

Allegato A) alla deliberazione della Giunta regionale n. 1994 in data 26 agosto 2011



DISCIPLINARE DEL SISTEMA RICETTIVO ECOSOSTENIBILE DELLA VALLE D'AOSTA



Art. 1

Oggetto

Il presente Disciplinare è promosso dalla Regione autonoma Valle d'Aosta, Servizio Aree protette e Direzione Promozione e Marketing, in collaborazione con la Direzione Ambiente e il Servizio per l'attuazione del piano energetico, nell'ambito del progetto VdA Nature Métro, finanziato dal Programma Operativo Competitività regionale 2007/2013 (FESR), finalizzato allo sviluppo turistico sostenibile delle aree protette e dei siti di interesse naturalistico del territorio regionale.

Il Disciplinare stabilisce le procedure e le modalità di applicazione del sistema ricettivo ecosostenibile della Regione autonoma Valle d'Aosta, con cui le strutture aderenti si impegnano a rispettare criteri di risparmio e corretta gestione delle risorse, smaltimento dei rifiuti, applicazione di processi e utilizzo di materiali a basso impatto ambientale, ricorso alle fonti energetiche rinnovabili, attenzione all'efficienza energetica del sistema edificio-impianti e di promozione dei principi di sostenibilità e della tipicità territoriale.

La costituzione di un sistema ricettivo ecosostenibile che concorre alla realizzazione di proposte di "turismo natura" nelle aree protette rappresenta una condizione imprescindibile per qualificare l'offerta turistica in senso pienamente sostenibile e per garantire il principio della sostenibilità ambientale a tutta la filiera di operatori coinvolti nelle proposte turistiche.

Art. 2

Ambito di applicazione

Il presente Disciplinare si applica a tutte le strutture ricettive, alberghiere ed extra alberghiere, con sede sul territorio della Regione autonoma Valle d'Aosta, che rispondano ai requisiti in esso contenuti e intraprendano il percorso di miglioramento da questo illustrato.

Art. 3

Struttura di gestione

Si stabilisce la costituzione di un **Comitato di coordinamento**, composto di sette rappresentanti del settore ricettivo appartenenti a diverse categorie ricettive alberghiere ed extralberghiere, nominati in prima battuta dalla Regione in accordo con le Associazioni di categoria e successivamente dalle strutture aderenti al sistema, su base annuale, oltre a tre referenti regionali indicati dal Servizio Aree protette, dalla Direzione Ambiente e dalla Direzione Promozione e Marketing. Il Comitato di coordinamento svolgerà il ruolo di:

- coordinamento della rete di strutture aderenti al presente Disciplinare;
- definizione del Piano di miglioramento come previsto all'Art. 7 dal presente Disciplinare e discussione di eventuali modifiche o revisioni;
- vigilanza sulle azioni di controllo e sulla corretta applicazione delle procedure previste dal Disciplinare.

Art. 4

Principi e criteri del sistema

1. Il sistema delle strutture ricettive ecosostenibili valdostane si fa garante del rispetto di particolari criteri di tutela dell'ambiente e di corretta gestione delle risorse, in relazione alle caratteristiche strutturali di ciascun soggetto aderente e allo svolgimento del proprio servizio.
2. I criteri considerati nella valutazione del livello di ecosostenibilità delle strutture ricettive previsti nel presente documento sono stati individuati su base scientifica e in relazione alle normative internazionali in tema di certificazione ambientale e altre regolamentazioni del settore. Nella determinazione di tali criteri sono stati considerati i seguenti macrotemi:
 - a. Energia: efficienza e risparmio energetico e utilizzo di fonti rinnovabili, certificazione energetica degli edifici;
 - b. Acqua: risparmio e corretto utilizzo delle risorse idriche;
 - c. Rifiuti: riduzione delle quantità prodotte e riciclo dei materiali;
 - d. Materiali, processi e forniture: corretto utilizzo e gestione delle risorse, riduzione degli sprechi, riduzione dell'impatto ambientale delle attività svolte;
 - e. Cibi e bevande: riduzione degli sprechi alimentari, corretto utilizzo delle risorse, promozione delle tipicità del territorio;
 - f. Comunicazione e sensibilizzazione: diffusione dei valori di tutela dell'ambiente e di gestione sostenibile delle risorse;
 - g. Certificazioni ambientali: adesione a sistemi nazionali e internazionali di riferimento nell'ambito della tutela dell'ambiente e della sostenibilità.

Art. 5

Metodologia di applicazione del disciplinare

1. L'adesione al Disciplinare prevede che per poter ottenere il riconoscimento la struttura rispetti una serie di criteri obbligatori di base e contestualmente si impegni ad avviare un percorso di miglioramento del proprio livello di ecosostenibilità, incrementando il numero dei criteri rispettati, in base a quanto stabilito nel presente Disciplinare.
2. L'iter di adesione al Disciplinare prevede in dettaglio:
 - a. **“Soglia minima di adesione”**: per aderire al Disciplinare le strutture ricettive devono rispettare 13 criteri individuati come obbligatori (**Art. 6**).
 - b. **“Azioni di miglioramento”**: dopo l'adesione al Disciplinare e con cadenza annuale, la struttura aderente dovrà incrementare il numero di criteri soddisfatti, secondo le modalità stabilite dal Comitato di coordinamento, così come riportate all'**Art. 7** del presente Disciplinare.
 - c. **“Azioni facoltative”**: le strutture potranno migliorare le proprie prestazioni in termini di ecosostenibilità ambientale mettendo in pratica ulteriori azioni facoltative, tra quelle previste **all'Art. 8** o eventualmente da loro autonomamente individuate.
3. L'adesione al Disciplinare è volontaria e gratuita.

Art. 6

Azioni obbligatorie

Per poter aderire al Disciplinare, le strutture ricettive dovranno attivare le seguenti 13 azioni obbligatorie:

- 1) Un'azione a scelta tra le seguenti:
 - A. Acquisto di “energia verde” certificata per usi elettrici;
 - B. Produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (non utilizzabile, salvo casi particolari, per trasformazione in energia termica);
 - C. Copertura del fabbisogno energetico termico per condizionamento invernale e estivo e produzione di acqua calda sanitaria da fonti rinnovabili;
 - D. Certificazione energetica dell'edificio.
- 2) Un'azione a scelta tra le seguenti:
 - A. Risparmio energetico nell'utilizzo di elettrodomestici ;
 - B. Risparmio energetico in relazione ad altre apparecchiature elettriche;
 - C. Risparmio energetico nell'illuminazione ;
 - D. Risparmio energetico per efficientamento di impianti o interventi su involucro edilizio.
- 3) Sistemi di controllo di temperatura e/o umidità.
- 4) Un'azione a scelta tra le seguenti:
 - A. Sistemi e modalità di irrigazione esterni a minor consumo idrico;
 - B. Sistemi di recupero di acque piovane o utilizzo di acque non potabili per scopi non potabili;
 - C. Utilizzo di sorgenti naturali per approvvigionamento idrico.
- 5) Rispetto delle normative regionali vigenti in materia di raccolta differenziata di rifiuti tradizionali (carta, cartone, plastica da imballaggi, vetro).
- 6) Non produzione o raccolta differenziata di oli esausti.
- 7) Raccolta differenziata per lo smaltimento o il corretto recupero di componenti elettroniche e informatiche (RAEE), se prodotte.
- 8) Raccolta differenziata per lo smaltimento o il corretto recupero di pile e batterie.
- 9) Un'azione a scelta tra le seguenti:
 - A. Raccolta toner e cartucce per stampanti ai fini dello smaltimento e della consegna a rigeneratori;
 - B. Riduzione dei rifiuti organici.
- 10) Un'azione a scelta tra le seguenti:
 - A. Arredi in materiali naturali, riciclati, recuperati o totalmente riciclabili;
 - B. Trattamento delle aree verdi senza l'utilizzo di prodotti fitosanitari, tranne quelli permessi in agricoltura ecologica – biologica.
- 11) Un'azione a scelta tra le seguenti:
 - A. Utilizzo prioritario di prodotti regionali

B. Proporre tra vini, alcolici e superalcolici le produzioni tipiche del territorio, in particolare vini DOC e DOCG

C. Adesione al marchio « Saveurs du Val d'Aoste ».

12) Azioni di comunicazione nei confronti dei dipendenti e dei clienti in materia di salvaguardia e tutela ambientale e risparmio energetico.

13) Promuovere e diffondere i principi e i contenuti del sistema "Viva", attraverso azioni di sensibilizzazione presso i propri clienti e diffusione presso la propria struttura di eventuale materiale promozionale predisposto.

Informazioni più dettagliate sulle azioni e su eventuali soglie minime da rispettare sono riportate nell'"**Allegato al Disciplinare**".

Art. 7

Azioni di miglioramento

Il Comitato di coordinamento stabilisce che le strutture aderenti rispettino un Piano di miglioramento, su base triennale.

Per il secondo e il terzo anno dall'adesione al Disciplinare, il Comitato di coordinamento definirà delle **soglie minime annuali in termini di risparmio di CO₂** legate all'attivazione di nuove azioni scelte tra quelle sotto indicate, che ciascuna struttura dovrà rispettare per rimanere nella rete:

14) Utilizzo di lampade e lampadine ad alta efficienza e a basso consumo energetico;

15) Isolamento di strutture orizzontali o inclinate opache (tetti, sottotetti praticabili, soffitti, mansarda, ultima soletta, pavimenti verso locali non riscaldati);

16) Isolamento di strutture verticali opache (pareti esterne, pareti verso locali non riscaldati o intercapedini);

17) Coibentazione di suoli ;

18) Eventuale ristrutturazione, in conformità alle caratteristiche tipologico- strutturali locali e utilizzo di materiali tipici della tradizione costruttiva dell'area o con materiali a basso impatto ambientale;

19) Serramenti termoisolanti, dotati di vetri doppi o tripli e sistemi frangisole per regolare luce e calore all'interno degli ambienti;

20) Certificazione energetica dell'edificio;

21) Utilizzo di pitture, vernici, coperture per intonaci, pavimentazioni e coperture per interni in materiali ecologici o a minor impatto ambientale;

22) Impianto termico ad elevata efficienza;

23) Sistemi di riscaldamento a bassa temperatura con pannelli radianti a parete o a soffitto;

24) Innaffiamento esterno all'alba o al tramonto;

25) Lavandini e docce a risparmio idrico;

26) WC con scarichi a basso consumo;

27) Recupero dei rifiuti organici provenienti dagli scarti dell'alimentazione attraverso l'autocompostaggio ;

28) Raccolta differenziata per lo smaltimento o il corretto recupero di lampadine;

- 29) Raccolta differenziata anche nelle camere e zone comuni;
 - 30) Riduzione degli imballaggi nelle camere per prodotti di cortesia e minibar;
 - 31) Riduzione degli imballaggi a colazione o nell'erogazione di pasti;
 - 32) Riduzione degli imballaggi per prodotti di pulizia;
 - 33) Richiedere ai propri fornitori comunicazione e documenti in formato elettronico;
 - 34) Proporre ai propri clienti l'invio delle fatture in formato elettronico;
 - 35) Utilizzo di carta/penne in materiali di riciclo o ecologici;
 - 36) Utilizzo di stampanti e fotocopiatrici con funzione fronte – retro impostata;
 - 37) Utilizzo di cartucce e toner rigenerati;
 - 38) Utilizzo di carta igienica ecologica ;
 - 39) Utilizzo di prodotti di pulizia ecologici;
 - 40) Utilizzo prioritario di prodotti alimentari freschi del territorio o biologici;
 - 41) Utilizzo di acqua potabile del rubinetto in brocche o bottiglie di vetro riutilizzabili;
 - 42) Utilizzo di brocche e gasatori d'acqua;
 - 43) Acqua imbottigliata in bottiglie o boccioni con vuoto a rendere;
 - 44) Adozione di sistemi di comunicazione ai clienti per incentivare comportamenti eco-sostenibili e diffondere le informazioni sulle iniziative intraprese;
 - 45) Dépliants/brochures organizzate in modo da limitare l'uso di carta;
 - 46) Materiale promozionale realizzato con materiali e prodotti di consumo eco-compatibili;
 - 47) Mettere a disposizione materiale informativo, logistico e culturale sul territorio;
 - 48) Fornire ai clienti adeguate informazioni sulla possibilità di effettuare escursioni a basso impatto ambientale;
 - 49) Possesso di certificazione ambientale ISO 14001;
 - 50) Possesso del Marchio Ecolabel ;
 - 51) Possesso di Certificazione EMAS ;
- Informazioni più dettagliate sulle azioni e sulle soglie minime da rispettare sono riportate nell'**Allegato al Disciplinare**.

Art. 8

Azioni facoltative

- 52) Sostituzione dei minibar nelle camere con servizio in camera a richiesta o dispenser al piano.
- 53) Prevedere almeno un menù che rispetti la tradizione tipica del territorio.
- 54) Dotarsi di rastrelliere e tettoie per le biciclette e colonnine per la ricarica di auto e moto.
- 55) Possesso del Marchio Gran Paradiso per le strutture ricettive.
- 56) Possesso del Marchio « Saveurs du Val d'Aoste ».

Informazioni più dettagliate sulle azioni e sulle soglie minime da rispettare sono riportate nell'**Allegato al Disciplinare**.

Art. 9

Adesione al sistema

1. Per aderire al Disciplinare, le strutture ricettive interessate dovranno presentare domanda di adesione alla Regione autonoma Valle d'Aosta tramite apposita procedura informatica dedicata sul sito del sistema "Viva", dichiarando il rispetto dei 13 requisiti obbligatori.
2. La Regione autonoma Valle d'Aosta provvederà a nominare appositi esperti, che verificheranno con controlli presso la struttura richiedente l'effettiva sussistenza di quanto dichiarato nella domanda di adesione.
3. Le strutture per le quali sarà verificata l'effettiva rispondenza ai criteri minimi previsti dal Disciplinare entreranno nel sistema delle strutture ricettive ecosostenibile della Valle d'Aosta, promosse nell'ambito del Sistema "Viva".
4. L'inserimento della struttura all'interno del sistema sarà comunicata a tutte le altre strutture aderenti.
5. Su base annuale, la Regione effettuerà controlli tramite i propri esperti esterni in relazione al rispetto del Piano di miglioramento, come definito nel presente Disciplinare.
6. La non rispondenza delle azioni intraprese rispetto a quanto dichiarato comporterà l'esclusione della struttura ricettiva dal sistema delle strutture ricettive ecosostenibili della Regione autonoma Valle d'Aosta.

Art. 10

Eccezioni

Alcune azioni non si applicano a determinati tipi di strutture, per caratteristiche proprie o a causa di normative specifiche cui esse sono soggette.

In caso di non rispetto di uno o più criteri obbligatori da parte di una struttura ricettiva motivate da cause eccezionali, dipendenti dalle caratteristiche della struttura o da eventuali normative, il Comitato di coordinamento, avvalendosi della consulenza di esperti o delle Direzioni regionali competenti, verificherà l'effettiva sussistenza di cause di eccezionalità che giustificano il non rispetto di uno o più criteri da parte della struttura ricettiva.

Il Comitato di coordinamento potrà inoltre prevedere il rispetto da parte della struttura di un'azione alternativa tra quelle previste nel piano di miglioramento o tra le azioni facoltative.

Art. 11

Promozione del sistema

1. Le strutture inserite nel sistema della ricettività ecosostenibile della Regione Valle d'Aosta saranno promosse all'interno delle azioni di sensibilizzazione e campagne di informazione, intraprese dalla Regione.
2. Il sistema sarà promosso, in particolare, all'interno della campagna di informazione e promozione avviata con il progetto VdA Nature Métro, relativa alle proposte di turismo natura all'interno delle aree protette, parchi e siti di interesse naturalistico della Regione.
3. Il sistema sarà inoltre pubblicizzato attraverso i siti internet della Regione autonoma Valle d'Aosta, relativi all'ambiente, al turismo sostenibile e al progetto VdA Nature Métro.
4. Le strutture aderenti potranno beneficiare di particolari privilegi o priorità rispetto ad iniziative della Regione autonoma Valle d'Aosta.

Art. 12

Attivazione e revisioni

Il presente Disciplinare si applica a partire dal 15 settembre 2011.

Successive revisioni o modifiche al Disciplinare potranno essere attuate, a cura del Comitato di coordinamento, che decide a maggioranza dei suoi membri.

ALLEGATO al
Disciplinare del sistema ricettivo ecosostenibile
della Valle d'Aosta

AZIONE	DESCRIZIONE	REQUISITI SPECIFICI
1 A) Acquisto di “energia verde” certificata per usi elettrici	Acquisto di energia elettrica da un gestore che produca energia di origine idroelettrica, solare, eolica, da biomasse o da altre fonti rinnovabili	
1 B) Produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (non utilizzabile, salvo casi particolari, per trasformazione in energia termica)	Produzione di energia elettrica da impianti mini-eolici, fotovoltaici, mini-idroelettrici, da co-generazione o trigenerazione, con trasformazione in situ	
1 C) Copertura del fabbisogno energetico termico per condizionamento invernale e estivo e produzione di acqua calda sanitaria da fonti rinnovabili	Produzione di energia termica a parziale copertura del fabbisogno per condizionamento invernale e estivo e produzione di acqua calda da fonti rinnovabili (con ricorso ad esempio a impianti solari termici, caldaie a biomassa, pompe di calore ecc...).	<p>- MINIMO 50% DEL FABBISOGNO TOTALE</p> <p>- Gli impianti devono avere caratteristiche almeno pari a quelle richieste per l'accesso alle agevolazioni statali in materia, ove presenti</p>
1 D) Certificazione energetica dell'edificio	Redazione dell'attestato di certificazione energetica dell'edificio secondo il sistema regionale	
2 A) Risparmio energetico nell'utilizzo di elettrodomestici	Utilizzo di elettrodomestici in classe energetica A. Non utilizzo della funzione stand-by.	MINIMO 80% DEGLI ELETTRODOMESTICI IN CLASSE A
2 B) Risparmio energetico in relazione ad altre apparecchiature elettriche	Spegnimento manuale delle apparecchiature elettriche. Utilizzo di timer automatici di spegnimento delle apparecchiature Rispetto delle fasce orarie di utilizzo previste dai contratti di fornitura, per garantire una più equa utilizzazione dell'energia ed efficientare l'utilizzo globale	
2 C) Risparmio energetico nell'illuminazione	Spegnimento manuale dell'illuminazione nei giorni non lavorativi, utilizzo di timer di spegnimento, impianti automatici di spegnimento, sistemi di rilevazione della luce naturale, fotocellule per accensione e spegnimento automatico.	
2 D) Risparmio energetico per l'efficientamento di impianti o interventi su involucro edilizio	Interventi di risparmio energetico su involucro e impianti, con riduzione del fabbisogno energetico globale dell'edificio. Ottimizzazione del rendimento globale degli impianti,	Caratteristiche dell'involucro e degli impianti almeno pari a

	impiego di caldaie a condensazione, caldaia a biomasse, pompe di calore, sostituzione di impianti a gasolio con impianti a gas, sistemi di termoregolazione e contabilizzazione, sistemi di controllo impianti, allacciamento a reti di teleriscaldamento, isolamento dell'involucro dell'edificio, sostituzione dei serramenti, utilizzo di sistemi solari passivi, ecc.	quelle minime previste per l'accesso alle agevolazioni statali in materia, dove presenti.
3) Sistemi di controllo di temperatura e/o umidità	Sistemi di regolazione climatica, utilizzo di termostati e centraline di controllo, valvole termostatiche,... Utilizzo di altri sistemi di controllo della temperatura. Sistemi di ventilazione (naturale e meccanica), eventuali sistemi di controllo dell'umidità negli ambienti climatizzati, sistemi di accumulo termico, ecc.	
4 A) Sistemi e modalità di irrigazione esterni a minor consumo idrico	Utilizzo di sistemi di irrigazione a goccia (non canne e/o sistemi a spruzzo). Utilizzo di sistemi irrigui locali di acque non potabili per scopi non potabili.	
4 B) Sistemi di recupero di acque piovane o utilizzo di acque non potabili per scopi non potabili	Convogliando le acque piovane all'interno di un serbatoio interrato è possibile riutilizzare le stesse sia per uso irriguo sia, in presenza di opportuni collettori solari e di un impianto fotovoltaico, per riscaldare gli ambienti in inverno o, in presenza di scambiatori di calore e di condotte di ventilazione, per raffreddare gli ambienti in estate.	Copertura totale del fabbisogno
4 C) Utilizzo di sorgenti naturali per approvvigionamento idrico		Copertura totale del fabbisogno
5) Rispetto delle normative regionali vigenti in materia di raccolta differenziata di rifiuti tradizionali (carta, cartone, plastica da imballaggi, vetro)	Deve essere attuata la raccolta differenziata almeno delle seguenti frazioni merceologiche: a) carta; b) cartone; c) imballaggi in plastica; d) vetro; e) scarti provenienti dall'alimentazione. Per le modalità del conferimento al servizio pubblico dei rifiuti assimilati a quelli urbani, ci si attiene al regolamento del sub-ATO nel quale è attiva la struttura (art. 198, comma 2, del D.lgs. 152/2006 e s. m. e i.). Per i rifiuti speciali non assimilati, sono stipulate apposite convenzioni per la loro raccolta e lo smaltimento con soggetti autorizzati.	Valutazione sul totale dei rifiuti prodotti che almeno il 65% sia differenziato
6) Non produzione o raccolta differenziata di oli esausti	Gli oli e i grassi animali e vegetali esausti devono essere stoccati in apposito contenitore (art. 233, comma 13, del D.lgs. 152/2006 e s. m. e i.). Il contenitore dovrà avere una capacità adeguata al tasso di produzione del rifiuto della struttura ricettiva in rapporto alla frequenza di svuotamento, essere a tenuta stagna, composto di materiale compatibile con le caratteristiche chimico - fisiche del rifiuto, dotato di coperchio che faciliti le operazioni riempimento e di svuotamento e che preservi le caratteristiche originarie del rifiuto al fine di migliorarne la raccolta e il successivo recupero. Il rifiuto liquido dovrà essere preferibilmente filtrato con una griglia per eliminare le impurità e migliorare la qualità.	Valutazione sul totale dei rifiuti prodotti che il 100% sia conferito nei circuiti di raccolta differenziata
7) Raccolta differenziata per lo	Possono essere conferiti al servizio pubblico di raccolta i	Valutazione sul

<p>smaltimento o il corretto recupero di componenti elettroniche o informatiche (RAEE), se prodotte</p>	<p>RAEE provenienti dai nuclei domestici cioè i RAEE originati dai nuclei domestici e i RAEE di origine commerciale, industriale, istituzionale e di altro tipo analoghi, per natura e per quantità, a quelli originati dai nuclei domestici. Per i RAEE professionali i RAEE prodotti dalle attività amministrative ed economiche, diversi da quelli provenienti dai nuclei domestici, ci si attiene alle modalità di raccolta organizzate e gestite dai produttori o dai terzi che agiscono in loro nome</p>	<p>totale dei rifiuti prodotti che il 100% sia conferito nei circuiti di raccolta differenziata</p>
<p>8) Raccolta differenziata per lo smaltimento o il corretto recupero di pile e batterie</p>	<p>Le pile e le batterie esauste devono essere tenute separate dagli altri rifiuti. Le pile e le batterie esauste non qualificabili come rifiuti pericolosi secondo il Catalogo Europeo dei Rifiuti possono essere conferiti al servizio pubblico. Per quelle qualificabili come rifiuti pericolosi secondo il CER sono stipulate apposite convenzioni per la loro raccolta e lo smaltimento con soggetti autorizzati.</p>	<p>Valutazione sul totale dei rifiuti prodotti che il 100% sia conferito nei circuiti di raccolta differenziata</p>
<p>9 A) Raccolta toner e cartucce per stampanti ai fini dello smaltimento e della consegna a rigeneratori</p>	<p>I toner e le cartucce esausti devono essere tenuti separati dagli altri rifiuti. I toner e le cartucce esausti non qualificabili come rifiuti pericolosi secondo il Catalogo Europeo dei Rifiuti possono essere conferiti al servizio pubblico. Per quelli qualificabili come rifiuti pericolosi secondo il CER sono stipulate apposite convenzioni per la loro raccolta e lo smaltimento con soggetti autorizzati.</p>	<p>Valutazione sul totale dei rifiuti prodotti che il 100% sia conferito nei circuiti di raccolta differenziata</p>
<p>9 B) Riduzione di rifiuti organici provenienti dagli scarti dell'alimentazione</p>	<p>Corretta somministrazione delle portate; auto smaltimento degli scarti con pratiche di auto compostaggio. Possono essere compostati i seguenti materiali: a) rifiuti di cucina (a titolo esemplificativo: resti di frutta e di ortaggi, avanzi di cibo in genere cotti e crudi, fondi di caffè, filtri del te privi di fermagli metallici, gusci di uova); b) scarti del giardino e dell'orto (a titolo esemplificativo: sfalcio dei prati, legno di potatura e ramaglie, fiori appassiti, foglie secche, residui di ortaggi); c) segatura e trucioli da legno non trattato, frammenti di legno non trattato, sughero non trattato; d) cenere di combustione di scarti vegetali. È raccomandato l'utilizzo moderato di foglie di piante resistenti alla degradazione (quali, ad esempio, aghi di conifere, magnolia, castagno) poiché rallentano il processo di compostaggio e di avanzi di cibo di origine animale. È altresì da moderare l'impiego di lettiere biodegradabili di animali domestici per possibili problemi igienico-sanitari. Per praticare il compostaggio domestico, le utenze dotate di spazio verde esterno (orto o giardino), possono utilizzare: compostiera, cumulo, buca, cassa di compostaggio o altra tecnica idonea. Il compostaggio, qualunque sia la tecnica adottata, deve essere ubicato preferibilmente in zona ombrosa, per evitare una precoce ed eccessiva disidratazione dei rifiuti compostabili e il rallentamento del processo di decomposizione, e priva di ristagni di acqua, per evitare alterazioni della materia in decomposizione che possono portare alla sua putrefazione.</p>	<p>Valutazione sul totale dei rifiuto umido prodotto che almeno il 65% sia differenziato</p>

	<p>Il processo di compostaggio deve essere costantemente controllato, affinché non dia luogo a emissioni nocive o fastidiose o a condizioni prive di igiene e di decoro. A tale scopo, si raccomanda di:</p> <p>a) collocare il materiale su un fondo drenante che consenta la penetrazione nel terreno del liquido, evitandone il ristagno a contatto con il materiale stesso;</p> <p>b) miscelare in modo equilibrato i rifiuti compostabili, non trascurando di utilizzare anche materiale di supporto (rami in pezzi, piccoli resti di legno non trattato);</p> <p>c) rivoltare periodicamente (almeno una volta la settimana) il materiale, per favorire la sua ossigenazione e il processo di decomposizione da parte di microrganismi aerobi;</p> <p>d) controllare l'umidità del materiale, provvedendo, se necessario, ad aumentarla (con aggiunta di acqua o di maggiori quantità di rifiuti compostabili umidi) ovvero a ridurla (con aggiunta di rifiuti compostabili secchi, quali foglie, paglia, segatura da legno non trattato, ecc.);</p> <p>e) coprire con materiale isolante e traspirante nel periodo invernale per evitare l'eccessivo raffreddamento del processo.</p>	
10 A) Arredi in materiali naturali, riciclati, recuperati o totalmente riciclabili	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ecodesign</i> dei prodotti; • Eventuali condizioni contrattuali mirate (estensione di garanzie/ritiro e smaltimento arredi da sostituire) 	
10 B) Trattamento delle aree verdi senza l'utilizzo di prodotti fitosanitari tranne quelli permessi in agricoltura ecologica - biologica	NN	Tutte le aree verdi di pertinenza
11 A) Utilizzo prioritario di prodotti regionali		
11 B) Proporre tra vini, alcolici e superalcolici le produzioni tipiche del territorio, in particolare prodotti DOC e DOCG	Stipula di contratti di somministrazione con produttori locali	
11 C) Adesione al marchio "Saveurs du Val d'Aoste"		
12) Azioni di comunicazione nei confronti dei dipendenti e dei clienti in materia di salvaguardia e tutela ambientale e risparmio energetico	<p><u>Nei confronti dei dipendenti:</u> Adotta un proprio Vademecum sul risparmio energetico-ambientale da diffondere ai propri dipendenti Formazione ambientale interna, all'atto dell'assunzione, su etichettatura prodotti, rispetto dell'ambiente, risparmio risorse, ecc., con aggiornamento periodico.</p> <p><u>Nei confronti di clienti:</u> Comunica la propria politica in ambito ambientale Invita gli utenti a seguire alcune norme di comportamento</p>	

<p>13) Promuovere e diffondere i principi e i contenuti del sistema Viva, attraverso azioni di sensibilizzazione presso i propri clienti e diffusione presso la propria struttura di eventuale materiale promozionale predisposto.</p>		
<p>14) Utilizzo di lampade e lampadine ad alta efficienza e a basso consumo energetico</p>		
<p>15) Isolamento di strutture orizzontali o inclinate opache (tetti, sottotetti praticabili, soffitti, mansarda, ultima soletta, pavimenti verso locali non riscaldati)</p>	<p>Interventi di risparmio energetico sull'involucro dell'edificio che determinano una riduzione del fabbisogno energetico globale. Dove possibile evitare l'utilizzo di fibre minerali (lana di roccia, lana di vetro) e prediligere materiali coibenti vegetali (sughero, pannelli in legno mineralizzato, pannelli in fibra di legno, fibre vegetali) o materiali coibenti animali (lana di pecora) o materiali coibenti minerali (calcio silicato, vermiculite) facendo sempre attenzione che non siano additivati con prodotti di derivazione petrolchimica altamente inquinanti.</p>	<p>Requisiti minimi almeno pari a quelli previsti per accedere alle agevolazioni statali in materia, dove presenti.</p>
<p>16) Isolamento di strutture verticali opache (pareti verso l'esterno, verso locali non riscaldati o intercapedini)</p>	<p>Interventi di risparmio energetico sull'involucro dell'edificio che determinano una riduzione del fabbisogno energetico globale. Dove possibile evitare l'utilizzo di fibre minerali (lana di roccia, lana di vetro) e prediligere materiali coibenti vegetali (sughero, pannelli in legno mineralizzato, pannelli in fibra di legno, fibre vegetali) o materiali coibenti animali (lana di pecora) o materiali coibenti minerali (calcio silicato, vermiculite) facendo sempre attenzione che non siano additivati con prodotti di derivazione petrolchimica altamente inquinanti.</p>	<p>Requisiti minimi almeno pari a quelli previsti per accedere alle agevolazioni statali in materia, dove presenti.</p>
<p>17) Coibentazione di suoli</p>	<p>Materiali di elezione: sughero, pannelli in fibra di legno, vermiculite- perlite, facendo sempre attenzione che non siano additivati con prodotti di derivazione petrolchimica altamente inquinanti.</p>	
<p>18) Eventuale ristrutturazione in conformità alle caratteristiche tipologico-strutturali locali e utilizzo di materiali tipici della tradizione costruttiva dell'area</p>	<p>Utilizzo di materiali tipici, in particolare di lose e legno locale. Analisi per il risanamento energetico dell'edificio; redistribuzione degli ambienti in funzione delle caratteristiche energetiche emerse (aree in ombra o mal esposte non sono adatte alla residenza, ma vanno bene come magazzini...) Utilizzo della vegetazione per proteggere dal vento invernale e per favorire la ventilazione estiva.</p>	<p>Per l'uso di materiali: come da scheda di sostenibilità ambientale Ir 24-2009</p>
<p>19) Serramenti termoisolanti, dotati di vetri doppi o tripli e sistemi frangisole per regolare luce e calore all'interno degli ambienti</p>	<p>Serramenti esterni, "velux, pareti perimetrali vetrate, ecc.</p>	
<p>20) Certificazione energetica dell'edificio</p>	<p>Redazione dell'attestato di certificazione energetica dell'edificio secondo il sistema regionale Beauclimat</p>	
<p>21) Utilizzo di prodotto certificati (quali Ecolabel)</p>	<p>Evitare sostanze di derivazione petrolchimica, dannosi sia per la salute sia per l'ambiente. Per la bio-architettura le principali materie utilizzabili sono prodotti di origine vegetale (resine, oli, gomme,</p>	<p>Utilizzo di prodotti</p>

	colle, coloranti) di origine animale (cera d'api, gommalacca, caseina..) o minerale (gesso, talco, ocra, terre coloranti...).	
	Per la protezione e la cura del legno utilizzo preferenziale di materiali di derivazione vegetale o animale come olio di lino, resina di conifera, essenze di agrumi, cera d'api...	
22) Impianto termico ad elevata efficienza	Ottimizzazione del rendimento globale degli impianti, impiego di caldaie ad alto rendimento, caldaie a condensazione, caldaie a biomasse, pompe di calore, sostituzione di impianti a gasolio con impianti a gas, sistemi di termoregolazione e controllo impianto, utilizzo di sistemi solari passivi, ecc.	Requisiti minimi almeno pari a quelli previsti per accedere alle agevolazioni statali in materia, dove presenti
23) Sistemi di riscaldamento a bassa temperatura, con pannelli radianti a soffitto, a parete o a pavimento		
24) Innaffiamento esterno all'alba o al tramonto	Temporizzazione dei sistemi di irrigazione mediante programmi in grado di regolare: <ul style="list-style-type: none"> • ora di partenza dell'irrigazione • durata dell'irrigazione • frequenza dei cicli di irrigazione 	
25) Lavandini e docce a risparmio idrico	Erogatori a basso flusso – rompi getto aerati	
26) WC con scarichi a basso consumo	Doppia o tripla regolazione di scarico	
27) Recupero dei rifiuti organici provenienti dagli scarti dell'alimentazione, attraverso l'autocompostaggio	Pratica del compostaggio di tutti i rifiuti biodegradabili di cucina (codice CER 200108) tramite compostiera anche automatica che consenta un efficace trattamento dell'intera produzione. Utilizzo del <i>compost</i> per le aree verdi della struttura	Rapporto compost/area verde
28) Raccolta differenziata per lo smaltimento o il corretto recupero di lampadine	Separazione dagli altri rifiuti delle lampadine usate. Stoccaggio in contenitore avendo cura di non frantumare i rifiuti. Conferimento al servizio pubblico di raccolta o a altri soggetti autorizzati.	Valutazione sul totale dei rifiuti prodotti che il 100% sia conferito nei circuiti di raccolta differenziata
29) Raccolta differenziata anche nelle camere e zone comuni	Nelle camere e nelle zone comuni sono collocati singoli contenitori per: <ol style="list-style-type: none"> a) carta; b) imballaggi in plastica; c) imballaggi metallici; d) vetro 	Valutazione sul totale dei rifiuti prodotti che almeno il 65% sia differenziato
30) Riduzione degli imballaggi nelle camere per prodotti di cortesia e minibar	Limitazione del monodose e/o usa e getta; utilizzo di asciugamani di stoffa. Affissione nelle camere di istruzioni riferite all'uso degli asciugami indicando dove devono essere lasciati nel caso in cui il cliente ne desideri la sostituzione.	
31) Riduzione degli imballaggi a colazione o nell'erogazione di pasti	Marmellate, miele, zucchero, burro, succhi di frutta, acqua, cereali ecc.. non in monodose; tovaglie e tovaglioli di stoffa o cerate lavabili, stoviglie (bicchieri, piatti, posate) durevoli (vetro, ceramica, acciaio..).	
32) Riduzione degli imballaggi per prodotti di pulizia	Utilizzo di detersivi piatti, pavimenti, vetri, lavatrici alla spina o ricaricabili. Consegna/imballaggio di merci all'ingrosso anziché per singola unità.	

	<p>Trasporto e consegna dei prodotti concentrati e loro diluizione sul luogo di impiego.</p> <p>Raccolta, ritiro, riciclaggio o riutilizzo da parte del fornitore dei rifiuti prodotti durante o dopo l'uso o il consumo di un prodotto.</p>	
33) Richiedere ai propri fornitori comunicazione e documenti in formato elettronico		
34) Proporre ai propri clienti l'invio delle fatture in formato elettronico		
35) Utilizzo di carta/penne in materiali di riciclo o ecologici	Richiesta al fornitore di prodotti muniti di eco-etichettatura o corredati di documentazione tecnica del fabbricante o da relazione redatta da un organismo riconosciuto.	
36) Utilizzo di stampanti e fotocopiatrici con funzione fronte – retro impostata		
37) Utilizzo di cartucce e toner rigenerati		
38) Utilizzo di carta igienica ecologica		
39) Utilizzo di prodotti di pulizia ecologici	Utilizzo di prodotti di pulizia naturali, prodotti altamente biodegradabili, prodotti in possesso di marchio ecologico (Ecolabel o altri marchi di tipo ISO I).	
40) Utilizzo prioritario di prodotti alimentari freschi del territorio o biologici	<p>La produzione biologica deve rispettare i sistemi e i cicli naturali. E' necessario mirare ad ottenere una produzione sostenibile, per quanto possibile, utilizzando processi produttivi biologici e meccanici, attraverso una produzione legata alla terra ed evitando l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM).</p> <p>L'uso del marchio biologico UE è reso obbligatorio, ma può essere accompagnato da marchi nazionali o privati. Un'apposita indicazione informerà i consumatori del luogo di provenienza dei prodotti.</p>	
41) Utilizzo di acqua potabile del rubinetto in brocche o bottiglie di vetro riutilizzabili		
42) Utilizzo di brocche e gasatori d'acqua	In alternativa, in caso di utilizzo dell'acqua potabile del rubinetto, richiedere al gestore del ciclo idrico le analisi chimico-fisiche dell'acqua erogata.	
43) Acqua imbottigliata in bottiglie e boccioni con vuoto a rendere	Stipula di contratti di somministrazione con aziende fornitrici	
44) Adozione di sistemi di comunicazione ai clienti per incentivare comportamenti eco-sostenibili e diffondere le informazioni sulle iniziative intraprese	Informazioni tramite i siti internet, materiale informativo o cartelli nelle camere (ad es. per cambio lenzuola o biancheria a richiesta), diffusione decalogo ADAVA (su risparmio idrico e differenziazione dei rifiuti), materiale informativo sul territorio (ad es. in relazione al <i>carsharing</i>).	
45) Dépliants/brochures organizzate in modo da limitare l'utilizzo di carta	Comunicazione con informazioni standard separata dalle informazioni variabili, come i prezzi, aggiornate con maggiore frequenza.	
46) Materiale promozionale realizzato con materiali e prodotti di consumo ed ecocompatibili		
47) Mettere a disposizione materiale informativo, logistico e culturale sul territorio	Disponibilità, su richiesta, di mappe territoriali e materiale informativo relativo al comune e alla regione.	
48) Fornire ai clienti adeguate informazioni sulla possibilità di	Disponibilità, su richiesta, di materiale informativo relativo alla corretta fruibilità delle risorse naturalistiche	

effettuare escursioni a basso impatto ambientale	e dei siti di attrattività presenti sul territorio che includa un elenco di operatori turistici organizzatori di attività turistiche e visite guidate sul territorio.	
49) Possesso di certificazione ambientale ISO 14001	Redazione di programmi di miglioramento	
50) Possesso del Marchio Ecolabel	<p>Informazioni sull'anno in cui è stata ottenuto il marchio e programma delle revisioni future in coerenza con piani di miglioramento.</p> <p>Il marchio è stato ottenuto almeno per due delle seguenti specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • servizio di pernottamento; • servizio di ristorazione; • attività ricreative e fitness (sauna, piscine o strutture analoghe presenti all'interno della struttura ...) • spazi verdi (parchi o giardini accessibili agli ospiti) 	
51) Possesso di certificazione EMAS	Informazioni sull'anno in cui è stata ottenuta la certificazione e programma delle revisioni future in coerenza con piani di miglioramento.	
52) Sostituzione dei minibar nelle camere con servizio in camera a richiesta o dispenser al piano		
53) Prevedere almeno un menù che rispetti la tradizione tipica del territorio		Per le strutture che forniscono servizio di ristorazione
54) Dotarsi di rastrelliere e tettoie per le biciclette e colonnine per la ricarica di auto e moto		
55) Possesso del marchio Gran Paradiso per le strutture ricettive		
56) Possesso del marchio « Saveurs du Val d'Aoste »		