



**REGOLAMENTO D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO
"MARCHIO DEL PARCO"**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Allegato 6

LISTA DELLE BUONE PRATICHE PREMIANTI

Le buone pratiche di seguito suggerite, suddivise in aree, favoriscono la sostenibilità ambientale e la tutela del territorio nelle attività di produzione di beni e servizi. L'Ente riconosce maggiore visibilità alle aziende e agli operatori che le adottano, attraverso l'attribuzione, per ciascuna delle aree, di un numero di simboli corrispondente al numero delle buone pratiche adottate.

A. AREA BIODIVERSITÀ

- A.1 Utilizzo di materie prime provenienti dal territorio dei Comuni del Parco
- A.2 Utilizzo di specie vegetali ornamentali autoctone del Parco
- A.3 Conservazione e utilizzo di specie/razze locali
- A.4 Adozione di metodi per la conservazione della biodiversità della microfauna (siepi, muretti, "bug hotels")
- A.5 Fornire materiali e pubblicazioni sull'area naturale protetta e sui suoi valori naturali e culturali, esponendoli in un'apposita biblioteca tematica
- A.6 Promuovere attività tematiche relative all'area naturale protetta e a eventi particolari
- A.7 Fornire informazioni riguardo ai prodotti tipici locali e della zona, dedicando appositi spazi all'esposizione e alla vendita dei prodotti tipici del territorio del Parco

B. AREA ENERGIA

- B.1 Utilizzo di lampadine a basso consumo
- B.2 Utilizzo di energia elettrica proveniente prevalentemente da fonti di energia rinnovabile, acquistata o autoprodotta
- B.3 Conferimento del materiale organico di origine animale o vegetale di scarto, non impiegato diversamente, a impianti di produzione di energia elettrica e/o termica da fonti agroforestali
- B.4 Spegnimento automatico delle luci esterne non necessarie
- B.5 Utilizzo di fonti di energia rinnovabili per riscaldare gli ambienti o per la produzione di acqua calda per uso sanitario
- B.6 Utilizzo di elettricità e riscaldamento prevalentemente (>50%) da impianti di cogenerazione
- B.7 Presenza di una pompa di calore per il riscaldamento e il condizionamento
- B.8 Utilizzo di impianti di condizionamento con un'efficienza energetica minima di classe A
- B.9 Presenza di finestre e porte isolate termicamente
- B.10 Presenza di apparecchi da ufficio con certificazioni o marchi di basso consumo energetico
- B.11 Sostituire mezzi di trasporto con altri energeticamente più efficienti

C. AREA GESTIONE RIFIUTI

- C.1 Rifiuti differenziati e recupero in azienda della frazione organica (compostaggio e altro)
- C.2 Riduzione degli imballaggi o impiego di imballaggi ecologici, dando la priorità all'utilizzo di prodotti sciolti o sfusi

Allegato 6

LISTA DELLE BUONE PRATICHE PREMIANTI

- C.3 Eliminazione diserbanti chimici
- C.4 Adozione di procedure per la gestione delle stoppie derivanti da residui colturali
- C.5 Utilizzo di detersivi e detergenti biodegradabili ed ecocompatibili

D. AREA ACQUA

- D.1 Utilizzo di impianti irrigui, a goccia o a spruzzo, dotati di sistemi di controllo della pressione e/o di sistemi di conteggio dei volumi sulla fonte di approvvigionamento idrico
- D.2 Utilizzo di sistemi che ottimizzano i tempi di irrigazione e il consumo idrico
- D.3 Recupero di acqua piovana per scopi non sanitari e non potabili
- D.4 Presenza di WC che consumano una quantità d'acqua uguale o inferiore ai 6 litri per scarico

E. AREA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

- E.1 Spazi verdi trattati senza pesticidi, diserbanti o secondo principi di agricoltura biologica
- E.2 Integrazione della struttura con il paesaggio circostante
- E.3 Per le concimazioni l'apporto massimo di azoto ad ettaro non supera 170 kg/ha per ogni singola coltura
- E.4 Promuovere le aree meno visitate del Parco e preferire i periodi di minore affluenza
- E.5 Comprare prodotti certificati, con etichetta biologica, ecologica o di qualità, etici e da commercio equo
- E.6 Realizzare momenti formativi di sensibilizzazione ambientale per il personale