



DISCIPLINARE
PER IL RICONOSCIMENTO di ESERCIZIO CONSIGLIATO dal
“ROCCA DI CERERE UNESCO GLOBAL GEOPARK”

Art. 1 – Generalità

1. Il presente disciplinare contiene le norme in dettaglio per l'adesione all'iniziativa “Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark”: gli standard di qualità ambientale e di accoglienza turistica da soddisfare, le procedure di verifica dei requisiti richiesti e gli impegni del Geopark.
2. Il progetto è rivolto a tutti i gestori delle strutture turistico-ricettive, alle strutture agrituristiche, a quelle della ristorazione e dei servizi, localizzate entro il perimetro del Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK (RdC UGGp) e dell'area del GAL Rocca di Cerere Geopark contigua al RdC UGGp.
3. Agli esercenti che aderiscono al progetto e si impegnano volontariamente e liberamente ad osservare il presente disciplinare il Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK (RdC UGGp), dopo le necessarie verifiche positive, consegnerà il materiale divulgativo di **“Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK”** (es. t-shirts, targhe, vetrofanie).
4. Per le strutture situate all'esterno dei confini del Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK (RdC UGGp), si prevede un riconoscimento (es. **“Amico del Geopark”**) purché aderiscano volontariamente al progetto, rispondano ai requisiti previsti e svolgano attività connesse con quelle del RdC UGGp o dimostrino di collaborare con altre strutture presenti nell'area del RdC UGGp.

Art. 2 – Principi

1. Le strutture che aderiscono al progetto devono soddisfare gli standard di qualità ambientale e di accoglienza turistica indicati nei successivi articoli, nonché le leggi in materia ambientale,
2. Gli standard ambientali richiesti sono tesi a migliorare prioritariamente le caratteristiche tipiche delle strutture presenti nel territorio del Rocca di Cerere Geopark e dell'area contigua e riguardano, principalmente, gli aspetti gestionali dell'attività turistico-ricettiva, con la finalità del risparmio energetico, dell'utilizzo

razionale delle risorse nonché del sistema dell'accoglienza.

3. I requisiti richiesti potranno essere modificati in relazione allo sviluppo tecnologico ed agli obiettivi specifici del Rocca di Cerere Geopark, che sono quelli di sviluppare il geoturismo sostenibile anche attraverso il miglioramento del livello di qualità ambientale offerto ai fruitori e la tipicità della ricettività.

Art. 3 – Sistema di valutazione

1. La valutazione dei requisiti ambientali verrà effettuata da un'apposita Commissione delegata dal Rocca di Cerere Geopark.

Se, sulla base del rapporto di valutazione, l'esercente:

- a) soddisfa i criteri, sarà dichiarato **“Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK”** per un periodo di quattro anni ("carta verde").
- b) non soddisfa a pieno i criteri di adesione, sarà invitato a prendere provvedimenti adeguati entro un periodo di due anni ("cartellino giallo");
- c) non soddisfa i criteri di adesione entro due anni dal ricevimento del "cartellino giallo", perderà la concessione di **“Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK”** ("cartellino rosso").

Il suddetto sistema di verifica verrà applicato anche in caso di rinnovo dell'adesione.

Art. 4 – Campo d'applicazione degli standard richiesti

1. I requisiti obbligatori richiesti, ai fini dell'adesione al progetto, sono relativi ai seguenti aspetti ambientali, ove pertinenti:

- a) alimentazione sostenibile;
- b) gestione dei rifiuti;
- c) consumo del suolo;
- d) energia sostenibile;
- e) spreco alimentare;
- f) utilizzo di risorse naturali;
- g) qualità dell'aria;
- h) contributo alla riduzione del traffico;
- i) informazioni sulla fruibilità del Rocca di Cerere Geopark;
- l) vendita e somministrazione dei prodotti del Rocca di Cerere Geopark;
- m) accoglienza turistica.

Art. 5 – I requisiti ambientali

1. I requisiti da rispettare sono elencati e descritti in dettaglio nell'Allegato 1 che costituisce parte integrante e sostanziale del presente disciplinare. In tale allegato sono inoltre dettagliate le specifiche di applicazione. E' necessario che almeno 5 dei requisiti siano rispettati (applicabili in base alla categoria di appartenenza) per poter aderire al progetto, di cui sempre gli ultimi due.

Sono inoltre elencate (Allegato 2) alcune azioni fortemente consigliate.

Art. 6 – Partecipazione

1. Il presente regolamento si basa sul principio della partecipazione volontaria: gli esercenti si impegnano volontariamente e liberamente a soddisfare gli standard richiesti ed accettano di sottoporsi alle verifiche previste nei successivi articoli.
2. Sarà facoltà del Rocca di Cerere Geopark, in sede di proposta di rinnovo dell'adesione, modificare i requisiti richiesti, così come previsto dall'art. 2 del presente disciplinare.
3. Gli operatori interessati ad aderire sono tenuti a conoscere in ogni suo punto il presente disciplinare, l'elenco dei requisiti richiesti e le modalità di applicazione, nonché sottoscrivere il disciplinare.

Art. 7 – Verifica

1. La verifica del rispetto degli standard ambientali richiesti, rappresenta lo strumento che garantisce credibilità ed attendibilità al regolamento.
2. Le verifiche sono effettuate in modo obiettivo, esclusivamente su dati oggettivi, sulla base dell'elenco dei requisiti da rispettare.
3. In caso di esito contrario saranno posti in evidenza i requisiti non ancora soddisfatti da ottemperare nel corso dei due anni successivi.

Art. 8 – Verifiche negli anni successivi

1. In caso di “cartellino giallo”, una ulteriore verifica verrà effettuata allo scadere dei due anni per stabilire se mantenere o revocare la concessione di “Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK”.
2. Il Rocca di Cerere Geopark si riserva la facoltà di eseguire una verifica straordinaria dell'azienda, nel caso di gravi problemi emersi o ripetute lamentele da parte degli ospiti.

Art. 9 – Revoca della concessione dell'emblema del Geopark

1. Nel presente disciplinare si intende per “non conformità” il mancato rispetto degli impegni obbligatori elencati nell'allegato A.
2. Qualora in caso di verifica, sia ordinaria che straordinaria, siano accertate eventuali non conformità, intese come mancanza di rispetto dei requisiti, la Commissione potrà:
 - a) richiedere azioni correttive;
 - b) revocare la concessione.
3. Nel caso di:
 - a) accertate gravi violazioni di normative di competenza del Geopark o di carattere ambientale o fiscale,

- b) uso improprio del logo del Geopark,
- c) rifiuto alle verifiche,
- d) non effettuazione delle azioni correttive richieste,
- e) riscontro di lamentele da parte di ospiti
- f) fallimento o cessazione dell'attività dell'operatore,

il Rocca di Cerere Geopark, unilateralmente, determinerà l'esclusione dall'elenco di "Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK".

L'esclusione da "Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK" verrà comunicata per iscritto tramite PEC.

4. In caso di revoca l'azienda è tenuta a restituire il materiale di proprietà del Geopark. La revoca, che può essere resa pubblica, comporta anche la sospensione immediata da parte del Rocca di Cerere Geopark dei servizi previsti dal successivo Art. 10.

Art. 10 – Gli impegni del Geopark

1. Il Rocca di Cerere Geopark garantisce alle strutture che hanno ottenuto la denominazione di "Esercizio consigliato dal Rocca di Cerere UNESCO Global GEOPARK" i seguenti servizi:

- a) spazio negli strumenti informativi del Rocca di Cerere Geopark per la promozione delle strutture turistiche per un periodo di tempo pari agli anni di adesione;
- b) spazio nel sito ufficiale del Rocca di Cerere UNESCO Global Geopark;
- c) promozione su riviste specializzate in occasione di articoli specifici sulla valorizzazione sostenibile delle risorse naturali;
- d) spazio in occasione di fiere annuali per un periodo di tempo pari agli anni di adesione;
- e) fornitura di prodotti e materiale divulgativo ed informativo su turismo e ambiente;
- f) organizzazione di corsi di formazione ed aggiornamento per gli operatori.

In caso di problematiche specifiche che esulino dalle competenze del Geopark, l'Ente si impegna a stimolare gli altri Enti di governo del territorio a rimuovere le situazioni ritenute più gravi.

ALLEGATO 1

ELENCO DEGLI IMPEGNI DELL'ESERCIZIO TURISTICO RICETTIVO	
OBIETTIVO	CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'
Riduzione ed eliminazione di bicchieri posate e piatti monouso in plastica.	Uso di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili e lavabili o di materiale usa e getta biodegradabile.
Riduzione del consumo di carta.	Predisporre brochure, opuscoli, locandine e biglietti da visita sempre in carta riciclata o certificata con l'indicazione specifica sul prodotto. predisporre nei bagni salviette e asciugamani in carta riciclata o di seconda scelta.
Risparmio energetico e fonti energetiche alternative.	Utilizzare prevalentemente apparecchi illuminanti del tipo a basso consumo. Prediligere le fonti energetiche alternative rinnovabili
Risparmio e riutilizzo delle acque.	Utilizzare appropriati accorgimenti negli apparecchi di distribuzione idrica, quali: limitatori d'uso come rubinetti a tempo e/o a fotocellula, in cucine e bagni.
Educazione all'uso delle risorse.	Dotazione di cartelli e tabelle informative riportanti indicazioni comportamentali per lo spegnimento di tutti gli apparecchi elettrici quando non in uso, per la limitazione nell'uso dell'acqua corrente alle operazioni strettamente necessarie alla cura ed igiene della persona ed alle attività di preparazione dei cibi.
Raccolta differenziata dei rifiuti e relativa sensibilizzazione degli ospiti.	La struttura ricettiva deve essere dotata di raccoglitori specifici per la raccolta differenziata. Possono essere concesse deroghe nei casi in cui non siano attuate talune raccolte differenziate da parte dei soggetti istituzionalmente preposti alla raccolta dei rifiuti. I raccoglitori installati devono essere funzionali tanto alle attività di servizio della struttura quanto ad uso degli ospiti.
Promuovere la cucina ed i prodotti tipici locali, preferibilmente biologici e sostenibili.	Le strutture devono prevedere la vendita e la somministrazione di prodotti facenti parte della tradizione alimentare locale, nonché prevedere nel menù offerto, laddove

	<p>presente, piatti tipici, propri della tradizione locale.</p> <p>Tutte le strutture devono prevedere la presenza nel menù di piatti di origine biologica e sostenibile (comprati o prodotti). Si richiede inoltre la presenza nel menù di un primo e di un secondo vegetariano e/o vegano.</p>
<p>Promuovere la fruizione del territorio.</p>	<p>Devono essere presenti ed esposti materiali divulgativi ed informativi inerenti il territorio del Geopark.</p> <p>Il sito internet della struttura deve riportare in evidenza la targa conseguita, promuovere le iniziative del Geopark ed avere un link di collegamento con il sito del Geopark stesso.</p>
<p>Promuovere le iniziative per la valorizzazione e la fruizione del Geopark.</p>	<p>Il gestore della struttura si deve formare ed informare sulle caratteristiche generali del territorio del Geopark e sulle principali modalità di funzionamento dell'Ente, affinché sia in grado di fornire una prima assistenza informativa ai turisti interessati alla fruizione del Geopark.</p>

ALLEGATO 2

ELENCO DELLE AZIONI CONSIGLIATE	
OBIETTIVO	AZIONI CONSIGLIATE
Riduzione dell'inquinamento idrico.	Utilizzo di detersivi biodegradabili; installazione di un moderno depuratore; riutilizzo delle acque piovane per uso irriguo e non potabile.
Mobilità all'interno del Geopark.	Creazione di una sinergia tra le strutture ricettive e le aziende che si occupano di trasporti. Organizzazione di un servizio di Bike Sharing o Car Sharing, favorendo l'utilizzo di mezzi elettrici.
Riduzione degli sprechi alimentari.	Creazione di una rete con enti o associazioni di beneficenza o affiliazione ad App come 'Too Good to Go'.
Riduzione dei rifiuti.	Installazione di compostiere per ridurre o eliminare la produzione di rifiuti organici.
Riduzione del consumo di carta.	Utilizzo della tecnologia digitale per inviare e ricevere documenti, ad esempio tramite email o altri mezzi di comunicazione, evitando così la stampa degli stessi.
Produzione propria di ortaggi.	Creazione di un orto sostenibile e con prodotti stagionali e biologici.