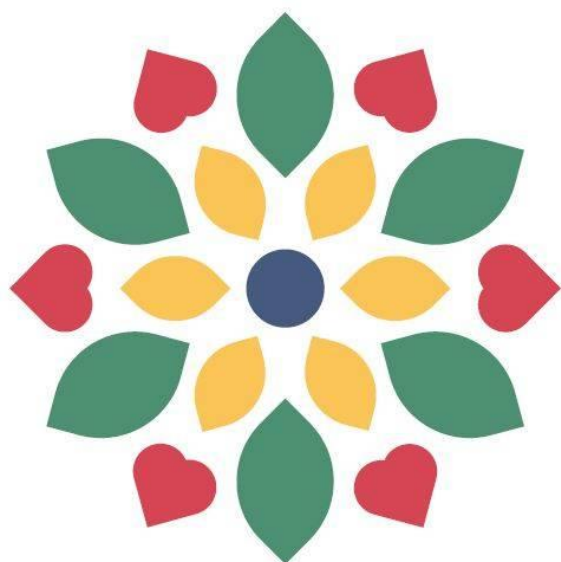




abruzzo
BENESSERE

Abruzzo Regione del Benessere

Linee guida per la certificazione delle attività ricettive e della ristorazione

LLGG Abruzzo Regione del Benessere rev.15

All'interno della più ampia progettualità di *Abruzzo Regione del Benessere* che intende valorizzare, tutelare e promuovere il Benessere dei cittadini abruzzesi sotto il profilo fisico, culturale, ambientale ed alimentare, con le linee guida qui indicate, si stabiliscono i requisiti per ottenere la certificazione da parte di quelle strutture ricettive e di ristorazione che, nella loro gestione, sono attente ad un'offerta di benessere e che ricadono all'interno della Regione Abruzzo contribuendo a promuovere e valorizzare l'Abruzzo come Regione del Benessere al fine di orientare l'offerta turistico-ricettiva in chiave di turismo sostenibile cogliendone le specificità, le bellezze naturali e l'impegno alla conservazione della natura, da sempre caratterizzanti l'azione di governo regionale.

La certificazione Abruzzo Regione del Benessere si inserisce all'interno della costante evoluzione nella ricerca del benessere quale multidisciplinare obiettivo sociale e ne rappresenta l'insieme strategico dei valori nei quali hanno già trovato ispirazione altri riconoscimenti e certificazioni regionali (come ad esempio il Disciplinare del sistema di governance della rete del turismo attivo e sostenibile, il Disciplinare per la realizzazione della rete regionale "Abruzzo Bike Friendly" e il disciplinare per l'istituzione, la concessione e l'uso del marchio collettivo "Ristorante Tipico d'Abruzzo"), integrandone così peculiarità e finalità.

I criteri qui di seguito individuati, tra obbligatori e facoltativi, che le strutture ricettive e della ristorazione dovranno soddisfare al fine del raggiungimento del punteggio previsto, evidenziano l'attenzione particolare che dovrà essere prestata al Territorio, alle Tradizioni ed alla Cultura regionali e agli aspetti attinenti al Benessere dei fruitori.

Al fine di valorizzare le eccellenze e spingere al continuo miglioramento, tra il punteggio minimo richiesto per la certificazione e quello massimo, raggiungibile rispettando tutti i criteri facoltativi, si individuano tre diversi livelli di offerta del benessere a cui corrisponderanno tre diverse vesti grafiche del logo di Abruzzo Regione del Benessere che attesterà la certificazione della struttura.

PERCHÉ CERTIFICARSI

Le strutture che si certificheranno *Abruzzo Regione del Benessere*, potranno trarne beneficio ulteriore avvalendosi delle attività istituzionali di diffusione e promozione del marchio predisposte dai competenti settori della Regione Abruzzo.

A titolo esemplificativo:

- a) divulgazione del brand “*Abruzzo Regione del Benessere*” presso gli stakeholders ed i portatori d’interesse legati al mercato turistico nazionale ed internazionale oltre gli operatori nel marketing del benessere;
- b) campagna di divulgazione e presentazione dell’elenco delle strutture ricettive e della ristorazione certificate “*Abruzzo Regione del Benessere*” per il tramite di materiale promozionale cartaceo e telematico in fiere, road show, eventi educational, etc.;
- c) organizzazione di educational di presentazione e conoscenza, per giornalisti e decisionmakers, del brand “*Abruzzo Regione del Benessere*”.

CHI PUÒ CERTIFICARSI

Possono certificarsi tutte le strutture ricettive appartenenti alle categorie sotto elencate:

- Hotel
- Motel
- Villaggi turistici e strutture all’aria aperta
- Residenze turistico-alberghiere
- Alberghi diffusi
- Bed & Breakfast (professionali e non professionali, con e senza Partita IVA)
- Residenze della salute (beauty farm)
- Agriturismi
- Country House

Oltre alle strutture ricettive, possono ottenere la certificazione *Abruzzo Regione del Benessere* anche

- gli esercizi di ristorazione e somministrazione pasti (con esclusione dei servizi catering).

COME CERTIFICARSI.

La struttura che vuole certificarsi *Abruzzo Regione del Benessere* deve soddisfare i requisiti relativi alle diverse tematiche del benessere e di seguito elencati. I criteri sono suddivisi in obbligatori, criteri che devono essere necessariamente tutti contemporaneamente soddisfatti, e facoltativi. È previsto un punteggio minimo di accesso alla certificazione che si ottiene sommando i diversi punteggi dei criteri facoltativi che la



struttura soddisfa. È possibile scegliere i criteri facoltativi da soddisfare per raggiungere il punteggio richiesto.

La struttura interessata alla certificazione può verificare in autonomia il soddisfacimento dei criteri obbligatori e il raggiungimento del punteggio minimo per la certificazione oppure affidarsi ad un consulente all'uopo individuato. Deve quindi inoltrare la domanda di certificazione all'organismo preposto alla verifica mediante autodichiarazione, allegando il modello prestabilito per l'indicazione dei criteri osservati e del punteggio raggiunto e la documentazione attestante il soddisfacimento dei criteri dichiarati, sulla base delle evidenze oggettive specificate nel *Manuale operativo per la certificazione* allegato alle presenti linee guida. Sulla base della documentazione inviata, l'ente certificatore effettuerà un sopralluogo per la verifica del rispetto di quanto dichiarato e la rispondenza ai criteri obbligatori e a quelli facoltativi selezionati. Alla struttura richiedente che avrà soddisfatto i necessari requisiti sarà data comunicazione dell'avvenuta certificazione e ad essa sarà consegnato il kit originale di "Abruzzo Regione del Benessere" da esporre. Quest'ultimo, sulla base del punteggio raggiunto, verrà rilasciato in uno dei tre differenti layout grafici e dovrà essere esposto nei luoghi di maggiore visibilità della struttura.

La certificazione verrà rilasciata a seguito di verifica preliminare dei requisiti soddisfatti e successivo sopralluogo effettuati da parte di un team di esperti di ARPA Abruzzo quale ente di certificazione.

Per i servizi di ricettività con meno di 10 camere è necessario raggiungere un punteggio minimo pari a 13; per le strutture con più di 10 camere il punteggio minimo è di 18 punti.

Per le strutture con meno di dieci camere, i tre intervalli sulla base dei quali sarà rilasciata la certificazione nelle diverse vesti grafiche del logo sono i seguenti:

- primo livello, punteggio compreso tra 13 e 35;
- secondo livello, punteggio tra 35,5 e 58;
- terzo livello, punteggio maggiore di 58,5, riconoscendo il più alto grado di benessere offerto.

Per le strutture con più di dieci camere, i tre diversi livelli della certificazione saranno assegnati in base ai seguenti intervalli:

- primo livello, punteggio compreso tra 18 e 41;
- secondo livello, punteggio tra 41,5 e 65;
- terzo livello, punteggio maggiore uguale a 65,5, riconoscendo il più alto grado di benessere offerto.

Per le strutture ricettive in cui è presente un servizio di ristorazione interno, la certificazione contemporanea delle due attività di ricettività e ristorazione garantirà un coefficiente moltiplicativo pari a 1,2 da utilizzare per il calcolo del punteggio ottenuto ai fini della certificazione (punteggio per accedere alla certificazione = punteggio dato dalla somma dei punteggi corrispondenti ai criteri facoltativi soddisfatti x 1,2). La certificazione sia contemporanea che successiva delle strutture determinerà il rilascio di due certificazioni differenti, una per il servizio di ricettività e l'altra per quella di ristorazione e somministrazione pasti.



Per i servizi di ristorazione, è prevista l'assegnazione della certificazione con un punteggio minimo di 5,5.

I tre diversi livelli del logo saranno assegnati in base ai seguenti intervalli:

- primo livello, punteggio compreso tra 5,5 e 15;
- secondo livello, punteggio tra 15,5 e 25;
- terzo livello, punteggio superiore a 25,5, costituisce il più alto grado di benessere offerto.

Per le strutture di somministrazione pasti, interne o appartenenti a strutture ricettive, la certificazione contemporanea delle due attività, ristorazione e ricettività, garantirà un coefficiente moltiplicativo pari a 1,2 da utilizzare per il calcolo del punteggio ottenuto ai fini della certificazione (punteggio per accedere alla certificazione = punteggio dato dalla somma dei punteggi corrispondenti ai criteri facoltativi soddisfatti x 1,2). La certificazione sia contemporanea che successiva delle strutture determinerà il rilascio di due certificazioni differenti, una per il servizio di ricettività e l'altra per quella di somministrazione pasti.

Nella web app "*Abruzzo Benessere*", i punteggi ottenuti e le relative differenti vesti grafiche del logo saranno più evidenti agli avventori e permetteranno di filtrare le proposte di strutture certificate anche in base alle performances di benessere riconosciute loro attraverso la certificazione. A prescindere dalla specifica web app, i diversi punteggi ottenuti potranno inoltre essere utilizzati come carattere di priorità nelle attività di promozione che saranno realizzate per il brand *Abruzzo Regione del Benessere* e per la concessione di eventuali finanziamenti regionali (vedere specifico punto "*Perché registrarsi*").

DURATA E VALIDITÀ DELLA CERTIFICAZIONE.

La certificazione avrà una durata di due anni, al termine dei quali, la struttura certificata dovrà presentare richiesta di rinnovo e di valutazione al fine della conferma del proprio livello o del raggiungimento di un livello superiore. La richiesta di rinnovo completa della relativa documentazione attestante il raggiungimento del punteggio e del rispetto dei criteri obbligatori e facoltativi previsti deve essere inoltrata all'ente certificatore almeno due mesi prima della scadenza.

Al fine di constatare il permanere della rispondenza ai requisiti previsti, durante il periodo di validità della certificazione, l'ente di certificazione si riserva la possibilità di effettuare verifiche a campione presso le strutture certificate.

Nel caso in cui venissero riscontrate anomalie durante queste verifiche, verrà assegnato un congruo tempo di adeguamento, decorso il quale, se la struttura non si è adeguata, decadrà la certificazione.

USO DEL LOGO

La struttura certificata potrà far uso e fregiarsi del logo di "*Abruzzo Regione del Benessere*" utilizzando: il proprio sito web, la propria carta intestata e qualsivoglia altro strumento pubblicitario purché riprodotto nella forma grafica, nel rapporto di scala e nel rispetto dei dettagli dell'immagine coordinata prevista dal "*Regolamento per l'utilizzo del marchio ARB*" allegato.



STRUTTURE RICETTIVE

Criteri obbligatori

Manutenzione: La manutenzione periodica degli impianti è effettuata secondo le disposizioni di legge e/o secondo le pertinenti istruzioni del fabbricante. Tale manutenzione riguarda in modo particolare ma non esclusivo le apparecchiature che usano gas refrigeranti F-gas impianti di climatizzazione, celle frigorifere), centrali termiche, ascensore, montascale ed eventuali dispositivi antincendio presenti.

Efficienza energetica degli apparecchi per il riscaldamento d'ambiente e per il riscaldamento dell'acqua: nel caso siano presenti apparecchi per il riscaldamento dell'acqua sanitaria e dell'ambiente (che utilizzano come mezzo di riscaldamento l'acqua), questi devono avere una efficienza minima $\eta \geq$ al 93% per tutti gli apparecchi che non siano pompe di calore o che siano alimentati a biomassa, mentre le pompe di calore caratterizzate da un $GWP \leq 2.000$ devono avere un'efficienza energetica stagionale $\eta \geq 75\%$.

Se presenti, gli apparecchi elettrici che effettuano esclusivamente il riscaldamento dell'acqua sanitaria, questi devono possedere almeno i seguenti indicatori di efficienza energetica:

Tipo di scaldacqua	Indicatore di efficienza energetica
Tutti gli scaldacqua con un profilo di carico dichiarato $\leq S$	Classe energetica B ⁽¹⁾
Tutti gli scaldacqua tranne gli scaldacqua a pompa di calore con un profilo di carico dichiarato $> S$ e $\leq XXL$	Classe energetica B ⁽¹⁾
Scaldacqua a pompa di calore con un profilo di carico dichiarato $> S$ e $\leq XXL$	Classe energetica A ⁽¹⁾
Tutti gli scaldacqua con un profilo di carico dichiarato $> XXL$ (3XL e 4XL)	Efficienza energetica di riscaldamento dell'acqua $\geq 131\%$ ⁽²⁾

Efficienza energetica degli apparecchi per il condizionamento dell'aria e delle pompe di calore ad aria: Gli apparecchi domestici per il condizionamento dell'aria e le pompe di calore ad aria installati devono essere almeno di classe di efficienza energetica SSER (in raffreddamento) A+³.

Questo criterio non si applica agli apparecchi che utilizzano fonti energetiche non elettriche o che non utilizzano esclusivamente l'aria come mezzo di trasferimento termico;

¹ Ai sensi dell'allegato II del regolamento delegato (UE) n. 812/2013 della Commissione

² Ai sensi dell'allegato VI del regolamento (UE) n. 814/2013 della Commissione.

³ Classe energetica definita ai sensi del Regolamento delegato (UE) n. 626/2011.



Efficienza energetica dell'illuminazione: almeno il 50% di tutta l'illuminazione della struttura ricettiva deve appartenere alla classe energetica F⁴ o superiore o classe energetica A⁵ se riferita al Regolamento 874/2012.

Combustibili non ammessi: Quali fonti di energia non sono ammessi carbone o oli combustibili con un tenore di zolfo superiore allo 0,1 %.

Dispositivi idraulici efficienti: Per i rubinetti di bagni e docce, il flusso d'acqua medio non può superare 8,5 litri/minuto o devono presentare un dispositivo con sensore di prossimità che eroghi acqua solo in presenza dell'utente. NB: sono esonerate le vasche da bagno, le docce con soffione a pioggia e le docce idromassaggio.

Kit di benvenuto o kit cortesia: Qualora la struttura utilizzi tali kit per i propri ospiti dovranno contenere esclusivamente prodotti certificati Ecolabel oppure biologici e interamente biodegradabili. Se la struttura appartiene ad una catena alberghiera caratterizzata da una linea di prodotti esclusiva ed identificativa della catena stessa, tale requisito può non essere applicato.

Divieto di fumare nelle aree comuni e nelle camere: Non è permesso fumare nelle aree comuni al chiuso e non è permesso fumare in almeno il 50 % delle camere o degli alloggi. Il divieto deve essere stabile e deve essere evidenziato con opportuna segnaletica fissa. Il numero delle camere fumatori e non fumatori deve essere specificato sul sito web della struttura.

Raccolta differenziata: Per quanto riguarda la raccolta dei rifiuti la struttura ricettiva sarà tenuta ad effettuarla in aderenza alle indicazioni del Comune di appartenenza in quella zona.

Superamento barriere architettoniche per la mobilità⁶: la struttura deve garantire la completa accessibilità orizzontale e verticale ai diversamente abili all'interno dello stabile, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

WiFi: Deve essere garantito l'accesso ad internet in tutta la struttura con connessione Wi-Fi gratuita.

Materasso di buona fattura ed in buone condizioni: I materassi non potranno avere un'anzianità superiore a 10 anni;

Buona climatizzazione estiva ed invernale della camera: messa a sistema della pulizia ed igienizzazione periodica dei filtri dei fan coil ogni 6 mesi (Registro delle igienizzazioni e

⁴ Classe energetica definita in conformità al Regolamento (UE) n. 2019/2015.

⁵ Classe energetica definita in conformità all'allegato VI al Regolamento delegato (UE) n. 874/2012.

⁶ Il criterio si applica ai livelli 2 e 3 della certificazione ARB e non è applicabile ad immobili per i quali la competente soprintendenza per i beni architettonici abbia espresso un parere negativo al progetto di adeguamento per l'abbattimento delle barriere architettoniche.



degli interventi). Se la struttura è caratterizzata da apertura stagionale (massimo 6 mesi) è consentita una sola igienizzazione l'anno.

Gestione sistematica della rotazione materassi estate-inverno e capo-piedi: la rotazione deve avvenire 2 volte l'anno e la struttura deve dotarsi di un "registro delle rotazioni" su cui registrare le operazioni periodiche. Se la struttura è caratterizzata da apertura stagionale (massimo 6 mesi) è consentita una sola rotazione l'anno.

Varietà nella prima colazione: per la prima colazione devono essere proposti ed evidenziati (mediante la creazione di un angolo della tipicità, uno spazio definito oppure mediante l'apposizione di specifiche etichette) almeno due prodotti tipici del territorio abruzzese (i cosiddetti prodotti a filiera corta) e/o della tradizione.

Inoltre, devono sempre essere disponibili e offerti su richiesta del cliente prodotti gluten free e prodotti senza lattosio (es. cornetto senza glutine e/o senza lattosio, biscotti senza glutine, yogurt e altri latticini senza lattosio, ecc).

Accoglienza: Presenza di personale con buona conoscenza della lingua inglese.

Empatia e professionalità: Accoglienza del personale empatica verso il cliente ed improntata alla diffusione della conoscenza del benessere che offre il territorio (formazione certificata del personale mediante corsi specifici erogati dagli Enti Bilaterali o altri enti di formazione certificata)⁷.

Materiale informativo: le informazioni storiche e/o quelle relative a eventi culturali, musei, visite guidate, sagre ed altri eventi nel territorio limitrofo devono essere riportate nel sito e sull'eventuale materiale cartaceo. Le due fonti divulgative, qualora coesistenti, devono essere collegate tra loro ed aggiornate.

Fonte delle informazioni: il sito web della struttura deve contenere link e richiami a siti ufficiali e piattaforme web che rimandano a informazioni storiche, culturali e di intrattenimento.

⁷ Applicabile a seguito della seconda edizione dello specifico corso erogato dagli enti bilaterali



Criteri facoltativi

1. Registrazione EMAS, certificazione Ecolabel o ISO della struttura ricettiva (massimo 3 punti): La struttura ricettiva è:
 - 1.1 registrata in base al sistema di ecogestione e audit dell'Unione Europea (EMAS) o certificata Ecolabel Europeo (3 punti);
 - 1.2 certificata conformemente alla norma ISO 14001 o alla norma ISO 50001 (2 punti).
2. Maggiore efficienza energetica degli apparecchi per il condizionamento dell'aria e delle pompe di calore ad aria (1 punto): Gli apparecchi per il condizionamento dell'aria e le pompe di calore ad aria installati devono essere tutti almeno di classe di efficienza energetica SEER A++ ⁸(1 punto).
3. Ulteriore efficienza energetica dell'illuminazione (massimo 2 punti):
 - 3.1 Qualora almeno l'80% di tutta l'illuminazione della struttura ricettiva sia di classe energetica F⁹ (classe A se riferita alla vecchia etichetta energetica¹⁰) si avrà 1 punto in più.
 - 3.2 Se il 100% dell'illuminazione della struttura è almeno di classe F⁹ (classe A se riferita alla vecchia etichetta energetica¹⁰), si ottiene un punteggio aggiuntivo di 2 punti (i due punteggi non possono essere sommati).
4. Collaborazioni (1 punto): se la struttura stipula convenzioni o mantiene altri rapporti collaborativi con associazioni culturali e di promozione, istituzioni pubbliche e private per essere aggiornata sugli eventi di intrattenimento presenti sul territorio ottiene 1 punto;
5. Materiale informativo (massimo 2 punti):
 - 5.1 presenza di un corner point per la divulgazione di informazioni specifiche sulla storia e la cultura locale e abruzzese +1 punto;
 - 5.2 se le informazioni fornite sono relative ai beni architettonici del territorio abruzzese e loro inquadramento storico +0,5 punti;
 - 5.3 se le informazioni fornite sono relative alle antiche popolazioni del Territorio d'Abruzzo +0,5 punti.I punti vengono sommati.
6. Aggiornamento a mezzo stampa (1 punto): la struttura aggiorna periodicamente le notizie veicolate dalla stampa, anche mediante filmati o schermate proiettati all'interno della struttura oppure mediante una bacheca, riportando gli eventi del giorno o della settimana desunti da quotidiani e altre fonti di carta stampata e siti web (+1 punto);

⁸ Classe energetica definita ai sensi del Regolamento delegato (UE) n. 626/2011.

⁹ Classe energetica definita in conformità al Regolamento (UE) n. 2019/2015.

¹⁰ Classe energetica definita in conformità all'allegato VI al Regolamento delegato (UE) n. 874/2012.



7. Isolamento termico delle finestre (2 punti): Il 90 % delle finestre nelle camere e nelle aree comuni riscaldate e/o condizionate è isolato con infissi a taglio termico e presentano una trasmittanza termica inferiore al valore limite indicato dall'allegato B del Decreto del Ministero dello sviluppo economico 11/03/2008, come modificato dal D.M. 26/01/2010 (2 punti).
8. Asciugamani elettrici con sensore di prossimità (1 punto): Tutti gli asciugamani elettrici sono muniti di sensori di prossimità o hanno ottenuto un marchio ISO tipo I (1 punto).
9. Autogenerazione in loco di energia elettrica da fonti rinnovabili (massimo 5 punti): La struttura ricettiva dispone in situ della possibilità di generare energia elettrica da fonti rinnovabili, fra cui sistema locale fotovoltaico o di energia eolica, che generi:
9.1 almeno il 10 % del consumo generale annuo di energia elettrica (1 punto);
9.2 almeno il 20 % del consumo generale annuo di energia elettrica (3 punti);
9.3 almeno il 50 % del consumo generale annuo di energia elettrica (5 punti).
10. Autogenerazione di acqua calda sanitaria (2 punti): Se la struttura ricettiva dispone di un impianto solare termico ad uso esclusivo della struttura +2 punti.
11. Specie autoctone o esotiche non invasive utilizzate per piantagioni all'esterno e piante vere all'interno (massimo 3 punti):
11.1 Se la vegetazione delle aree esterne di proprietà è composta da specie esotiche non invasive + 1 punto;
11.2 Se la vegetazione delle aree esterne di proprietà è composta esclusivamente da specie autoctone +2 punti.
11.3 Se è presente arredo verde, in caso sia 100% naturale, +1 punto.
12. Prodotti di carta (massimo 2 punti):
12.1 Se la carta igienica utilizzata in struttura ha marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 1 punto.
12.2 Se il tessuto carta e tovaglioli utilizzati nell'area breakfast hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti
12.3 Se la carta da ufficio e la carta stampata utilizzate hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti.
13. Detergenti ecologici (1 punto): utilizzo esclusivo di detergenti a marchio Ecolabel e ricaricabili (1 punto)



- 14 Prodotti certificati (massimo 7 punti): Se almeno il 50% dei prodotti da bagno e detersivi (detersivi per piatti (a mano), detersivi per lavastoviglie, detersivi per bucato, prodotti generici per la pulizia, detersivi sanitari, saponi e shampoo, balsamo per capelli) o il 20% di beni durevoli (biancheria da letto, asciugamani e biancheria da tavola, computer, televisori, mobili di legno, aspirapolvere, rivestimenti del suolo, dispositivi per il trattamento di immagini, materassi da letto) presenti nella struttura ricettiva ha ottenuto il marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, la struttura otterrà un punteggio maggiore. In particolare, si assegneranno +0,5 punti per ciascuna categoria di prodotti da bagno o detersivi che rispetta la percentuale fino ad un massimo di 3 punti e +1 punto per ciascuna categoria di beni durevoli fino ad un massimo di 4 punti. Sono esclusi i prodotti per la detergenza e i materassi certificati Ecolabel se applicabili gli specifici criteri (criteri 14 e 16).
- 15 Materassi certificati Ecolabel (massimo 3 punti):
- 15.1 Se almeno il 60% dei materassi presenti nella struttura sono a marchio Ecolabel (2 punti);
 - 15.2 Se almeno il 100% dei materassi presenti nella struttura sono a marchio Ecolabel (3 punti).
- 16 Prodotti per la prima colazione locali e biologici (1 punto): Se per la prima colazione sono proposti almeno due prodotti tra frutta e verdura fresche (intese come alimento intero, macedonia, spremuta o estratto) che soddisfino contemporaneamente i criteri della provenienza locale e della stagionalità (1 punto). Ai fini del presente criterio, per «locale» s'intende prodotto all'interno della regione Abruzzo.
- 17 Varietà nella prima colazione (massimo 2 punti): Nel caso la struttura proponga a colazione i cibi seguenti, potrà aumentare il proprio punteggio di 0,5 per ogni tipologia fino ad un massimo di 2 punti:
- 17.1 colazione continentale (possibilità di scegliere tra colazione dolce e salata);
 - 17.2 cereali integrali (ad alto contenuto di fibre come pane integrale, fette biscottate integrali, cereali integrali e biscotti integrali) o muesli;
 - 17.3 miele, marmellate e composte locali;
 - 17.4 latte e derivati a ridotto contenuto di grassi (come latte scremato, yogurt magro, yogurt greco, kefir, formaggi magri)
 - 17.5 frutta secca;
 - 17.6 ortaggi stagionali;
 - 17.7 angolo dedicato a thé e tisane.
- 18 Colazione bilanciata (1 punto): La struttura può posizionare, sul tavolo dei prodotti della colazione o sui tavoli a disposizione degli ospiti, un espositore con proposte di breakfast da parte di un nutrizionista. Questa opzione consente di ottenere un ulteriore punto.



- 19 Superamento barriere architettoniche (1,5 punti): Indicazioni in BRAILLE per ipovedenti negli ascensori e nei corridoi in corrispondenza delle porte delle camere (1,5 punti)
- 20 Accoglienza strutturata di animali di piccola/media taglia (massimo 2 punti):
20.1 se la struttura consente l'ingresso di animali domestici di piccola e media taglia, in presenza di un regolamento interno per la corretta gestione degli animali e della pulizia ulteriore delle stanze potrà ottenere 1 punto. Tale possibilità dovrà essere specificata sul sito web della struttura;
20.2 se la struttura è certificata dogwelcome® otterrà 2 punti (criterio non cumulabile con il criterio 21.1)
- 21 Carta dei cuscini (2 punti): Presenza nella struttura di offerta di varie tipologie di cuscini, di vario materiale e consistenza (offerta di una "carta dei cuscini" disponibili a richiesta anche per soggetti allergici e soggetti con cervicale) con almeno un kit cuscini ogni 15 camere (2 punti)
- 22 Oscuramento (1 punto): Possibilità di oscurare completamente la camera mediante tapparelle, scuri, tende oscuranti o altro (1 punti)
- 23 Igienizzazione camera (2 punti): Gestione dell'igienizzazione delle camere con sistema ad ozono, ipoclorito di sodio o altri dispositivi certificati equivalenti prima dell'arrivo del cliente (2 punti).
- 24 Trattamento anti legionella (2 punti): Esistenza e corretta gestione di un impianto anti legionella a garanzia dell'uso dell'acqua sanitaria da parte del cliente (2 punti).
- 25 Prodotti e servizi per il benessere (massimo 3 punti):
25.1 Utilizzo nei gadget al cliente di almeno un prodotto cosmetico ecologico (bio e naturale) che richiami il concetto di benessere (es. una crema per la cura del corpo) (1 punti);
25.2 Presenza di un centro benessere all'interno della struttura aperto anche ad utenti esterni, non ospiti della struttura ricettiva (2 punti);
25.3 Presenza di almeno un/a massaggiatore/trice convenzionato che possa operare in spazi dedicati (1 punto).
- 26 Bilancia (0,5 punti): Presenza di una bilancia impedenziometrica pesa persone in almeno il 30% delle camere (0,5 punti).
- 27 Attività fisica e benessere indoor (massimo 2 punti):
27.1 Presenza nella struttura ricettiva di uno spazio wellness e/o fitness (2 punti);
27.2 Esistenza di una convenzione con una palestra nelle vicinanze dell'albergo che permetta ai clienti di fare attività fisica durante la permanenza in struttura (1 punto)



- 28 Spazi comuni (0,5 punti): Musica filodiffusa alla Reception o altre aree comuni (0,5 punti)
- 29 Accoglienza (massimo 2 punti): Presenza di personale multilingue: per la lingua tedesca (1 punto); + 0,5 punti per ogni altra lingua parlata da uno o più segretari della reception fino ad un massimo di 2 punti.
- 30 Caricabatterie wireless (0,5 punti): Presenza di caricabatterie wireless ad uso gratuito per gli smartphone nella hall o luoghi comuni (0,5 punti).
- 31 Mobilità sostenibile (massimo 4 punti):
32.1 Disponibilità per i clienti di almeno 1 bicicletta elettrica o muscolare ogni 10 camere di proprietà della struttura ricettiva (2 punti)
32.2 Disponibilità di colonnine di ricarica per le auto elettriche dei clienti presso la struttura (2 punti).
- 32 Partecipazione a fiere e mercati del Turismo, ad attività di promozione e comunicazione regionali promosse dalla Regione Abruzzo o degli enti e aziende pubblici regionali di promozione turistica o di tutela ambientale, in forma singola o associata, diretta o per il tramite della propria associazione/consorzio; così come partecipazione alle attività di promozione e commercializzazione delle PMC/DMC (massimo 3 punti):
32.1 Superiori a tre, negli ultimi 5 anni
32.2 Se in Italia +1 punto;
32.3 Se all'estero +2 punti.
- 33 Campagne pubblicitarie (massimo 3 punti): Superiori ad una, negli ultimi 5 anni, in forma singola o associata (anche sponsorizzazioni social):
33.1 Se in Italia 1 punto
33.2 Se all'estero 2 punti.
- 34 Siti web e piattaforme commerciali (1 punto): Adesione ad almeno tre siti web o piattaforme commerciali, in forma singola o associata (1 punto).
- 35 Promozione del Territorio abruzzese e del benessere (massimo 4 punti):
35.1 Diffusione di un video (anche muto), realizzato in forma singola o associata, con proiezione interna o esterna alla struttura+0,5 punti;
35.2 Diffusione di un video bilingue, realizzato in forma singola o associata, con proiezione interna alla struttura+1 punto o esterna alla struttura +2 punti;
35.3 Diffusione negli spazi comuni interni di messaggi promozionali orientati agli aspetti del "benessere" (1 punto);
35.4 Attività inserita sulla piattaforma DMS regionale (1 punto);
35.5 Adesione a club di prodotto o altre aggregazioni di vendita sul tema "benessere" con marchi regionali e/o nazionali (0,5 punti);
35.6 Socio diretto o indiretto di PMC/DMC (1 punto);
35.7 Attività che partecipa a progetti/piattaforme sul turismo sostenibile (0,5 punti);



35.8 Promozione del territorio e del benessere mediante video e messaggi su social network.

- 36 Convenzioni attive (1 punto): la struttura che avrà sottoscritto almeno due convenzioni commerciali con aziende, tour operator o OTA (CRAL e altri) avrà 1 punto.
- 37 Ristorazione interna alla struttura ricettiva (massimo 5 punti):
- 37.1 Se la struttura presenta un servizio interno aggiunge 1 punto;
 - 37.2 Con la presenza di menu bilingue si può conseguire un ulteriore punteggio di 1 punto;
 - 37.3 Se nel menu c'è una preponderanza di piatti e vini regionali abruzzesi, + 2 punti;
 - 37.4 Se il menu contiene soli piatti e vini regionali, + 3 punti.
- I criteri 37.3 e 37.4 non si possono sommare.
- 38 Ristorazione esterna convenzionata con la struttura (1 punto): se il servizio di ristorazione è convenzionato con ristoranti che propongano almeno un menu completo di prodotti tipici abruzzesi (devono essere presenti un primo, un secondo e un dolce tipici) si aggiunge 1 punto.
- 39 Intrattenimenti e attività all'aria aperta (massimo 5 punti):
- 39.1 Se la struttura propone un calendario attività con escursioni settimanali all'interno del Territorio regionale (mediante organizzazione interna o per mezzo di associazioni esterne) guadagna 3 punti;
 - 39.2 Se organizza spettacoli serali nella struttura avrà 1 punto. Nel caso in cui gli spettacoli serali settimanali all'interno della struttura siano inerenti la storia o le tradizioni d'Abruzzo, un ulteriore punto;
 - 39.3 Con l'organizzazione o la promozione di visite guidate ai musei presenti nella Regione Abruzzo la struttura aggiunge 1 punto ulteriore.
- 40 Navetta (massimo 2,5 punti): se la struttura è dotata di un mezzo di trasporto messo a disposizione degli ospiti come servizio navetta, acquisisce punteggio aggiuntivo come sotto specificato:
- 40.1 In caso di autovettura fino a 4 posti passeggeri (+ conducente), 1 punto;
 - 40.2 Mezzo di trasporto con ≥ 5 posti passeggeri (+ conducente), 1,5 punti;
 - 40.3 Autovettura o altro mezzo dotato di dispositivi per il trasporto dei disabili 2,5 punti.
- 41 Navetta sostenibile (massimo 1,5 punti): Se il mezzo di trasporto messo a disposizione degli ospiti come servizio navetta previsto al criterio 41 è del tipo:
- 41.1 Ibrido o plug-In, si ottengono 0,5 punti in più;
 - 41.2 Elettrico, si ottengono 1,5 punti in più.



- 42 Attività motoria con disabilità (5 punti): se la struttura individua una o più figure professionali (laureato in scienze motorie o diplomato ISEF) con il compito di accompagnare i portatori di handicap nello svolgimento dell'attività motoria "speciale", nei percorsi ad essi idonei e con mezzi adeguati alla tipologia di handicap, potrà conseguire un punteggio aggiuntivo di 5 punti.
- 43 Attrezzatura sportiva (massimo 6 punti): la struttura che mette a disposizione degli ospiti almeno una attrezzatura per ogni ambiente naturale che caratterizza il luogo in cui si trova (es. maschera e pinne per ambienti marini e lacustri, racchette da trekking per percorsi montani e collinari, ciaspole per le località sciistiche) potrà conseguire un punteggio aggiuntivo fino a massimo 6 punti. In particolare:
- 43.1 per ciascuna "piccola" attrezzatura (es. maschera e pinne, racchette da trekking, ciaspole, bicicletta muscolare, ecc) sarà assegnato un punteggio integrativo pari a +0,5, fino ad un massimo di 2 punti;
 - 43.2 per ciascuna "grande" attrezzatura (es. canoa, tavola da surf e vele da windsurf, set da sci completo, bicicletta elettrica) verranno assegnati 2 punti, fino ad un massimo di 4 punti.
- Il criterio si applica alla sola attrezzatura fornita gratuitamente e in buono stato.
- 44 Attrezzatura per disabilità (massimo 8 punti): la struttura che mette a disposizione degli ospiti portatori di handicap almeno una attrezzatura specifica per ogni ambiente naturale che caratterizza il luogo in cui si trova (es. maschera e pinne per ambienti marini e lacustri, racchette da trekking per percorsi montani e collinari, ciaspole per le località sciistiche) potrà conseguire un punteggio aggiuntivo fino a massimo 8 punti. In particolare:
- 44.1 per ciascuna "piccola" attrezzatura speciale sarà assegnato un punteggio integrativo pari a +0,5, fino ad un massimo di 3 punti;
 - 44.2 per ciascuna "grande" attrezzatura speciale verranno assegnati 2 punti, fino ad un massimo di 6 punti.
- Il criterio si applica alla sola attrezzatura fornita gratuitamente, in buono stato e che abbia caratteristiche specifiche per adattarsi alle diverse disabilità.
- 45 Sentiero benessere (2 punti): Se il responsabile della struttura o chi per esso individua e favorisce la fruizione di un percorso naturale ben definito (tratto di spiaggia, sentiero montano, collinare o pianeggiante, percorso lacustre o fluviale) mediante apposita proposta all'interno della struttura, accresce il proprio punteggio di 2 punti. Il percorso può essere o meno adiacente alla struttura. Ogni sentiero sarà successivamente catalogato da un esperto sulla base del livello di difficoltà in: sentiero benessere base, medio e avanzato.



- 46 Disciplinare Turismo attivo e sostenibile (2 punti): al fine di promuovere la diffusione del disciplinare in oggetto e dei principi di sostenibilità e del turismo sostenibile in essi contenuti e di cui Abruzzo Regione del Benessere è promotore, alle strutture che avranno aderito e ottenuto il marchio "*active and sustainable tourism*" saranno riconosciuti 2 punti aggiuntivi¹¹.
- 47 Disciplinare Abruzzo bike friendly (fino a 3 punti): al fine di promuovere la diffusione del disciplinare in oggetto e dei principi di sostenibilità, dell'attività fisica e del benessere in essi contenuti e di cui Abruzzo Regione del Benessere è promotore, alle strutture che avranno aderito e ottenuto il marchio "*Abruzzo bike friendly*"¹² saranno riconosciuti 2 punti aggiuntivi per la versione standard e 3 punti per la versione superior.
- 48 Marchio Ospitalità italiana (1 punto): al fine di favorire ulteriormente lo sviluppo delle imprese turistiche, alle strutture che avranno aderito e ottenuto il marchio "*Ospitalità italiana*"¹³, rispettando i requisiti qualitativi definiti nel relativo Disciplinare predisposto dall'ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) sarà riconosciuto 1 punto aggiuntivo.

¹¹ Disciplinare del Sistema di governance della rete del Turismo Attivo e sostenibile - DGR n. 72 del 03/02/2020.

¹² Disciplinare per la realizzazione della Rete Regionale "Abruzzo Bike Friendly" - DGR n. 72 del 03/02/2020.

¹³ <https://www.isnart.it/ospitalita-italiana/>



STRUTTURE PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI/RISTORAZIONE

Criteri obbligatori.

Manutenzione: La manutenzione periodica degli impianti è effettuata secondo le disposizioni di legge e/o secondo le pertinenti istruzioni del fabbricante. Tale manutenzione riguarda in modo particolare ma non esclusivo le apparecchiature che usano gas refrigeranti F-gas (impianti di climatizzazione, celle frigorifere), centrali termiche, ascensore, montascale ed eventuali dispositivi antincendio presenti.

Efficienza energetica degli apparecchi per il riscaldamento d'ambiente e per il riscaldamento dell'acqua: nel caso siano presenti apparecchi per il riscaldamento dell'acqua sanitaria e dell'ambiente (che utilizzano come mezzo di riscaldamento l'acqua), questi devono avere una efficienza minima $\eta \geq$ al 93% per tutti gli apparecchi che non siano pompe di calore o che siano alimentati a biomassa, mentre le pompe di calore caratterizzate da un $GWP \leq 2.000$ devono avere un'efficienza energetica stagionale $\eta \geq 75\%$.

Se presenti, gli apparecchi elettrici che effettuano esclusivamente il riscaldamento dell'acqua sanitaria, questi devono possedere almeno i seguenti indicatori di efficienza energetica:

Tipo di scaldacqua	Indicatore di efficienza energetica
Tutti gli scaldacqua con un profilo di carico dichiarato $\leq S$	Classe energetica B ⁽¹⁴⁾
Tutti gli scaldacqua tranne gli scaldacqua a pompa di calore con un profilo di carico dichiarato $> S$ e $\leq XXL$	Classe energetica B ⁽¹⁴⁾
Scaldacqua a pompa di calore con un profilo di carico dichiarato $> S$ e $\leq XXL$	Classe energetica A ⁽¹⁴⁾
Tutti gli scaldacqua con un profilo di carico dichiarato $> XXL$ (3XL e 4XL)	Efficienza energetica di riscaldamento dell'acqua $\geq 131\%$ ⁽¹⁵⁾

Efficienza energetica degli apparecchi per il condizionamento dell'aria e delle pompe di calore ad aria: Gli apparecchi domestici per il condizionamento dell'aria e le pompe di calore ad aria installati devono essere almeno di classe di efficienza energetica SSER (in raffreddamento) A+¹⁶.

Questo criterio non si applica agli apparecchi che utilizzano fonti energetiche non elettriche o che non utilizzano esclusivamente l'aria come mezzo di trasferimento termico;

¹⁴ Ai sensi dell'allegato II del regolamento delegato (UE) n. 812/2013 della Commissione

¹⁵ Ai sensi dell'allegato VI del regolamento (UE) n. 814/2013 della Commissione.

¹⁶ Classe energetica definita ai sensi del Regolamento delegato (UE) n. 626/2011.



Efficienza energetica dell'illuminazione: almeno il 50% di tutta l'illuminazione della struttura ricettiva deve appartenere alla classe energetica F¹⁷ o superiore o classe energetica A¹⁸ se riferita al Regolamento 874/2012.

Combustibili non ammessi: Quali fonti di energia non sono ammessi carbone o oli combustibili con un tenore di zolfo superiore allo 0,1 %.

Dispositivi idraulici efficienti: Peri rubinetti di bagni e docce, il flusso d'acqua medio non può superare 8,5 litri/minuto o devono presentare un dispositivo con sensore di prossimità che eroghi acqua solo in presenza dell'utente. NB: sono esonerate le vasche da bagno, le docce con soffione a pioggia e le docce idromassaggio.

Selezione di vini locali: la struttura deve avere una selezione di vini tipici abruzzesi (DOC, DOCG, IGP, IGT, STG). Tale selezione deve essere pari ad almeno il 10% del totale delle etichette proposte o deve presentare almeno n.5 etichette abruzzesi.

Metodi di cottura a ridotto contenuto di grassi: tra i piatti devono essere presenti pietanze cotte con metodi di cottura a basso contenuto di grassi che garantiscono la conservazione dei principi nutritivi (esempi: al vapore, al cartoccio, alla griglia, al forno, nella friggitrice ad aria, sottovuoto, a basse temperature, in pentola a pressione). Il metodo di cottura deve essere specificato sul menù.

Condimenti: devono essere messi in evidenza e a disposizione dell'ospite olio extra vergine d'oliva locale e sale iodato.

Menu abruzzese: il menù del ristorante deve presentare almeno il 20%¹⁹ di produzioni tipiche d'Abruzzo. Tali piatti e la loro tipicità devono essere messi in evidenza.

Per "*pietanze tipiche della cucina locale*" si intendono i prodotti inseriti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Abruzzo*, come integrato dai prodotti presenti nell'*Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo*.

In alternativa, all'interno di tal percentuale, possono essere ricomprese le pietanze preparate con prodotti endemici, locali e che richiama località regionali.

¹⁷ Classe energetica definita in conformità al Regolamento (UE) n. 2019/2015.

¹⁸ Classe energetica definita in conformità all'allegato VI al Regolamento delegato (UE) n. 874/2012.

¹⁹ Tale percentuale dovrà essere calcolata valutando il numero di pietanze tipiche rispetto al totale delle pietanze riportate nel menu.



Criteri facoltativi

1. Registrazione EMAS o ISO della struttura ricettiva (massimo 3 punti): La struttura ricettiva è:
 - 1.1 registrata in base al sistema di ecogestione e audit dell'Unione Europea (EMAS) (3 punti);
 - 1.2 certificata conformemente alla norma ISO 14001 o alla norma ISO 50001 (2 punti);
2. Maggiore efficienza energetica degli apparecchi per il condizionamento dell'aria e delle pompe di calore ad aria (1 punto): Gli apparecchi per il condizionamento dell'aria e le pompe di calore ad aria installati devono essere tutti almeno di classe di efficienza energetica SEER A++²⁰(1 punto).
3. Ulteriore efficienza energetica dell'illuminazione (massimo 2 punti):
 - 3.1 Qualora almeno l'80% di tutta l'illuminazione della struttura ricettiva sia di classe energetica F²¹ (classe A se riferita alla vecchia etichetta energetica²²) si avrà 1 punto in più.
 - 3.2 Se il 100% dell'illuminazione della struttura è almeno di classe F²¹ (classe A se riferita alla vecchia etichetta energetica²²), si ottiene un punteggio aggiuntivo di 2 punti (i due punteggi non possono essere sommati).
4. Isolamento termico delle finestre e delle pareti vetrate (2 punti): Il 90 % delle finestre e delle pareti vetrate del ristorante propriamente detto e nelle aree comuni riscaldate e/o condizionate è isolato con infissi a taglio termico e presentano una trasmittanza termica inferiore al valore limite indicato dall'allegato B del Decreto del Ministero dello sviluppo economico 11/03/2008, come modificato dal D.M. 26/01/2010 (2 punti).
5. Asciugamani elettrici con sensore di prossimità (1 punto): Tutti gli asciugamani elettrici sono muniti di sensori di prossimità o hanno ottenuto un marchio ISO tipo I (1 punto).
6. Autogenerazione in loco di energia elettrica da fonti rinnovabili (massimo 5 punti): La struttura di ristorazione dispone in situ della possibilità di generare energia elettrica da fonti rinnovabili, fra cui sistema locale fotovoltaico o di energia eolica, che generi:
 - 6.1 Almeno il 10 % del consumo generale annuo di energia elettrica (1 punto);
 - 6.2 Almeno il 20 % del consumo generale annuo di energia elettrica (3 punti);
 - 6.3 Almeno il 50 % del consumo generale annuo di energia elettrica (5 punti).

²⁰ Classe energetica definita ai sensi del Regolamento delegato (UE) n. 626/2011.

²¹ Classe energetica definita in conformità al Regolamento (UE) n. 2019/2015.

²² Classe energetica definita in conformità all'allegato VI al Regolamento delegato (UE) n. 874/2012.



7. Autogenerazione di acqua calda sanitaria (2 punti): Se la struttura dispone di un impianto solare termico ad uso esclusivo della struttura +2 punti.
8. Prodotti di carta (massimo 2 punti): Prodotti di carta (massimo 2 punti):
- 8.1 Se la carta igienica utilizzata in struttura ha marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 1 punto
 - 8.2 Se il tessuto carta e tovaglioli utilizzati nell'area breakfast hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti
 - 8.3 Se la carta da ufficio e la carta stampata utilizzate hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti.
9. Prodotti certificati (massimo 5 punti): Se almeno il 50% dei prodotti da bagno e detersivi (detersivi per piatti (a mano), detersivi per lavastoviglie, prodotti generici per la pulizia, detergenti sanitari o saponi) o il 20% di beni durevoli (asciugamani e biancheria da tavola, computer, televisori, mobili di legno, aspirapolvere, rivestimenti del suolo, dispositivi per il trattamento di immagini) presenti nella struttura ristorativa ha ottenuto il marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, la struttura otterrà un punteggio maggiore. In particolare, si assegneranno +0,5 punti per ciascuna categoria di prodotti da bagno o detersivi che rispetta la percentuale fino ad un massimo di 2 punti e +1 punto per ciascuna categoria di beni durevoli fino ad un massimo di 3 punti.
10. Fornitura di bevande (1 punto): se l'acqua somministrata durante i pasti proviene esclusivamente dalla linea acquedottistica locale, microfiltrata con apposito dispositivo la cui manutenzione è effettuata secondo le disposizioni del produttore la struttura ottiene un punto.
11. Prodotti locali e biologici (massimo 3 punti):
- 11.1 Se per ogni pasto, nella composizione del menù, sono inseriti almeno due prodotti tra frutta e verdura fresche (intese anche come alimento intero, macedonia, ecc.) che soddisfino contemporaneamente i criteri della provenienza locale e della stagionalità si ottiene 1 punto;
 - 11.2 * Se nella preparazione quotidiana dei pasti almeno 2 prodotti provengono da agricoltura biologica certificata si avrà 1 punto; se si utilizzano invece almeno 4 prodotti si avranno 2 punti.²³
 - 11.3 Ai fini del presente criterio, per «locale» s'intende prodotto in Abruzzo o, per le strutture localizzate in aree di confine del territorio regionale, nel raggio di 30 km dalla struttura stessa.

²³ Pur non essendo perfettamente sovrapponibile al criterio art. 3, punto 3 lett. b) del disciplinare "Ristorante Tipico d'Abruzzo" si ritiene che la filiera biologica sia già promossa all'interno della struttura con il soddisfacimento di detto disciplinare e pertanto tale punteggio non potrà essere assegnato.



12. Selezione di vini locali abruzzesi (massimo 2 punti)²⁴:

12.1 Se all'interno della propria carta dei vini, la struttura assicura che oltre il 40% della selezione ai prodotti tipici abruzzesi (DOC, DOCG, IGP, IGT, STG) incrementa il suo punteggio di 1 punto; il criterio si intenderà comunque soddisfatto con la presenza di 15 etichette abruzzesi;

12.2 Se tale percentuale supera il 60% otterrà 2 punti in più; il criterio si intenderà comunque soddisfatto con la presenza di 20 etichette abruzzesi.

I due criteri non sono cumulabili.

13. Menu abruzzese (massimo 3 punti):

13.1 * se il menù presenta una percentuale di produzioni tipiche d'Abruzzo maggiore del 20% e inferiore al 30%, otterrà 1 punto;

13.2 * con percentuale di produzioni tipiche maggiori del 30% ma inferiori al 50%, la struttura aumenterà il suo punteggio di 2 punti;

13.3 * con una percentuale superiore al 50%, otterrà 3 punti.

Tali piatti e la loro tipicità devono essere messi in evidenza.

Per "*pietanze tipiche della cucina locale*" si intendono i prodotti inseriti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Abruzzo*²⁵, come integrato dai prodotti presenti nell'*Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo*.

14. Menu ARB (massimo 4 punti): all'interno delle proposte devono essere specificati menù denominati "*Abruzzo Regione del Benessere*" caratterizzati dalla presenza di almeno una pietanza, tra primo e secondo, tipica della cucina locale e abruzzese, studiati e proposti da nutrizionista per garantire un pasto bilanciato e realizzato con prodotti locali.

14.1 Il criterio è soddisfatto con la presenza di due menu ARB, uno adatto ai vegetariani e uno contenente carne e/o pesce e consente di ottenere 2 punti aggiuntivi.

14.2 Nel caso di presenza di 4 menù ARB (2 vegetariani e 2 no) la struttura potrà beneficiare di 4 punti aggiuntivi.

²⁴ Il criterio è attinente ma non sovrapponibile al criterio previsto all'art. 3, punto 3 lett. a) del Disciplinare "Ristorante Tipico d'Abruzzo" ed è riferito ad un settore produttivo regionale in crescita e in fase di riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Si ritiene, pertanto, di poter assegnare tali punteggi anche a strutture che hanno ottenuto il marchio "Ristorante Tipico d'Abruzzo".

²⁵ Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 Allegato I.



15. Menu del centenario abruzzese (4 punti): quando lo studio sull'alimentazione dei nonagenari e centenari abruzzesi sarà completato, si conosceranno le pietanze da poter inserire nei menu per il soddisfacimento di questo criterio.
16. Ristorante Tipico d'Abruzzo (7 punti): se la struttura ha ottenuto il marchio "Ristorante Tipico d'Abruzzo", in considerazione delle caratteristiche e dei criteri di tale certificazione, potrà ottenere un punteggio di 7 punti (2 punti criterio 12.2 + 3 punti criterio 14 + 2 punti disciplinare Reg. Abruzzo). Questo criterio non è cumulabile con i criteri caratterizzati dalla presenza di un * (criteri n. 12.2 e 14).
17. Produzione in proprio di prodotti agricoli (1 punto): se la struttura gestisce un orto coltivando ortaggi, frutta e verdura che vengono utilizzati per la preparazione e la somministrazione di cibi all'interno della stessa, riceve un punto aggiuntivo.



RIFERIMENTI

- Disciplinare per la realizzazione della Rete Regionale “Abruzzo Bike Friendly” - Con DGR n. 72 del 03.02.2020 e DGR n. 305 del 31.05.2021;
- Disciplinare del Sistema di governance della rete del Turismo Attivo e sostenibile - DGR n. 72 del 03/02/2020;
- Decisione (UE) 2017/175 della Commissione – 25 gennaio 2017 – criteri per l’assegnazione del marchio ecologico Ecolabel UE alle strutture ricettive;
- Disciplinare per l’istituzione, la concessione e l’uso del marchio collettivo “Ristorante Tipico d’Abruzzo” – DGR n. 252 del 6 maggio 2019 e DGR 16 del 13/01/2020;
- Atlante aperto delle produzioni autentiche d’Abruzzo a cura di ristoratori d’Abruzzo – Slow Food – Abruzzo – Molise;
- Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Abruzzo - L.R. n. 1/2018 art. 6 comma 1;
- <https://www.isnart.it/ospitalita-italiana/>;
- <https://www.dogwelcome.it/>

