

ALLEGATO 1**Aziende agricole e di trasformazione delle produzioni agroalimentari**

Denominazione struttura:	Requisiti	
	in possesso	da acquisire
Aziende certificabili		
Sono certificabili esclusivamente aziende agricole e di trasformazione dei prodotti agricoli in conformità con i Reg.CEE 2092/91 (e successive modifiche) sull'Agricoltura Biologica		
Risparmio energetico		
Gli elettrodomestici e/o macchinari (frigoriferi, congelatori, condizionatori, lampade) utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE		
Sono utilizzate caldaie ad alto rendimento (direttiva 92/42/CEE)		
Parte delle apparecchiature per ufficio sono ad alta efficienza energetica (etichetta Energy Star, reg. CE 2422/2001)		
Contenimento dei consumi idrici		
Nelle lavorazioni sarà utilizzato ogni utile iniziativa per ridurre i consumi idrici		
Contenimento energetico delle strutture e bioedilizia		
Sono utilizzati materiali tradizionali e naturali aventi buone capacità di coibentazione		
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo ecocompatibili		
Ove applicabile, progressiva riduzione dell'utilizzo di materiali usa e getta		
Utilizzo di fonti di energia rinnovabile		
Progressivo utilizzo di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili (Dir 2001/77/CE) attraverso l'acquisto o l'autoproduzione		
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti		
I materiali di scarto di natura organica dovranno essere compostati nella propria azienda o presso aziende agricole/allevatori nel rispetto delle norme vigenti		
Sono stati individuati criteri per ridurre la quantità di rifiuti derivante da imballaggi		
Il gestore della struttura ricettiva attua la raccolta differenziata e la gestione adeguata di oli e grassi alimentari, rifiuti speciali, pericolosi, ecc.		
Sono utilizzati materiali riciclabili		
Sono utilizzati materiali riutilizzabili		
Sono utilizzati materiali biodegradabili		
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi all'aperto		
Non sono utilizzati fertilizzanti, pesticidi, diserbanti, insetticidi chimici di sintesi		
Sono ammessi solo trattamenti conformi alle pratiche di agricoltura biologica		
Si realizza la cura, la conservazione e/o il ripristino degli spazi verdi con specie autoctone		
Tutela dei beni naturali (*)		
Si garantisce la vigilanza e tutela dei beni naturali e culturali ricadenti all'interno della propria struttura		
Sono adottati accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi evitando la piantumazione di specie esotiche estranee agli ambienti naturali del Parco (prato inglese, piante grasse, palmizi vari, ...)		
Tutela della fauna e degli habitat (dove applicabile)		
Sono presenti cassette nido per uccelli		
All'interno della propria struttura sono presenti coltivazioni a perdere per la fauna selvatica		
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni		
Non consentire il parcheggio in aree che non sono all'uopo dedicate, nel caso sia presenti piazzali, aree esterne e parcheggi, questi non debbono utilizzare superfici impermeabilizzate. Realizzare nuovi sentieri/percorsi nel rispetto delle norme vigenti, e solo dopo avere valutato se siano preferibili rispetto all'utilizzo di quelli pre-esistenti dal punto di vista dell'impatto ambientale		
Riduzione e corretto uso di sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili		
Sono usati detersivi e/o disinfettanti biodegradabili nel quantitativo minimo necessario		
Impiego di personale svantaggiato		
È impiegato personale appartenente a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero, ecc.)		
Impiego di personale locale		
Si garantisce l'impiego di personale locale		
Collaborazione fra gli operatori della rete e promozione di prodotti artigianali e agroalimentari tipici locali		
Vanno incrementate le collaborazioni con gli erogatori di servizi turistici per rafforzare la rete tra gli operatori locali che rispettano i principi della sostenibilità e che concorrono a differenziare e destagionalizzare l'offerta turistica (es. escursi		
È distribuito ed esposto materiale informativo relativo: a) agli operatori turistici del Sistema del Parco delle Dune Costiere che rispettano i principi della sostenibilità, b) al sistema dei beni storico-culturali ed ambientali del Parco delle Dune Costiere; c) alla storia e le tradizioni del Sistema Parco; d) alla reperibilità dei prodotti locali agroalimentari ed artigianali, e dei servizi (recapiti, numeri di telefono, cartine, ecc.)		
Sono utilizzati prodotti artigianali tipici del sistema nell'ambito della propria attività (ove possibile)		
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali e culturali connesse alla propria attività		
Garantire che il personale venga istruito (distribuendo materiale informativo o attraverso corsi) sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti, corretto utilizzo delle sostanze chimiche, ecc.		
Il personale è stato formato su tutti gli elementi che compongono il sistema del Parco delle Dune Costiere, e sulle caratteristiche e le tradizioni legate ai prodotti alimentari somministrati		

N.B. lo sfondo corrisponde a requisiti obbligatori; lo sfondo corrisponde a requisiti non obbligatori

è necessario minimo 1 requisito obbligatorio per ogni area tematica

(*) Area tematica da considerare solo per le strutture che includono beni naturali

(**) Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono il servizio di prima colazione.