una dichiarazione di intenti.
3. L'alta 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 al personale aziendale e resa pubblica attraverso sito internet, o carta stampata, o materiale informativo/promozionale dell'azienda o altre forme indicate dall'azienda.
4. 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'azienda deve informare il personale sulle modalità di risparmio energetico, idrico, riduzione dei rifiuti e gestione delle sostanze chimiche da applicare.
6. L'azienda deve realizzare un piccolo spazio ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente il Parco di riferimento e dei servizi/prodotti offerti da altri operatori aderenti al presente marchio. Tale criterio dovrà essere assolto solamente dalle aziende che effettuano vendita diretta. E' concesso di non esporre il materiale promozionale/prodotto delle aziende direttamente concorrenti.
7. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica interessata al marchio, sulle tecniche produttive del proprio prodotto e sul presente marchio. L'attività di commercializzazione svolta deve in ogni caso essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al marchio.
8. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento.
9. Non è ammesso l'utilizzo di plastica, ma l'impiego di confezioni/imballaggi con materiali biodegradabili e riutilizzabili.
10. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia.
11. Il 100% delle lampadine installate nei locali di lavorazione e negli uffici dell'azienda 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 lampade a basso consumo energetico.
12. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locale; nel caso la normativa lo permetta l'azienda deve aderire alla raccolta differenziata promossa dall'amministrazione locale. In alternativa, l'azienda deve smaltire i rifiuti tramite ditta autorizzata.

25.3 Saponi

1. Per la preparazione si devono utilizzare esclusivamente materie prime di origine vegetale o animale dei territori di cui all'art.4;
 2. Gli oli essenziali utilizzati devono essere di origine naturale e provenire da materie prime dei territori di cui all'art.4;
 3. Non è ammesso l'utilizzo di additivi reologici e viscosizzanti sintetici;
 4. Non è ammesso l'utilizzo di parabeni;
 5. Non è ammesso l'utilizzo di solventi sintetici e di solubilizzanti sintetici;
 6. Le confezioni sono realizzate in materiale riciclabile;
 7. Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. In tal caso devono essere registrate tutte le operazioni e movimenti di magazzino nell'apposito Registro aziendale;
 8. L'impresa si deve dotare di un sistema di rintracciabilità delle produzioni, che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare.
-

25.4 Profumi, oli essenziali, oli per la profumeria

1. E' ammessa la preparazione solo con prodotti naturali del territorio di riferimento provenienti da agricoltura biologica certificata o da raccolta spontanea certificata o da agricoltura integrata proveniente dai territori di cui all'art.4;
2. Per la preparazione dei profumi si possono utilizzare basi acquose o alcoliche, senza aggiunta di denaturanti;
3. Gli oli essenziali, che fungono da base per i profumi naturali, possono essere:
Oleosì, quando la base oleosa non viene diluita;
Liquidi, quando la base oleosa è diluita con acqua o alcol;
Solidi, quando la base è costituita da oli che a temperatura ambiente sono solidi;
4. Gli oli per la profumeria sono esclusivamente naturali;
5. Le confezioni sono realizzate in materiale riciclabile;
6. Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. In tal caso devono essere registrate tutte le operazioni e movimenti di magazzino effettuate in azienda nel Registro aziendale;
7. L'impresa si deve dotare di un sistema di rintracciabilità delle produzioni, che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare.

5.5 Prodotti per capelli

1. Gli ingredienti devono provenire da agricoltura biologica certificata o da raccolta spontanea certificata o da agricoltura integrata proveniente dai territori di cui all'art.4;
2. E' vietato utilizzare sostanze di sintesi chimica;
3. Non è ammesso l'utilizzo di parabeni e siliconi;
4. Le confezioni sono realizzate in materiale riciclabile;
5. Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. In tal caso devono essere registrate tutte le operazioni e movimenti di magazzino effettuate in azienda nel Registro aziendale;
6. L'azienda si deve dotare di un sistema di rintracciabilità delle produzioni, che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare.

5.6 Dentifrici

1. Per la preparazione sono ammesse erbe officinali provenienti da agricoltura biologica o da produzione integrata del territorio di cui all'art. 4;
2. E' ammesso l'utilizzo di glicerina vegetale;
3. Le materie prime sbiancanti sono costituite da argilla bianca, argilla verde e similari;
4. Non sono ammessi dolcificanti artificiali;
5. Le confezioni sono realizzate in materiale riciclabile;
6. Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. In tal caso devono essere registrate tutte le operazioni e movimenti di magazzino effettuate in azienda nel Registro aziendale;
7. L'azienda si deve dotare di un sistema di rintracciabilità delle produzioni, che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare.

5.7 Cosmetici; prodotti cosmetici per la cura della pelle; preparati fitocosmetici

Il presente disciplinare si applica alla preparazione di **prodotti cosmetici** naturali o biologici.

Non è ammessa la presenza contemporanea di ingredienti provenienti da agricoltura convenzionale e da agricoltura biologica nello stesso prodotto cosmetico.

MATERIE PRIME VEGETALI

1. Utilizzo di materie prime provenienti da agricoltura biologica certificata o da raccolta spontanea certificata o da agricoltura integrata proveniente dai territori di cui all'art.4.
2. Divieto di impiego di materie prime geneticamente modificate o irradiate con radiazioni ionizzanti.
3. Divieto di utilizzo di organismi vegetali (o di loro di parti) provenienti da raccolta spontanea quando il loro utilizzo possa porli a rischio di estinzione.
4. È consentito l'uso di glicerina vegetale.

MATERIE PRIME ANIMALI O DI ORIGINE ANIMALE

5. Le materie prime prodotte o derivanti da animali allevati nei territori di cui all'art.4, devono provenire da zootecnia biologica certificata o convenzionale purchè si rispettino le regole del Benessere Animale.
6. Non possono essere utilizzate materie prime da animali quando questo ne comporti la soppressione.
7. Sono ammesse materie prime da fermentazione batterica e/o tecnologica.
8. E' vietato l'impiego della glicerina di origine animale.

MATERIE PRIME INORGANICHE

9. Le materie prime organiche sono ammesse, ad eccezione di quelle elencate negli allegati delle sostanze vietate.

MATERIE PRIME CHIMICHE

10. Le materie prime prodotte tramite processi chimici sono ammesse soltanto nei casi in cui non esistono valide alternative, secondo i seguenti criteri:
11. Non è ammessa l'etossilazione della materia prima
12. Non è ammesso l'utilizzo di filtri solari chimici
13. Non sono ammesse le sostanze indicate negli Allegati II e III (elenco delle sostanze vietate nei prodotti cosmetici) del REGOLAMENTO (CE) n. 1223/2009 e ss.ii. e modifiche.

RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

14. Al momento del ricevimento di un prodotto dichiarato biologico, l'azienda sottoposta a regime di controllo, verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore in modo che il contenuto non possa essere sostituito manipolato o danneggiato e non utilizza la materia prima e ne verifica la conformità mediante:
 15. Il controllo del Certificato di conformità per prodotti biologici;
 16. Le indicazioni presenti nel Documento di transazione;
 17. Le indicazioni riportate in etichetta e/o nella scheda tecnica.
 18. In caso di acquisto di materie prime a rischio OGM e non rientranti nel campo di applicazione dei Reg. CE 1830/03 concernente la tracciabilità e l'etichettatura obbligatoria OGM, è necessario richiedere al fornitore esplicita dichiarazione attestante che i prodotti forniti non sono stati ottenuti o derivati dall'impiego di OGM.
-

STRUTTURE DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E STOCCAGGIO

19. Le materie prime biologiche conservate in magazzino, devono essere gestite in modo tale da garantire l'identificazione dei lotti in entrata e condizioni di separazione tali da prevenire commistioni e contaminazioni con prodotti non conformi alla produzione di cosmetici bio.
20. Le materie biologiche sono conservate debitamente identificabili da prodotti di altra natura.
21. L'azienda sottoposta a regime di controllo stabilisce ed aggiorna delle procedure adeguate fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della conservazione e lavorazione del prodotto.
22. Le linee di produzione del prodotto cosmetico certificato devono essere separate nel tempo o nello spazio rispetto a quelle utilizzate per le produzioni convenzionali. Nel caso in cui non sia possibile avere linee di produzione separate, si può usare lo stesso impianto di distinguendo temporalmente le differenti produzioni ed avendo cura di svolgere le adeguate pulizie.
23. L'azienda controllata stabilisce un programma per la verifica periodica degli impianti ed identifica la possibile presenza di fonti di inquinamento al fine di contrastarlo. Le operazioni di pulizia degli impianti sono opportunamente registrate e la loro efficacia deve essere controllata.
24. Si devono prendere tutte le misure necessarie per evitare mescolanze con prodotti non conformi.
25. Si devono adottare adeguate misure per evitare che prodotti non conformi vengano immessi sul mercato con un' indicazione che faccia riferimento alla presente norma tecnica utilizzando tutte le precauzioni possibili.
26. Gli operatori addetti alle lavorazioni o al controllo dei prodotti contenenti materie prime da agricoltura biologica devono essere adeguatamente formati.
27. Gli impianti devono prevedere la possibilità di un campionamento di prodotto al fine di effettuare analisi chimiche opportune.
28. Tutti documenti contabili e fiscali devono essere resi disponibili per le opportune verifiche da parte dell'organismo di controllo.

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

29. Per il confezionamento primario sono consigliati contenitori riciclabili.
 30. Non sono ammessi materiali pericolosi per la salute e che rilasciano monomeri pericolosi nell'ambiente.
 31. Per il confezionamento secondario si devono utilizzare imballaggi ridotti, ecocompatibili e riutilizzabili.
 32. Sono ammessi prodotti cosmetici pressurizzati da gas naturali ma non fossili.
 33. Non sono ammessi materiali quali il polivinilcloruro, polistirolo espanso e plastiche alogenate per la produzione degli imballaggi primari.
 34. Nella fase di immissione alla vendita i prodotti devono essere facilmente identificabili dal consumatore con l'apposizione del marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.
-

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

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 dalle 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 le permettano di conseguire un **punteggio $\geq$ 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 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.

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N°	Principio	punteggio
1.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
2.	Ottenimento della registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) in conformità al Regolamento 1221/2009	4
3.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
4.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
5.	Impiego, in azienda, di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero)	3
6.	La struttura aziendale deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Classificazione energetica delle strutture in classe B	2
7.	La struttura aziendale deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Certificazione energetica delle strutture in classe A	4
8.	Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione	3
9.	Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%)	4
10.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
11.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
12.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4
13.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata deve provenire da fonti di energia rinnovabile	4
14.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/o il riciclo dei sottoprodotti di lavorazione.	3
15.	Utilizzo per la propria attività di mezzi con alimentazione a gas naturale	2
16.	Utilizzo per la propria attività di mezzi ibridi	3
17.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 6	3
18.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici	4

N°	Principio	punteggio
19.	Utilizzo di olio lampante per la preparazione dei saponi	4
20.	Utilizzo di prodotti certificati con il Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette per la realizzazione dei prodotti	4
21.	Elaborazione ed adozione di un bilancio sociale certificato	4
22.	Adozione di un codice etico certificato	3
23.	Partecipazione annuale (anno solare) a 2 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	2
24.	Partecipazione annuale (anno solare) a 3 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	3
25.	Partecipazione annuale (anno solare) a 4 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	4
26.	Utilizzo di imballaggi provenienti da processi di recupero o fabbricati da materiale di riciclo.	4
27.	Utilizzo di imballaggi totalmente riciclabili	4
28.	Il 50% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	2
29.	Il 100% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	3
30.	Presenza di un punto vendita aziendale e concessioni di vendita dedicato alle produzioni certificate dal Marchio di Qualità Ambientale	3
31.	Organizzare in azienda attività dimostrative a favore delle scuole riguardante la produzione	3
32.	Partecipazione con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso	3