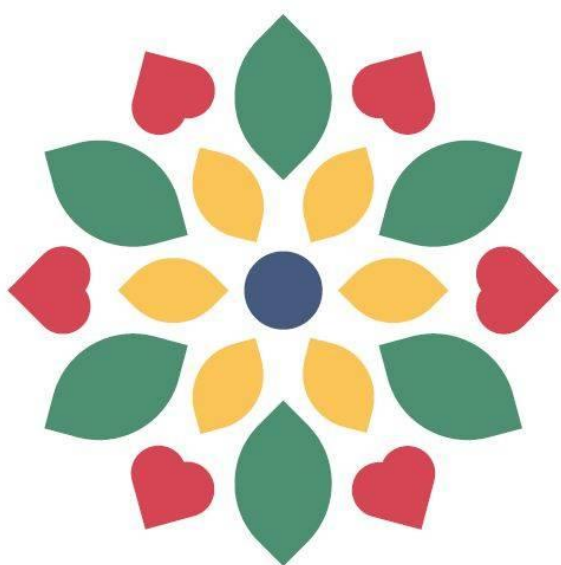




abruzzo
BENESSERE

Abruzzo Regione del Benessere

Manuale operativo per la certificazione

Rev.15

Il presente manuale operativo si basa su quanto contenuto nelle “**Linee guida per la certificazione delle attività ricettive e della ristorazione**” per **Abruzzo Regione del Benessere** e ne costituisce un allegato.

Il Manuale ha lo scopo di chiarire la documentazione necessaria per comprovare il soddisfacimento dei requisiti (obbligatori e facoltativi) previsti per la certificazione delle attività.

Nel manuale sono inoltre presenti i fac-simile da utilizzare da parte del gestore della struttura richiedente la certificazione per l’indicazione dei criteri soddisfatti e del punteggio ottenuto, nonché specificare l’elenco della documentazione (evidenze oggettive) da allegare alla domanda di certificazione.

Si ricorda che per ottenere la certificazione Abruzzo Regione del Benessere devono essere soddisfatti tutti i requisiti obbligatori relativi alla tipologia di struttura da certificare ed un numero di requisiti facoltativi a scelta fino al raggiungimento dei punteggi previsti dalle **Linee guida per la certificazione delle attività ricettive e della ristorazione**.

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 dell’uso del marchio ARB*”.

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.

La rispondenza a detto criterio obbligatorio potrà essere dimostrata producendo un elenco i tutte le apparecchiature rientranti in tale criterio e fornendo copia dei libretti di centrale/impianto/dispositivi aggiornati, dando evidenza degli ultimi interventi manutentivi/di controllo/verifica effettuati ed il rispetto della frequenza minima prevista.

- 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 pari a $\eta \geq$ 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 $\eta \geq 75\%$.

Tale efficienza deve essere dimostrata attraverso copia del rapporto i controllo di verifica di efficienza energetica relativialmeno agli utlimi due controlli effettuati.

- Se presenti, gli apparecchi elettrici che effettuano esclusivamente il riscaldamento dell'acqua sanitaria, questi devono possedere almeno l'efficienza energetica riportata nella relativa tabella presente per questo criterio.

Dette caratteristiche prestazionali di efficienza energetica potranno essere evidenziate dai dati di targa o dai manuali d'uso delle macchine in questione. In mancanza, la caratteristica prestazionale potrà essere attestata da una dichiarazione asseverata di un tecnico abilitato.

- Efficienza energetica degli apparecchi per il condizionamento dell'aria e delle pompe di calore ad aria: Gli apparecchi residenziali 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+.
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;

Dette caratteristiche prestazionali di efficienza energetica potranno essere evidenziate dai dati di targa o dai manuali d'uso delle macchine in questione. In

manca, la caratteristica prestazionale potrà essere attestata da una dichiarazione asseverata di un tecnico abilitato.

- Efficienza energetica dell'illuminazione: almeno il 50% di tutta l'illuminazione della struttura ricettiva deve appartenere alla classe energetica F¹ o superiore o classe energetica A² se riferita al Regolamento 874/2012.

Per il calcolo dell'efficienza energetica dell'illuminazione, bisognerà presentare il conteggio di tutte le lampade presenti in struttura (per quanto riguarda gli strip led essi valgono tante lampadine quanti sono i metri effettivi della loro lunghezza. Per porzioni di metro, da 0 a 0,5 mt si conta 0; da 0,51 in poi si conta 1) evidenziando quali sono le lampade di classe A o superiore. In sede di sopralluogo sarà effettuata una verifica a campione.

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

Presentazione di autodichiarazione di quale/i tipo/i di combustibile siano utilizzati in struttura.

- 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.

Il flusso d'acqua medio di cui al presente requisito si calcolerà misurando il flusso d'acqua in 2 rubinetti a campione. Per la misura, che sarà effettuata dal lavabo, servirà un recipiente tarato di capacità 10 litri ed un cronometro.

Detta misurazione verrà ripetuta dal verificatore in sede di sopralluogo.

- 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.

Detto requisito obbligatorio si applica ai componenti della linea cortesia specificatamente identificabili come "saponi" (sapone mani, shampoo, doccia, shampoo-doccia, igiene intima). Per la verifica della rispondenza al criterio basterà verificare quanto obbligatoriamente scritto sul flacone o contenitore monodose del prodotto in questione.

- 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

¹ Classe energetica definita in conformità al Regolamento (UE) n. 2019/2015.

² Classe energetica definita in conformità all'allegato VI al Regolamento delegato (UE) n. 874/2012.

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.

Prima della visita in struttura, il verificatore potrà collegarsi al sito web ufficiale della struttura e verificare che nella descrizione della struttura venga evidenziato il numero di camere non fumatori, rispetto al totale camere.

Durante la visita bisognerà invece verificare:

- 1. che nelle aree comuni sia affisso un cartello con evidenziazione del divieto di fumo;**
- 2. nelle camere sia affisso un cartello stabile con scritta sul piano (Piano non fumatori), qualora l'intero piano camere sia non fumatori, oppure davanti all'ingresso di ogni singola camera non fumatori scritta o simbologia inequivocabile, verificando altresì che la dicitura "camera non fumatori" (o equivalente) sia riportata anche all'interno della camera (su scrivania o su comodino o dentro la directory dei servizi) e che non sia infine presente alcun posacenere.**

- 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.

Qualora il Comune in cui ricade la struttura effettui la raccolta differenziata porta a porta, sarà sufficiente verificare che nelle camere siano presenti i classici cestini rifiuti per la raccolta differenziata. In sede di sopralluogo sarà verificato l'iter dei rifiuti dalla camera, ai bidoni di raccolta interni alla struttura fin all'evacuazione esterna.

- Superamento barriere architettoniche per la mobilità³: la struttura deve garantire la completa accessibilità orizzontale e verticale ai diversamente abili all'interno dello stabile, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Verifica in loco dell'esistenza di apparecchiature (ascensori, montascale) atti al superamento delle barriere.

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

Il verificatore, con propria attrezzatura atta a navigare in internet e dotata di sistema bluetooth, proverà a collegarsi in un punto degli spazi comuni ed in una camera a campione per verificare l'effettiva possibilità di navigazione.

La disponibilità delle rete dovrà essere indicata con idonea cartellonistica riportante le modalità di accesso.

³ 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

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

Dovranno essere mostrate le fatture di acquisto di tutti i materassi presenti in struttura. Il responsabile della struttura predisporrà una tabella delle camere e del numero di materassi presenti in esse.

- Buona climatizzazione estiva ed invernale della camera: messa a sistema della pulizia ed igienizzazione periodica dei filtri dei fancoil ogni 6 mesi (Registro delle igienizzazioni e degli interventi). Se la struttura è caratterizzata da apertura stagionale (massimo 6 mesi) è consentita una sola igienizzazione l'anno.

Dovrà essere presente un Registro aggiornato a cura del manutentore della struttura o della ditta esterna che effettua le manutenzioni, denominato “Registro pulizia filtri fan coil”, a firma dell'esecutore e recante le date degli interventi effettuati nonché la loro tipologia (lavaggio, igienizzazione o sostituzione).

- 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 igienizzazione l'anno.

Dovrà essere implementato un Registro aggiornato a cura della Governante o del/della Responsabile del servizio nel quale, camera per camera, venga riportata la data, il tipo di rotazione effettuata (se sottosopra o testa-piedi) e la firma del/della Responsabile del servizio.

- 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).

In fase di verifica presso l'area prima colazione, dovranno essere mostrati i prodotti tipici abruzzesi e la loro indicazione e caratterizzazione, nonché nell'office di preparazione del breakfast o in cambusa la presenza di alcuni prodotti senza glutine e prodotti senza lattosio.

In fase di sopralluogo potranno essere chieste eventuali evidenze di acquisto di prodotti senza lattosio e/o glutine.

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

Prima della visita di verifica un “mystery guest” effettuerà una telefonata alla struttura chiedendo in inglese informazioni generali.

- 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)⁴.

In prima certificazione sarà possibile solo verificare l'empatia dell'accoglienza da parte del personale della struttura ricettiva, guardando, prima della visita, le recensioni che i Clienti hanno lasciato su portali quali Booking.com (o analoghe piattaforme) in particolare nei riguardi dell'accoglienza e del personale.

Quando saranno stati messi a sistema i corsi per la diffusione del benessere che offre il territorio a cura degli Enti Bilaterali, verrà richiesta la presentazione del/degli attestati di frequenza.

- 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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà indicare il proprio “Dominio web” attivo e lo specifico “URL” (Uniform Resource Locator) riferito alle informazioni così come individuate dalle LLGG.

- 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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione ed al fine di verificarne l'omogeneità e l'aggiornamento al proprio “Dominio web”, dovrà fornire copia del materiale cartaceo eventualmente prodotto negli ultimi tre anni.

In caso di riproduzione di testi ed immagini provenienti da siti web differenti da quello proprio, nella relativa pagina web della struttura richiedente, dovrà essere riportato l'URL del sito web fonte delle informazione o delle immagini.

⁴ 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).

La struttura richiedente dovrà allegare copia della certificazione o Registrazione all'istanza di certificazione Abruzzo Regione del Benessere.

- 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++ (1 punto).

Dette caratteristiche prestazionali di efficienza energetica potranno essere evidenziate dai dati di targa o dai manuali d'uso delle macchine in questione. In mancanza, la caratteristica prestazionale potrà essere attestata da una dichiarazione asseverata di un tecnico abilitato.

- 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 F⁵ (classe A se riferita alla vecchia etichetta energetica⁶) 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).

Per il calcolo dell'efficienza energetica dell'illuminazione, bisognerà presentare il conteggio di tutte le lampade presenti in struttura (per quanto riguarda gli strip led essi valgono tante lampadine quanti sono i metri effettivi della loro lunghezza (per porzioni di metro, da 0 a 0,5 mt si conta 0; da 0,51 in poi si conta 1) evidenziando quali sono le lampade a led (classe A o superiore).

- 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.

Unitamente alla richiesta di certificazione la struttura dovrà trasmettere copia degli accordi sottoscritti o altre evidenze oggettive attestanti le collaborazioni.

⁵ Classe energetica definita in conformità al Regolamento (UE) n. 2019/2015.

⁶ Classe energetica definita in conformità all'allegato VI al Regolamento delegato (UE) n. 874/2012.

- 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.

Per il punto 5.1: La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà produrre l'immagine fotografica del corner point, ubicato nel contesto degli spazi ricettivi, contenente il materiale informativo di cui alle LLGG

Per i punti 5.2 e 5.3, unitamente alla richiesta di certificazione dovranno essere fornite le informazioni relative ai beni architettonici e alle popolazioni antiche del territorio abruzzese riportate nel materiale proposto.

- 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);

Eventualità sottoposta a verifica de visu

- 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 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).

Verrà presentata una planimetria della struttura con evidenziazione del numero di superfici vetrate in essa presenti (finestre, porte finestre) tramite la quale si arriva a determinare il numero totale delle superfici vetrate presenti. Potrà altresì essere presentata opportuna documentazione tecnica relativa alla tipologia di infissi installati oppure, in mancanza, opportuna dichiarazione asseverata di un Termotecnico abilitato che dichiara sotto la propria responsabilità il valore stimato della trasmittanza.

- 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).

Detto marchio è riportato sui dati di targa dell'asciugamani elettrico.

- 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).

Il raffronto fra la l'autogenerazione di energia elettrica da fonti rinnovabili ed il consumo generale di energia della struttura potrà essere dedotto dal valore dalla produzione di energia pulita totalizzato nell'ultimo anno antecedente la visita ispettiva, così come dichiarato annualmente all'Agenzia delle Dogane, e le bollette di energia elettrica relative allo stesso ultimo anno.

In caso di contratto che contempli la totale immissione in rete dell'energia elettrica prodotta, la percentuale di autoproduzione sarà data da: $\text{auto produzione (kWh)} / \text{energia elettrica consumata (kWh)} * 100$.

In caso di contratto di autoconsumo invece detta percentuale sarà data da: $\text{auto produzione (kWh)} / [\text{auto produzione} + \text{energia elettrica consumata}] * 100$

- 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.

Si verificherà nella visita ispettiva l'effettiva presenza dell'impianto solare termico dichiarato.

- 11 Consumo di acqua delle lavastoviglie (1 punto): Se il consumo d'acqua delle lavastoviglie per il "lavaggio normale" dichiarato nel libretto è inferiore o uguale alla soglia stabilita nella tabella sottostante la struttura ottiene 1 punto in più.

Il rispetto di tale requisito andrà dimostrato mediante la presentazione del libretto della macchina o altro documento tecnico su cui sono riportati tali valori.

- 12 Specie autoctone o esotiche non invasive utilizzate per piantagioni all'esterno e piante vere all'interno (massimo 3 punti):
- 12.1 Se la vegetazione delle aree esterne di proprietà è composta da specie esotiche non invasive + 1 punto;
 - 12.2 Se la vegetazione delle aree esterne di proprietà è composta esclusivamente da specie autoctone +2 punti.
 - 12.3 Se è presente arredo verde, in caso sia 100% naturale, +1 punto.

La conformità a tale criterio verrà verificata durante il sopralluogo.

- 13 Prodotti di carta (massimo 2 punti): Se la carta igienica utilizzata in struttura ha marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 1 punto
- Se il tessuto carta e tovaglioli utilizzati nell'area breakfast hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti
 - Sela carta da ufficio e la carta stampata utilizzate hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti.

Bolle di acquisto, fatture, ricevute o altri documenti attestanti gli acquisti

- 14 Detergenti ecologici (1 punto): utilizzo esclusivo di detergenti a marchio Ecolabel e ricaricabili (1 punti).

Il punto si applica sia a detergenti utilizzati dall'azienda in prima persona sia da quelli eventualmente utilizzati in azienda da ditte/cooperative esterne che espletino il servizio di pulizia.

Dovranno essere presentate tutte le schede tecniche dei prodotti detergenti utilizzati nella struttura.

Il funzionario dell'Ente verificatore controllerà a campione nelle aree camere (office di piano) e area prima colazione (office di preparazione) la presenza dei prodotti dichiarati.

- 15 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, detergenti 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).

Tali percentuali potranno essere verificate dal rapporto (prodotti certificati/ prodotti totali x 100) per ciascuna specifica categoria desumibile dai documenti di acquisto. Saranno, inoltre, effettuati controlli a campione durante il sopralluogo.

- 16 Materassi certificati Ecolabel (massimo 3 punti):
- 16.1 Se almeno il 60% dei materassi presenti nella struttura sono a marchio Ecolabel (2 punti)
- 16.2 Se almeno il 100% dei materassi presenti nella struttura sono a marchio Ecolabel (3 punti)

Questi dati si evinceranno dalle fatture di acquisto nonché dal marchio Ecolabel riportato sui materassi.

- 17 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.

Bisognerà mostrare oltre alla presenza dei prodotti in questione sul buffet della prima colazione, anche delle fatture di acquisto che ne indichino la provenienza.

In caso di autoproduzione in loco da parte della struttura ricettiva, sarà necessaria una autodichiarazione da parte del titolare di azienda che attesti l'autoproduzione dei prodotti.

In sede di sopralluogo si procederà a verificare anche questo secondo punto.

- 18 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:

- colazione continentale (possibilità di scegliere tra colazione dolce e salata);
- cereali integrali (ad alto contenuto di fibre come pane integrale, fette biscottate integrali, cereali integrali e biscotti integrali) o muesli;
- miele, marmellate e composte locali;
- latte e derivati a ridotto contenuto di grassi (come latte scremato, yogurt magro, yogurt greco, kefir, formaggi magri)
- frutta secca;
- ortaggi stagionali;
- angolo dedicato a the' e tisane.

Unitamente alla richiesta di certificazione, andranno allegate delle fotografie di tutta la mise en place in modo da documentare le varie tipologie di prodotti proposte e nella visita ispettiva il verificatore procederà a ulteriore verifica.

- 19 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.

Unitamente alla richiesta di registrazione, la struttura trasmetterà immagini attestanti la presenza dell'espositore in parola e delle proposte di breakfast redatte dal nutrizionista, indicando nome, cognome e titolo dello specialista.

- 20 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).

Tale criterio potrà essere verificato in sede di sopralluogo.

- 21 Accoglienza strutturata di animali di piccola/media taglia (massimo 2 punti):
21.1 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;
21.2 se la struttura è certificata dogwelcome® otterrà 2 punti (criterio non cumulabile con il criterio 21.1)

21.1 L'accesso di animali di piccola e media taglia potrà essere verificato tramite il sito web istituzionale della struttura che dovrà illustrare tale possibilità.

21.2 per ottenere i due punti previsti dal criterio la struttura dovrà essere già conforme al regolamento dogwelcome® e aver ottenuto la certificazione. L'avvenuta certificazione sarà verificato attraverso il sito ufficiale dogwelcome® (<https://www.dogwelcome.it/>).

- 22 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).

Verifica della presenza nelle camere del flyer (di solito sul comodino) di pubblicizzazione in camera della carta dei cuscini.

Determinazione del numero di kit necessariamente presenti in struttura, in base al numero delle camere (fino a 7 camere non scatta il nuovo kit; dall'ottava camera ci vuole 1 kit in più) e verifica fisica dei cuscini presenti.

- 23 Oscuramento (1 punto): Possibilità di oscurare completamente la camera mediante tapparelle, scuri, tende oscuranti o altro (1 punto).

Tale criterio sarà verificato al momento del sopralluogo.

- 24 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).

Al momento della richiesta di certificazione la struttura invierà libretto/opuscolo del dispositivo utilizzato e la relativa certificazione oltre al registro delle manutenzioni effettuate secondo quanto previsto dal costruttore.

- 25 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).

Al momento della richiesta di certificazione la struttura invierà libretto/opuscolo del dispositivo utilizzato e la relativa certificazione oltre al registro delle manutenzioni effettuate secondo quanto previsto dal costruttore.

26 Prodotti e servizi per il benessere (massimo 3 punti):

- 26.1 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 punto);
- 26.2 Presenza di un centro benessere all'interno della struttura aperto anche ad utenti esterni, non ospiti della struttura ricettiva (2 punti);
- 26.3 Presenza di almeno un/a massaggiatore/trice convenzionato che possa operare in spazi dedicati (1 punto).

26.1 foto del kit e fatture di acquisto prodotti.

26.2 denominazione del centro benessere interno alla struttura.

26.3 esibizione della convenzione debitamente sottoscritta dalle parti.

27 Bilancia (0,5 punti): Presenza di una bilancia impedenziometrica pesa persone in almeno il 30% delle camere (0,5 punti).

Al momento del sopralluogo saranno visionati i documenti di acquisto e sarà effettuato un controllo a campione.

28 Attività fisica e benessere indoor (massimo 2 punti):

- 28.1 Presenza nella struttura ricettiva di uno spazio wellness e/o fitness (2 punti);
- 28.2 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).

Al momento della richiesta di certificazione la struttura trasmette le foto relative allo spazio wellness/fitness o copia della convenzione sottoscritta tra le parti.

29 Spazi comuni (0,5 punti): Musica filodiffusa alla Reception o altre aree comuni (0,5 punti).

Verifica in sede di sopralluogo.

30 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.

Verifica in sede di sopralluogo.

31 Caricabatterie wireless (0,5 punti): Presenza di caricabatterie wireless ad uso gratuito per gli smartphone nella hall o luoghi comuni (0,5 punti).

Verifica in sede di sopralluogo.

32 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).

Il criterio sarà verificato attraverso i documenti di acquisto e il sopralluogo in situ.

33 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):

Superiori a tre, negli ultimi 5 anni

- 33.1 se in Italia +1 punto;
- 33.2 se all'estero +2 punti.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà produrre l'attestazione degli enti e/o associazioni, pubblici o privati, così come individuati nelle LLGG.

34 Campagne pubblicitarie (massimo 3 punti): Superiori ad una, negli ultimi 5 anni, in forma singola o associata (anche sponsorizzazioni social):

- 34.1 se in Italia 1 punto
- 34.2 se all'estero 2 punti.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà produrre copia dei contratti di pubblicità e le relative fatture o ricevute fiscali

35 Siti web e piattaforme commerciali (1 punto): Adesione ad almeno tre siti web o piattaforme commerciali, in forma singola o associata (1 punto).

Indicazione degli specifici "URL" (Uniform Resource Locator) dei siti web o piattaforme commerciali a cui si aderisce, in forma singola o associata.

36 Promozione del Territorio abruzzese e del benessere (massimo 4 punti):

- 36.1 Diffusione di un video (anche muto), realizzato in forma singola o associata, con proiezione interna o esterna alla struttura+0,5 punti;
- 36.2 Diffusione di un video bilingue, realizzato in forma singola o associata, con proiezione interna alla struttura+1 punto o esterna alla struttura +2 punti
- 36.3 Diffusione negli spazi comuni interni di messaggi promozionali orientati agli aspetti del "benessere" (1 punto)
- 36.4 Attività inserita sulla piattaforma DMS regionale (1 punto)
- 36.5 Adesione a club di prodotto o altre aggregazioni di vendita sul tema "benessere" con marchi regionali e/o nazionali (0,5 punti)

36.6 Socio diretto o indiretto di PMC/DMC (1 punto)

36.7 Attività che partecipa a progetti/piattaforme sul turismo sostenibile (0,5 punti)

Per i punti 36.1, 36.2, 36.3: Eventualità sottoposta a verifica de visu

36.4: Indicazione dello specifico “URL” (Uniform Resource Locator) della piattaforma DMS su cui l’attività è inserita

36.5: Attestato di adesione rilasciato dai titolari dei marchi regionali o nazionali ospitanti

36.6: Dichiarazione comprovante rilasciata dalla Presidenza PMC/DMC

36.7: Documento avvalorato di adesione almeno di un anno antecedente la presentazione della domanda di certificazione

- 37 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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà produrre copia delle dichiarate convenzioni debitamente sottoscritte dalle parti.

- 38 Ristorazione interna alla struttura ricettiva (massimo 5 punti):

38.1 Se la struttura presenta un servizio interno aggiunge 1 punto;

38.2 con la presenza di menu bilingue si può conseguire un ulteriore punteggio di 1 punto;

38.3 se nel menu c’è una preponderanza di piatti e vini regionali abruzzesi, + 2 punti;

38.4 se il menu contiene soli piatti e vini regionali + 3 punti.

I criteri 38.3 e 38.4 non si possono sommare.

Denominazione e descrizione della struttura, copia menù.

- 39 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.

Dovrà essere esibita la convenzione debitamente sottoscritta dalle parti.

40 Intrattenimenti e attività all'aria aperta (massimo 5 punti):

- 40.1 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;
- 40.2 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;
- 40.3 Con l'organizzazione o la promozione di visite guidate ai musei presenti nella Regione Abruzzo la struttura aggiunge 1 punto ulteriore.

La struttura dovrà fornire il calendario delle attività effettuate l'anno precedente con attestazione fotografica delle attività svolte e il calendario delle attività previste per l'anno in corso.

41 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:

- 41.1 in caso di autovettura fino a 4 posti passeggeri (+ conducente), 1 punto;
- 41.2 mezzo di trasporto con ≥ 5 posti passeggeri (+ conducente), 1,5 punti;
- 41.3 autovettura o altro mezzo dotato di dispositivi per il trasporto dei disabili 2,5 punti.

Tale disponibilità deve essere pubblicata sul sito web della struttura e all'interno della struttura. La presenza di tali indicazioni e della navetta rispondente ai criteri sopra riportati sarà verificata in sede di sopralluogo.

42 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:

- 42.1 ibrido o plug-In, si ottengono 0,5 punti in più;
- 42.2 elettrico, si ottengono 1,5 punti in più.

Tale disponibilità deve essere pubblicata sul sito web della struttura e all'interno della struttura. La presenza di tali indicazioni e della navetta rispondente ai criteri sopra riportati sarà verificata in sede di sopralluogo.

43 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.

La struttura unitamente alla richiesta di certificazione dovrà trasmettere copia della convenzione/accordo con attestazione delle professionalità dell'accompagnatore.

- 44 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:
- 44.1 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;
 - 44.2 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.

La rispondenza al criterio sarà verificata in sede di sopralluogo.

- 45 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:
- 45.1 per ciascuna “piccola” attrezzatura speciale sarà assegnato un punteggio integrativo pari a +0,5, fino ad un massimo di 3 punti;
 - 45.2 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.

La rispondenza al criterio sarà verificata in sede di sopralluogo.

- 46 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.

Le indicazioni del sentiero/percorso dovranno essere chiaramente indicate e proposte all'interno della struttura. La rispondenza al criterio sarà verificata in sede di sopralluogo.

- 47 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 aggiuntivi.

La struttura dovrà dimostrare di aver aderito al marchio.

- 48 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" saranno riconosciuti 2 punti aggiuntivi per la versione standard e 3 punti per la versione superior.

La struttura dovrà dimostrare di aver aderito al marchio.

- 49 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", rispettando i requisiti qualitativi definiti nel relativo Disciplinare predisposto dall'ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) saranno riconosciuto 1 punto aggiuntivo.

La struttura dovrà dimostrare di aver aderito al marchio.

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.

La rispondenza a detto criterio obbligatorio potrà essere dimostrata producendo un elenco i tutte le apparecchiature rientranti in tale criterio e fornendo copia dei libretti di centrale/impianto/dispositivi aggiornati, dando evidenza degli ultimi interventi manutentivi/di controllo/verifica effettuati ed il rispetto della frequenza minima prevista.

- 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 pari a $\eta \geq$ 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 $\eta \geq 75\%$.

Tale efficienza deve essere dimostrata attraverso copia del rapporto i controllo di verifica di efficienza energetica relativialmeno agli ultimi due controlli effettuati.

- Se presenti, gli apparecchi elettrici che effettuano esclusivamente il riscaldamento dell'acqua sanitaria, questi devono possedere almeno l'efficienza energetica riportata nella relativa tabella presente per questo criterio.

Dette caratteristiche prestazionali di efficienza energetica potranno essere evidenziate dai dati di targa o dai manuali d'uso delle macchine in questione. In mancanza, la caratteristica prestazionale potrà essere attestata da una dichiarazione asseverata di un tecnico abilitato.

- Efficienza energetica degli apparecchi per il condizionamento dell'aria e delle pompe di calore ad aria: Gli apparecchi residenziali 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+.
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;

Dette caratteristiche prestazionali di efficienza energetica potranno essere evidenziate dai dati di targa o dai manuali d'uso delle macchine in questione. In mancanza, la caratteristica prestazionale potrà essere attestata da una dichiarazione asseverata di un tecnico abilitato.

- Efficienza energetica dell'illuminazione: almeno il 50% di tutta l'illuminazione della struttura ricettiva deve appartenere alla classe energetica F⁷ o superiore o classe energetica A⁸ se riferita al Regolamento 874/2012.

Per il calcolo dell'efficienza energetica dell'illuminazione, bisognerà presentare il conteggio di tutte le lampade presenti in struttura (per quanto riguarda gli strip led essi valgono tante lampadine quanti sono i metri effettivi della loro lunghezza. Per porzioni di metro, da 0 a 0,5 mt si conta 0; da 0,51 in poi si conta 1) evidenziando quali sono le lampade di classe A o superiore. In sede di sopralluogo sarà effettuata una verifica a campione.

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

Presentazione di autodichiarazione di quale/i tipo/i di combustibile siano utilizzati in struttura.

- 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.

Il flusso d'acqua medio di cui al presente requisito si calcolerà misurando il flusso d'acqua in 2 camere a campione. Per la misura, che sarà effettuata dal lavabo, servirà un recipiente tarato di capacità 10 litri ed un cronometro.

Detta misurazione verrà ripetuta dal verificatore in sede di sopralluogo.

- 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 (DOC, DOCG, IGP, IGT, STG).

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà anticipare copia della carta dei vini che sarà oggetto di verifica in sede di sopralluogo.

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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà inviare copia del menù dal quale si evinca chiaramente la presenza di pietanze preparate con metodi di cottura a ridotto contenuto di grassi ed il metodo di cottura corrispondente.

⁷ Classe energetica definita in conformità al Regolamento (UE) n. 2019/2015.

⁸ Classe energetica definita in conformità all'allegato VI al Regolamento delegato (UE) n. 874/2012.

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

La conformità a tale criterio verrà verificata durante il sopralluogo.

Menu abruzzese: il menù del ristorante deve presentare almeno il 20% 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 richiamano località regionali.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà inviare copia del menù approvato da esperto nutrizionista, specificando contestualmente nome, cognome e titolo dello specialista.

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).

La struttura richiedente dovrà allegare copia della certificazione o Registrazione all' stanza di certificazione Abruzzo Regione del Benessere.

- 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++ (1 punto).

Dette caratteristiche prestazionali di efficienza energetica potranno essere evidenziate dai dati di targa o dai manuali d'uso delle macchine in questione. In mancanza, la caratteristica prestazionale potrà essere attestata da una dichiarazione asseverata di un tecnico abilitato.

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).

Per il calcolo dell'efficienza energetica dell'illuminazione, bisognerà presentare il conteggio di tutte le lampade presenti in struttura (per quanto riguarda gli strip led essi valgono tante lampadine quanti sono i metri effettivi della loro lunghezza (per porzioni di metro, da 0 a 0,5 mt si conta 0; da 0,51 in poi si conta 1) evidenziando quali sono le lampade a led (classe A o superiore).

- 4 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 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).

Verrà presentata una planimetria della struttura con evidenziazione del numero di superfici vetrate in essa presenti (finestre, porte finestre) tramite la quale si arriva a determinare il numero totale delle superfici vetrate presenti. Potrà altresì essere presentata opportuna documentazione tecnica relativa alla tipologia di infissi installati oppure, in mancanza, opportuna dichiarazione asseverata di un Termotecnico abilitato che dichiara sotto la propria responsabilità il valore stimato della trasmittanza.

- 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).

Detto marchio è riportato sui dati di targa dell'asciugamani elettrico.

- 6 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:
- 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).

Il raffronto fra la l'autogenerazione di energia elettrica da fonti rinnovabili ed il consumo generale di energia della struttura potrà essere dedotto dal valore dalla produzione di energia pulita totalizzato nell'ultimo anno antecedente la visita

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.

ispettiva, così come dichiarato annualmente all'Agenzia delle Dogane, e le bollette di energia elettrica relative allo stesso ultimo anno.

In caso di contratto che contempli la totale immissione in rete dell'energia elettrica prodotta, la percentuale di autoproduzione sarà data da: $\text{auto produzione (kWh)} / \text{energia elettrica consumata (kWh)} * 100$.

In caso di contratto di autoconsumo invece detta percentuale sarà data da: $\text{auto produzione (kWh)} / [\text{auto produzione} + \text{energia elettrica consumata}] * 100$

- 7 Autogenerazione di acqua calda sanitaria (2 punti): Se la struttura ricettiva dispone di un impianto solare termico ad uso esclusivo della struttura +2 punti.

Si verificherà nella visita ispettiva l'effettiva presenza dell'impianto solare termico dichiarato.

- 8 Prodotti di carta (massimo 2 punti): Se la carta igienica utilizzata in struttura ha marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 1 punto
Se il tessuto carta e tovaglioli utilizzati nell'area breakfast hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti
Se la carta da ufficio e la carta stampata utilizzate hanno marchio Ecolabel UE o altri marchi ISO tipo I, 0,5 punti.

Bolle di acquisto, fatture, ricevute o altri documenti attestanti gli acquisti

- 9 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).

Tali percentuali potranno essere verificate dal rapporto (prodotti certificati/ prodotti totali x 100) per ciascuna specifica categoria desumibile dai documenti di acquisto. Saranno, inoltre, effettuati controlli a campione durante il sopralluogo.

- 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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà fornire contratto o accordo sottoscritto con una società che fornisce ed effettua purificazione e sostituzione filtri e fornisce bottiglie marchiate. Il criterio sarà oggetto di verifica anche durante il sopralluogo in situ.

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.¹¹

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.

La rispondenza al criterio della provenienza locale e/o da agricoltura biologica potrà essere dimostrata attraverso i documenti di acquisto.

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

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.

**La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà fornire copia della carta dei vini o del menù, dai quali si evinca la rispondenza al criterio.
Il criterio sarà ulteriormente verificato in sede di sopralluogo.**

¹¹ 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 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".

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 al50%, 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*, come integrato dai prodotti presenti nell'*Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo*.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà fornire copia del menù studiato, proposto e approvato da esperto, specificando nome, cognome e titolo dello specialista.

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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà fornire copia del menù dal quale si evinca chiaramente il rispetto del criterio in oggetto.

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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà fornire copia del menù dal quale si evinca chiaramente il rispetto del criterio in oggetto.

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 pti criterio 12.2 + 3 pti criterio 14 + 2 pti disciplinare Reg. Abruzzo). Questo criterio non è cumulabile con i criteri caratterizzati dalla presenza di un * (criteri n. 12.2 e 14).

La struttura dovrà dimostrare di aver aderito al marchio.

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.

La struttura, unitamente alla richiesta di certificazione, dovrà fornire foto attestanti le attività di coltivazione di specie alimentari normalmente somministrate e previste nei menù della struttura. Dalle foto deve emergere anche la riconoscibilità del luogo di coltivazione per consentire ai verificatori di riscontrare successivamente la proprietà del titolare della struttura per la quale è richiesta la certificazione e/o la prossimità dell'area alla struttura stessa.