



ARPAT

Agenzia regionale per la protezione
ambientale della Toscana



LINEE GUIDA PER L'APPLICABILITA' DEL REGOLAMENTO ECOLABEL AL SERVIZIO DI RICETTIVITA' TURISTICA DEGLI AGRITURISMO IN TOSCANA



ARPAT

Agenzia regionale per la protezione ambientale della Toscana
50144 FIRENZE Via N. Porpora, 22
Tel. 055-32061 Fax 055-3206324

ARPAT

Area Progetti Comunitari, Ecogestione e SUAP

A cura di *Dott.ssa Roberta Mastri*

con la collaborazione del *Dott. Simone Ricotta*

r.mastri@arpat.toscana.it

s.ricotta@arpat.toscana.it



1. LA POLITICA EUROPEA SUL TURISMO SOSTENIBILE.....	4
2. IL MARCHIO ECOLABEL	4
 <i>ECOLABEL PER LE STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE</i>	5
3. LA GUIDA.....	6
 <i>NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....</i>	9
 <i>CRITERI OBBLIGATORI.....</i>	10
ENERGIA	10
ACQUA	13
SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE	15
RIFIUTI	16
ALTRI SERVIZI	17
 <i>CRITERI FACOLTATIVI</i>	19
ENERGIA	19
ACQUA	23
SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE	24
RIFUTI	25
ALTRI SERVIZI	26



1. LA POLITICA EUROPEA SUL TURISMO SOSTENIBILE

L'Unione Europea, con la pubblicazione del VI Programma d'azione, ha sancito l'importanza degli strumenti volontari nella gestione dell'ambiente.

Tale programma, valido fino al 2010, stabilisce un principio fondamentale, quello di integrazione, ovvero l'integrazione della politica ambientale in tutte le strategie di attività degli altri settori. Per tutelare l'ambiente è necessario inserire la variabile ambientale nelle politiche socio-economiche a tutti i livelli, poiché da tutte le attività si genera una pressione sull'ambiente, intensa o meno.

In particolare, per quanto riguarda le politiche del turismo, la Comunità Europea punta a promuovere la sostenibilità come una problematica connessa al commercio: il turista acquista un servizio/prodotto che deve possedere anche dei requisiti ambientali.

Dal momento che il prodotto "turismo" dipende ampiamente dalla qualità ambientale, culturale e sociale, il settore deve essere gestito in maniera sostenibile, altrimenti rischia di deteriorare o perfino esaurire la base delle risorse che generano il suo reddito, e quindi di diventare economicamente e socialmente insostenibile.

Si tratta di attuare una politica che salvaguardi imprese e destinazioni turistiche in modo da conservare le risorse e assicurare nello stesso tempo il successo commerciale.

Il turismo è comunque un ambito di responsabilità locale e regionale, occorre quindi che le strategie per la sua sostenibilità vengano definite a tali livelli, al fine di confrontarsi con esigenze e limitazioni specifiche esistenti.

È essenziale coniugare le politiche sul turismo con le altre, attuando una strategia di sostenibilità che si rivolga a tutti gli aspetti dello sviluppo di un territorio.

Seguendo l'interpretazione della politica europea possiamo dire che il turismo sostenibile può avere successo solo se i consumatori ne acquistano i prodotti: è necessario fornire informazioni chiare e dirette, ai turisti e agli abitanti delle località turistiche, sui potenziali effetti dei loro comportamenti sulla sostenibilità, sulle soluzioni attuate per far fronte a tali criticità.

Informazioni coerenti e affidabili per l'individuazione di prodotti e servizi turistici sostenibili aiuteranno i turisti a effettuare scelte ragionate su quali prodotti acquistare e da chi, con chi viaggiare, e chi premiare con la loro fedeltà.

Possiamo perciò applicare alle politiche del turismo i principi della strategia integrata di prodotto, che prevedono l'analisi dell'intero ciclo di vita del prodotto, il coinvolgimento del mercato e i suoi strumenti, la partecipazione delle parti interessate. A tal proposito l'Ecolabel si inserisce perfettamente nel quadro essendo un marchio che valuta la prestazione ambientale del prodotto e mira a ridurla, ha tra i suoi requisiti quello di informare gli acquirenti delle prestazioni e di permettere loro di selezionare i prodotti con criteri ambientali.

2. IL MARCHIO ECOLABEL

L'Ecolabel è il marchio europeo di qualità ecologica, è stato istituito per la prima volta con il Regolamento 880 del 1992 e rivisto con il Regolamento 1980 del 2000.

E' uno strumento ad adesione volontaria che viene riconosciuto a quei prodotti e servizi che rispettano criteri ecologici e di prestazione, relativi a varie matrici ambientali, stabiliti a livello europeo. L'ottenimento del marchio costituisce, pertanto, un attestato di eccellenza che viene rilasciato solo a quei prodotti/servizi che, durante il loro intero ciclo di vita, hanno un ridotto impatto ambientale ma che comunque garantiscono almeno la stessa efficacia dei prodotti convenzionali.

Il marchio Ecolabel si fonda sull'analisi del ciclo di vita del prodotto, realizzando la quale si definiscono gli aspetti ambientali significativi della produzione di un bene, dall'approvvigionamento di materie prime, alla produzione, utilizzo e smaltimento del bene. Una volta identificati tali aspetti, per una categoria di prodotti, ad esempio lavatrici, si definiscono i requisiti Ecolabel per quella categoria; i criteri vengono poi adottati con Decisione della Commissione Europea che li rende vigenti per tutti i paesi membri.

ECOLABEL PER LE STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE

Con la revisione del Regolamento è stata estesa l'applicabilità anche ai servizi: l'articolo 1 del regolamento chiarisce infatti che per "prodotto" si intende qualsiasi bene o servizio. La ricettività turistica è stata la prima categoria di servizi per la quale sono stati definiti i criteri, poiché ha le caratteristiche che il regolamento stesso richiede, ovvero:

- rappresenta un volume significativo di vendite o scambi;
- comporta nelle fasi di vita impatti ambientali significativi;
- è un bene la cui gestione sostenibile può potenzialmente indurre miglioramenti ambientali attraverso le scelte dei consumatori e può indurre i produttori/fornitori a ricercare un vantaggio competitivo nell'offerta di servizi ambientalmente qualificati.

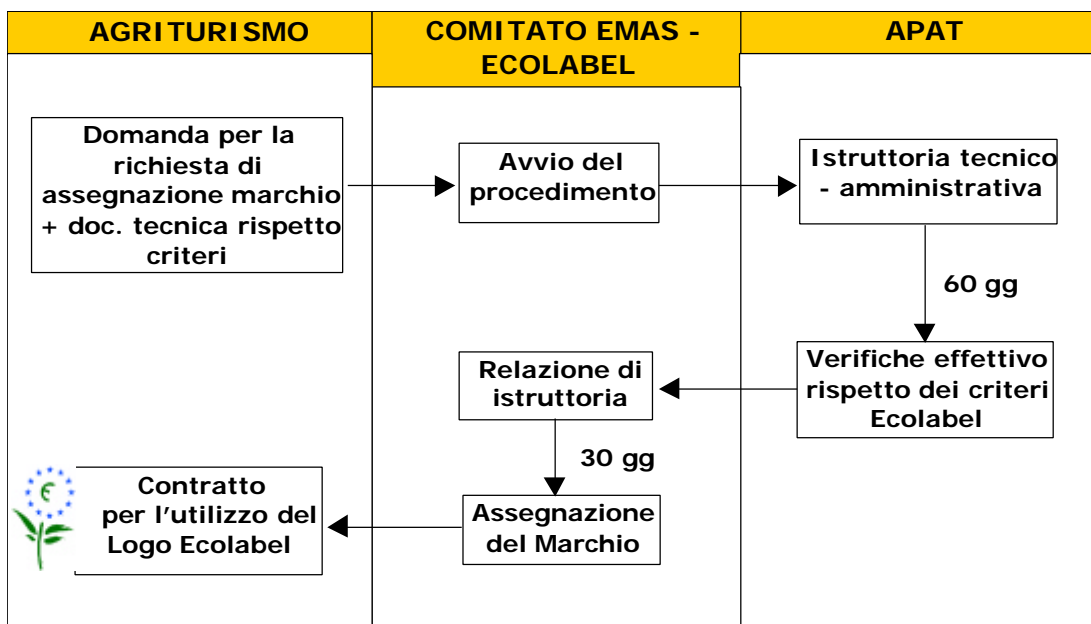
La decisione della Commissione Europea 287/2003/CE riporta i criteri per il servizio di ricettività, tali requisiti hanno per oggetto "l'erogazione a pagamento del servizio di pernottamento in strutture ricettive dotate di stanze adeguatamente attrezzate con almeno un letto, offerto come attività principale a turisti, viaggiatori e ospiti. Il servizio di pernottamento può comprendere l'erogazione di servizi di ristorazione, attività di fitness e/o spazi verdi".

L'ottenimento dell'Ecolabel richiede il rispetto di 37 criteri obbligatori, suddivisi per argomento, ed il rispetto di requisiti facoltativi tali da raggiungere un minimo di 16,5 punti qualora la struttura eroghi solamente servizio di pernottamento; se la struttura offre servizi aggiuntivi quali ristorazione, attività ricreative e spazi verdi si dovrà aggiungere un punto per ogni servizio offerto, al punteggio minimo da raggiungere con il rispetto dei requisiti facoltativi.

I soggetti coinvolti nella procedura per l'ottenimento dell'Ecolabel sono:

Comitato EMAS – Ecolabel (*Comitato Ecolabel-Ecoaudit- Sezione Ecolabel, c/o APAT, Via Vitaliano Brancati n. 64 - 00144 ROMA*): organismo competente per l'assegnazione del marchio, è l'ente cui deve essere indirizzata la domanda.

APAT: responsabile dell'istruttoria tecnico – amministrativa della richiesta, effettua le verifiche per il rispetto dei requisiti. Dal momento della domanda, all'eventuale assegnazione del marchio possono trascorrere 90 giorni, secondo il procedimento schematizzato di seguito:



Attualmente le strutture di ricettività turistica che hanno ottenuto il marchio Ecolabel sono 24 in tutta Europa, Danimarca e Olanda in testa con 5 Ecolabel ciascuno.

Come si può constatare l'applicazione del regolamento è ancora agli inizi, in Italia le strutture registrate sono diventate da poco 2: la prima è stata l'Azienda agrituristica Il Duchesco, situata nel Parco della Maremma, la seconda è l'Hotel Jolie di Riccione che ha ottenuto l'Ecolabel il 22 Dicembre 2004.

3. LA GUIDA

Questo documento è nato con l'intento far conoscere il marchio a livello regionale, per aiutare le strutture più piccole a prendere confidenza con ciò che significa rispettare i requisiti del regolamento Ecolabel: questa guida può essere utilizzata come test per verificare la distanza dell'obiettivo e per capire quali siano i margini di miglioramento.

Ottenere l'Ecolabel per la propria struttura turistica, o anche solo valutarne le prestazioni ambientali, aiuta a censire gli sprechi di risorse e le criticità della gestione, stimola la ricerca di collaborazioni con gli enti locali e quindi può servire per migliorare la gestione economica della struttura.

Inoltre, poiché il regolamento richiede, in alcuni casi, di farsi promotori presso le amministrazioni locali di una migliore gestione di alcune criticità ambientali (rifiuti, acque, etc.), si può sfruttare l'occasione per stimolare gli enti locali a sfruttare in maniera sinergica i vari strumenti di gestione ambientale, dall'Agenda 21, all'Ecolabel, EMAS e contribuire ad un'azione integrata per la tutela ambientale.

Abbiamo deciso di dedicare la guida in modo specifico agli agriturismi perché tale tipo di turismo si sposa perfettamente con gli intenti perseguiti dall'applicazione del regolamento Ecolabel alle strutture turistiche. La Regione Toscana tutela l'ambiente anche mediante la disciplina di idonee forme di turismo nella campagna, l'agriturismo appunto, e lo promuove con l'intento di favorire lo sviluppo agricolo e forestale¹, di

¹ secondo la disciplina regionale nell'esercizio dell'attività agrituristica deve essere principale l'attività agricola. Art. 2 L.R. 30/2003.

valorizzare il patrimonio naturale, le tradizioni culturali e gastronomiche, il turismo sociale, tutti aspetti che ritroviamo identici anche nei requisiti Ecolabel.

Il turismo rurale è molto apprezzato in Toscana, anche da turisti stranieri, poiché permette di godere da vicino delle bellezze naturalistiche che la Regione offre, rappresenta la tradizione e la cultura agricola della regione e aiuta a valorizzare il patrimonio edilizio rurale; inoltre gli agriturismi costituiscono una parte piuttosto rilevante dell'offerta turistica regionale.

Per tutte queste ragioni ci è sembrato opportuno proporre a queste strutture uno strumento che valorizza ed accentua proprio quegli aspetti distintivi tipici di tale forma di turismo.

La Legge Regionale 30/2003 ed il relativo Regolamento di attuazione del 3 agosto 2004 hanno voluto dare un indirizzo preciso in tal senso, infatti il sistema di classificazione si basa sull'apprezzamento degli aspetti rurali dell'azienda: il maggior numero di spighe² è sinonimo di qualità rurale e non di maggior "comfort" inteso come concetto tipicamente consumistico. L'attribuzione del livello di classificazione con le spighe, avviene, come per l'attribuzione dell'Ecolabel, in relazione al possesso dei requisiti distinti in obbligatori e facoltativi, tra questi ultimi molti puntano a migliorare la gestione ambientale della struttura e a favorire la diffusione della cultura locale. Ecco alcuni esempi:

- attuazione del sistema di raccolta differenziata
- utilizzo, anche parziale di fonti energetiche alternative e/o a basso impatto ambientale
- coltivazioni biologiche.

Per ogni criterio abbiamo analizzato, ove presente, la normativa regionale, al fine di valutare eventuali conflitti che possono pregiudicare il rispetto del criterio e che quindi devono essere esplicitati.

Nei casi in cui la normativa regionale non è presente abbiamo preso in considerazione quella nazionale e abbiamo tentato di identificare le norme il cui rispetto costituisca già garanzia del rispetto del criterio, negli altri casi abbiamo cercato di dare consigli che possano facilitare la comprensione del regolamento. Le informazioni fornite possono anche servire per una prima valutazione dello stato dell'arte nella propria struttura.

Nel caso in cui non esistano norme nazionali o regionali relative al criterio abbiamo ommesso il requisito stesso: significa quindi che il criterio può essere rispettato e non esistono norme in contrasto.

Nel testo i criteri sono stati esplicitati come nella tabella sottostante:

<u><i>n. criterio</i></u>	<u><i>Titolo del criterio</i></u>	<u><i>Descrizione dei requisiti</i></u>	<u><i>Applicabilità</i></u>	<u><i>Documentazione per l'attestazione di conformità al criterio.</i></u>
---------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------	--

Naturalmente questa guida dovrà essere letta insieme agli altri documenti di riferimento, dai quali non si può prescindere: il *Regolamento 287/2003/CE Ecolabel* per i servizi turistico – ricettivi, *“Il Manuale Tecnico per l'Ecolabel Europeo per il servizio di*

² Per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche è utilizzato il logo che rappresenta la spiga. Le strutture agrituristiche sono classificate con un numero di spighe compreso tra uno e tre.

ricettività turistica” i “Moduli di verifica per l’Ecolabel Europeo per il servizio di ricettività turistica” predisposti da APAT e disponibili sul sito:

<http://www.apat.gov.it/certificazioni/site/it-IT/Ecolabel/Documentazione/Servizi>.

L’applicazione dell’Ecolabel ai servizi offerti dagli agriturismi rende infine necessario un chiarimento, gli agriturismi infatti, in qualità di aziende agricole, offrono, accanto al servizio di ricettività turistica inteso come pernottamento, altre attività quali la produzione e la vendita di prodotti agricoli, la ristorazione ovvero attività ricreative quali la gestione di maneggi; tali attività non sono contemplate dal marchio Ecolabel.

È importante ribadire che l’Ecolabel riguarda esclusivamente il servizio di ricettività turistica offerto e non l’intera azienda agricola, risulta quindi fondamentale che la comunicazione da parte di chi ha ottenuto il marchio sia volta ad evitare fraintendimenti di tale genere.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L.R. 30/2003 Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana ▪ DPGR n. 46/R del 3/08/2004 – Regolamento di attuazione della L.R. 30/2003.
ENERGIA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.Lgs. n. 79 del 16 marzo 1999, "Attuazione della direttiva 96/92/CE recante norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica ▪ DPCM 08/03/2002 "Disciplina delle caratteristiche merceologiche dei combustibili aventi rilevanza ai fini dell'inquinamento atmosferico, nonché delle caratteristiche tecnologiche degli impianti di combustione" ▪ DPR n° 412 del 26/08/1993 Regolamento recante norme per la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione degli impianti termici degli edifici ai fini del contenimento dei consumi di energia, in attuazione dell'art. 4, comma 4, della legge 9 gennaio 1991, n. 10. ▪ DPR n° 660 del 15/11/1996 Regolamento per l'attuazione della direttiva 92/42/CEE concernente i requisiti di rendimento delle nuove caldaie ad acqua calda, alimentate con combustibili liquidi o gassosi. ▪ DPR n° 551 del 21/12/1999 Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 26 agosto 1993, n. 412, in materia di progettazione, installazione, esercizio e manutenzione degli impianti termici degli edifici, ai fini del contenimento dei consumi di energia. ▪ DM 2 Aprile 1998 Modalita' di certificazione delle caratteristiche e delle prestazioni energetiche degli edifici e degli impianti ad essi connessi. ▪ Direttiva 2002/91/CE sul rendimento energetico nell'edilizia
Normativa Regionale Toscana
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delibera Giunta Regionale Toscana n° 1052 del 18 ottobre 2004 ▪ LR 24 febbraio 2005, n. 39 "Disposizioni in materia di energia".
ACQUA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.Lgs. Governo n° 152 del 11/05/1999 Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole ▪ DPCM del 04/03/1996 Disposizioni in materia di risorse idriche.
Normativa Regionale Toscana (acqua)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Decisione n° 24 del 22/12/2003 Adozione del Piano di Tutela delle Acque della Toscana ai sensi del D.Lgs. 152/99 e della direttiva quadro 2000/60/CE, ai fini dell'attivazione delle fasi di concertazione ▪ LR n° 81 del 21/07/1995 Norme di attuazione della legge 5 gennaio 1994, n. 36 «Disposizioni in materia di risorse idriche». ▪ LR n° 26 del 04/04/1997 Norme di indirizzo per l'organizzazione del servizio idrico integrato in attuazione degli articoli 11 ,e 12 della Legge 5.1.1994, n. 36. ▪ LR n° 64 del 21/12/2001 Norme sullo scarico di acque reflue e ulteriori modifiche alla legge regionale 1 dicembre 1998, n. 88. ▪ PGR 23 maggio 2003, n. 28/R Regolamento di attuazione dell'art. 6 della L.R. 21.12.2001, n. 64 (Norme sullo scarico di acque reflue ed ulteriori modifiche alla L.R. 1 dicembre 1998, n. 88)
DETERSIVI E DISINFETTANTI
<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" ▪
RIFIUTI
<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.Lgs 22/1997 Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio.
Normativa Regionale Toscana
<ul style="list-style-type: none"> ▪ DGR. n° 100 del 10/02/2003 Approvazione testi accordi volontari mirati al recupero/riciclo di materiali provenienti da raccolte differenziate e rimodulazione scheda 21 del Programma di tutela ambientale 2002 - 2003 (D.C.R. n. 24 del 30-01-02). ▪ LR n° 25 del 18/05/1998, e successive modifiche, Norme per la gestione dei rifiuti e la bonifica dei siti inquinati.
ALTRI SERVIZI
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Legge 16 gennaio 2003, n. 3 Disposizioni ordinamentali in materia di pubblica amministrazione

CRITERI OBBLIGATORI

ENERGIA

1	<i>Energia elettrica da fonti rinnovabili</i>	<i>Il 22% dell'energia elettrica deve provenire da fonti di energia rinnovabili</i>	<i>Se la struttura ha accesso ad un mercato che offre energia prodotta da fonti rinnovabili</i>	<i>Contratto con la società di approvvigionamento – attestazioni (es. fatture d'acquisto)</i>
---	---	---	---	---

La conformità al criterio può essere garantita in varie modalità, sia ricorrendo al mercato dell'energia che all'autoproduzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (eolica, solare, geotermica, del moto ondoso, mareomotrice, idraulica, biomassa, gas di discarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas) che ad un mix delle due: qualora si scelga l'autoproduzione sarà soddisfatto anche il primo dei criteri facoltativi relativo all'energia, quindi per tutte le informazioni ulteriori relative all'autoproduzione si rimanda al criterio 39.

Innanzitutto occorre precisare che il criterio è applicabile a tutte le strutture ricettive, infatti in Italia, a seguito del graduale processo di liberalizzazione del mercato dell'energia (D.Lgs. n. 79 del 16 marzo 1999 , "Attuazione della direttiva 96/92/CE recante norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica), dal 1 luglio 2004 tutti gli operatori economici dotati di partita IVA possono accedere al mercato libero dell'energia, e quindi possono approvvigionarsi da fornitori di energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili.

Considerata l'impossibilità di accertare la provenienza dell'energia elettrica acquistata dal fornitore elettrico, l'approvvigionamento di energia elettrica prodotta da fonti di energia rinnovabili può essere effettuato in maniera "virtuale" attraverso l'acquisto dei "Certificati RECS".

I certificati RECS sono titoli che attestano la produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile per una taglia minima pari a 1MWh (cioè ogni singolo certificato RECS attesta la produzione di 1 MWh di energia elettrica da fonte rinnovabile, i certificati RECS vengono rilasciati al produttore di energia da fonti rinnovabili in proporzione all'energia generata e sono commercializzati in un mercato dedicato e distinto da quello dell'energia elettrica.

I certificati RECS, in sostanza, sono documenti numerati in modo univoco, che rappresentano 1 MWh di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili e contengono le seguenti informazioni standard: produttore di energia, indicazione dell'impianto di produzione, fonte energetica, potenza installata, data di emissione e, se presenti, dati relativi agli standard qualitativi.

Nel momento in cui viene venduto un certificato, viene contestualmente "annullato" un corrispondente quantitativo di energia "verde" nella banca dati dell'organo emittente, in modo da mantenere la corrispondenza tra l'ammontare di energia "verde" prodotta e quella scambiata con i certificati.

In Italia, l'Organo che emette i certificati è GRTN S.p.A. (Gestore della Rete di Trasmissione Nazionale), mentre gli Operatori del Mercato, membri del sistema RECS, dai quali è possibile acquistare i certificati sono: AEM Trading, AGSM Verona, APER, Assoelettrica, CVA, Edison, Endesa Italia, Enel Trade e Federpern.

Il prezzo dei certificati viene stabilito annualmente da ogni Operatore del Mercato. Per l'anno 2005 il prezzo stabilito è di circa 1,00 euro (+ IVA 20%). Considerato che il consumo elettrico medio annuo delle strutture agrituristiche è inferiore a 1 MWh, con l'acquisto di un solo certificato RECS (e quindi con un investimento davvero modesto) la struttura ha la possibilità di rispettare il criterio in oggetto.

Per quanto riguarda la documentazione relativa alla verifica di conformità al criterio, il richiedente può produrre il report di “annullamento” del certificato RECS, che costituisce una sorta di “distruzione virtuale” del certificato.

Per ulteriori informazioni:

<http://www.grtn.it/ita/fontirinnovabili/CertificatiRecs.asp>

http://enelgreenpower.enel.it/it/servizi/energie_rinnovabili/recs.html

<http://www.recs.org>

La struttura ricettiva che volesse valorizzare l'approvvigionamento da fonti rinnovabili con uno specifico strumento di marketing, potrebbe ricorrere al marchio “100% energia verde”. Il marchio può essere ottenuto sia da produttori che da grossisti e utilizzatori, e quindi anche da singole strutture ricettive.

Marchio “100% energia verde”:

<http://www.centopercentoverde.org>

http://www.enel.it/it/enelenergia/energiaverde/energia_verde.asp

Infine è opportuno segnalare la netta distinzione tra i Certificati Verdi ed i certificati RECS. I certificati Verdi sono titoli emessi dal GRTN ed hanno un valore pari a 50 MWh; possono essere venduti o acquistati sul Mercato dei Certificati Verdi (MCV) dai soggetti con eccessi o deficit di produzione da fonti rinnovabili. Le strutture turistico-ricettive, per quanto di dimensioni rilevanti, non raggiungono quantità di produzione o consumo di energia elettrica “verde” tali da poter accedere al MCV.

Per ulteriori informazioni in merito al risparmio energetico può essere utile esaminare il materiale prodotto nell'ambito del progetto XENIOS che ha l'obiettivo principale di sviluppare una metodologia per individuare le soluzioni tecniche per la riduzione dei consumi energetici e il miglioramento della qualità dell'ambiente interno nel settore alberghiero, nonché di promuovere l'utilizzo dei sistemi ad energia rinnovabile e delle tecniche di risparmio energetico. Nell'ambito del progetto sono stati sviluppati:

- un software per la progettazione degli interventi di ristrutturazione eco-sostenibile delle strutture ricettive;
- una guida per i gestori delle strutture turistico-ricettive;
- una guida per gli ospiti.

<http://env.meteo.noa.gr/xenios>

2	<i>Carbone e oli combustibili pesanti</i>	<i>Non devono essere usati carbone e oli con un tenore di zolfo > 0,2%</i>	<i>Se la struttura ha impianto di riscaldamento autonomo</i>	<i>Dichiarazione di conformità indicando il tipo di combustibile usato</i>
---	---	---	--	--

La norma di riferimento per questo criterio è il DPCM 08-03-2002 (pubblicato sulla GU n. 154 del 03-07-02) “*Disciplina delle caratteristiche merceologiche dei combustibili aventi rilevanza ai fini dell'inquinamento atmosferico, nonché delle caratteristiche tecnologiche degli impianti di combustione*”.

Non esistono specifiche disposizioni di carattere regionale o riguardanti la tipologia di struttura presa in esame (aziende agrituristiche).

La conformità al criterio è facilitata dalla conformità agli obblighi normativi. Infatti l'uso degli oli combustibili, indipendentemente dalla viscosità e dal tenore di zolfo, così come l'uso della maggior parte dei carboni, non sarà più consentito a partire dal 1° settembre 2005 (art. 8 del DPCM 08-03-2002). Dopo il 1 settembre 2005 rimane possibile solo l'uso dell'antracite per gli impianti di potenza termica nominale complessiva inferiore a 35 KW e nelle stufe per singoli locali (art. 10 del DPCM 08-03-2002).

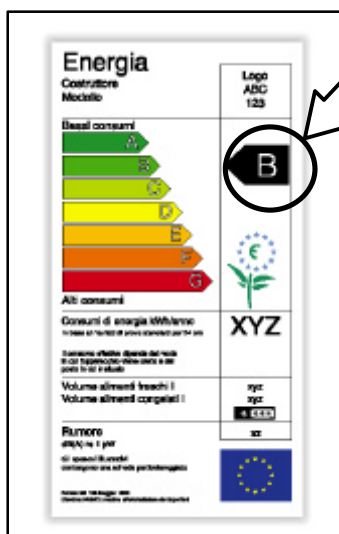
3	Energia elettrica per riscaldamento	Il 22% dell'energia elettrica usata per riscaldare ambienti e acqua deve provenire da fonti rinnovabili	Se la struttura ha impianto di riscaldamento autonomo ed ha accesso ad un mercato che offre energia prodotta da fonti rinnovabili	Contratto con la società di approvvigionamento – attestazioni (es. fatture d'acquisto) – dichiarazioni di conformità
---	-------------------------------------	---	---	--

Poiché qualsiasi impianto, che sia per il riscaldamento o per altri usi, alimentato da energia elettrica, è collegato al sistema generale della struttura, questo criterio è soddisfatto contemporaneamente al primo: nel momento in cui si ottiene la conformità al primo criterio anche questo viene soddisfatto.

4	Rendimento delle caldaie	Caldaie nuove: Rendimento > 90% in base alla direttiva 92/42/CEE	Se è stata acquistata una caldaia durante il periodo d'assegnazione dell'Ecolabel	Rapporto tecnico del venditore
		Caldaie esistenti: Rendimento in base alla direttiva 92/42/CEE	Se l'impianto di riscaldamento è dotato di caldaia ad acqua calda	

L'art. 6 della direttiva citata richiede di impostare un sistema specifico di marchi che permetta di individuare chiaramente il rendimento energetico delle caldaie, tale sistema è disciplinato dal DPR 660/96, all'Allegato II "Attribuzione delle marcature di rendimento energetico": il marchio è costituito da "stelle", che vanno da 1 a 4, e fa parte dei requisiti tecnici della caldaia verificabili quindi all'acquisto; le caldaie con potenza maggiore a 32 kW hanno un rendimento superiore al 90% se munite di almeno 2 stelle, mentre le caldaie di potenza inferiore a 32 kW hanno un rendimento maggiore del 90% se munite di almeno tre stelle.

5	Impianto di condizionamento	Efficienza energetica minima di classe B (Direttiva 2002/31/CE)	Sono esclusi i condizionatori: * Alimentati da fonti rinnovabili * Aria-acqua o acqua-acqua * Con potenza > 12 kW	Rapporto tecnico del venditore o dell'installatore
---	-----------------------------	---	--	--



Tale direttiva è stata recepita con il DM del 02/01/2003 "Attuazione della direttiva [2002/31/CE](#) del 22 marzo 2002 della Commissione che stabilisce le modalità di applicazione della direttiva 92/75/CEE per quanto riguarda l'etichettatura indicante il consumo di energia dei condizionatori d'aria per uso domestico": l'efficienza energetica dell'impianto è indicata nell'etichetta energetica apposta sullo stesso, nel punto indicato dalla freccia. L'Ecolabel che figura nell'etichetta viene apposto qualora il prodotto l'abbia ottenuto.

9	<i>Efficienza energetica delle lampadine</i>	<i>Entro un anno dalla richiesta almeno il 60% delle lampadine deve avere efficienza energetica di classe A (Direttiva 98/11/CE)</i>	<i>Se le lampadine hanno caratteristiche fisiche tali da permettere la sostituzione</i>	<i>Dichiarazione di conformità – fattura d'acquisto</i>
---	--	--	---	---

L'efficienza energetica delle lampadine è indicata da una etichetta energetica disciplinata dal DM del 10/07/2001 apposta sulla confezione: la classe energetica è indicata con le stesse lettere e colori delle etichette degli elettrodomestici.

ACQUA

11	<i>Approvvigio -namento idrico</i>	<i>Se il piano locale di tutela delle risorse idriche dimostra che l'approvvigionamento presenta un forte impatto ambientale, la struttura deve dichiarare all'autorità competente la disponibilità a cambiare fonte idrica</i>	<i>Se la struttura non si rifornisce dall'acquedotto generale</i>	<i>Copia della lettera scritta all'autorità competente e documentazione che dimostri la conformità al criterio</i>
----	------------------------------------	---	---	--

Le autorità competenti che si occupano di derivazioni di acque superficiali e autorizzazioni per i pozzi sono l'autorità di ambito e la provincia: L'autorità di ambito gestisce e organizza il Servizio Idrico Integrato (SII), cioè l'insieme dei servizi pubblici e privati di captazione, adduzione e distribuzione delle acque a uso civile, di fognatura e depurazione dei reflui; la provincia è invece responsabile della gestione del demanio idrico in generale ed effettua a tal fine il monitoraggio della qualità dei corpi idrici.

La provincia quindi conosce la condizione delle risorse idriche del proprio territorio e può essere d'aiuto per valutare l'impatto dell'approvvigionamento idrico dell'agriturismo.

Le autorità di ambito esistenti in Toscana sono:

- ambito territoriale n. 1, denominato "Toscana Nord" www.ato1.acqua.toscana.it;
- ambito territoriale n. 2, denominato "Basso Valdarno" www.ato2.acqua.toscana.it;
- ambito territoriale n. 3, denominato "Medio Valdarno" www.ato3acqua.toscana.it;
- ambito territoriale n. 4, denominato "Alto Valdarno" www.ato4.toscana.it;
- ambito territoriale n. 5, denominato "Toscana Costa" www.ato5acqua.toscana.it;
- ambito territoriale n. 6, denominato "Ombrone" www.ato6acqua.toscana.it.

Il Piano di tutela delle acque è di competenza regionale ed è stato adottato con [Decisione n.24 della Giunta Regionale n.24 del 22/12/2003](#) avente per oggetto: "Adozione del Piano di Tutela delle Acque della Toscana ai sensi del D.Lgs. 152/99 e della direttiva quadro 2000/60/CE, ai fini dell'attivazione delle fasi di concertazione".

12	<i>Flusso d'acqua da rubinetti e docce</i>	<i>Il flusso da rubinetti e docce deve essere < 12 litri/minuto</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità e documentazione sui rubinetti installati</i>
----	--	--	---------------------------	--

Il DPCM 04/03/1996 Disposizioni in materia di risorse idriche, stabilisce i livelli minimi di servizio idrico. L'Allegato 8, punto 8.2.2. regola gli usi civili non domestici: per tali usi, intesi come consumi pubblici (scuole, ospedali, caserme, edifici pubblici, ecc.) e consumi commerciali (uffici, negozi, supermercati, alberghi, ristoranti, lavanderie, autolavaggi, ecc.) devono essere assicurate una dotazione minima, una portata da definire nel contratto di utenza.

Lo stesso allegato indica per le utenze civili una "b) una portata minima provata al punto di consegna non inferiore a 0,10 l/s per ogni unità abitativa..." equivalente a 6 litri/minuto, inferiore quindi ai 12 litri/minuto richiesti dal criterio 12. Il soggetto richiedente l'Ecolabel potrà quindi richiedere al Gestore dell'Acquedotto di installare la

portata richiesta oppure, se avesse già l'allacciamento stabilito con portate diverse, può richiedere al gestore del SII l'installazione di un limitatore di portata.

Il contratto di fornitura con l'indicazione della portata installata costituisce prova del rispetto del criterio.

Un altro metodo semplice e immediato per soddisfare il criterio può essere l'applicazione di riduttori di flusso ai rubinetti: si tratta di una piccola valvola da avvitare all'uscita del rubinetto che riduce la portata dell'acqua.

17	<i>Cambio asciugamani e lenzuola</i>	<i>Il cambio deve avvenire su richiesta degli ospiti oppure automaticamente 1 volta a settimana per le strutture < 2 stelle, 2 volte per quelle superiori; gli ospiti devono essere informati circa tale politica</i>	<i>Se le strutture forniscono il cambio più frequentemente di quanto specificato nel criterio</i>	<i>Dichiarazione di conformità e copia delle informazioni fornite agli ospiti</i>
----	--------------------------------------	--	---	---

La classificazione degli agriturismi in Toscana (art. 9 L.R. 30/2003) non può essere equiparata alle stelle degli alberghi, in primo luogo perché la prima assegna al massimo 3 spighe, e non 5 come succede per le stelle, in secondo luogo perché, come spiegato nell'introduzione, il maggior numero di spighe è sinonimo di qualità rurale e non di maggior "confort". Comunque, gli agriturismi di qualsiasi livello si trovano in condizioni di poter rispettare questo criterio semplicemente attenendosi alle disposizioni di legge presenti nel Regolamento di attuazione della Legge 30/2003. Tale regolamento, pubblicato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 46/R del 3/08/2004, richiede, come requisito minimo obbligatorio per l'assegnazione di una spiga il cambio della biancheria e la pulizia della stanza/appartamento 1 volta alla settimana e ad ogni cambio di ospite, quindi perfettamente in linea con le richieste dell'Ecolabel.

Anche gli agriturismi di categoria superiore, 2 o 3 spighe, possono rispettare tale criterio, in quanto i requisiti ulteriori, richiesti per la classificazione superiore, non fanno riferimento all'aumento della frequenza del cambio della biancheria.

Non ci sono quindi richieste che siano in contrasto con il presente requisito.

19	<i>Trattamento acque reflue</i>	<i>Tutte le acque reflue devono essere trattate o collegandosi a un impianto locale, oppure attraverso proprio impianto conformemente alla normativa locale, nazionale o europea</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità e documentazione sull'allacciamento all'impianto locale. <u>Nel caso di fossa Imhoff:</u> <i>autorizzazione fossa e copia ultima manutenzione (svuotamento fanghi)</i></i>
----	---------------------------------	--	---------------------------	---

Se è presente l'allaccio in pubblica fognatura, il criterio è rispettato. Gli enti competenti in materia sono: il Gestore del SII, per gli allacci in pubblica fognatura e il Comune per lo scarico di acque reflue domestiche non in pubblica fognatura.

Alla pagina http://www.arpat.toscana.it/sportello_unico/su_2scarichi.html si trovano tutti i riferimenti normativi per la disciplina degli scarichi.

Per gli insediamenti isolati che non abbiano accesso alla pubblica fognatura si dovrà disporre di un proprio sistema di trattamento, diverso a seconda del numero di clienti da servire.

Uno dei sistemi più diffusi è la Fossa Imhoff:

La fossa Imhoff è un sistema combinato applicato principalmente nel trattamento delle acque reflue domestiche di piccole comunità isolate.

A differenza della fossa settica tradizionale, la fossa Imhoff tiene separati l'acqua decantata dal fango, perciò l'acqua risulta pressoché esente dalla contaminazione delle emissioni gassose generate dalla fermentazione del fango.

Per riferimenti tecnici si può vedere la delibera del 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.

La fossa imhoff dovrà essere vuotata con periodicità adeguata con una frequenza comunque non superiore all'anno.

I fanghi, considerati rifiuti speciali (rif. Art 7, punto g, D.Lgs. 22/97), dovranno essere prelevati da una ditta specializzata ed iscritta all'Albo (<http://www.albogestoririfiuti.it/>) che li dovrà consegnare ad un depuratore o ad un impianto di rifiuti autorizzato. I documenti relativi all'asportazione e trasporto dei fanghi dovranno essere conservati presso l'agriturismo per almeno 5 anni.

20	<i>Piano delle acque reflue</i>	<i>La struttura deve attenersi al piano sulle acque reflue se disponibile</i>	<i>Se la struttura è allacciata alla rete fognaria</i>	<i>Copia della lettera di richiesta del piano all'amministrazione competente e documentazione sulle misure adottate</i>
----	---------------------------------	---	--	---

Il soggetto responsabile degli impianti di fognatura è il Gestore che ha stipulato la Convenzione con l'Autorità di Ambito, il Regolamento di gestione delle acque reflue deve essere quindi richiesto ad esso. Tale regolamento è contenuto nel più generale Regolamento del Sistema Idrico Integrato, uno per ogni ATO, ed è disponibile sui siti internet delle Autorità di ambito.

SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE

21	<i>Disinfettanti</i>	<i>I disinfettanti devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge in materia di igiene</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità: descrizione modalità di utilizzo e frequenza</i>
----	----------------------	--	---------------------------	--

La disposizione di legge in materia di igiene inerente l'uso dei disinfettanti è il D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", (pubblicato nella Gazz. Uff. 13 giugno 1997, n. 136, S.O.).

Non esistono specifiche disposizioni di carattere regionale o riguardanti la tipologia di struttura presa in esame.

22	<i>Formazione del personale all'uso di detersivi e disinfettanti</i>	<i>Il personale viene istruito sulle giuste quantità da utilizzare</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità: descrizione contenuti e ore dedicate alla formazione</i>
----	--	--	---------------------------	--

La formazione del personale sull'uso dei detersivi e dei disinfettanti si colloca nell'ambito della "formazione dei lavoratori" prevista obbligatoriamente dall'art. 22 del D.Lgs. n. 626/94.

Non esistono specifiche disposizioni di carattere regionale o riguardanti la tipologia di struttura presa in esame.

RIFIUTI

23	<i>Raccolta differenziata da parte degli ospiti</i>	<i>Devono essere presenti idonei contenitori per la raccolta differenziata; gli ospiti devono essere informati e invitati a differenziare</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità – documentazione sui contenitori – copia delle informazioni fornite</i>
----	---	---	---------------------------	--

Il criterio è perfettamente in linea con i principi della legislazione in materia, per cui non ci sono norme che pregiudichino il rispetto di tale requisito. Si dovranno predisporre contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti nelle aree comuni e informare i clienti delle modalità con cui la differenziazione deve essere effettuata. (ad esempio legenda colori corrispondenti ai materiali).

24	<i>Rifiuti pericolosi</i>	<i>I rifiuti pericolosi (individuati dalla Decisione 2000/532/CE) devono essere separati e smaltiti in modo adeguato (es. toner, cartucce, dispositivi di refrigerazione, batterie, prodotti farmaceutici)</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio (con descrizione delle modalità di gestione) e lista dei rifiuti pericolosi prodotti</i>
----	---------------------------	--	---------------------------	---

Il rispetto del criterio è già garantito dal rispetto della legislazione nazionale. L'art. 9 d.lgs 22/97 prevede il "*divieto di miscelazione rifiuti pericolosi : 1. È vietato miscelare categorie diverse di rifiuti pericolosi ovvero rifiuti pericolosi di cui all'allegato G con rifiuti non pericolosi*"; si può derogare a questo obbligo solo qualora la miscelazione dei rifiuti sia richiesta al fine di evitare pericolo per la salute dell'uomo. L' art 15 relativo al trasporto rifiuti prevede anche che i rifiuti pericolosi durante il trasporto siano imballati ed etichettati; inoltre non è consentito l'autosmaltimento, e lo smaltimento in discarica di rifiuti pericolosi è consentito (art. 28 comma 2) "*solo se preventivamente catalogati ed identificati secondo le modalità fissate dal Ministro dell'ambiente, di concerto con il Ministro della sanità, entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto.*".

25	<i>Raccolta differenziata dei rifiuti</i>	<i>Il personale deve effettuare la raccolta differenziata</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità e descrizione procedure per la separazione; contratti con società private.</i>
----	---	---	---------------------------	---

Il rispetto del criterio è garantito parzialmente dal rispetto della legge poiché il D.Lgs 22/97 vieta di introdurre nel normale ciclo dei rifiuti urbani imballaggi secondari³, dei quali probabilmente l'agriturismo è detentore.

Il D.lgs 22/97, agli articoli 38 e 43, stabilisce che gli utilizzatori⁴ e/o produttori debbano ritirare gratuitamente gli imballaggi secondari e terziari ed i rifiuti di imballaggio; qualora non succeda, tali imballaggi possono essere conferiti al servizio pubblico solo in raccolta differenziata.

Per i rifiuti urbani o assimilabili agli urbani si deve far riferimento al servizio di raccolta gestito dal comune; tale servizio è disciplinato da un regolamento, che è possibile richiedere al soggetto che materialmente effettua la raccolta, il comune stesso o il gestore a cui è stato affidato. Gli utenti del servizio sono tenuti ad effettuare la raccolta

³ D.Lgs 22/97 art. 35, punto c) imballaggio secondario: " imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, il raggruppamento di un certo numero di unità di vendita, indipendentemente dal fatto che sia venduto come tale all'utente finale o al consumatore, o che serva soltanto a facilitare il rifornimento degli scaffali nel punto di vendita. Esso può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche".

⁴ D. Lgs 22/97, art. 35 punto r) utilizzatori: i commercianti, i distributori, gli addetti al riempimento, gli utenti di imballaggi e gli importatori di imballaggi pieni;

differenziata per quei materiali per la quale è disponibile. Alcuni comuni prevedono la possibilità, qualora l'utente risieda in zone non servite, di installare contenitori di raccolta rifiuti anche in aree private (pagando un determinato corrispettivo) oppure offrono la possibilità di raccolte domiciliari. Non esiste quindi normativa che ostacoli il rispetto del criterio.

http://www.rete.toscana.it/sett/pta/rifiuti/smaltimento_e_raccolta_differenziata/intese/index.htm

26	<i>Trasporto dei rifiuti</i>	<i>Il personale deve garantire il trasporto dei rifiuti al sito appropriato</i>	<i>Se presso la struttura non è previsto servizio di raccolta da parte delle autorità locali</i>	<i>Dichiarazione di conformità (con descrizione del sito di raccolta, modalità di trasporto e distanze)</i>
----	------------------------------	---	--	---

Poiché gli agriturismi risiedono talvolta in aree isolate può succedere che non siano raggiunti dal servizio di raccolta rifiuti, in questo caso occorre verificare la possibilità di raccolte domiciliari, consultando il Regolamento comunale sui rifiuti o interpellando direttamente il gestore del servizio. Esclusa tale possibilità la struttura dovrà provvedere all'autotrasporto dei rifiuti facendo attenzione a non superare le quantità giornaliere consentite per tale modalità. L'art. 15 del decreto 22 del 1997 prevede infatti che il produttore dei rifiuti possa trasportare autonomamente rifiuti urbani o rifiuti pericolosi senza l'obbligo di accompagnarli con un formulario fino ad un massimo di 30 Kg/ giorno o 30 l/giorno. Tale articolo prevede anche che i rifiuti pericolosi durante il trasporto siano imballati ed etichettati.

27	<i>Prodotti usa e getta</i>	<i>Non devono essere utilizzati i seguenti prodotti usa e getta:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Prodotti per il corpo monodose o monouso;</i> ▪ <i>Tazze, piatti e posate</i> 	<i>Se la struttura fornisce tali prodotti (a meno che la legge non ne obblighi l'uso)</i>	<i>Dichiarazione di conformità – elenco prodotti imposti dalla legge</i>
----	-----------------------------	--	---	--

Non ci sono norme che impongano l'utilizzo di prodotti monodose/monouso, se non in riferimento agli asciugamani presenti nei bagni dei locali nei quali si somministra o si prepara il cibo. Si può trovare un riferimento, se pur blando, nell'art. 10 comma 2 del regolamento di attuazione della legge 30/2003 sugli agriturismi: tale articolo, riferendosi all'attività di degustazione e assaggio prodotti, dice che "*qualora per la degustazione non siano utilizzato materiale in carta o in plastica biodegradabile devono essere disponibili strumenti per il lavaggio delle stoviglie e/o servizi di noleggio stoviglie*". L'articolo sottintende la possibilità di utilizzo di stoviglie monouso che tuttavia dovranno essere in materiale riciclabile. Tutti gli altri articoli che riguardano la somministrazione di alimenti e bevande prevedono la possibilità di utilizzare stoviglie "usa e getta"; tale prescrizione non è obbligatoria e ha come alternativa l'utilizzo di "strumenti per il lavaggio delle stoviglie".

ALTRI SERVIZI

28	<i>Divieto di fumare nei locali comuni</i>	<i>Deve essere adibito apposito spazio per i fumatori</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità</i>
----	--	---	---------------------------	------------------------------------

Tale requisito è rispettato con l'applicazione dell'art. 51 *Legge 16 gennaio 2003, n. 3 Disposizioni ordinarie in materia di pubblica amministrazione* (modificato con l'art. 7 della Legge 31 Ottobre 2003) che prevede il divieto di fumare nei locali chiusi ad eccezione di quelli privati non aperti al pubblico e quelli dedicati ai fumatori.

Con l'applicazione di tale legge, che ricorre dal 10 gennaio 2005, non solo i locali comuni devono avere uno spazio riservato ai non fumatori ma tale spazio deve essere prevalente.

GESTIONE GENERALE

30	<i>Manutenzione e riparazioni generali</i>	<i>Tutte le apparecchiature devono essere mantenute e riparate da personale qualificato</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio, elenco macchine e dichiarazione del tecnico con frequenza manutenzioni</i>
----	--	---	---------------------------	--

Per adempiere a questo criterio è utile per la struttura stabilire uno scadenario delle manutenzioni con impianti e relativi tecnico/fornitore, in tal modo sarà semplice rispettarne la frequenza. Tale strumento, inoltre, può rappresentare la prova della conformità al criterio.

31	<i>Manutenzione e gestione caldaie</i>	<i>La manutenzione e il controllo sulle emissioni devono avvenire almeno 1 volta all'anno da parte di personale qualificato</i>	<i>Se la struttura è provvista di caldaia</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio, descrizione della caldaia, informazioni sul tecnico e sul piano manutenzioni</i>
----	--	---	---	--

Il criterio richiede una verifica del funzionamento della caldaia e del suo rendimento in termini energetici e di emissioni. La direttiva citata nel regolamento è stata recepita in Italia con il DPR 660/96, tale decreto riguarda i requisiti di rendimento delle nuove caldaie ad acqua calda, alimentate con combustibili liquidi o gassosi. La normativa relativa alla manutenzione delle caldaie (DPR 412/93 e DPR 551/99) impone il controllo annuale del funzionamento ed il controllo ogni due anni del rendimento per le caldaie con potenza inferiore a 35 KW, entrambi i controlli diventano annuali se la caldaia ha una potenza compresa tra 35 e 350 KW, mentre per gli impianti di potenza ancora superiore la manutenzione ed il rendimento vengono controllati due volte l'anno.

Il requisito, per le caldaie con potenza inferiore a 35KW, è quindi più stringente della normativa poiché impone il controllo del rendimento una volta l'anno invece che una volta ogni due anni, la normativa non è in contrasto ma si dovrà stabilire con il tecnico autorizzato la frequenza annuale dei controlli. Per le caldaie di potenza superiore il rispetto del criterio è garantito dal rispetto delle norme sopra citate.

Il Comune è l'ente competente in merito; il tecnico qualificato dovrà possedere una tessera di riconoscimento rilasciata dalla Regione a seguito della verifica delle competenze.

Alla pagina www.arpat.toscana.it/impianti_termici/index.html si trovano tutti i riferimenti normativi del settore.

I criteri 32, 33 e 34 sono requisiti che non trovano nessun impedimento nella normativa poiché consistono in una serie di azioni positive che la struttura deve realizzare con lo scopo di diffondere la propria cultura ambientale tra il personale e tra gli ospiti dell'agriturismo.

Nella politica ambientale devono essere esplicitati gli obiettivi cui l'agriturismo tende, e come intende realizzarli; la formazione del personale deve riguardare la politica ambientale e tutte quelle informazioni necessarie affinché individui tempestivamente le situazioni che possono danneggiare l'efficienza ambientale della struttura: perdite di acqua, inefficienze energetiche, gestione scorretta dei rifiuti sono alcuni esempi.

Gli ospiti devono essere informati su cosa è il marchio Ecolabel e sul perché si è deciso di aderirvi, sui requisiti richiesti dal regolamento (per dare valore e credibilità al marchio) sugli obiettivi della politica; gli ospiti devono soprattutto essere invitati a sposare la cultura dell'agriturismo ed a rispettare i vari accorgimenti che li aiuteranno ad essere partecipi del miglioramento dell'efficienza ambientale della struttura: saranno invitati a seguire le informazioni che troveranno nelle stanze sul consumo energetico, sul risparmio di acqua, etc.

35	<i>Dati sul consumo di energia e acqua</i>	<i>La struttura deve disporre di procedure per rilevare e controllare i dati sul consumo di energia e acqua</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio – al momento della domanda i dati sui consumi nei 3 mesi precedenti – ogni anno i dati di quello precedente</i>
----	--	---	---------------------------	--

I dati possono essere rilevati facilmente grazie all'installazione dei contatori, le fatture ricevute servono da conferma delle letture effettuate.

Per rendere agevole la dimostrazione di conformità al criterio la struttura comunica i propri consumi (acqua, energia elettrica, gas) all'ente gestore del servizio, così le fatture riporteranno i consumi reali, e non quelli stimati. Sarà opportuno stabilire un responsabile delle letture ed una frequenza per le stesse.

36	<i>Altri dati da rilevare</i>	<i>La struttura deve disporre di procedure per rilevare e controllare (almeno ogni 6 mesi) i dati sul consumo di sostanze chimiche e sul volume di rifiuti prodotti</i>	<i>Sempre applicabile</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio – al momento della domanda i dati sui consumi nei 6 mesi precedenti – ogni anno i dati di quello precedente</i>
----	-------------------------------	---	---------------------------	--

La struttura può pensare a predisporre degli schemi – promemoria dove annotare, a scadenza fissa e comunque con data, i volumi di sostanze chimiche utilizzate, aiutandosi con quantitativi ordinati e rimanenze.

Considerato che il Regolamento richiede di annotare il quantitativo in grammi di sostanza secca, il responsabile dovrà contattare il produttore dei prodotti utilizzati per avere l'equivalente secco del detergente usato.

Per i rifiuti si possono utilizzare schemi analoghi per la registrazione delle quantità prodotte.

CRITERI FACOLTATIVI

ENERGIA

38	<i>Generazione di energia elettrica con sistemi fotovoltaici o eolici</i>	<i>I sistemi devono fornire almeno il 20% dell'energia utilizzata</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio e documentazione sull'impianto; dichiarare l'effettiva produzione elettrica da fonti rinnovabili</i>	2
----	---	---	---	---

Per quanto riguarda l'autoproduzione di energia elettrica da fonti rinnovabili, è stata recentemente approvata la nuova Legge Regionale (LR 39 del 24/02/2005): la norma, che sarà promulgata nel mese di marzo, prevede delle semplificazioni per l'esercizio degli impianti per la produzione di energia elettrica di piccola scala:

- potranno essere installati senza nessun obbligo di denuncia di inizio attività gli impianti di piccola scala per la produzione di energia da fonti rinnovabili, come i pannelli solari termici di sviluppo uguale o inferiore a 20 metri quadrati, i pannelli solari fotovoltaici di potenza uguale o inferiore a 3 chilowatt, i mini-impianti eolici di potenza uguale o inferiore a 5 chilowatt, gli impianti di microgenerazione a gas naturale fino a 3 megawatt termici e a biomasse fino a 0,5mw;
- basterà la semplice denuncia di inizio attività per i pannelli solari termici da 20 a 100 metri quadrati, per quelli fotovoltaici da 3 a 10 chilowatt, per gli impianti eolici da 5 a 50 chilowatt.

Per informazioni sulle fonti rinnovabili:

http://www.rete.toscana.it/sett/pta/energia/fonti_rinnovabili/politiche_solare.htm

Per quanto riguarda la produzione di energia da fonti rinnovabili da parte delle strutture turistiche può essere utile fare riferimento ai risultati del progetto REST (Renewable Energy and Sustainable Tourism), realizzato nell'ambito del programma ALTNER della Comunità Europea e ad al quale ha partecipato l'Agenzia Fiorentina per l'Energia (unico partner italiano). Il progetto ha previsto l'effettuazione di sopralluoghi e diagnosi energetiche mirate a ridurre gli sprechi e le emissioni di CO₂; in Toscana hanno aderito 53 strutture di cui 39 agriturismi, e può essere utile quindi contattare le strutture aderenti al progetto per approfondire l'argomento.

Per informazioni sul progetto REST:

http://www.firenzenenergia.com/progetti/energie_rinnovabil_sviluppo_sostenibile.htm

http://www.firenzenenergia.com/progetti/020904_rest_renewable.htm

<http://www.rest-hotels.org/>

Per i riferimenti di alcune delle strutture ricettive toscane che hanno aderito al progetto REST:

<http://www.firenzenenergia.com>

http://www.rest-hotels.org/en/page_2.php#IT

<http://www.firenzenenergia.com/hannover.htm>

Esempio di realizzazione di un impianto fotovoltaico in una struttura agrituristica (agriturismo "Pane e vino", presso Gabbro – Livorno):

<http://www.ealp.it/menu/Fotovoltaico/impianto%20fotovoltaico%20Pane%20e%20Vino.htm>

39	<i>Riscaldamento da fonti di energia rinnovabili</i>	<i>Almeno il 50% dell'energia per riscaldare o produrre acqua calda deve provenire da fonti rinnovabili</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio, dati sull'energia consumata e documentazione sull'impianto</i>	1,5
----	--	---	--	-----

L'energia termica può essere prodotta con varie forme tipi di fonti rinnovabili:

- energia solare con l'installazione di pannelli solari per riscaldare l'acqua (vedi criterio 38);
- biomassa legnosa con l'installazione di caldaie alimentate ad esempio con trucioli di legno(vedi criterio 38);
- teleriscaldamento con fonti rinnovabili (vedi criterio 42).

La Regione Toscana ha approvato nel 2000 l'Accordo volontario settoriale per la promozione del "solare termico". L'Accordo prevede la concessione di un contributo in conto capitale nella misura del 25% delle spese documentate, per ogni iniziativa realizzata di installazione di pannelli solari per la produzione di acqua calda sanitaria, su un importo massimo di euro 26.000 per singolo intervento, calcolato in base ai Kw/h su base annua dichiarati e moltiplicati per 1 euro. L'Accordo è stato periodicamente rinnovato;l'ultimo rinnovo è avvenuto con la Delibera Giunta Regionale Toscana n° 1052 del 18 ottobre 2004.

La nuova Legge Regionale in materia di energia dispone che "per i nuovi edifici o ristrutturazioni urbanistiche vi è l'obbligo di installazione di impianti solari termici per la produzione di acqua calda sanitaria pari almeno al 50% del fabbisogno annuale, fatto salvo documentati impedimenti tecnici" (art. 23 c.2). Tale obbligo non ha efficacia immediata, ma si applicherà soltanto a seguito di una intesa tra la Regione Toscana, soggetti di distribuzione dell'energia elettrica e di gas in Toscana, e rappresentanze delle possibili utenze (art. 23 c.3).

40	<i>Rendimento energetico delle caldaie</i>	<i>La struttura deve disporre di una caldaia a 4 stelle (direttiva 92/42/CE)</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio e rapporto tecnico dell'installatore</i>	1
----	--	--	---	---

Vedi criterio 4.

41	<i>Emissioni di NOx dalle caldaie</i>	<i>La caldaia deve essere di classe 5 (EN 297 pr A3) con emissioni di NOx/kWh < 70 mg</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio e rapporto tecnico dell'installatore</i>	1,5
----	---------------------------------------	--	---	-----

La EN 297:1994/A3 è una norma tecnica che indica i requisiti minimi di rendimento di alcune tipologie di caldaie: la classe di emissioni è indicata tra i requisiti tecnici della caldaia.

42	<i>Teleriscaldamento</i>	<i>La struttura deve essere riscaldata mediante teleriscaldamento</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio e documentazione che attesti il collegamento al teleriscaldamento</i>	1
----	--------------------------	---	--	---

Il calore che viene distribuito con i sistemi di teleriscaldamento deriva da impianti a produzione semplice (solo calore) e a produzione combinata (calore + energia elettrica). Il calore distribuito dalla reti di teleriscaldamento può provenire dai combustibili fossili (prodotti petroliferi, gas naturale carbone, a produzione combinata), da fonti rinnovabili (solare, geotermia, biomasse e frazione combustibile dei rifiuti) o da reflui industriali. Per aderire al criterio occorre verificare che la struttura sia o possa essere allacciata ad una delle reti esistenti, attualmente in Toscana sono attivi 4 impianti:

- impianto di teleriscaldamento e cogenerazione della provincia di Siena alimentato con fonti tradizionali che fornisce energia elettrica e riscaldamento a edifici pubblici (scuole, ospedali...);
- la rete di teleriscaldamento della frazione Legoli: dal 1999 utilizza il recupero termico dall'impianto di cogenerazione alimentato a biogas dalla Discarica Comunale di Peccioli per R.S.U.;
- rete di teleriscaldamento nella zona di Larderello alimentata da fonte geotermica: serve i comuni di Pomarance, Monterotondo Marittimo, Castelnuovo Valdicecina;
- rete di teleriscaldamento del Monte Amiata alimentata da fonte geotermica che serve il comune di Santa Fiora.

47	<i>Isolamento degli edifici</i>	<i>Il livello di isolamento deve essere > di quello minimo stabilito per legge</i>	<i>Dichiarazione di conformità da parte di tecnico competente e documentazione sull'isolamento disponibile</i>	2
----	---------------------------------	---	--	---

L'art. 32 della Legge 10/91 stabilisce che "Ai fini della commercializzazione, le caratteristiche e le prestazioni energetiche dei componenti degli edifici e degli impianti devono essere certificate secondo le modalità stabilite....." e "le imprese che producono o commercializzano i componenti di cui al comma 1 sono obbligate a riportare su di essi gli estremi dell'avvenuta certificazione", le modalità della certificazione sono state stabilite dal DM 2 Aprile 1998.

Entro quest'anno dovrà inoltre essere recepita la Direttiva 2002/91/CE relativa al rendimento energetico nell'edilizia che ha come obiettivo quello di promuovere il miglioramento del rendimento energetico degli edifici, tenendo conto delle condizioni locali e climatiche esterne, nonché delle prescrizioni per quanto riguarda il clima degli ambienti interni e l'efficacia sotto il profilo dei costi.

Questi i riferimenti normativi per valutare il livello di isolamento della struttura.

48	Condizionamento dell'aria	L'impianto deve avere efficienza energetica di classe A (Direttiva 2002/31/CE)	Rapporto tecnico	1,5
----	---------------------------	--	------------------	-----

Vedi criterio 5.

50	Architettura bioclimatica	La struttura deve essere costruita in base a criteri bioclimatici	Documentazione che dimostri la struttura soddisfa almeno sei delle 19 condizioni elencate nel manuale tecnico	2
----	---------------------------	---	---	---

Per avere informazioni sui criteri dell'edilizia sostenibile si possono consultare le "Linee guida per la valutazione della qualità energetica e ambientale degli edifici in Toscana" approvate dalla Regione Toscana con la Delibera Giunta Regionale Toscana 322 del 28 febbraio 2005. Le linee guida definiscono un metodo standard di valutazione della qualità che un dato progetto edilizio deve possedere in riferimento alle caratteristiche di sostenibilità dell'intervento.

Il sistema di valutazione della qualità energetica e ambientale degli edifici è semplificato ed assume 21 requisiti ritenuti fondamentali ed indispensabili per la realizzazione di interventi ecosostenibili, tra i quali i consumi energetici, l'energia elettrica, l'uso di materiali di recupero e riciclabili, il contenimento dei reflui e il consumo di acqua, il comfort termico, acustico e visivo; le linee guida contengono quindi utili indicazioni progettuali anche per la conformità a questo criterio.

Le linee guida sono corredate dal "Manuale sull'Edilizia Sostenibile", che descrive i principi dell'eco-efficienza nell'abitare ed i comportamenti e le tecniche da attuare per diffondere in Toscana una cultura del costruire sostenibile, e dall' "Elenco base dei materiali per l'Edilizia Sostenibile", che descrive i materiali da utilizzare nella formulazione di voci di capitolato per appaltare opere pubbliche e private di Edilizia sostenibile.

51	Apparecchiature a basso consumo energetico	Gli elettrodomestici (frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie, l'80% delle apparecchiature d'ufficio) devono avere efficienza di classe A (direttiva 94/2/CE)	Documentazione sulla classe energetica degli elettrodomestici	1 punto per ogni categoria di apparecchiatura
----	--	---	---	---

La classe di efficienza energetica cui si fa riferimento è quella indicata dall'etichetta energetica (es. criterio 5), tale etichetta è apposta in maniera ben visibile sugli elettrodomestici.

Il marchio Energy Star è nato negli Stati Uniti nel 1993, nel 2001 la Comunità Europea ha adottato il Regolamento n. 2422/2001 con il quale introduce tale etichetta anche in Europa: l'Energy Star ha lo scopo di promuovere l'uso efficiente dell'energia nelle apparecchiature informatiche e per le telecomunicazioni (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici), in pratica, il marchio "Energy Star" serve a contraddistinguere i prodotti "a basso consumo" di energia (quindi più economici e rispettosi dell'ambiente), rispetto agli altri.

Il marchio non è obbligatorio, quindi viene assegnato ai prodotti che ne fanno richiesta: presso il sito <http://www.eu-energystar.org/it> sono disponibili tutte le informazioni in merito.



Al seguente indirizzo è disponibile l'elenco dei prodotti che hanno ottenuto il marchio Energy Star http://www.eu-energystar.org/it/it_database.htm, utile per verificare il soddisfacimento del criterio.

54	<i>Spegnimento automatico delle luci esterne</i>	<i>Le luci esterne non necessarie devono spegnersi automaticamente</i>	<i>Rapporto tecnico</i>	1
----	--	--	-------------------------	---

La Regione Toscana, con la L.R. 21 marzo 2000, n°37 "Norme per la prevenzione dell'inquinamento luminoso", ha adottato norme finalizzate sia alla salvaguardia di una risorsa naturale e culturale, quale è il cielo notturno, che alla promozione di forme di risparmio energetico derivanti dall'uso razionale degli impianti di illuminazione esterna, sia pubblici che privati. Con la Delibera Giunta Regionale Toscana n° 962 del 27 settembre 2004, la giunta regionale ha poi approvato le "Linee guida per la progettazione, l'esecuzione e l'adeguamento degli impianti di illuminazione esterna". Le linee guida contengono utili indicazioni progettuali e di adeguamento che possono essere utilizzate per la realizzazione dei sistemi di illuminazioni esterne, compreso sistemi di regolazione dell'intensità luminosa. Infine, la nuova Legge regionale in materia di energia ha previsto una serie di disposizioni per la tutela dell'inquinamento luminoso (Capo IV, art. 34 – 37).

ACQUA

56	<i>Flusso d'acqua da rubinetti e docce</i>	<i>Il flusso medio in uscita deve essere < 8,5 litri/minuto</i>	<i>Documentazione adeguata</i>	1,5
----	--	--	--------------------------------	-----

Vedi criterio 12: la portata dell'acqua ai rubinetti può essere stabilita con il gestore dell'acquedotto utilizzando anche dei limitatori di portata.

57	<i>Scarico dei WC</i>	<i>Almeno l'80% dei WC deve avere consumi < 6 litri/scarico</i>	<i>Documentazione adeguata</i>	1,5
----	-----------------------	--	--------------------------------	-----

Vedi criterio 13: con l'installazione dello scarico a doppia erogazione il requisito è rispettato poiché tale sistema eroga 3 o 6 litri al massimo.

58	<i>Consumo d'acqua delle lavastoviglie</i>	<i>Consumo = $W(\text{misurato}) < (0,625 \times S) + 9,25$ (EN50242)</i>	<i>Rapporto tecnico o lavastoviglie con Ecolabel</i>	1
----	--	---	--	---

Il requisito è strettamente applicabile solo se le lavastoviglie sono di uso domestico poiché la Direttiva 97/17/CE citata si applica solo a tali tipologie di elettrodomestico.

Il regolamento 46/R del 3 Agosto 2004 relativo agli agriturismi consente di utilizzare lavastoviglie di tipo non industriale qualora sia prevista la preparazione di massimo 20 pasti, in questo caso il criterio è applicabile.

Ad oggi l'unica lavastoviglie ad uso domestico ad aver ottenuto l'Ecolabel è la lavastoviglie MORRIS PLS 602/702 prodotta in Grecia, ma disponibile anche in Italia (informazioni più dettagliate al sito <http://www.morris.gr>).

Nel caso si utilizzino lavastoviglie di tipo domestico è semplice verificare il rispetto del criterio: l'etichetta di efficienza energetica (Decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 10 novembre 1999) riporta l'indicazione del consumo di acqua e dei coperti, è sufficiente che tale consumo sia inferiore alla soglia (W misurato) risultante inserendo il numero di coperti (al posto della S) nell'espressione indicata.

Per verificare quali prodotti in commercio abbiano ottenuto il marchio Ecolabel si può consultare il catalogo europeo dei prodotti al sito <http://www.eco-label.com/italian/> oppure http://www.apat.gov.it/certificazioni/site/it-IT/Ecolabel/Prodotti_certificati.

59	<i>Consumo d'acqua delle lavatrici</i>	<i>Max 12 litri/kg di carico a 60° ciclo cotone (EN60456) ex direttiva 95/12/CE</i>	<i>Rapporto tecnico o lavatrici con Ecolabel</i>	1
----	--	---	--	---

Si applica sia che il servizio sia fornito internamente sia che la struttura si avvalga di un fornitore esterno.

Anche questo requisito è strettamente applicabile solo se le lavatrici sono di uso domestico poiché la Direttiva 95/12/CE citata si applica solo a tali tipologie di elettrodomestico.

Nessuna lavatrice ha ancora ottenuto l'Ecolabel.

Nel caso si utilizzino lavatrici di tipo domestico per verificare il rispetto del criterio è sufficiente controllare che il consumo di acqua (l'etichetta riporta il consumo calcolato secondo la Direttiva 95/12/CE recepita con Decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 7 Ottobre 1998 per ciclo di carico e non per Kg) sia inferiore a 12.

Per verificare quali prodotti in commercio abbiano ottenuto il marchio Ecolabel si può consultare il catalogo europeo dei prodotti al sito <http://www.eco-label.com/italian/> oppure http://www.apat.gov.it/certificazioni/site/it-IT/Ecolabel/Prodotti_certificati.

60	<i>Temperatura e flusso d'acqua dei rubinetti</i>	<i>Flusso e temperatura regolabili velocemente per almeno 80% dei rubinetti</i>	<i>Documentazione adeguata</i>	1
----	---	---	--------------------------------	---

Il miscelatore consente di regolare velocemente flusso e temperatura. Si può allegare una dichiarazione del tecnico installatore per dimostrare la conformità al criterio.

SOSTANZE CHIMICHE PERICOLOSE

62	<i>Detersivi</i>	<i>Almeno 80% dei detersivi per stoviglie e bucato devono avere l'Ecolabel o altri marchi ecologici ISO Tipo 1</i>	<i>Fatture e documentazione adeguata</i>	<i>Fino a 4 (1 punto per ogni tipo di detersivo usato)</i>
----	------------------	--	--	--

Presso il sito <http://www.eco-label.com/italian/>, cliccando su "cerca un prodotto" oppure http://www.apat.gov.it/certificazioni/site/it-IT/Ecolabel/Prodotti_certificati, selezionando la categoria di prodotto è possibile consultare l'elenco dei detersivi con marchio Ecolabel disponibili in Italia.

63	<i>Pitture e vernici per interni</i>	<i>Almeno 50% delle opere di tinteggiatura interna devono essere realizzate con vernici munite di Ecolabel (nei 3 anni precedenti la domanda e in quello successivo)</i>	<i>Fatture e documentazione Adeguata. Indicare quantità in peso di pitture e vernici usata</i>	1
----	--------------------------------------	--	--	---

Il quadro normativo di riferimento è costituito dalla L. 283 del 30-4-1962 "Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" (pubblicata nella Gazz. Uff. 4 giugno 1962, n. 139), e dal D.P.R. 26-3-1980 n. 327 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283" (pubblicato nella Gazz. Uff. 16 luglio 1980, n. 193).

Non esistono specifiche disposizioni di carattere regionale o riguardanti la tipologia di struttura presa in esame.

Le disposizioni vigenti prevedono che le superfici delle pareti dei locali adibiti alla preparazione degli alimenti siano lavabili fino ad una altezza di 2 metri.

Per il rispetto della disposizione è possibile sia l'applicazione di piastrellature che di smalto lavabile.

In commercio sono disponibili smalti dotati di etichettatura ISO Tipo I.
Per i prodotti dotati di marchio ecologico Ecolabel, si veda il sito internet:
http://www.apat.gov.it/certificazioni/site/it-IT/Ecolabel/Prodotti_certificati/

64	<i>Dosaggio del disinfettante per piscine</i>	<i>Dosaggio automatico che utilizzi quantità minima di disinfettante</i>	<i>Documentazione tecnica</i>	1
-----------	---	--	-------------------------------	----------

Il quadro normativo di riferimento è costituito dall'Accordo 16 gennaio 2003 sancito in Conferenza Stato Regioni tra il Ministro della Salute e le Regioni e le Province Autonome (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 03/03/2003) e, a livello regionale, dalla Delibera della Giunta Regionale della Toscana n. 647 del 30-06-2003 "Accordo tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province autonome sugli aspetti igienico-sanitari in materia di piscine ad uso natatorio. Direttiva alle Aziende USL concernenti le caratteristiche delle acque utilizzate negli impianti".

Le disposizioni vigenti non obbligano il gestore della piscina all'installazione di sistemi di dosaggio automatico dei disinfettanti.

La maggior parte delle piscine di recente installazione è comunque dotata di questo tipo di automatismo.

66	<i>Giardini e orti biologici</i>	<i>Non devono essere utilizzati pesticidi oppure devono essere utilizzati i criteri dell'agricoltura biologica (Reg. CEE 2092/91)</i>	<i>Documentazione adeguata; procedure che assicurano la gestione degli spazi verdi solo con le sostanze consentite dall'agricoltura biologica</i>	1
-----------	----------------------------------	---	---	----------

Non ci sono norme di riferimento regionali in merito, ma nella classificazione delle strutture, tra i requisiti a scelta per l'ottenimento di spighe aggiuntive (Regolamento attuazione L.R. 30/2003 - Allegato B), sono contemplati gli allevamenti/coltivazioni biologici o agriqualità (requisiti 13 e 18 Regolamento di attuazione): potrebbe verificarsi quindi che alcuni agriturismi rispettino già questo criterio, comunque l'aderenza a questo requisito potrebbe essere utile anche ai fini della "classificazione" della struttura.

RIFUTI

67	<i>Compostaggio</i>	<i>I rifiuti organici devono essere separati e il compostaggio deve seguire le linee guida delle autorità locali</i>	<i>Documentazione adeguata</i>	2
-----------	---------------------	--	--------------------------------	----------

Chi produce giornalmente quantità ridotte di rifiuti organici può utilizzare il servizio offerto dalla maggior parte dei Comuni, ovvero la consegna gratuita del composter, l'apposita campana che accelera il processo di decomposizione della materia organica, ed utilizzare il compost come ammendante⁵, altrimenti può conferire i propri rifiuti organici presso i cassonetti pubblici dedicati.

Le linee guida delle autorità locali

La Regione Toscana inoltre ha stipulato il 10 Febbraio 2003 con DGR n. 100 un'intesa, firmata da vari soggetti tra cui ARSIA, Coldiretti, Confagricoltori, volta a promuovere la produzione di compost di qualità ed il suo utilizzo a fini agronomici, in tale documento sono anche definiti i requisiti tecnici per la classificazione dei vari tipi di compost. Per consultare il testo dell'accordo si deve consultare il sito

⁵ Le ultime disposizioni ministeriali (Decreto Ministero dell'Ambiente [05.02.1998](#) e Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del [27.03.1998](#)) definiscono il prodotto derivante dalla componente organica separata alla fonte un ammendante agricolo con potere fertilizzante che può essere riutilizzato in tutte le colture agricole senza limiti quantitativi.

<http://www.arrr.it/ar3/public/default.shtml> .

68	<i>Bibite in lattina usa e getta</i>	<i>Non devono essere somministrate dalla struttura (eccetto ove previsto per legge)</i>	<i>Dichiarazione di conformità al criterio</i>	2
----	--------------------------------------	---	--	---

Non ci sono Leggi o Regolamenti che impongano l'utilizzo di bibite in lattina *usa e getta*.

69	<i>Confezioni per la colazione</i>	<i>Non devono essere usate (eccetto ove richiesto per legge) confezioni monodose di colazione</i>	<i>Documentazione adeguata (spiegazione dettagliata di come soddisfa il criterio)</i>	2
----	------------------------------------	---	---	---

Non ci sono Leggi o Regolamenti che impongano l'utilizzo di confezioni monodose per la colazione.

70	<i>Smaltimento di grassi e oli</i>	<i>Devono essere installati separatori di grassi; grassi e oli devono essere raccolti e smaltiti adeguatamente</i>	<i>Documentazione tecnica adeguata</i>	2
----	------------------------------------	--	--	---

È possibile installare dei "separatori di grassi" o condensagrassi per separare dall'acqua oli e grassi secondo il processo fisico di gravità. Tali sistemi permettono la "depurazione" di acque di scarico contenenti residui oleosi e grassi di origine domestica, provenienti dagli scarichi di lavelli cucine di abitazioni, mense, ristoranti, etc. .

ALTRI SERVIZI

73	<i>Divieto di fumare nelle stanze</i>	<i>In almeno il 50% delle stanze deve essere vietato il fumo</i>	<i>Dichiarazione di conformità: riportare numero e tipo di stanze per i non fumatori</i>	1
----	---------------------------------------	--	--	---

Tale requisito è rispettato con l'applicazione dell'art. 51 *Legge 16 gennaio 2003, n. 3 Disposizioni ordinarie in materia di pubblica amministrazione* (modificato con l'art. 7 della Legge 31 Ottobre 2003) che prevede il divieto di fumare nei locali chiusi ad eccezione di quelli privati non aperti al pubblico e quelli dedicati ai fumatori. Con l'applicazione di tale legge, che ricorre dal 10 gennaio 2005, non solo i locali comuni devono avere uno spazio riservato ai non fumatori ma tale spazio deve essere prevalente.

75	<i>Bottiglie riutilizzabili</i>	<i>Almeno 1 fra acqua, birra e bevande non alcoliche deve essere offerta in bottiglie riutilizzabili</i>	<i>Documentazione adeguata, fatture</i>	2
----	---------------------------------	--	---	---

Per bottiglie riutilizzabili si può intendere bottiglie con il "vuoto a rendere" e quindi la struttura può scegliere un fornitore di una di queste bevande che applichi tale modalità di gestione.

76	<i>Prodotti di carta</i>	<i>Almeno il 50% della carta usata (igienica e da ufficio) deve avere l'Ecolabel</i>	<i>Documentazione adeguata: quantità in peso di prodotti usati e quantità in peso di prodotti Ecolabel</i>	<i>Fino a 2 (uno per tipo di carta)</i>
----	--------------------------	--	--	---

Presso il sito http://www.apat.gov.it/certificazioni/site/it-IT/Ecolabel/Prodotti_certificati/ è possibile consultare l'elenco dei produttori di carta igienica e carta da ufficio con marchio Ecolabel, suddivisi per paese.

77	<i>Beni durevoli</i>	<i>Almeno il 10% dei beni durevoli della struttura devono avere l'Ecolabel</i>	<i>Elencare beni durevoli presenti per ogni categoria e beni durevoli con Ecolabel per categoria</i>	<i>Fino a 3 (uno per categoria di beni)</i>
----	----------------------	--	--	---

I beni durevoli per i quali sono disponibili i criteri Ecolabel sono:

- Materassi;
- apparecchiature elettroniche;
- elettrodomestici;
- coperture per pavimenti.

Consultando il sito http://www.apat.gov.it/certificazioni/site/it-IT/Ecolabel/Prodotti_certificati/ è possibile verificare quali produttori distribuiscano in Italia tali prodotti.

78	<i>Alimenti biologici</i>	<i>Gli ingredienti di almeno 2 piatti devono provenire da agricoltura biologica</i>	<i>Documentazione adeguata</i>	<i>1</i>
----	---------------------------	---	--------------------------------	----------

La legge sulle attività agrituristiche non prescrive niente di obbligatorio in merito, l'agriturismo potrà scegliere se adottare i criteri di agricoltura biologica presso la propria azienda e rispettare così anche il requisito 66, o se acquistare i prodotti presso un'azienda agricola "biologica".

79	<i>Prodotti alimentari locali</i>	<i>In ogni pasto devono essere inseriti almeno 2 prodotti alimentari locali</i>	<i>Documentazione adeguata</i>	<i>1</i>
----	-----------------------------------	---	--------------------------------	----------

La L.R. 30/2003 prevede che le attività dell'agriturismo siano finalizzate ad una migliore conoscenza del territorio e delle tradizioni locali, a tale fine il regolamento di attuazione della citata legge prevede che nella somministrazione di pasti, alimenti o bevande siano prevalenti prodotti aziendali o comunque reperiti presso aziende locali. Il regolamento prevede inoltre che l'agriturismo debba indicare agli ospiti la provenienza dei prodotti con informazioni scritte.

Nel caso di *degustazioni* rivolte in maniera non esclusiva ai clienti dell'agriturismo i prodotti devono essere esclusivamente aziendali.

Il rispetto del Regolamento garantisce quindi il rispetto del requisito Ecolabel.