



# **DISCIPLINARE DI GESTIONE PER LA CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO DEL PARCO NATURALE REGIONALE SIRENTE VELINO**

## **“SERVIZIO DI RISTORAZIONE”**

Approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n°84 del 20/11/2008



# Indice

<b>Parte 1. Manuale Tecnico .....</b>	<b>5</b>
<b>SEZIONE I- DOMANDE FREQUENTI.....</b>	<b>6</b>
<b>SEZIONE II – REQUISITI OBBLIGATORI .....</b>	<b>11</b>
<b>ALIMENTI E BEVANDE .....</b>	<b>11</b>
1) <i>Prodotti locali.....</i>	<i>11</i>
2) <i>Menù tipici locali.....</i>	<i>12</i>
3) <i>Prodotti del Parco.....</i>	<i>12</i>
4) <i>Prodotti biologici .....</i>	<i>13</i>
5) <i>Prodotti freschi.....</i>	<i>13</i>
6) <i>Vini di provenienza regionale.....</i>	<i>14</i>
<b>ENERGIA .....</b>	<b>14</b>
7) <i>Carbone e oli combustibili pesanti.....</i>	<i>14</i>
8) <i>Rendimento delle caldaie .....</i>	<i>15</i>
9) <i>Efficienza energetica delle lampadine.....</i>	<i>15</i>
<b>ACQUA.....</b>	<b>16</b>
10) <i>Flusso di acqua da rubinetti.....</i>	<i>16</i>
<b>SOSTANZE CHIMICHE .....</b>	<b>17</b>
11) <i>Disinfettanti ecologici .....</i>	<i>17</i>
<b>RIFIUTI .....</b>	<b>17</b>
12) <i>Raccolta differenziata dei rifiuti.....</i>	<i>17</i>
13) <i>Prodotti “usa e getta” .....</i>	<i>18</i>
14) <i>Smaltimento di oli/grassi.....</i>	<i>18</i>
15) <i>Bottiglie riutilizzabili.....</i>	<i>18</i>
<b>COMUNICAZIONE.....</b>	<b>19</b>
16) <i>Area protetta.....</i>	<i>19</i>
17) <i>Informazioni sul Marchio del Parco.....</i>	<i>19</i>
18) <i>Informazioni sul Parco .....</i>	<i>20</i>
<b>SEZIONE III - REQUISITI FACOLTATIVI .....</b>	<b>21</b>
<b>ALIMENTI E BEVANDE .....</b>	<b>21</b>
19) <i>Prodotti locali (3 punti).....</i>	<i>21</i>
20) <i>Ricette tipiche (3 punti) .....</i>	<i>21</i>
21) <i>Prodotti del Parco (2 punti) .....</i>	<i>21</i>
22) <i>Prodotti biologici (2 punti).....</i>	<i>22</i>
23) <i>Etichettatura dei prodotti (1,5 punti).....</i>	<i>22</i>
24) <i>Menù tradizionale (1,5 punti).....</i>	<i>22</i>
25) <i>Menù biologici (1 punto).....</i>	<i>23</i>
26) <i>Vendita di prodotti freschi (1,5 punti).....</i>	<i>23</i>
27) <i>Piatti vegetariani (1 punto) .....</i>	<i>24</i>
<b>ENERGIA .....</b>	<b>24</b>
28) <i>Energia da fonti rinnovabili (3 punti) .....</i>	<i>24</i>
29) <i>Frigoriferi a basso consumo energetico (1 punto).....</i>	<i>25</i>
30) <i>Lavastoviglie a basso consumo energetico (1 punto).....</i>	<i>25</i>
31) <i>Posizionamento dei frigoriferi (1 punto).....</i>	<i>25</i>
<b>ACQUA .....</b>	<b>26</b>
32) <i>Flusso di acqua da rubinetti (1,5 punti).....</i>	<i>26</i>
33) <i>Scarico dei WC (1,5 punti).....</i>	<i>26</i>



SOSTANZE CHIMICHE .....	26
34) <i>Giardini e orti biologici (1 punto)</i> .....	26
RIFIUTI .....	27
35) <i>Rifiuti pericolosi (1 punto)</i> .....	27
36) <i>Bibite in lattina "usa e getta" (2 punti)</i> .....	27
37) <i>Prodotti di carta (1,5 punti)</i> .....	28
38) <i>Asciugamani di stoffa (1,5 punti)</i> .....	28
COMUNICAZIONE.....	28
39) <i>Premi e riconoscimenti (2 punti)</i> .....	28
40) <i>Iniziative del Parco (2 punti)</i> .....	29
41) <i>Corsi e degustazioni (2 punti)</i> .....	29
42) <i>Formazione del personale (1,5 punti)</i> .....	29
ALTRI SERVIZI.....	29
43) <i>L'atmosfera del ristorante (1,5 punti)</i> .....	30
44) <i>Bagni accessibili (1 punto)</i> .....	30
GESTIONE GENERALE.....	30
45) <i>Registrazione EMAS (2 punti) o certificazione ISO (1,5 punti) della struttura     ristorativa</i> .....	30
46) <i>Registrazione EMAS (1,5 punti) o certificazione ISO (1 punto) dei fornitori</i> .....	31
47) <i>Altre azioni (massimo 3 punti)</i> .....	31

## **Parte 2. Moduli di Verifica ..... 32**

SEZIONE I - MODULI DI VERIFICA RELATIVI AI REQUISITI OBBLIGATORI .....	33
SEZIONE II - MODULI DI VERIFICA RELATIVI AI REQUISITI FACOLTATIVI.....	56



## Disciplinare di gestione per il servizio di Ristorazione

Il Disciplinare di gestione è uno strumento che serve ad accompagnare il richiedente lungo tutto il processo di adesione al Marchio del Parco.

E' suddiviso in due parti:

Parte 1: **MANUALE TECNICO**. E' un documento che serve ad illustrare finalità e modalità di applicazione dei requisiti richiesti per ottenere il Marchio.

Parte 2: **MODULI DI VERIFICA**. E' un documento che contiene i moduli preimpostati che il richiedente dovrà completare, sottoscrivere e spedire all'Ente Parco per dimostrare la conformità del proprio servizio ai requisiti stabiliti.

Consigliamo di leggere attentamente la Parte 1 del presente disciplinare prima di procedere alla richiesta del marchio. In caso di dubbi o proposte, si invita a contattare l'Ufficio Promozione e Turismo del Parco al numero 0862 916632 o via mail a: [promozione@sirentevelino.it](mailto:promozione@sirentevelino.it).



# Parte 1. Manuale Tecnico

---

Il presente Manuale è stato redatto allo scopo di aiutare i richiedenti a comprendere i requisiti richiesti per ottenere il Marchio del Parco, suggerendo modalità ed iniziative da intraprendere per garantire la conformità a ciascuno di essi.

Questa parte è suddivisa in 3 sezioni:

## **I SEZIONE: DOMANDE FREQUENTI**

In questa sezione sono raccolte le domande, con relative risposte, sul progetto del Marchio di Qualità del Parco.

## **II SEZIONE: REQUISITI OBBLIGATORI**

In questa sezione sono riportati i 18 requisiti obbligatori così come previsto all'art. 3 del Regolamento di settore, suddivisi per ambiti rilevanti: Alimenti e bevande, Energia, Acqua, Sostanze chimiche, Rifiuti, Comunicazione, Altri servizi, Gestione generale. Per ognuno sono brevemente descritte le finalità, le modalità per soddisfare il requisito e le procedure per dimostrarne la conformità.

## **III SEZIONE: REQUISITI FACOLTATIVI**

Analogamente alla sezione II, in questa sezione sono riportati e descritti i requisiti facoltativi che il richiedente si impegnerà a soddisfare nell'arco del triennio di concessione del Marchio ai sensi dell'art. 4 del Regolamento di settore.



## Sezione I- DOMANDE FREQUENTI

### **1) Qual è il campo di applicazione del Marchio del Parco per il servizio di ristorazione?**

Possono richiedere l'utilizzo del Marchio del Parco gli esercizi di ristorazione per la somministrazione di alimenti e bevande la cui attività sia svolta all'interno del territorio del Parco Regionale Sirente Velino.

### **2) Chi può richiedere il Marchio?**

Il proprietario o il rappresentante legale del ristorante.

### **3) Come fare per ottenere il rilascio del Marchio?**

#### **Primo step**

Richiedere all'Ente Parco tutta la documentazione necessaria, ovvero:

- il Regolamento generale per la concessione d'uso della denominazione dell'emblema del Parco Regionale Sirente Velino ai prodotti e servizi locali;
- il Regolamento di settore per il servizio di ristorazione con annessi gli Allegati;
- il Disciplinare di gestione per il servizio di ristorazione.

#### **Secondo step**

Una volta verificata autonomamente la conformità del proprio servizio alle condizioni prescritte dai documenti predetti, inoltrare a:

*Parco Naturale Regionale Sirente Velino – Ufficio Promozione e Turismo  
Viale XXIV Maggio - 67048 Rocca di Mezzo (AQ)*

i seguenti documenti:

- Richiesta di concessione d'uso del Marchio del Parco (Allegato 2 al Regolamento di settore)
- Piano di Sviluppo (Allegato 3 al Regolamento di settore)
- Moduli di verifica relativi ai requisiti obbligatori (Parte 2 del Disciplinare).

#### **Terzo step**

Il Parco, ricevuta la documentazione provvede a:

1. verificare la documentazione presentata e, nel caso, chiedere al richiedente ulteriori informazioni;
2. trasmettere gli atti all'Organismo di Controllo che esamina a sua volta la documentazione e si assicura che le richieste avanzate siano soddisfatte;
3. autorizzare l'Organismo di Controllo ad effettuare una visita ispettiva presso la struttura ristorativa per verificare la conformità del servizio di ristorazione ai criteri e che la richiesta e il fascicolo siano conformi con le procedure per la



valutazione della conformità. L'Organismo di Controllo formula i verbali che provvede a consegnare al Parco.

Se la domanda di assegnazione ha esito positivo, il Parco, entro 150 giorni dal ricevimento della documentazione, assegna la licenza per l'uso del marchio per un periodo pari a 3 anni e stipula con il beneficiario apposita convenzione.

#### **4) Quali sono le condizioni di base per avere il Marchio del Parco?**

In primo luogo, la struttura sede dell'attività di ristorazione deve rispettare tutta la normativa vigente per la categoria economica di appartenenza, ivi compreso il possesso delle licenze di somministrazione di alimenti e bevande, l'autorizzazione igienico-sanitaria, la normativa relativa all'HACCP e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

In secondo luogo, il richiedente deve:

- **rispettare 18 requisiti obbligatori (laddove applicabili)**
- **definire un Piano di sviluppo che preveda il rispetto nell'arco di tre anni di ulteriori requisiti, i così detti requisiti facoltativi da scegliere all'interno di una rosa di 29 criteri, in modo tale da raggiungere un punteggio minimo di seguito specificato (si veda la domanda n° 9).**

#### **5) Come fare per dimostrare la conformità ai requisiti?**

Per dimostrare la conformità ai requisiti è sufficiente un'auto-valutazione certificata. In pratica, per ogni requisito, il richiedente deve preparare apposita documentazione scritta utilizzando i Moduli di verifica (Parte 2 del Disciplinare).

#### **6) A cosa servono i requisiti da rispettare per avere il Marchio del Parco?**

I requisiti mirano in particolare a:

- Valorizzare le produzioni tipiche locali
- Promuovere la riscoperta delle ricette tipiche del territorio
- Promuovere l'agricoltura biologica
- Ridurre il consumo di energia
- Ridurre il consumo di acqua, di sostanze chimiche e la produzione di rifiuti
- Ridurre le inefficienze e gli sprechi ambientali
- Contribuire al rispetto e alla qualità dell'ambiente
- Migliorare la propria competitività
- Soddisfare le aspettative dei clienti sensibili all'ambiente
- Sensibilizzare i clienti alla conoscenza delle produzioni tipiche e al rispetto del patrimonio ambientale
- Essere parte del "progetto del Parco"

#### **7) A cosa serve il Piano di sviluppo?**

La filosofia del Marchio del Parco è quella del **miglioramento continuo**, ovvero di una tensione continua verso la sostenibilità e il miglioramento costante delle proprie prestazioni. Il Piano di sviluppo serve a programmare le azioni che nell'arco del triennio il richiedente ritiene ragionevolmente di poter realizzare al fine di conseguire un reale miglioramento delle prestazioni ambientali rispetto alla situazione di partenza. L'ottenimento del Marchio del Parco non deve essere inteso



come un traguardo, bensì come l'inizio di un percorso di crescita verso la sostenibilità e la qualità ambientale.

### **8) Come fare a definire un Piano di sviluppo?**

Il richiedente ha a disposizione una rosa di **29 requisiti facoltativi**. Per la scelta dei requisiti da rispettare nell'arco dei tre anni, bisogna tener conto delle seguenti condizioni:

- scegliere quelli che il richiedente ritiene di poter ragionevolmente soddisfare nel corso dei tre anni;
- scegliere i requisiti che permettono di raggiungere il punteggio minimo richiesto.

Il raggiungimento di quest'ultimo punteggio è condizione necessaria per avere il rinnovo del Marchio del Parco.

### **9) Quindi i requisiti facoltativi hanno un punteggio?**

Ai requisiti facoltativi è stato assegnato un punteggio da 1 a 3 in base all'efficacia ambientale, alla capacità di valorizzare il patrimonio gastronomico locale, alla fattibilità tecnico/economica e alla visibilità rispetto al consumatore.

#### **Punteggio richiesto**

#### **ENTRO IL PRIMO ANNO DI CONCESSIONE**

Punteggio minimo di **4 punti**

#### **ENTRO IL SECONDO ANNO DI CONCESSIONE**

Punteggio minimo di **ulteriori 4 punti**.

#### **AL TERMINE DEI TRE ANNI DI CONCESSIONE**

Punteggio minimo di **ulteriori 4 punti** in modo tale da aver raggiunto un punteggio complessivo finale di 12 punti.

Le verifiche di sorveglianza effettuate successivamente all'ottenimento del Marchio del Parco hanno l'obiettivo di verificare l'attuazione del Piano di sviluppo secondo le condizioni indicate dal richiedente. Quindi, indicativamente, al termine del primo anno di concessione, l'Organismo di Controllo potrà effettuare un controllo ispettivo presso la struttura ristorativa per verificare il raggiungimento da parte del beneficiario di un punteggio pari a 4.

### **10) Nel caso di struttura ristorativa esercitata all'interno di una struttura ristorativa, il Marchio si estende in automatico anche alle attività ricettive?**

No. Nel caso di strutture nelle quali vengono svolte sia attività turistico-ricettive sia di ristorazione, la concessione del marchio del Parco viene rilasciata separatamente per le due attività. In tal caso, gli erogatori di servizi devono inderogabilmente rispettare le condizioni previste dai rispettivi Regolamenti. Per chi ha già ottenuto il marchio per la ristorazione, la conformità ad una parte dei requisiti previsti per il settore ricettivo è assicurata automaticamente.

### **11) I controlli sono effettuati anche dopo il rilascio del Marchio?**

Oltre alla verifica ispettiva preliminare, il Parco può autorizzare l'Organismo di Controllo ad effettuare indagini di sorveglianza successive all'ottenimento del Marchio nel corso dei 3 anni di validità. A questo scopo l'organismo competente può richiedere ulteriore documentazione o potrà svolgere audit, presso la struttura ristorativa in orari ragionevoli, con o senza preavviso.



**12) Quali costi occorre sostenere per avere il Marchio del Parco?**

Per i primi 3 anni di concessione, l'uso dell'emblema del Parco è concesso a titolo gratuito. Gli unici costi che il richiedente potrebbe essere chiamato a sostenere sono relativi ad un eventuale adeguamento della struttura ristorativa ai requisiti previsti. Successivamente, il Parco può prevedere il pagamento di un contributo che sarà destinato alle iniziative di tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale, dell'educazione ambientale, ecc.

**13) Qual è la durata della concessione?**

E' pari a 3 anni dalla stipula della convenzione, rinnovabile dietro specifica richiesta scritta.

**14) Quali vantaggi porta il Marchio?**

Oltre a benefici di tipo ambientale ed economico, il Marchio del Parco è anche strumento di marketing. L'Ente si impegnerà a promuovere adeguatamente le strutture certificate nei materiali promozionali e sul sito ufficiale [www.parcosirentevelino.it](http://www.parcosirentevelino.it) e sul portale nazionale dei parchi italiani [www.parks.it/sirente.velino](http://www.parks.it/sirente.velino), dove potranno fruire di una promozione più incisiva e avranno a disposizione uno spazio maggiore per foto e descrizione della struttura. Inoltre, potranno beneficiare di un canale preferenziale in occasione di eventi ed iniziative che saranno organizzati dall'Ente.

**15) Come deve essere utilizzato il logo del Parco?**

In seguito all'ottenimento della concessione d'uso del Marchio del Parco e solo dopo comunicazione scritta da parte dell'Ente Parco, la struttura ristorativa è tenuta ad utilizzare il logo in tutte le proprie comunicazioni: menù, carta dei vini, brochure, depliant, carta intestata, sito internet. In caso di riproduzione del Marchio del Parco non rientrante nelle casistiche descritte, la struttura certificata deve contattare l'Ente Parco per avere l'eventuale autorizzazione scritta.

Il logo essere esposto a cura dell'aderente all'esterno dell'esercizio.

Il logo è rappresentato dal seguente emblema con annessa la dicitura "Esercizio consigliato":



La riproduzione del Logo è ammessa purché non ne vengano alterate le proporzioni e la leggibilità dei contenuti.

La dimensione minima del logo, capace di garantire una sufficiente ed accettabile leggibilità, è di circa 2 cm. di lato. Dimensioni inferiori sono possibili ma preferibilmente stampando in tipografia con opportuna risoluzione (300-600 dpi).

Per gli usi comuni quali depliant, biglietti da visita, carta intestata, ecc... si consiglia di utilizzare dimensioni comprese tra i 2 ed i 4 cm. di lato.



Colori del Logo:

	Colore utilizzato nella cornice esterna del logo, nei testi e nella riga separatrice che caratterizzano la carta intestata ed i biglietti da visita. CMYK=46, 55, 84, 32 RGB=95, 82, 55		Colore di fondo nel riquadro contenente il simbolo della ruota del sole CMYK=69, 18, 100, 3 RGB=62, 139, 55
	Colore di fondo nel riquadro contenente il simbolo dell'orma dell'orso CMYK=29, 78, 97, 26 RGB=121, 68, 41		Colore di fondo nel riquadro contenente il simbolo della torre CMYK=0, 28, 100, 0 RGB=240, 178, 0
	Colore di fondo nel riquadro contenente il simbolo della foglia CMYK=2, 76, 100, 0 RGB=217, 94, 24		

Il carattere utilizzato nel logo ed ogni qualvolta appare la frase "Parco naturale Regionale Sirente Velino" è il MaiandraGD.

#### **16) Il marchio può essere ritirato?**

Il Parco può sospendere il diritto dell'uso del marchio qualora il richiedente abbia violato i termini contrattuali.

#### **17) A chi rivolgersi per informazioni o per avere la documentazione necessaria?**

All'Ufficio Promozione e Turismo del Parco, ai seguenti riferimenti:

- Tel. 0862 916632
- Mail: [promozione@sirentevelino.it](mailto:promozione@sirentevelino.it)

Sul sito [www.parcosirentevelino.it](http://www.parcosirentevelino.it) è possibile scaricare:

- il regolamento generale
- Il regolamento di settore per il servizio di ristorazione
- la richiesta di concessione d'uso del Marchio del Parco.

Sarà premura del Parco inviare a ciascun richiedente, successivamente alla richiesta, la restante documentazione.



## Sezione II – REQUISITI OBBLIGATORI

# Alimenti e bevande

### 1) Prodotti locali

**Nella preparazione dei piatti contenuti nel menù devono essere utilizzati almeno 5 prodotti agroalimentari locali**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è promuovere l’uso di prodotti agro-alimentari locali che contribuiscono al sostegno dell’economia del territorio e alla riduzione di gas serra dovuti al trasporto.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

E’ prodotto agro-alimentare “locale” quello che è stato prodotto all’interno dell’area protetta o all’interno del territorio della provincia di L’Aquila. Il richiedente deve garantire che almeno n° 5 prodotti offerti ai pasti siano di provenienza locale. I prodotti potranno essere proposti nella ristorazione sia come tali sia come ingredienti nella preparazione dei piatti e vanno scelti tra le seguenti tipologie:

- Ortaggi
- Legumi
- Formaggi
- Salumi e carni
- Frutta
- Miele
- Trasformati di frutta
- Pane, prodotti da forno e dolciari

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 1.



## 2) Menù tipici locali

---

**Il menù deve presentare almeno 4 ricette tipiche locali, adeguatamente segnalate**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è riscoprire e valorizzare le tradizioni culinarie del territorio del Parco.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Per "ricette tipiche locali" si fa riferimento a quelle ricette rientranti nella tradizione tipica del territorio del Parco Sirente Velino o della provincia di L'Aquila, da individuare anche sulla base delle pubblicazioni di accreditati esperti o associazioni del settore (es. “L’Atlante dei prodotti tradizionali d’Abruzzo” – Arssa; “La gastronomia tipica abruzzese” – Arssa e Coldiretti Abruzzo; “Abruzzo vagando, in provincia dell’Aquila” – Camera di Commercio dell’Aquila; “Le tipicità agro-alimentari delle Terre d’Abruzzo – Arssa e Coldiretti Abruzzo”; “Le ricette della nonna” – Nice Corteli Lucrezi). Le ricette vanno adeguatamente segnalate nel menù.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 2.

## 3) Prodotti del Parco

---

**Nella preparazione dei piatti contenuti nel menù deve essere utilizzato almeno 1 prodotto agro-alimentare che ha ottenuto il marchio del Parco.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è incentivare l’uso di prodotti agro-alimentari di qualità che siano stati certificati con il Marchio del Parco.

- **Il requisito è applicabile a tutte le strutture ricettive?**

L’applicabilità del requisito dipende dalla presenza, al momento della richiesta di concessione, di prodotti agro-alimentari che abbiano ottenuto la concessione d’uso del marchio del Parco.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve utilizzare almeno 1 prodotto locale in possesso del marchio del Parco. I prodotti potranno essere proposti nella ristorazione sia come tali sia come ingredienti nella preparazione dei piatti e vanno scelti tra le seguenti tipologie:

- Ortaggi
- Legumi
- Formaggi
- Salumi e carni
- Frutta
- Miele
- Trasformati di frutta
- Pane, prodotti da forno e dolciari



Nel menù va adeguatamente segnalato il prodotto e indicato il fornitore.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 3.1

## 4) Prodotti biologici

---

**Nella preparazione dei piatti contenuti nel menù devono essere utilizzati almeno 2 prodotti biologici**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è incoraggiare l'uso di prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica, un tipo di agricoltura a basso impatto ambientale che esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi (salvo quelli specificatamente ammessi dal regolamento comunitario) e organismi geneticamente modificati.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Per biologico si intende prodotto alimentare proveniente da agricoltura biologica. La legge che definisce l'uso del termine biologico è il Reg. CE 2092 del 1999 (dal 1 gennaio 2009 sarà abrogato dal Reg. CE n° 834 del 2007).

Il richiedente deve introdurre almeno n° 2 prodotti che sia in possesso della dicitura “proveniente da agricoltura biologica”. I prodotti potranno essere proposti nella ristorazione sia come tali sia come ingredienti nella preparazione dei piatti e vanno scelti tra le seguenti tipologie:

- Ortaggi
- Legumi
- Formaggi
- Salumi e carni
- Frutta
- Miele
- Trasformati di frutta
- Pane, prodotti da forno e dolciari

Nel menù va adeguatamente segnalato il prodotto .

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 4.

## 5) Prodotti freschi

---

**Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni si devono impiegare prevalentemente prodotti freschi**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è incoraggiare l'utilizzo di prodotti freschi e di stagione, contribuendo in tal modo alla riduzione di gas serra dovuti al trasporto, al sostegno dell'economia locale e al mantenimento delle caratteristiche nutritive dei piatti proposti.



- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Per prodotto fresco si intende un prodotto (ortofrutta o carne) non surgelato e di stagione, di provenienza locale. Il richiedente deve garantire che nella preparazione di piatti che richiedono l'utilizzo di ortofrutta o carni siano utilizzati prevalentemente prodotti freschi.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata  
Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 5.

## 6) Vini di provenienza regionale

---

**Almeno il 50% dei vini proposti nel menù deve essere di provenienza regionale**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è promuovere e valorizzare vini di provenienza regionali.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Per vino di provenienza regionale si intende il vino che si ottiene grazie ad uve provenienti da vitigni localizzati nel territorio della regione Abruzzo e prodotto e imbottigliato da cantine abruzzesi. Il richiedente deve garantire che almeno la metà dei vini proposti nella carta del menù sia di provenienza regionale.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.  
Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 6.

# Energia

## 7) Carbone e oli combustibili pesanti

---

**Non devono essere utilizzati quali fonti di energia gli oli combustibili con un tenore di zolfo superiore allo 0,2% ed il carbone.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione energia e il suo principale scopo è di ridurre le piogge acide e le particelle nell'atmosfera.

- **Il requisito è applicabile a tutte le strutture ristorative?**

No. Questo requisito è applicabile solo alle strutture ristorative con il riscaldamento autonomo.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il requisito dovrebbe essere già automaticamente soddisfatto, poiché l'uso degli oli combustibili, indipendentemente dalla viscosità e dal tenore di zolfo, così come



l'uso della maggior parte dei carboni, non è più consentito a partire dal 1° settembre 2005 (art. 8 del DPCM 08-03-2002).

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Occorre presentare una dichiarazione di conformità indicando il tipo di combustibile usato.

Si veda MODULI DI VERIFICA – moduli n.7.1 e 7.2

## 8) Rendimento delle caldaie

**Il rendimento delle caldaie deve essere superiore al 90% in conformità della direttiva 92/42/CE.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione energia e il suo principale scopo è di ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> assicurando un adeguato rendimento della caldaia ad acqua calda.

- **Il requisito è applicabile a tutte le strutture ristorative?**

No. Il requisito è applicabile alle strutture ristorative con un impianto di riscaldamento che usi una caldaia ad acqua calda.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Occorre rispettare gli standard di efficienza stabiliti dalla Direttiva o, se non applicabile, agli standard del produttore o della legislazione nazionale. Questi i passi da seguire:

- chiedere al produttore se la caldaia ad acqua calda è inclusa o meno nella direttiva 92/42/CEE;
- controllare il rendimento della caldaia ad acqua calda;
- se la caldaia non è inclusa nella direttiva 92/42/CEE, il richiedente deve effettuare ogni azione necessaria perché essa soddisfi i livelli di rendimento energetico richiesti dall' Art.5 della direttiva<sup>1</sup>;

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare un rapporto tecnico dai responsabili della vendita e la manutenzione della caldaia indicante il rendimento.

Si veda MODULI DI VERIFICA – moduli n. 8.1 – 8.2.

## 9) Efficienza energetica delle lampadine

**Almeno il 50% di tutte le lampadine installate nel ristorante deve presentare un'efficienza energetica di classe A.**

- **A cosa serve questo requisito?**

<sup>1</sup> Nota: Criteri di esclusione delle caldaie dalla direttiva 92/42/CEE

L'articolo 3 della direttiva 92/42/CEE esclude dal suo campo di applicazione i seguenti prodotti: le caldaie ad acqua calda che possono essere alimentate con combustibili diversi tra cui quelli solidi; gli impianti di erogazione istantanea di acqua calda per usi igienici; le caldaie progettate per essere alimentate con combustibili aventi caratteristiche molto diverse da quelle dei combustibili liquidi e gassosi normalmente in commercio (gas residui industriali, biogas, ecc.); le cucine e gli apparecchi progettati per riscaldare principalmente il vano in cui sono installati e che forniscono anche, ma a titolo accessorio, acqua calda per riscaldamento centrale e usi igienici.



Questo requisito si riferisce alla sezione energia e il suo scopo è ridurre il consumo elettrico potenziale delle lampadine con l'introduzione di lampadine a basso consumo energetico, soprattutto in quei luoghi dove sono probabilmente accese più di 5 ore al giorno.

- **Il requisito è applicabile a tutte le strutture ricettive?**

Questo requisito è applicabile alle strutture ristorative con delle lampadine le cui caratteristiche fisiche permettono una sostituzione con una equivalente di Classe A, a basso consumo di energia.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Occorre sostituire, tutte le lampadine non a basso consumo con il loro equivalente di Classe A.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e indicare la classe di efficienza energetica delle varie lampadine utilizzate.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 9.1 e 9.2.

## Acqua

### 10) Flusso di acqua da rubinetti

**Il flusso di acqua dai rubinetti dei bagni è inferiore ai 12 litri/minuto.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione acqua e il suo scopo è di ridurre il potenziale spreco di acqua dovuto ad un flusso non necessario da rubinetti.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il requisito può essere agevolmente soddisfatto applicando dei riduttori di flusso ai rubinetti dei bagni, che riducono la portata dell'acqua. Oppure, il richiedente può richiedere al Gestore dell'Acquedotto di installare la portata richiesta o l'installazione di un limitatore di portata.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito, insieme alla spiegazione di come il ristorante rispetta il requisito e l'eventuale documentazione necessaria.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 10.



# Sostanze Chimiche

## 11) Disinfettanti ecologici

---

**Per la pulizia e l'igiene sono utilizzati detersivi e detergenti biodegradabili.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione sostanze chimiche e il suo scopo è di ridurre gli impatti ambientali dovuti alla presenza di sostanze chimiche nei detersivi, promuovendo l'acquisto di prodotti per la pulizia certificati con marchio Ecolabel o con altro marchio che certifichi il ridotto impatto ambientale.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve utilizzare detersivi biodegradabili a ridotto impatto ambientale per la pulizia ed igiene della struttura.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA modulo n. 11.

# Rifiuti

## 12) Raccolta differenziata dei rifiuti

---

**Vengono raccolte in modo separato le tipologie di rifiuti previste dal sistema di raccolta differenziata del proprio Comune.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione rifiuti e il suo scopo principale è promuovere la raccolta separata dei rifiuti tale da renderne massimo il riciclo e l'adeguato smaltimento.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il rispetto del requisito è garantito parzialmente dal rispetto della legge poiché il D.Lgs 16 gennaio 2008, n. 4 vieta di introdurre nel normale ciclo dei rifiuti urbani imballaggi secondari. 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 al quale è stato affidato.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito, indicando le varie categorie di rifiuti accettate dalle autorità locali e le procedure seguite per la raccolta, la separazione, la gestione e lo smaltimento di tali categorie di rifiuti all'interno della struttura ristorativa, e/o gli eventuali contratti con imprese private.



Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 12.

### 13) Prodotti “usa e getta”

**Se non richiesto dalla legge, nel ristorante non devono essere utilizzati i seguenti prodotti "usa e getta": tazze, piatti e posate.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “gestione dei rifiuti” e il suo scopo è di evitare l’eccessiva produzione di rifiuti.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Non ci sono norme che impongano l’utilizzo di prodotti monodose/monouso.

Il richiedente, se non esiste una legge che richieda la fornitura all’ospite di prodotti “usa e getta”, deve fornire prodotti alternativi a questi.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito, indicando eventualmente i prodotti "usa e getta" utilizzati e la normativa che ne impone l'uso.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 13.

### 14) Smaltimento di oli/grassi

**Devono essere installati separatori di grassi; i grassi/oli utilizzati per cucinare e per friggere devono essere raccolti e smaltiti adeguatamente.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “rifiuti” e il suo scopo è eliminare grasso ed olio dai rifiuti organici della cucina per impedire che raggiungano l’impianto di depurazione.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve assicurare l’installazione dei separatori di grasso per separare dall’acqua oli e grassi per permettere la “depurazione” di acque di scarico contenenti residui oleosi e grassi di origine domestica.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura rispetta questo requisito e una documentazione giustificativa adeguata.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 14.

### 15) Bottiglie riutilizzabili

**Nella struttura ristorativa almeno una delle seguenti bevande deve essere offerta in bottiglie riutilizzabili: bevande non alcoliche, acqua e birra.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “rifiuti” e il suo scopo è promuovere il riutilizzo delle bottiglie anziché la loro eliminazione quale rifiuto.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**



Il richiedente deve scegliere fornitori che garantiscano il riutilizzo delle bottiglie usate dalla struttura ristorativa per almeno una delle bevande elencate dal requisito.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ristorativa rispetta questo requisito e una documentazione giustificativa adeguata del fornitore delle bottiglie.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n.15.

## Comunicazione

### 16) Area protetta

---

**Nella comunicazione verso i clienti viene evidenziato il fatto che il ristorante si trova nel territorio del Parco.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “comunicazione” e il suo scopo è di comunicare all’ospite il fatto che si trova all’interno di un’area protetta e sensibilizzarlo a tenere comportamenti rispettosi dell’ambiente.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

E’ sufficiente che il ristoratore comunichi all’ospite di essere all’interno del Parco Sirente Velino e lo inviti a tenere comportamenti rispettosi dell’ambiente naturale.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n.16.

### 17) Informazioni sul Marchio del Parco

---

**Nella struttura ristorativa è presente la brochure che spiega i requisiti per l’assegnazione del marchio del Parco.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “comunicazione” e il suo scopo è di sensibilizzare gli ospiti alle finalità del progetto di qualità del Parco e all’impegno che il ristorante sta portando avanti nei confronti dell’ambiente e del patrimonio gastronomico locale.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve stilare una brochure informativa riguardo il proprio impegno ambientale nei confronti del Marchio del Parco (o recuperare se esistente quella prodotta dal Parco) e sulle iniziative principali intraprese a favore del rispetto ambientale e della valorizzazione della cucina locale. Nella brochure deve essere



incluso un invito amichevole all'ospite ad aiutare la struttura ristorativa a raggiungere i propri obiettivi ambientali.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e copia delle informazioni e degli avvisi forniti agli ospiti.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 17.

## 18) Informazioni sul Parco

---

**Nella struttura ristorativa sono presenti brochure di presentazione del Parco, delle sue attività ed eventuali pubblicazioni per la consultazione da parte del cliente.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “comunicazione” e il suo scopo è di fornire all'ospite tutte le informazioni necessarie ad una migliore conoscenza e consapevolezza delle risorse del Parco e delle sue attività.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

E' sufficiente procurarsi dall'Ente Parco brochure, materiale promozionale e pubblicazioni per una libera consultazione da parte dell'ospite.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e un elenco di materiale del Parco a disposizione dell'ospite

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 18.



## Sezione III - REQUISITI FACOLTATIVI

# Alimenti e bevande

### 19) Prodotti locali (3 punti)

Nella preparazione dei piatti contenuti nel menù almeno il 50% dei prodotti agroalimentari utilizzati è di provenienza locale

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Si veda requisito 1).

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

*Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 19.*

### 20) Ricette tipiche (3 punti)

La maggior parte dei piatti inseriti nel menù appartiene alla tradizione culinaria locale

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Si veda requisito 2).

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

*Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 20.*

### 21) Prodotti del Parco (2 punti)

Nella preparazione dei piatti contenuti nel menù sono utilizzati almeno 2 prodotti agro-alimentari che hanno ottenuto il marchio del Parco.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**



Si veda requisito 3)

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 21.

## 22) Prodotti biologici (2 punti)

---

**Almeno il 30% dei prodotti segnalati nel menù è biologico**

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Si veda requisito 4).

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 22.

## 23) Etichettatura dei prodotti (1,5 punti)

---

**Sono utilizzati prodotti in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, STG.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è di promuovere i prodotti agroalimentari di qualità identificati dalla Comunità Europea con i marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta, STG (Specialità Tradizionale Garantita).

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve garantire l'utilizzo di prodotti identificati con uno dei marchi riconosciuti dalla Comunità Europea, DOP, IGP, STG. I prodotti potranno essere proposti nella ristorazione sia come tali sia come ingredienti nella preparazione dei piatti. In Abruzzo, i prodotti che hanno ottenuto l'etichettatura sono i seguenti:

- Zafferano dell'Aquila (DOP)
- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (IGP)
- Aprutino Pescarese (DOP)
- Colline Teatine (DOP)
- Pretuziano delle Colline Teramane (DOP)
- Carota dell'Altopiano del Fucino (IGP)
- Oliva Ascolana del Piceno (DOP)
- Salamini italiani alla cacciatora (DOP)

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 23.

## 24) Menù tradizionale (1,5 punti)

---

**Nell'offerta è presente un menù tradizionale regionale contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti.**



- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è di valorizzare le tradizioni culinarie abruzzesi.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Per "menù tradizionale regionale" si fa riferimento ad un menù completo, composto da almeno le seguenti portate - 1 antipasto, 1 primo piatto, 1 secondo piatto, 1 dolce – che utilizza interamente prodotti di provenienza regionale e che appartiene alla tradizione culinaria regionale. Il menù deve essere adeguatamente segnalato e deve riportare le caratteristiche principali e l'origine dei prodotti.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 24.

## 25) Menù biologici (1 punto)

---

**Nell'offerta è presente almeno 1 menù biologico opportunamente indicato**

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Per "menù biologico" si fa riferimento ad un menù completo, composto da almeno le seguenti portate - 1 antipasto, 1 primo piatto, 1 secondo piatto, 1 dolce – che utilizza interamente prodotti di provenienza biologica. Il menù deve essere adeguatamente segnalato nell'offerta ristorativa.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 25.

## 26) Vendita di prodotti freschi (1,5 punti)

---

**Nella struttura ristorativa sono venduti prodotti freschi e/o trasformati**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “alimenti e bevande” e il suo scopo è sostenere la vendita di prodotti realizzati all'interno di aziende agrituristiche.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il requisito si riferisce alle sole aziende agrituristiche alle quali è consentito vendere i prodotti della propria azienda senza dover fare specifica domanda. I prodotti possono essere venduti allo stato naturale o trasformati in proprio purché ricavati da materie prime prevalentemente aziendali. La preparazione e commercializzazione dei prodotti deve avvenire nel rispetto della normativa igienico - sanitaria vigente.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 26.



## 27) Piatti vegetariani (1 punto)

---

**Nel menù sono regolarmente inseriti piatti vegetariani.**

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve offrire regolarmente nel menù almeno 1 piatto vegetariano per ciascuna delle seguenti portate: antipasto, primo piatto, secondo piatto, ovvero piatti che non prevedono l'utilizzo di ingredienti di origine animale. I piatti vegetariani devono essere adeguatamente segnalati nel menù.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

*Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 27.*

# Energia

## 28) Energia da fonti rinnovabili (3 punti)

---

**Il ristorante utilizza energia proveniente da fonti rinnovabili**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione energia e il suo scopo principale è di ridurre il cambiamento climatico e le piogge acide. Ai sensi della direttiva 2001/77/CE per "fonti di energia rinnovabili" si intendono le fonti energetiche rinnovabili non fossili, quali: eolica, solare, geotermica, del moto ondoso, maremotrice, idraulica, biomassa, gas di discarica, gas residuati dai processi di depurazione e biogas.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Esistono diverse modalità

- in modo virtuale: con l'acquisto dei certificati RECS
- stipulando un contratto di approvvigionamento con il fornitore che garantisce l'immissione nella rete elettrica di una certa quantità di energia rinnovabile
- attraverso l'autoproduzione di energia elettrica (es. sistemi fotovoltaici o eolici) o energia termica (es. pannelli solari, biomassa)

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Occorre presentare una dichiarazione o il contratto con il fornitore elettrico o del responsabile del progetto di autoproduzione che attesti il tipo di fonte di energia rinnovabile, o una copia dei certificati RECS acquistati.

*Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 28.*



## 29) Frigoriferi a basso consumo energetico (1 punto)

---

**I frigoriferi hanno un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 94/2/CE**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione energia e il suo scopo è di ridurre il consumo elettrico attraverso l'uso di attrezzature ad alto rendimento energetico. Si applica solo a frigoriferi domestici.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve utilizzare frigoriferi domestici di classe A di efficienza energetica

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 29.

## 30) Lavastoviglie a basso consumo energetico (1 punto)

---

**Le lavastoviglie hanno un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 94/2/CE**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione energia e il suo scopo è di ridurre il consumo elettrico attraverso l'uso di attrezzature ad alto rendimento energetico. Si applica solo alle lavastoviglie domestiche.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve utilizzare lavastoviglie domestiche di classe A di efficienza energetica

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 30.

## 31) Posizionamento dei frigoriferi (1 punto)

---

**I frigoriferi delle cucine devono essere posizionati e regolati in base ai principi di risparmio energetico.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione energia e il suo scopo principale è di ridurre il consumo energetico attraverso un razionale posizionamento del frigorifero. Spesso il posizionamento del frigorifero può influenzare il suo consumo quanto l'efficienza energetica.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Almeno due delle seguenti azioni devono essere soddisfatte:

1. il frigorifero è lontano o riparato da fonti di calore, quale il forno;
2. i tubi refrigeranti sono puliti regolarmente;
3. vi sono procedure precise per aprire il frigorifero il meno possibile.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 31.



## Acqua

### 32) Flusso di acqua da rubinetti (1,5 punti)

Il flusso medio di acqua in uscita dai rubinetti non supera gli 8,5 litri/minuto.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Vedere requisito n° 10.

Per ridurre il flusso:

- usare riduttori di flusso che garantiscono un flusso non superiore a 8,5 l/min,
- o concordare con il gestore dell'acquedotto limitatori di portata.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 32.

### 33) Scarico dei WC (1,5 punti)

I WC per gli ospiti consumano una quantità di acqua pari o inferiore a 6 litri per scarico.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Con l'installazione dello scarico a doppia erogazione il requisito è rispettato perché questo sistema eroga 3 o 6 litri al massimo. E' possibile anche installare uno scarico manuale con un sistema di ritorno automatico.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 33.

## Sostanze Chimiche

### 34) Giardini e orti biologici (1 punto)

I giardini e gli orti biologici sono curati senza l'uso di pesticidi o secondo i principi dell'agricoltura biologica.

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione chimica e il suo scopo è di diminuire la quantità di pesticidi usati, tale da ridurre l'inquinamento del suolo e dell'acqua.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**



Il richiedente deve adottare procedure che assicurino la manutenzione degli spazi verdi senza l'uso pesticidi oppure solo con le sostanze permesse dalla coltivazione biologica di prodotti agricoli.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 34.

## Rifiuti

### 35) Rifiuti pericolosi (1 punto)

I rifiuti urbani pericolosi presenti in azienda (es. batterie, nylon, toner,...) sono raccolti in modo separato e conferiti al centro di raccolta comunale.

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione gestione dei rifiuti e il suo scopo è garantire lo smaltimento adeguato dei rifiuti pericolosi, i quali dovrebbero essere smaltiti secondo procedure speciali.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il rispetto del requisito è già garantito dal rispetto della legislazione nazionale, che all'art. 187 del D.Lgs 16 gennaio 2008, n. 4 "Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale" prevede tra l'altro "il divieto di miscelazione dei rifiuti pericolosi". Per rifiuti pericolosi si fa riferimento a: vernici, inchiostri, prodotti fotochimici, pesticidi, batterie, pile, prodotti farmaceutici, oli esausti delle cucine, cartucce d'inchiostro, toner, ecc. Per soddisfare il requisito, il richiedente deve assicurare il loro smaltimento adeguato fuori dalla proprietà della struttura ristorativa (per esempio riportare il rifiuto pericoloso al rivenditore, portarli presso siti pubblici o privati che ne garantiscano l'adeguato smaltimento). Se le autorità locali non offrono un servizio di smaltimento, il richiedente deve rivolgersi a ditte specializzate che provvedono al recupero e smaltimento.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 35.

### 36) Bibite in lattina "usa e getta" (2 punti)

Eccetto dove richiesto dalla legge, le bibite in lattina "usa e getta" non devono essere somministrate.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente, a meno che non esistano normative che ne impongano l'utilizzo, deve sostituire le lattine "usa e getta" nella struttura ristorativa con altri supporti alternativi.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 36.



### 37) Prodotti di carta (1,5 punti)

---

**E' utilizzata carta igienica munita dell'Ecolabel Europeo o di altro marchio ecologico.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione "rifiuti" e il suo scopo è di ridurre l'impatto ambientale dovuto alla produzione di carta promuovendo l'utilizzo di prodotti Ecolabel o prodotti ecologici.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve dotarsi di prodotti a ridotto impatto ambientale certificati con il marchio comunitario o altro marchio che attesti la qualità ecologica del prodotto.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 37.

### 38) Asciugamani di stoffa (1,5 punti)

---

**Nei bagni per il pubblico sono utilizzati asciugamani di stoffa in rotolone autobloccante.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione "rifiuti" e il suo scopo è di ridurre l'impatto ambientale dovuto alla produzione di carta promuovendo l'utilizzo di prodotti riciclabili.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve dotare i bagni per il pubblico di asciugamani di stoffa in rotolone autobloccante.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 38.

## Comunicazione

### 39) Premi e riconoscimenti (2 punti)

---

**Il ristorante ha ottenuto con riferimento agli ultimi 2 anni premi e/o riconoscimenti per la qualità del menù offerto e per il suo impegno nel recupero della tradizione gastronomica locale.**

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ristorativa rispetta questo requisito.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 39.



## 40) Iniziative del Parco (2 punti)

---

**Il ristorante ha partecipato ad iniziative promosse dal Parco volte alla riscoperta delle tradizioni culinarie locali.**

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ristorativa rispetta questo requisito e una documentazione giustificativa adeguata.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 40.

## 41) Corsi e degustazioni (2 punti)

---

**La struttura ristorativa organizza corsi/momenti di degustazione finalizzati alla conoscenza degli aspetti qualitativi dei prodotti tipici**

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ristorativa rispetta questo requisito e una documentazione giustificativa adeguata.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 41.

## 42) Formazione del personale (1,5 punti)

---

**Il personale di sala è in grado di presentare e illustrare i piatti e le ricette incluse nel menù, evidenziando caratteristiche e proprietà dei singoli prodotti, in modo da valorizzare il territorio e la cultura locale.**

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

E' sufficiente che il personale sia adeguatamente formato, anche attraverso la frequenza a specifici corsi, sulla conoscenza delle produzioni tipiche locali e sulla specificità dei singoli prodotti, nonché sulle tecniche di comunicazione e di servizio, in modo da poter fornire esaustive informazioni alla clientela.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 42

# Altri Servizi



### 43) L'atmosfera del ristorante (1,5 punti)

---

L'atmosfera del ristorante è calda ed accogliente, in sintonia con l'architettura locale, anche con riferimento all'insegna, alla struttura ed all'arredamento dei locali

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione "altri servizi" e il suo scopo è promuovere l'utilizzo di materiali rispettosi dei valori dell'architettura locale.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

L'architettura e l'arredo interno devono corrispondere ad una struttura tradizionale di montagna, rispettosa dei valori dell'architettura locale e che valorizza la storia, gli stili, i materiali e la cultura della zona.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito e la documentazione giustificativa adeguata

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 43.

### 44) Bagni accessibili (1 punto)

---

Nella struttura ristorativa sono presenti bagni accessibili anche se non previsti dalla legislazione vigente.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una spiegazione dettagliata di come la struttura ristorativa rispetta questo requisito e una documentazione giustificativa adeguata.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 44.

## Gestione Generale

### 45) Registrazione EMAS (2 punti) o certificazione ISO (1,5 punti) della struttura ristorativa

---

La struttura ristorativa è registrata in base al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) o conformemente alla norma EN ISO 14001.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve dimostrare adeguatamente la registrazione in base al sistema EMAS o la certificazione EN ISO 14001.

Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 45.



## 46) Registrazione EMAS (1,5 punti) o certificazione ISO (1 punto) dei fornitori

---

**Almeno uno dei principali fornitori o erogatori di servizi della struttura ristorativa è registrato in base al sistema EMAS (1,5 punti) o conformemente alla norma EN ISO 14001 (1 punto)**

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Per fornitore principale si intende uno dei 10 fornitori principali della struttura (di beni o servizi). Per esempio: fornitori di sapone, detersivi, carta, prodotti alimentari possono essere tra i maggiori fornitori di beni. Agenzie responsabili per il lavaggio della biancheria, manutenzione degli impianti di riscaldamento e di condizionamento o delle apparecchiature da ufficio potrebbero essere tra i fornitori principali di servizi.

Il richiedente deve approvvigionarsi da almeno un fornitore che sia registrato EMAS o è certificato EN ISO 14001.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve dimostrare adeguatamente la registrazione in base al sistema EMAS o la certificazione EN ISO 14001 di almeno uno dei suoi fornitori principali.

*Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 46.*

## 47) Altre azioni (massimo 3 punti)

---

**La struttura ristorativa ha intrapreso altre azioni per la valorizzazione della gastronomia locale e/o per il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura, che non rientrino in nessuno dei requisiti (obbligatori o facoltativi) già illustrati. L'organismo competente che esamina la richiesta deve attribuire un punteggio a tali azioni, per un massimo di 1,5 punti per azione.**

- **A cosa serve questo requisito?**

Questo requisito si riferisce alla sezione “gestione generale” e il suo scopo è di promuovere ulteriori azioni che possano contribuire alla valorizzazione della cucina locale e al miglioramento ambientale.

- **Come fare per soddisfare il requisito?**

Il richiedente deve attuare, se possibile, azioni che abbiano effetti importanti nei seguenti ambiti

- a. valorizzazione gastronomia locale
- b. consumo energetico,
- c. consumo idrico,
- d. uso di sostanze chimiche,
- e. produzione di rifiuti.

- **Cosa fare per dimostrare la conformità al requisito?**

Il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità a questo requisito, insieme alla descrizione di ciascuna azione supplementare.

*Si veda MODULI DI VERIFICA – modulo n. 47.*



## Parte 2. Moduli di Verifica

---

Questa parte contiene i moduli di valutazione e verifica attestanti la conformità del servizio di ristorazione ai requisiti previsti dal Marchio.

Le procedure di verifica sono semplici e quanto più economiche possibili. Si riferiscono principalmente alla produzione di documenti, quali: documentazione, autodichiarazioni e verifiche ispettive.

Questa parte è suddivisa in 2 sezioni:

### **SEZIONE I: MODULI DI VERIFICA DEI REQUISITI OBBLIGATORI**

I moduli di verifica presenti in questa sezione vanno compilati, sottoscritti e firmati a seconda della conformità al requisito o della non applicabilità del requisito (es. requisito n° 7: se il requisito non è applicabile alla struttura ristorativa perché non ha la caldaia, il richiedente deve compilare e spedire solo il modulo 2.1 e non anche il modulo 2.2). La loro consegna è contestuale alla consegna della Richiesta di concessione d'suo.

### **SEZIONE II: MODULI DI VERIFICA DEI REQUISITI FACOLTATIVI**

I moduli presenti in questa sezione vanno compilati, sottoscritti e firmati al termine

- del primo anno di concessione del Marchio
- del secondo anno di concessione del Marchio
- del terzo anno di concessione del Marchio.

Una volta compilati e sottoscritti i documenti, il richiedente preparerà un Fascicolo, contenente tutta la documentazione, in duplice copia. Una copia resterà a disposizione del richiedente, l'altra sarà inviata al Parco al seguente indirizzo:

Ente Parco Regionale Sirente Velino – Ufficio Promozione e Turismo  
Viale XXIV Maggio 67048 Rocca di Mezzo (AQ)

Oggetto: adesione al Sistema Qualità Parco per il settore Ristorazione



**Sezione I - MODULI DI VERIFICA  
RELATIVI AI REQUISITI OBBLIGATORI**



**MODULO N. 1**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 1) PRODOTTI LOCALI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 1).

I principali ingredienti o prodotti agro-alimentari di provenienza locale utilizzati abitualmente nella preparazione dei piatti inseriti nel menù sono elencati di seguito:

<b>Prodotto</b>	<b>Provenienza</b>	<b>Utilizzato per</b>
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		

**Firma**

**Data**



## MODULO N. 2 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

### REQUISITO 2) RICETTE TIPICHE LOCALI

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 2).

Le ricette tradizionali abitualmente inserite nel menù sono le seguenti:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

Dichiaro che le ricette suindicate rientrano nella tradizione culinaria locale,  
come segnalato in (indicare la fonte):

\_\_\_\_\_

e che esse sono adeguatamente segnalate nel menù.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 3.1**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 3) PRODOTTI DEL PARCO**

Dichiaro la struttura ristorativa è conforme al Requisito 3).

I principali ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti o prodotti inseriti nel menù che hanno ottenuto il riconoscimento del Marchio del Parco Sirente Velino sono i seguenti:

<b>Prodotto</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Utilizzato per</b>
1)		
2)		
3)		
4)		

Dichiaro inoltre che i prodotti suindicati sono adeguatamente segnalati nel menù.

**Firma**

**Data**



## MODULO N. 3.2 INTENZIONE DI CONFORMITÀ

---

### REQUISITO 3) PRODOTTI DEL PARCO

Dichiaro che il Requisito 3) non è applicabile alla struttura ristorativa per mancanza, al momento della richiesta di concessione del Marchio del Parco, di prodotti agro-alimentari che abbiano ottenuto il riconoscimento di qualità.

Dichiaro che la struttura ristorativa si conformerà al Requisito 3) non appena disponibili prodotti con la suddetta certificazione di qualità.

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 4**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 4) PRODOTTI  
BIOLOGICI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 4).

I principali ingredienti utilizzati nella preparazione di uno o più piatti offerti nel menù nel rispetto dei metodi di agricoltura biologica sono i seguenti:

<b>Prodotto</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Codice di riconoscimento riportato sull'etichetta</b>
1)		
2)		
3)		
4)		

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 5**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 5) PRODOTTI  
FRESCHI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 5).

Per la preparazione dei seguenti piatti:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_

dichiaro che sono utilizzati prevalentemente prodotti freschi e di stagione.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 6**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 6) VINI REGIONALI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 6).

Su n° \_\_\_ vini riportati nella carta dei menù, n° \_\_\_ vini sono di provenienza regionale, così come indicato di seguito:

<b>Denominazione Vino</b>	<b>Uve provenienti da</b>	<b>Imbottigliato da</b>
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		
6)		
7)		

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 7.1**  
**DICHIARAZIONE DI NON APPLICABILITÀ**

---

**REQUISITO 7) CARBONE E OLI  
COMBUSTIBILI PESANTI**

Dichiaro che il Requisito 7) non è applicabile alla struttura ristorativa per la seguente situazione:

- La struttura ristorativa non ha un sistema di riscaldamento autonomo.

***Firma***

***Data***



## MODULO N. 7.2 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

### REQUISITO 7) CARBONE E OLI COMBUSTIBILI PESANTI

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 7).

Dichiaro che la natura dell'energia utilizzata nella struttura ricettiva è:

- gas (metano)
- olio combustibile con contenuto di zolfo inferiore allo 0,2%
- solare
- cogenerazione di calore ed elettricità
- da pompa di calore
- altro \_\_\_\_\_.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 8.1**  
**DICHIARAZIONE DI NON APPLICABILITÀ**

---

**REQUISITO 8) – RENDIMENTO  
DELLE CALDAIE**

Dichiaro che il Requisito 8) è non applicabile alla struttura ristorativa per la seguente situazione:

- La struttura ristorativa non ha una caldaia per il riscaldamento dell'acqua calda.

***Firma***

***Data***



## MODULO N. 8.2 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

### REQUISITO 8) – RENDIMENTO DELLE CALDAIE

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 8).

Dichiaro che:

- La caldaia è inclusa nel campo di applicazione della Direttiva CEE/92/42 sui requisiti di rendimento per caldaie di acqua calda con combustibili liquidi o gassosi e che è conforme alla Direttiva;
- La caldaia è esclusa dal campo di applicazione della Direttiva CEE/92/42 e che è conforme alle norme relative al prodotto e al rendimento.

Allego un rapporto tecnico di un professionista (manutentore o fornitore) o copia del libretto di uso e manutenzione dove è indicato il rendimento della caldaia.

**Firma**

**Data**



## MODULO N. 9.1 DICHIARAZIONE DI NON APPLICABILITÀ

---

### REQUISITO 9) LAMPADINE A BASSO CONSUMO ENERGETICO

Dichiaro che il Requisito 9) è non applicabile alla struttura ristorativa per la seguente situazione:

- La struttura ristorativa non ha lampadine che possono essere sostituite con lampadine aventi efficienza energetica di Classe A.

**Firma**

**Data**



## MODULO N. 9.2 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

### REQUISITO 9) – LAMPADINE A BASSO CONSUMO ENERGETICO

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 9).

Dichiaro che almeno il 50% di tutte le lampadine ad alto consumo energetico sono state sostituite con lampadine di Classe A, dove possibile dal punto di vista tecnico.

Il numero totale di lampadine ad alto consumo energetico nella struttura ristorativa è

\_\_\_\_\_

Il numero totale di lampadine con efficienza energetica di Classe A nella struttura ristorativa è

\_\_\_\_\_.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 10**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 10) FLUSSO DI  
ACQUA DA RUBINETTI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 10).

La misura (e) che sono state prese per il rispetto del Requisito sono una o più delle seguenti:

Installazione di riduttori di flusso (miscelatori di aria ed altri apparecchi simili)

Installazione di riduttore di pressione all'inizio della condotta della struttura ristorativa

Nessuna misura dove necessario (per esempio perché la pressione dell'acqua già permette l'erogazione di meno di 12 litri/minuto)

Altro: \_\_\_\_\_.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 11**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 11) DETERSIVI E  
DETERGENTI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 11).

Indico di seguito marca del detersivo e/o disinfettante e il marchio di qualità che attesta il ridotto impatto ambientale del prodotto:

---

---

---

---

---

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 12**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 12 – RACCOLTA  
DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 12).

Indico di seguito come i rifiuti vengono trattati all'interno della struttura ristorativa:

---

---

---

---

---

e allego eventualmente altra documentazione quale contratti con terze parti responsabili per la raccolta/trattamento dei rifiuti.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 13**  
**DICHIARAZIONE DI NON APPLICABILITÀ**

---

**REQUISITO 13) PRODOTTI USA  
E GETTA**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 13).

I prodotti usa e getta non sono utilizzati nella struttura.

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 14**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 14) SMALTIMENTO DEI GRASSI/OLI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 14).

Sono presenti n \_\_\_\_\_ separatori di grassi ubicati nella struttura ristorativa presso \_\_\_\_\_

I separatori di grassi sono puliti un numero di volte all'anno pari a \_\_\_\_\_ da personale qualificato.

I grassi/oli sono smaltiti nei seguenti modi:

---

---

---

---

---

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 15**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 15) BOTTIGLIE  
RIUTILIZZABILI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 15).

Le tipologie di bottiglie riutilizzabili sono le seguenti:

- soft drinks
- Coca-cola
- Sprite/7 up
- Succhi di frutta
- Tè freddo
- Acqua
- Birra

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 16**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 16) AREA  
PROTETTA**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 16).

Indico di seguito dove e come vengono trasmesse le informazioni sul fatto che il ristorante è situato all'interno dell'area protetta e su come tenere comportamenti rispettosi dell'ambiente naturale:

---

---

---

---

---

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 17**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 17) MARCHIO DEL PARCO**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 17).

Allego il supporto sul quale è indicato che la struttura ristorativa ha ottenuto il marchio del Parco e dove sono indicati gli impegni in tema ambientale e gastronomico che si stanno portando avanti.

Nel caso in cui il Parco sta realizzando o ha realizzato il materiale in tal senso, dichiaro che la struttura ha recuperato tale materiale o ne ha fatto richiesta all'Ente.

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 18**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 18) INFORMAZIONI  
SUL PARCO**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 18).

Indico di seguito il materiale promozionale del Parco Sirente Velino che la struttura ristorativa mette a disposizione del cliente, specificando inoltre dove l'informazione è situata all'interno della struttura ristorativa:

---

---

---

---

---

**Firma**

**Data**



**Sezione II - MODULI DI VERIFICA  
RELATIVI AI REQUISITI FACOLTATIVI**



**MODULO N. 19**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 19) PRODOTTI  
AGRO-ALIMENTARI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 19).

I prodotti di provenienza locale utilizzati abitualmente nella preparazione dei piatti inseriti nel menù sono elencati di seguito:

<b>Prodotto</b>	<b>Provenienza</b>	<b>Utilizzato per</b>
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 20**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 20) RICETTE TIPICHE LOCALI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 20).

Su n° \_\_\_\_ piatti inclusi nel menù del ristorante, appartengono alla tradizione culinaria locale n° \_\_\_\_ piatti, indicati di seguito:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

Dichiaro che le ricette suindicate rientrano nella tradizione culinaria locale, come segnalato in \_\_\_\_\_ (indicare la fonte):

e che esse sono adeguatamente segnalate nel menù.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 21**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 21) PRODOTTI DEL PARCO**

Dichiaro la struttura ristorativa è conforme al Requisito 21).

I principali ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti o prodotti inseriti nel menù che hanno ottenuto il riconoscimento del Marchio del Parco Sirente Velino sono i seguenti:

<b>Prodotto</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Utilizzato per</b>
1)		
2)		
3)		
4)		

Dichiaro inoltre che i prodotti suindicati sono adeguatamente segnalati nel menù.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 22**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 22) PRODOTTI  
BIOLOGICI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 22).

I principali ingredienti utilizzati nella preparazione di uno o più piatti o prodotti ottenuti nel rispetto dei metodi di agricoltura biologica sono i seguenti:

<b>Prodotto</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Codice di riconoscimento riportato sull'etichetta</b>
1)		
2)		
3)		
4)		

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 23**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 23) PRODOTTI DOP  
IGP STG**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 23).

Indico di seguito i prodotti etichettati utilizzati nella preparazione dei piatti:

<b>Prodotto</b>	<b>Etichetta</b>	<b>Utilizzato per</b>
1)		
2)		
3)		
4)		

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 24**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 24) MENÙ  
TRADIZIONALE REGIONALE**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 24).

Il menù tradizionale regionale è offerto abitualmente nel menù e si compone delle seguenti portate:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Dichiaro che le ricette suindicate rientrano nella tradizione culinaria locale, come segnalato in \_\_\_\_\_ (indicare la fonte):

\_\_\_\_\_

e che esse sono adeguatamente segnalate nel menù.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 25**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 25) MENÙ BIOLOGICO**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 25).

Il menù biologico è offerto abitualmente nel menù e si compone delle seguenti portate:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 26**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 26) PRODOTTI FRESCHI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 26).

I prodotti sono ottenuti da materie prime prevalentemente aziendali e venduti al pubblico. Indico di seguito i prodotti commercializzati:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 27**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 27) PIATTI  
VEGETARIANI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 27).

I piatti vegetariani regolarmente inseriti nel menù del ristorante sono i seguenti:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 28**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 28) ENERGIA  
RINNOVABILE**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 28).

La produzione di energia rinnovabile è ottenuta tramite:

- l'acquisto di certificati Recs
- contratto di approvvigionamento con il fornitore di energia rinnovabile
- l'autoproduzione
  - impianto fotovoltaico
  - impianto eolico
  - pannelli solari
  - biomassa
- altro (specificare)

Allego una dichiarazione o il contratto con il fornitore elettrico o del responsabile del progetto di autoproduzione che attesti il tipo di fonte di energia rinnovabile, o una copia dei certificati RECS acquistati.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 29**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 29) FRIGORIFERI A  
BASSO CONSUMO ENERGETICO**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 29).

Riporto di seguito marca e modello del frigorifero:

---

---

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 30**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 30) LAVASTOVIGLIE A  
BASSO CONSUMO ENERGETICO**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 30).

Riporto di seguito marca e modello della lavastoviglie:

---

---

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 31**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 31) POSIZIONAMENTO  
DEI FRIGORIFERI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 31).

Almeno due delle seguenti azioni sono attuate:

- Il frigorifero è lontano o riparato da fonti di calore, come il forno.
- I tubi refrigeranti sono puliti regolarmente.
- Vi sono procedure precise per aprire il frigorifero il meno possibile.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 32**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 32) FLUSSO DI ACQUA  
DA RUBINETTI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al requisito 32).

La struttura ristorativa è conforme al requisito attraverso le seguenti azioni:

- Uso di riduttori di flusso;
- Riduzione della pressione idrica dalla fonte;
- Altro \_\_\_\_\_.

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 33**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 33) SCARICO DEI WC**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 33).

La struttura ristorativa è conforme al Requisito attraverso le seguenti azioni:

- Uso dello scarico a due livelli con lo scarico massimo pari a 6 litri;
- Installazione di uno scarico manuale con un sistema di ritorno automatico;
- Altro \_\_\_\_\_.

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 34**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 34) GIARDINI E ORTI  
BIOLOGICI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 34).

I pesticidi utilizzati sono i seguenti:

- specificare \_\_\_\_\_
- specificare \_\_\_\_\_
- specificare \_\_\_\_\_
- nessuno

Le procedure relative alle aree verdi gestite nel rispetto del Regolamento sui prodotti di agricoltura biologica sono descritte di seguito.

---

---

---

---

**Firma**

**Data**



## MODULO N. 35 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

### REQUISITO 35) RIFIUTI PERICOLOSI

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 35).

I seguenti rifiuti pericolosi sono prodotti all'interno della struttura:

- Farmaceutici, medicine e/o prodotti veterinari
- Conservanti per il legno
- Pesticidi e sostanze fito-farmaceutiche (insetticida, fertilizzanti e simili)
- Residui di sostanze utilizzati come solventi
- Oli minerali e sostanze oleose
- Materiale elettrico
- inchiostro, coloranti, toners
- Pitture, vernici
- Resine, lattice, colle, adesivi
- Materiali chimici fotografici e di stampa
- Batterie ed altre cellule elettriche
- Oli vegetali
- Materiale domestico (attrezzature, contenitori per liquidi refrigeranti o materiale elettrico);
- Altro

Indico di seguito:

come i rifiuti pericolosi sono trattati, inclusa l'identificazione dei soggetti responsabili per la raccolta ed il trattamento;

---

---

---

---

e allego eventualmente documenti quali contratti con terze parti responsabili per la raccolta/trattamento dei rifiuti pericolosi.

**Firma**

**Data**



## MODULO N. 36 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

### REQUISITO 36) BIBITE IN LATTINA USA E GETTA

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 36).

Le tipologie di bibite in lattina che sono state sostituite sono:

- soft drinks
- Coca-cola
- Sprite/7 up
- Succhi di frutta
- Tè freddo
- Acqua
- Birra
- Altro

Da un punto di vista gestionale la struttura ristorativa ha sostituito le bibite in lattina usa e getta con altre bibite non usa e getta nei seguenti modi:

- distributore automatico di sole bottiglie in vetro o plastica
- presenza al bar di sole bottiglie in vetro o plastica o bevande alla spina
- altro: \_\_\_\_\_

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 37**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 37) PRODOTTI DI  
CARTA**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 37).

Indico il marchio che attesti il ridotto impatto ambientale del prodotto.

---

---

---

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 38**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 38) ROTOLONI  
AUTOBLOCCANTI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 38).

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 39**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 39) PREMI E RICONOSCIMENTI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 39).

Indico di seguito i premi e i riconoscimenti ottenuti dal ristorante negli ultimi 5 anni:

Premio:

---

Attribuito da:

---

Motivazione:

---

Anno:

---

Premio:

---

Attribuito da:

---

Motivazione:

---

Anno:

---

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 40**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 40) INIZIATIVE DEL PARCO**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 40).

Indico di seguito le iniziative promosse dal Parco Sirente Velino a cui il ristorante ha partecipato nel corso degli ultimi 2 anni:

- Brochure sulle ricette tipiche
- Pubblicazione
- Fiere gastronomiche
- Altro (specificare)

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 41**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 41) CORSI E  
DEGUSTAZIONI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 41).

Indico di seguito i corsi o le degustazioni tipiche organizzate dal ristorante con riferimento agli ultimi 2 anni, volti alla riscoperta delle tradizioni culinarie e alla conoscenza dei prodotti tipici locali:

---

---

---

---

---

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 42**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 42) FORMAZIONE DEL  
PERSONALE**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 42).

Il personale di sala è adeguatamente formato sulla conoscenza delle produzioni tipiche locali e sulla specificità dei singoli prodotti, nonché sulle tecniche di comunicazione e di servizio.

La preparazione del personale è garantita attraverso:

- partecipazione a corsi specifici
- momenti di aggiornamento professionale
- personale qualificato
- altro (specificare):

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 43**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 43) ATMOSFERA DEL RISTORANTE**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 43).

L'architettura e l'arredo interno corrispondono ad una struttura tradizionale di montagna, rispettosa dei valori dell'architettura locale e che valorizza la storia, gli stili, i materiali e la cultura della zona.

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 44**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 44) BAGNI  
ACCESSIBILI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 44).

***Firma***

***Data***



**MODULO N. 45**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 45) REGISTRAZIONE  
EMAS O CERTIFICAZIONE ISO DELLA  
STRUTTURA RISTORATIVA**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 45).

La struttura ristorativa ha:

- Una registrazione EMAS;
- Una certificazione ISO 14001.

Includi i relativi

- Numero di registrazione EMAS
- Copia del certificato ISO 14001.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 46**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

---

**REQUISITO 46) REGISTRAZIONE  
EMAS O CERTIFICAZIONE ISO DEL  
FORNITORE**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 46).

Uno dei principali fornitori della struttura ristorativa che ha un sistema di gestione ambientale è:

\_\_\_\_\_.

Il fornitore ha

- Una registrazione EMAS;
- Una certificazione ISO 14001.

Includo i relativi

- Numero di registrazione EMAS
- Copia del certificato ISO 14001.

**Firma**

**Data**



**MODULO N. 47**  
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

**REQUISITO 47) ALTRE AZIONI**

Dichiaro che la struttura ristorativa è conforme al Requisito 47).

Le azioni realizzate dal ristorante sono le seguenti:

---

---

---

---

---

---

---

**Firma**

**Data**