



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 1 di 13

INDICE

INTRODUZIONE, OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
1. REQUISITI GENERALI	3
1.1 GESTIONE DELLA STRUTTURA	3
1.2 OBBLIGHI DELLA DIREZIONE	3
1.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	4
2. DISPOSIZIONI GENERALI	4
2.1 FORNITORI.....	4
2.2 GESTIONE DEGLI ACQUISTI	4
2.3 CONTROLLO ED ACCETTAZIONE DELLE FORNITURE.....	5
2.4 STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME IN AZIENDA	6
2.5 MANUTENZIONE APPARECCHIATURE ED IMPIANTI	6
2.6 TRASPORTI.....	6
2.7 SERVIZIO VENDITA PRODOTTI.....	7
2.8 SOCIALE.....	7
3. STRUTTURA RICETTIVA	7
3.1 SITO	7
3.2 ACCOGLIENZA E COMUNICAZIONE.....	8
3.3 IGIENE E PULIZIA	8
3.4 DOTAZIONI E SPECIFICHE DEGLI ALLOGGI	8
4. GESTIONE ECOLOGICA	9
4.1 FONTI ENERGETICHE A MINOR IMPATTO AMBIENTALE.....	9
4.2 CONSUMI ENERGETICI	9
4.3 CONSUMI IDRICI.....	10
4.4 RIFIUTI.....	10
4.5 INQUINANTI.....	11
5. TERRITORIO, RISORSE NATURALI E BIODIVERSITÀ	11
6. RISTORAZIONE	12
7. OFFERTE FORMATIVE E RICREATIVE	13
8. AREA WELLNESS E RELAX	13



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 2 di 13

INTRODUZIONE

Il settore turistico ha recepito le sensibilità crescenti del consumatore odierno verso le tematiche ambientali, il benessere, le considerazioni sociali, salutistiche ed etiche del “consumo”.

Ciò richiede un’evoluzione del comparto: per soddisfare le nuove esigenze di qualità del cliente, il settore deve proporre un “turismo sostenibile”, che riesca a far coesistere la compatibilità ecologica, sociale e culturale, la salvaguardia delle risorse del territorio e la necessità di aumentare competitività e redditività dell’offerta.

Alla struttura è richiesto di sviluppare ed adottare un modello di consumo nel quale beni e servizi sono prodotti e consumati nel pieno rispetto dell’ambiente e delle risorse.

OBIETTIVI

Il Disciplinare ha lo scopo di:

- Qualificare le strutture ricettive che si impegnano nel miglioramento delle loro prestazioni;
- Assicurare il rispetto delle istanze ambientali ed etiche;
- Sostenere e promuovere il territorio ed il benessere della comunità locale.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono assoggettabili le strutture turistiche che:

- Puntano ad una gestione ecosostenibile;
- Permettono esperienze di vita e svago rurale, seguendo/ eseguendo operazioni tipiche (es. mungitura, vendemmia, panificazione, preparazioni semplici, cura di flora e fauna);
- Propongono prevalentemente prodotti naturali, biologici e tipici del luogo.



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 3 di 13

1. REQUISITI GENERALI

Le condizioni minime per accedere alla certificazione sono:

- Rispondenza dell'attività, dei prodotti e dei servizi forniti ai requisiti legali previsti dalla normativa vigente per il settore;
- Conformità ai requisiti minimi richiesti dal presente disciplinare. I requisiti riportati in sfondo azzurro non sono obbligatori, ma costituiscono carattere di spicco per la struttura.

1.1 GESTIONE DELLA STRUTTURA

In accordo con l'Organismo di Controllo, l'organizzazione persegue il miglioramento progressivo delle sue prestazioni, delle sue attività, della sua politica, partendo dall'analisi critica dei risultati e dal confronto con i casi di eccellenza, fino alla definizione di obiettivi e traguardi precisi, misurabili e circoscritti nel tempo.

L'organizzazione mette a punto un sistema per rilevare e misurare il grado di soddisfacimento della clientela e gli eventuali suggerimenti per il miglioramento della prestazione sociale, ambientale e finanziaria della struttura.

1.2 OBBLIGHI DELLA DIREZIONE

- Sviluppare e divulgare il documento di "politica sostenibile", che esprime la volontà di raggiungere modelli di consumo e sviluppo eco-compatibili e di accrescere l'educazione al rispetto dell'uomo, degli animali e dell'ambiente.
- Mettere a disposizione tutte le risorse (umane, infrastrutturali, economiche) necessarie al corretto, efficace ed efficiente funzionamento dell'attività.
- Ricercare ed adottare, compatibilmente alle capacità economiche ed agli obiettivi prefissati, le migliori tecnologie disponibili sul mercato, che danno garanzie di maggiore risparmio energetico, sicurezza, qualità e minore impatto sull'ambiente.
- Educare lo staff alla sostenibilità, quale priorità di tutti, e nel contempo attribuire singole responsabilità per i servizi e le attività avviati dalla struttura. L'organigramma aziendale va reso noto ed esposto nei luoghi chiave.
- Compilare dei format forniti dall'Organismo di Controllo, riguardanti flussi, processi e transazioni commerciali.
- Garantire la sicurezza dei locali, al fine di evitare infortuni del personale e degli ospiti della struttura.



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 4 di 13

1.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale deve essere informato sulla politica di sostenibilità della struttura, in modo da renderlo consapevole sull'importanza del ruolo svolto e sull'influenza che il proprio operato può avere sulle attività e sui relativi impatti.

Devono essere individuate e documentate tre tipologie di formazione:

- **Formazione di inserimento:** fornisce ai nuovi assunti le informazioni di base per essere operativi rapidamente e in maniera efficiente;
- **Formazione programmata:** aggiorna su argomenti di importanza rilevante per la struttura. Si deve prevedere almeno un incontro formativo annuale;
- **Formazione straordinaria:** si attua in caso di deviazioni da comportamenti corretti e da modalità operative del personale rispetto a quanto stabilito dalle procedure aziendali.

2. DISPOSIZIONI GENERALI

2.1 FORNITORI

La struttura seleziona e predilige i fornitori locali in funzione di caratteristiche favorevoli di costo, qualità e impronta socio-ambientale.

Per l'approvvigionamento di cosmetici biologici e naturali, di prodotti alimentari da agricoltura biologica, di prodotti tipici a marchio (DOP, IGP), la struttura deve esigere dal fornitore i relativi **certificati di conformità**.

I fornitori chiave devono essere informati dell'assoggettamento al presente disciplinare, della politica di sostenibilità della struttura e coinvolti in piani di miglioramento continui.

I fornitori di beni e servizi (lavanderia, manutenzione di locali ed attrezzature, pulizie, raccolta rifiuti pericolosi) e il personale non dipendente che si trova all'interno della struttura, devono essere identificati, autorizzati e sottoposti a sorveglianza periodica.

2.2 GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Le procedure di acquisto devono privilegiare soluzioni quali l'eco-efficienza, la possibilità di prolungare il ciclo di vita del prodotto (riparazioni, sostituzioni, ammodernamenti, aggiornamenti) o il suo recupero (riuso, riciclo, valorizzazione residua). A titolo di esempio, non esaustivo, la preferenza va accordata a:

- Prodotti con particolari dotazioni di Packaging:
 - Plastica mono componente/mono polimero (PE,PP, PET). Divieto assoluto di acquistare beni con imballi in PVC e PES;
 - Vetro;



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 5 di 13

- Carta riciclata o fabbricata secondo tecniche che preservano l'ambiente e/o con materiali provenienti da foreste gestite;
 - Cartone riciclato;
 - Prodotti che presentano minor peso/volume dell'imballaggio;
 - Prodotti che utilizzano imballaggi costituiti da materiali riciclabili o riutilizzabili (eco ricariche o refill);
 - Confezioni mono materiale o con materiali facilmente scorporabili, onde facilitarne il riciclaggio.
- Prodotti concentrati e di volume ridotto;
 - Confezioni multidose, limitando o escludendo le monodose;
 - Prodotti di stagione piuttosto che alimenti conservati in scatola o surgelati;
 - Prodotti che, a fine ciclo, vengono ritirati dal venditore.

2.3 CONTROLLO ED ACCETTAZIONE DELLE FORNITURE

Per l'accettazione e la registrazione dei materiali in ingresso, vanno effettuati i seguenti controlli:

- Ispezione visiva, organolettica e documentale della merce;
- Temperatura dei prodotti alimentari (ove richiesto);
- Integrità di confezioni ed imballi;
- Presenza/assenza di parassiti nel prodotto o annidati nell'imballaggio;
- Validità di etichetta, data di scadenza o termine minimo di conservazione.

Se la consegna delle materie prime alimentari viene effettuata dal fornitore o da un corriere, bisogna accertarsi, anche contrattualmente, che il trasporto venga effettuato con mezzi idonei ed autorizzati, che danno garanzia rispetto a:

- Uso esclusivo per il trasporto delle derrate alimentari;
- Igiene, pulizia e manutenzione;
- Mantenimento della temperatura richiesta per la corretta conservazione dell'alimento;
- Segregazione fisica fra derrate provenienti da agricoltura biologica e derrate convenzionali.

Le merci provenienti da produzioni biologiche devono essere scortate/identificate dalle dichiarazioni di conformità previste dalla legge.

La struttura considera qualsiasi scostamento dalle specifiche e dai criteri di sicurezza ed igiene

	DISCIPLINARE ECORESORT	REG RES 002 Rev 00 29/07/2010 Pagina 6 di 13
---	-------------------------------	---

quale Non Conformità (NC), che comporta l'esclusione del prodotto. Le NC vanno registrate e segnalate alla Direzione ed alla ditta Fornitrice.

2.4 STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La struttura ha la responsabilità di conservare le derrate in modo adeguato fino alla loro utilizzazione, in condizioni conformi alle prescrizioni normative e a quelle dei fornitori.

Per lo stoccaggio delle merci ottenute da produzioni biologiche, sia a temperatura ambiente che controllata, devono essere previste aree spazialmente o fisicamente separate, univocamente identificate ed inequivocabilmente identificabili da parte degli operatori.

I prodotti preimballati devono essere stoccati nella loro confezione originale, se sigillata. In alternativa, o nel caso di prodotti alimentari sfusi, l'alimento va riposto in contenitori ermetici che lo isolino dall'aria e da possibili contaminazioni. I contenitori devono riportare le etichette originali o riportarne fedelmente le informazioni (la descrizione del prodotto, le caratteristiche di conservazione e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione).

Le merci devono essere collocate sempre in modo da rendere semplice il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

La struttura deve adottare criteri First in – First out per la rotazione delle giacenze.

2.5 MANUTENZIONE APPARECCHIATURE ED IMPIANTI

Apparecchiature ed impianti, ben tenuti e regolarmente controllati, devono essere al riparo da possibili danneggiamenti o manomissioni e in condizioni di sicurezza per l'utente ed il manutentore.

2.6 TRASPORTI

La struttura mette a disposizione della clientela indicazioni riguardanti collegamenti, orari e disponibilità di mezzi del trasporto pubblico locale. Ove possibile utilizza mezzi di trasporto propri per spostamenti, visite guidate, escursioni.

La struttura adotta e mette a disposizione biciclette, veicoli elettrici o con propellente non inquinante.



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 7 di 13

2.7 SERVIZIO VENDITA PRODOTTI

La struttura può prevedere un servizio di vendita di prodotti a proprio marchio in loco e/o per corrispondenza. A tal fine bisogna disporre di locali appositamente adibiti alla vendita.

Le attività di produzione, preparazione, etichettatura e commercializzazione dei prodotti Bio devono ottemperare a quanto disposto nel Reg.CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

2.8 SOCIALE

Sono qualificanti interventi ed attività finalizzati a:

- Riqualifica dei territori rurali;
- Sviluppo dell'imprenditoria giovanile e dell'occupazione;
- Rilancio dei territori attraverso marketing dei sistemi turistici e miglioramento della ricettività;
- Promozione e divulgazione della cultura ambientale.

3. STRUTTURA RICETTIVA

3.1 SITO

Devono essere messi in atto tutte le soluzioni possibili per consentire/facilitare l'accesso alla struttura da parte di clienti e/o personale diversamente abile.

All'interno della struttura ricettiva è preferibile la presenza di aree destinate a:

- Ricovero degli animali;
- Verde ornamentale con piante autoctone;
- Allevamenti zootecnici;
- Produzioni vegetali;
- Parchi naturali o aree protette fruibili dalla clientela.

L'architettura ed i materiali di costruzione devono essere quelli che tipicamente appartengono al territorio.

3.2 ACCOGLIENZA E COMUNICAZIONE

La struttura deve attivare, comunicare e rendere disponibili:

- Servizi di informazione generale (localizzazione, collegamenti viari e mezzi di trasporto, mappa del sito);
- Comunicazione dell'assoggettamento della struttura al seguente disciplinare;



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 8 di 13

- Comunicazione dei dispositivi e procedure messe in atto per la gestione delle risorse (energia, acqua) e dei rifiuti;
 - Brochure informativa su attività e servizi godibili dall'utente.
- La struttura partecipa a progetti per il recupero dei prodotti alimentari freschi invenduti.

3.3 IGIENE E PULIZIA

L'organizzazione deve mantenere locali ed attrezzature in ordine, puliti ed efficienti, utilizzando detergenti a basso impatto ambientale (es. con certificazione Ecolabel).

La struttura deve disporre di servizi igienici ad uso esclusivo della clientela, accessibili dall'interno dell'esercizio ma non comunicanti con i locali adibiti a lavorazione e deposito di alimenti.

Qualora la struttura elabori un piano di lotta agli infestanti (insetti e roditori), deve darne comunicazione all'Organismo di Controllo fornendo opportuna documentazione di supporto.

- La struttura attua un piano di controllo per la presenza di Legionella nelle reti idriche e la formazione di biofilm. Il Piano prevede l'analisi dei rischi e dei pericoli, un programma di campionatura microbiologica, azioni preventive, azioni correttive e responsabilità per la manutenzione e per i controlli.

3.4 DOTAZIONI E SPECIFICHE DEGLI ALLOGGI

La struttura deve garantire la quiete, allontanando tutte le possibili cause di rumore o fastidio. Le porte di accesso devono avere un sistema di chiusura sicuro ed affidabile e le aperture consentire un adeguato isolamento acustico e termico.

Gli alloggi devono sempre essere in ordine e puliti giornalmente. Non devono presentare odori sgradevoli né forti profumazioni.

All'interno delle camere devono essere presenti e disponibili:

- Numeri telefonici interni alla struttura;
- Indicazioni sui servizi;
- Indicazioni sulla politica della struttura e consigli per la corretta gestione delle risorse (acqua ed energia elettrica) e dei rifiuti.

La biancheria deve essere pulita e in buone condizioni. Il cambio deve essere effettuato ad ogni nuova assegnazione dell'alloggio o dietro richiesta del cliente e comunque almeno una volta alla settimana.

- Sono presenti sistemi automatici per l'accensione/spegnimento delle luci in funzione della presenza di ospiti.
- La biancheria è dotata di marchio di qualità ecologica riconosciuto.



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 9 di 13

Gli alloggi sono dotati di sistemi di oscuramento e climatizzazione efficaci. La climatizzazione viene comandata da dispositivi per lo spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata, all'apertura delle finestre e/o nelle ore notturne;

La struttura, accanto ai cosmetici convenzionali, deve proporre prodotti biologici e/o naturali certificati.

Nei bagni è installato un erogatore per sapone liquido.

La carta ad uso igienico è provvista di marchio di qualità ecologica europeo.

4. GESTIONE ECOLOGICA

La struttura concorda con l'Organismo di Controllo obiettivi e traguardi pluriennali, misurabili e documentati; questi saranno inseriti in un programma che ne identifica responsabilità, tempi, modi e mezzi di attuazione.

4.1 FONTI ENERGETICHE A MINOR IMPATTO AMBIENTALE

Obiettivo: introdurre progressivamente energia pulite e da fonti rinnovabili.

La struttura acquista/produce un mix diversificato di energia, introducendone quantitativi crescenti provenienti da fonti rinnovabili (almeno il 20% del fabbisogno annuo entro il 2012).

L'impianto ad olio combustibile è convertito in quello a metano.

L'energia è prodotta con sistemi di cogenerazione (energia elettrica e calore).

La struttura dispone di impianti o dispositivi per forme di recupero energetico a circuito chiuso.

La struttura dispone di impianti termici alimentati a biomassa vegetale secca: legna ecologica, cippato.

4.2 CONSUMI ENERGETICI

Obiettivo: limitare i consumi riducendo gli sprechi e massimizzando l'efficienza.

Gli apparecchi elettrici devono essere in classe energetica A (o superiori) e possedere un marchio di qualità ambientale. Le apparecchiature per ufficio (es. computer, monitor, stampanti, fax, dispositivi multifunzione) devono possedere la certificazione Energy Star o equivalente.

Gli impianti termici devono essere concepiti "a zona", per climatizzare i diversi ambienti a seconda dell'uso e solo per le ore in cui è necessario.

Le pareti esterne devono essere coibentate in maniera adeguata a garantire un risparmio energetico.

Devono essere utilizzate lampade in classe di efficienza energetica A, con potenze diverse in funzione della tipologia di ambiente da illuminare, dalle attività che vi si svolgono e dal tempo medio in cui la lampada rimane accesa.



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 10 di 13

È opportuno l'utilizzo di tecniche di architettura bioclimatica per sfruttare gli apporti gratuiti di energia (es. radiazione solare). E' altresì importante sfruttare aerazione e ventilazione naturale.

- Gli infissi sono dotati di vetrocamera a doppio o triplo vetro ad alto isolamento termico e di telai in alluminio con materiali isolanti o con taglio termico;
- Sono installati sensori di presenza per l'accensione/spegnimento automatico delle luci nei luoghi di passaggio e nelle stanze e nelle zone esterne alla struttura.
- Le aree dedicate alla piscina, le tettoie per biciclette ed altre aree esterne sono illuminati con pannelli o moduli fotovoltaici.

4.3 CONSUMI IDRICI

Obiettivo: limitare i consumi riducendo gli sprechi e massimizzando l'efficienza.

I bagni e le toilette devono essere provvisti di indicazioni per ridurre sprechi idrici. Inoltre deve essere possibile regolare velocemente temperatura e flusso dell'acqua.

- Nei rubinetti e nelle docce sono installati aeromiscelatori e riduttori di flusso per ridurre la quantità di acqua erogata, mantenendo costante il flusso.
- Nelle toilette sono installati scarichi a risparmio, con dispositivo di regolazione della quantità d'acqua erogata, che consenta di scegliere fra due volumi.
- La struttura prevede la raccolta, il trattamento e il riutilizzo di acque meteoriche e reflui per usi non potabili (es. sciacquoni dei bagni, irrigazione di aree verdi ornamentali, lavaggio cortili, passaggi). L'impianto non può essere collegato alla normale rete idrica e nei punti di prelievo deve essere evidenziata la dicitura "acqua non potabile".

4.4 RIFIUTI

Obiettivo: riduzione dei rifiuti, raccolta differenziata e, quando possibile, la valorizzazione a fine ciclo (riuso, riciclo, compostaggio, termovalorizzazione).

La struttura deve adottare semplici modalità operative per la raccolta differenziata. A titolo di esempio, non esaustivo:

- In tutti i locali devono essere ubicati contenitori di diverso colore o forma, per una identificazione visiva efficace del recipiente adatto per ciascun rifiuto;
- La struttura deve promuovere verso gli ospiti la volontà di effettuare raccolta differenziata, con comunicazioni ed istruzioni presenti nei luoghi comuni e negli alloggi;
- Gli scarti di lavorazione e i prodotti scaduti devono essere confinati in sacchi antipercolamento, ubicati in una posizione tale da non rappresentare pericolo di contaminazione per gli alimenti.

	DISCIPLINARE ECORESORT	REG RES 002 Rev 00 29/07/2010 Pagina 11 di 13
---	-------------------------------	--

È vietato l'impiego di prodotti monouso (es. piatti, bicchieri, decorazioni, salviettine umidificate). Possono essere utilizzati solo se espressamente richiesto dal cliente e devono essere raccolti in modo differenziato.

L'uso di confezioni monodose deve essere limitato: sono ammesse creme, marmellate, miele e preparazioni per la prima colazione.

Mobili, libri, tendaggi, suppellettili, computer ed altri materiali in disuso o in dismissione devono essere smaltiti da aziende specializzate o distribuiti ad enti, istituti ed organizzazioni per consentirne il riutilizzo.

La struttura effettua il compostaggio del materiale organico vegetale in aree dedicate.

4.5 INQUINANTI

Obiettivo: ridurre la generazione di sostanze inquinanti.

La struttura deve limitare l'inquinamento acustico ed atmosferico mediante l'utilizzo di opportuni accorgimenti (es. impianto di aree verdi ornamentali, installazione di vetri camera, ecc.).

I prodotti per la manutenzione e la pulizia, i materiali da costruzione, gli arredi, i rivestimenti, le finiture non devono contenere solventi tossici o produrre emissioni nocive (es. Composti Organici Volatili, Formaldeide).

Devono essere presenti impianti efficaci ed adeguatamente dimensionati per limitare l'inquinamento indoor.

5. TERRITORIO, RISORSE NATURALI E BIODIVERSITÀ

Obiettivo: Tutela e conservazione delle risorse rurali e naturali.

La struttura si impegna a ripristinare l'identità culturale del paesaggio attraverso costruzione, ristrutturazione, riqualifica/valorizzazione dei fabbricati rurali utilizzati, in accordo alle seguenti linee guida:

- Inserimento architettonico e paesaggistico;
- Rispetto della tradizione costruttiva locale;
- Utilizzazione di materiali naturali riciclabili ispirati alla bioedilizia (legno, pietra, laterizi).

La cura e manutenzione delle aree verdi deve essere effettuata secondo le tecniche di agricoltura biologica ai sensi del Reg. CE 834/07.

La struttura valorizza la biodiversità attraverso i seguenti interventi, a titolo di esempio non esaustivo:



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 12 di 13

- Ricostruisce habitat naturali danneggiati e/o attua interventi specifici per garantirne la salvaguardia;
- Recupera specchi d'acqua per la tutela dell'avifauna migratoria;
- Alleva animali o specie vegetali a rischio di estinzione;
- Riscopre e valorizza piante aromatiche ed officinali autoctone;
- Collabora con enti in programmi di tutela, qualifica e rivalutazione dei sistemi agroforestali.
- Installa un "giardino naturalistico" nelle aree di pertinenza della struttura, con flora tradizionale autoctona.

6. RISTORAZIONE

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti devono essere approvvigionati secondo le regole della stagionalità, preferibilmente da aziende del territorio. Inoltre almeno il **60%** degli ingredienti deve essere rappresentato da:

- **Prodotti da agricoltura biologica certificati;**
- **Prodotti tipici locali sottoposti a disciplinare (es. DOP, IGP);**

Nei locali adibiti alla prima colazione deve essere presente un "angolo Bio" per la somministrazione di alimenti da agricoltura biologica (es. frutta, latte, yoghurt, burro, miele, marmellate, succhi) certificati.

E' vietato utilizzare le oliere: il cliente deve avere a disposizione olio extravergine di oliva regolarmente imbottigliato ed etichettato.

E' preferibile servire acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto, se valutata idonea sotto il profilo igienico e del contenuto. Altrimenti è consentito l'uso di acqua minerale preferibilmente a basso impatto ambientale.

Nel caso in cui si vogliono realizzare dei piatti al "**100% BIO**", la lavorazione delle derrate provenienti da agricoltura biologica deve avvenire in aree separate, appositamente dedicate. Se ciò non sia possibile, è necessario separare fisicamente o temporalmente le due lavorazioni: non si possono trovare contemporaneamente i due tipi di prodotti nell'area lavorazione, né tantomeno si possono utilizzare parallelamente le medesime attrezzature. In questo caso, è consentita prima la lavorazione dei piatti del menu BIO e successivamente la preparazione di piatti convenzionali.

Nel menù devono essere indicati gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica e quelli DOP e IGP.

- È disponibile un menu VEGETARIANO e/o VEGANO completo.
- La direzione predispose un Piano di autocontrollo, sulla base dell'analisi dei rischi e dei pericoli (es. HACCP).



DISCIPLINARE ECORESORT

REG RES 002
Rev 00
29/07/2010

Pagina 13 di 13

7. OFFERTE FORMATIVE E RICREATIVE

La struttura deve offrire alla propria clientela almeno una delle seguenti attività:

- Partecipazione ad alcune attività della struttura (es. vendemmia, raccolta di frutta e ortaggi);
 - Visita ad aree zootecniche e allevamenti;
 - Assaggio e degustazione di prodotti tipici;
 - Percorsi didattici per l'educazione ambientale (es. educazione al consumo consapevole ed al rispetto per l'ambiente, attività agricola biologica e ciclo degli alimenti, scuola di cucina "biologica" ecc.)
- La struttura organizza e guida con frequenza settimanale escursioni esplorative volte alla conoscenza di flora, fauna ed espressioni geologiche e biologiche del territorio. Se il percorso è lungo, si prevedono delle zone di ristoro provviste di cassette per il primo soccorso e lista di numeri utili;
 - La struttura può fornire dotazioni particolari (es. cannocchiale, coperture mimetiche per l'osservazione di animali, registratori).

8. AREA WELLNESS E RELAX

Qualora siano presenti delle aree dedicate al wellness, l'accesso di tali locali ed attrezzature deve essere regolamentato.

Devono essere disponibili per il cliente le informazioni circa il funzionamento, le controindicazioni ed i benefici relativi alle diverse tipologie di trattamenti.

La struttura deve consegnare al cliente un "kit" comprendente accappatoio, asciugamano, ciabatte, cuffia e quant'altro possa essere utile per le attività.

Le misure di sicurezza igienico-sanitaria adottate devono essere aggiornate secondo i criteri scientifici e tecnologici più evoluti.

Il personale deve evitare di contaminare il prodotto durante il prelievo e l'utilizzo.

La struttura deve utilizzare **cosmetici naturali o biologici certificati per almeno il 40%**.

- Sono previsti trattamenti "wellness Bio", che prevedono l'utilizzo solo ed esclusivamente di cosmetici biologici certificati e/o la consumazione di tisane, succhi di frutta e centrifugati bio.
- Sono presenti docce "igieniche" ed una fontanella per la disinfezione dei piedi con antimicotico.