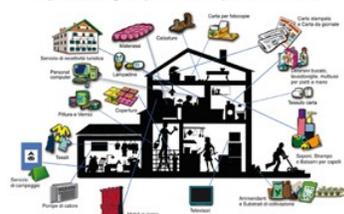




# Newsletter Ecolabel UE

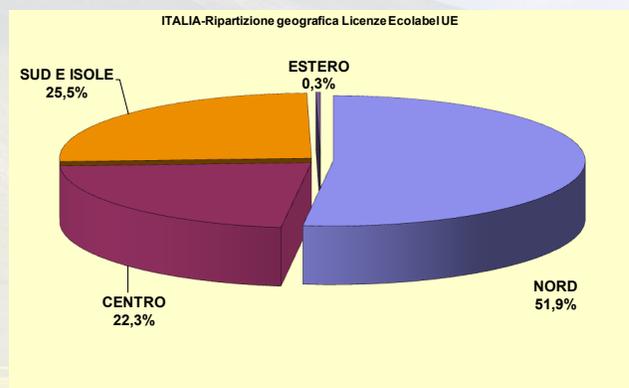
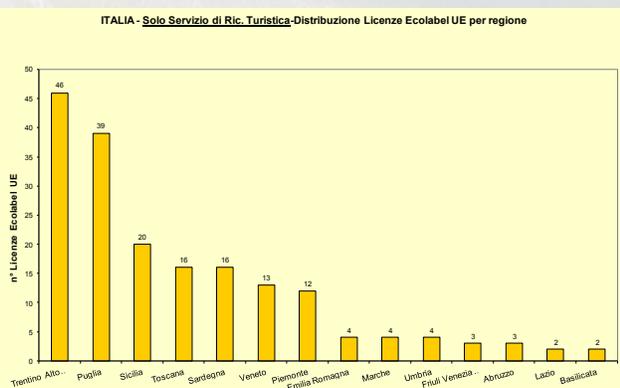
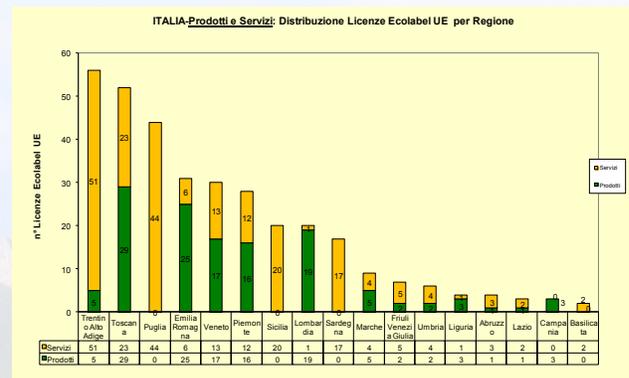
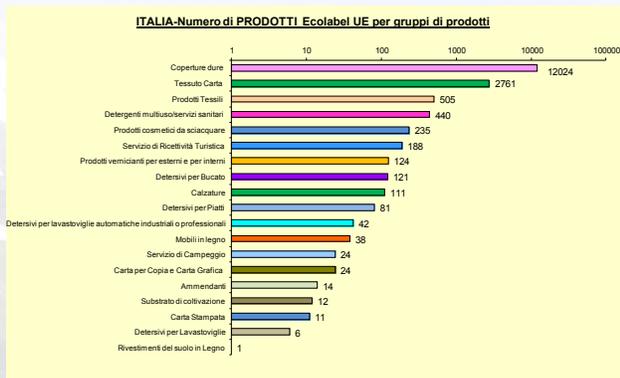
CON L' ECOLABEL DELL' UNIONE EUROPEA  
è più facile scegliere prodotti che rispettano l'ambiente



Informazioni sul marchio ECOLABEL UE

## ECOLABEL IN ITALIA

Nelle figure seguenti è riportato lo stato di attuazione di Ecolabel UE in Italia



L'elenco completo dei prodotti con il marchio Ecolabel UE  
è consultabile al seguente link:

<http://www.isprambiente.gov.it/it/certificazioni/ecolabel-ue/prodotti-certificati>

Ulteriori dati statistici e grafici relativi al numero di prodotti e licenze Ecolabel UE  
in Italia sono consultabili anche al seguente link:

<http://www.isprambiente.gov.it/it/certificazioni/ecolabel-ue/grafici-e-dati/anno-2016>



Si è svolta a Palazzo dei Leoni la seduta di insediamento ufficiale della Commissione Locale Scuola EMAS ed Ecolabel Messina. L'atto formale scaturisce dall'accordo di partenariato per la realizzazione del progetto per l'organizzazione di corsi di formazione per Consulente Ambientale EMAS e Consulente Aziendale Ecolabel sottoscritto, oltre che dalla Città Metropolitana di Messina, da A.R.P.A. Sicilia e dai Comuni di Messina e Milazzo, anche dalle seguenti Istituzioni locali: Università degli Studi, Camera di Commercio, Confindustria, Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti contabili, Ordine dei Chimici, Ordine degli Ingegneri e Federalberghi e ratificato dal Sindaco Metropolitan di Messina con decreto sindacale n. 54 del 2 agosto 2016. La Commissione, che si riunirà con una cadenza almeno trimestrale, è l'organo di collegamento tra l'attività formativa della Scuola e il territorio con compiti di indirizzo, supporto e promozione ed ha il compito di assicurare la qualità del servizio erogato e di monitorare i soggetti partecipanti al progetto nella selezione dei partecipanti alla scuola, anche attraverso la cura dei

contatti con le aziende e l'individuazione delle organizzazioni presso cui svolgere i project work. Il corso di formazione per Consulente Ambientale EMAS e Consulente Aziendale Ecolabel verrà erogato gratuitamente ed i costi di gestione dovranno essere sostenuti dall'Ente proponente. Per la realizzazione del progetto è stata prevista una spesa complessiva di 17.000 euro. Lo scopo del percorso formativo per auditor interni e consulenti ambientali EMAS punta a soddisfare le esigenze del mercato imprenditoriale attraverso la creazione di figure professionali di alto profilo quali gli auditor interni e i consulenti ambientali che dovranno supportare le organizzazioni nella introduzione e nella valutazione dei sistemi di gestione ambientale, nella effettuazione dell'analisi Ambientale Iniziale, nelle attività di audit interno e nella predisposizione della Dichiarazione Ambientale in riferimento ai settori di attività quali l'agroindustria e la gestione degli impianti di trattamento dei rifiuti e delle acque reflue. Obiettivo del corso per consulenti ambientali Ecolabel è quello di formare profili professionali quali i consulenti ambientali che supportino le aziende durante il percorso relativo all'ottenimento del marchio Ecolabel. Il corso si svolgerà nel 2017 ed avrà la durata di mesi nove (276 ore per il corso EMAS e 252 ore per Ecolabel) di cui sei mesi articolati in giornate formative di otto ore per l'addestramento in aula e tre mesi per stage e audit presso le imprese indicate dalle associazioni imprenditoriali.

Fonte dati: [www.strill.it](http://www.strill.it)



### UN VIAGGIO NEL MONDO DEL BIO!

Nei giorni dal 10 al 13 novembre p.v. si svolgerà a Bolzano l'edizione 2016 della Fiera Biolife. La formula combinata B2C e B2B di Biolife, la fiera dell'eccellenza regionale biologica, conferma la propria validità: al prezioso momento di promozione diretta al consumatore si unisce l'incontro con gli operatori professionali, attirando in tal modo un pubblico preparato e consapevole, alla ricerca di qualità garantita. I visitatori possono

contare su una ricca programmazione di convegni, incontri con operatori di strutture pubbliche e dimostrazioni pratiche tagliate su misura per cuochi e chef. I professionisti della cucina di qualità hanno la possibilità di conoscere meglio una grande quantità di ingredienti biologici e bio-dinamici garantiti per creare piatti unici. I cibi vengono presentati proprio dai loro appassionati produttori, che ne raccontano la storia indicando il miglior modo di utilizzo: cottura, conservazione e abbinamenti. Biolife è dunque un momento d'incontro tra chi ama la terra e lavora nel pieno rispetto della natura e chi fa della cucina e del buon cibo un'arte da custodire

Fonte dati: <http://www.fierabolzano.it/biolife/>



# BIOLIFE 2016



## UN VIAGGIO NEL MONDO DEL BIO!

Nell'ambito della Fiera Biolife 2016 si terrà un Convegno sull'Ecolabel UE.

In questo seminario, con un focus speciale sui servizi di ricettività turistica certificati Ecolabel UE che prevederà anche la testimonianza di strutture certificate, verranno presentati i vantaggi di tale certificazione, per l'ambiente, il consumatore e per il produttore, anche alla luce della recente Legge 221/2015 "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" e del Nuovo Codice Appalti (D.Lgs 50/2016), entrambi contenenti importanti disposizioni atte a promuovere sia direttamente che indirettamente prodotti e servizi a marchio Ecolabel UE.

Qui di seguito il programma del Convegno, che si svolgerà nella giornata di Sabato 12 novembre:

**Ore 15:00 - 15:10** Introduzione ai lavori

**Ore 15:10 - 15:30** I vantaggi della certificazione Ecolabel UE per l'ambiente, per il consumatore e per il richiedente.

Ing. Gianluca Cesarei - Responsabile Settore Ecolabel UE -ISPRA  
(Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale)

**Ore 15:30 - 15:50** I nuovi Criteri Ecolabel UE per le strutture ricettive, iter per l'ottenimento del marchio (costi e tempistiche)

Ing. Raffaella Alessi - Settore Ecolabel UE-ISPRA

**Ore 15:50 - 16:10** Le risultanze della ricerca "Valutazione degli impatti ambientali, economici e culturali derivanti dall'applicazione in Trentino del marchio di qualità ambientale Ecolabel UE per il turismo" condotta dall' Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente (APPA) della Provincia Autonoma di Trento

Dott. Marco Niro - Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente di Trento

**Ore 16:10 - 16:30** Agenzia provinciale per l'ambiente di Bolzano: esperienze pratiche della catena Vitalpina Hotels

Dr. Helmut Schwarz, Dott.ssa Barbara Bertossi - Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente di Bolzano (APPA Bolzano)

**Ore 16:30 - 17:30** Testimonianze delle Strutture turistico-ricettive certificate Ecolabel UE

Il settore Ecolabel UE di ISPRA, supporto tecnico dell'organismo competente italiano, sarà presente alla Fiera anche il giorno 13 novembre con lo Sportello Ecolabel per il pubblico ove esperti dell'ISPRA saranno disponibili per rispondere a tutte le domande di approfondimento inerenti la certificazione volontaria europea Ecolabel UE

Fonte dati: <http://www.fierabolzano.it/biolife/>



Per selezionare i fornitori della mensa aziendale, **ARPA Piemonte** ha puntato sulla qualità e sulle garanzie dal punto di vista ambientale. I risultati spingono per ulteriori miglioramenti, soprattutto sul fronte della lotta agli sprechi. «Proporre sul mercato della ristorazione l'appalto di un servizio mensa privo di un bacino di utenza garantito e puntare sulla qualità piuttosto che sul ribasso di prezzo poteva sembrare una scommessa ardua, ma i risultati ottenuti ci hanno dato ragione e ci spronano alla ricerca di ulteriori migliorie al servizio da inserire in successivi bandi», afferma Livia Clausi che ha curato la progettazione della mensa, mentre Silvana Borghesio ha verificato il rispetto delle norme contrattuali. A causa dell'opera di presidio continuo del territorio da parte dei cinquecento dipendenti della sede torinese, solo una parte di loro accede quotidianamente al servizio di mensa e oltre tutto non in numero costante. La mancanza di cucine interne, poi, ha fatto propendere per una soluzione di ristorazione mista - studiata anche al fine di arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente -, con primi e secondi piatti alla griglia preparati in sede insieme ad alcune preparazioni fredde; le altre portate provengono dal centro di cottura di Mappano (TO) dell'azienda di ristorazione che si è aggiudicata l'appalto: Camst. Il menu a rotazione mensile pone particolare attenzione alla presenza di cibi biologici e provenienti da filiera corta. Nell'ultima settimana di ogni mese viene proposto il menu per il successivo, che varia anche in base alle stagioni. «Come avevamo previsto, la partecipazione alla gara non è stata massiccia e delle tre offerte pervenute una sola è risultata ammissibile - riprende Rossana Giannone, responsabile del progetto -. Considerate le caratteristiche, il ribasso è stato limitato rispetto alla base di gara, confermando la serietà della proposta che sarebbe risultata altrimenti economicamente insostenibile.

È una testimonianza di come le politiche di attenzione all'ambiente possono cambiare il mercato». Vediamo, dunque, quali misure sono state adottate nella mensa di ARPA in direzione della tutela

ambientale.

Le stoviglie, che in precedenza erano in plastica, sono state sostituite con piatti e coppette in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio, mentre i tovaglioli hanno il marchio Ecolabel e le tovaglie coprivassoi sono di carta riciclata. Al posto dei boccioni in plastica per la distribuzione ora ci sono distributori di acqua microfiltrata naturale refrigerata e a temperatura ambiente che consentono la riduzione del 99% degli imballaggi e del 96% dei trasporti dell'acqua. I detersivi utilizzati sono anch'essi Ecolabel o comunque con un pari impatto ambientale. Gli addetti alla raccolta differenziata hanno ricevuto un'apposita formazione da parte degli esperti di Arpa Piemonte, che ne verificano periodicamente il corretto comportamento. Le apparecchiature presenti nella sede torinese, infine, sono a ridotto consumo energetico, mentre il trasporto degli alimenti dal centro di cottura alla sede di erogazione dei pasti avviene con un automezzo a basse emissioni inquinanti.



Inoltre, i pasti eccedenti arrivano sulla tavola delle famiglie bisognose. Infatti, presso la mensa di ARPA Piemonte a Torino, normalmente avanzano alcuni pasti non consumati (circa quattro al giorno). Grazie alla legge 155/2003, cosiddetta "del buon samaritano", che permette di realizzare accordi con organizzazioni o istituzioni non lucrative di utilità sociale, è stata avviata, tramite il Banco Alimentare di Moncalieri (TO), una collaborazione con l'associazione Casa di Zaccheo che fornisce assistenza a famiglie in stato di bisogno sul territorio.

Dal lunedì al venerdì, l'eccedente viene posto in contenitori a chiusura ermetica e consegnato al nucleo familiare individuato che si impegna a consumare il cibo donato in giornata, condizione indispensabile per la fattibilità del progetto.

Fonte dati: <http://pixelbook.tecnichenuove.com/newsstand/ristoranti/viewer/guest/com.tecnichenuove.ristoranti.ri.2016.101/>

Il Settore IPP di ISPRA ha provveduto ad aggiornare il catalogo dei benefici ed incentivi, emanati a livello locale, per le organizzazioni in possesso di EMAS e/o di Ecolabel.

Il catalogo è consultabile al seguente link:

<http://www.isprambiente.gov.it/it/certificazioni/ipp/catalogo-incentivi-regionali>

In particolare, si segnala che negli ultimi 4 mesi sono stati emanati, a livello locale, i seguenti provvedimenti che concedono agevolazioni alle organizzazioni in possesso del marchio Ecolabel UE.

#### EMILIA ROMAGNA

Ordinanza regionale 25/08/2016, n. 49

Approvazione procedura di gara per l'affidamento del servizio di somministrazione di lavoro per le annualità 2017 e 2018. Pubblicata nel B.U. Emilia-Romagna 25 agosto 2016, n. 264.

*L'importo della cauzione, e del suo eventuale rinnovo, è ridotta del 50 % per le Ditte concorrenti in possesso di certificazioni del sistema di qualità ai sensi delle norme europee... L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 % anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 % per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001 L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 %, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.*

#### FRIULI-VENEZIA-GIULIA

Delib.G.R. 28/07/2016, n. 1439

D.P.Reg. n. 141/2016 - Programma di sviluppo rurale 2014-2020 - Approvazione bando tipologia di intervento 4.1.1 "Miglioramento delle prestazioni e della sostenibilità globale delle imprese agricole".

Pubblicata nel B.U. Friuli-Venezia Giulia 10 agosto 2016, n. 32

*Tra i criteri di selezione è riportata la certificazione ambientale delle aziende agricole (ISO 14001, EMAS, Ecolabel)*

#### PIEMONTE

Delib.G.R. 06/06/2016, n. 42-3442

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 del Piemonte (PSR) - Disposizioni attuative per l'emanazione dei bandi relativi all'Operazione 4.1.3.

Pubblicata nel B.U. Piemonte 9 giugno 2016, n. 23, S.O. n. 1.

*Nella graduatoria viene data priorità a domande presentate da imprese dotate di certificazione ambientale EMAS o Ecolabel (3 punti)*



**ISPRA**

Istituto Superiore per la Protezione  
e la Ricerca Ambientale

ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione  
e la Ricerca Ambientale

Via Vitaliano Brancati, 48  
00144 Roma

Tel.: 06-50072020  
Fax: 06-50072078  
E-mail: [ecolabel@isprambiente.it](mailto:ecolabel@isprambiente.it)

Hanno collaborato a questo numero:

Ing. Marina Masone

Sig.ra Claudia D'Ovidio

Dott.ssa Giulia Maggiorani

<https://www.facebook.com/certificazioni.ecolabel.emas>