

Gli acquisti ecologici per le strutture alberghiere

Dr. Enrico Camurati

IITD – International Institute for
Tourism and Development

L'ecologico sul mercato

- Marchi ecologici di prodotto
- Certificazioni ambientali di processo

Dinanzi ad un marchio, è sempre opportuno verificare il TIPO di marchio, i criteri di riferimento ed operare eventualmente un confronto con quanto previsto dagli standard codificati ed approvati a livello internazionale (es. Ecolabel europea)

In linea di massima, sono sempre da preferire i prodotti caratterizzati da una certificazione di prodotto o di processo.

Alcuni marchi ecologici



Le certificazioni ambientali di processo



Non esistono prodotti "ecologici" in assoluto

La sostenibilità del prodotto deve essere valutata lungo il suo *ciclo di vita*, che comprende:

- i materiali e le materie prime utilizzate
- I processi produttivi
- L'utilizzo
- Lo smaltimento

Categorie di prodotti utilizzati da un albergo

- Beni di consumo (carta, prodotti per la pulizia, ...)
- Beni durevoli (elettrodomestici, arredamento, apparecchiature elettroniche, ...)
- Alimenti

Carta - requisiti del prodotto

- Provenienza delle fibre:
 - Riciclate
 - Da foreste gestite gestite in modo sostenibile
- Sbiancatura senza utilizzo di gas di cloro (ECF) o carta non sbiancata (TCF)
- Carta non plastificata

Carta - criteri di utilizzo e smaltimento

- Uso di mezzi telematici
- Stampa "intelligente" dei documenti
- Utilizzo di prodotti alternativi ove possibile (carta-tessuto)
- Riciclaggio

Detersivi - La composizione

- TENSIOATTIVI (anionici, non ionici, cationici, anfolitici)
- COMPLESSANTI (fosfati, fosfonati, EDTA, NTA)
- SOLVENTI (molecole organiche)
- ACIDI
- ALCALI (ammoniaca, soda)
- SBIANCANTI
- PROFUMI (sostanze naturali o sintetiche)
- DISINFETTANTI

Detersivi - L'etichetta

Deve riportare:

- il grado di biodegradabilità
- Le istruzioni per l'impiego
- Le sostanze contenute
- I simboli di pericolo, se presenti
- Le frasi di rischio (R) e/o di prudenza (S)

Detersivi - La scheda di sicurezza

Deve indicare, tra le varie informazioni:

- Le informazioni di dettaglio sugli ingredienti
- Le misure in caso di fuoriuscita accidentale
- Precauzioni per la manipolazione e lo stoccaggio
- Le informazioni sugli effetti per l'ambiente
- Considerazioni sullo smaltimento

Detersivi - requisiti del prodotto

- Assenza di ingredienti pericolosi o tossici
- Fosforo:
 - < 1% det. per bucato
 - < 2% det. per superfici
 - < 5% det. per lavastoviglie
- Biodegradabilità > 90%
- Assenza di frasi di rischio
- Informazioni precise sul dosaggio
- Meglio taniche ricaricabili, in materiale riciclato e con basso tenore di acqua
- Presenza di un dosatore

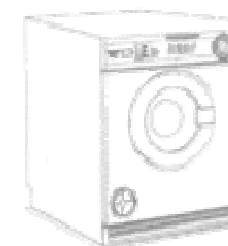
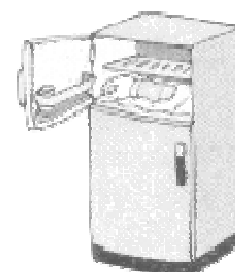
Detersivi - criteri di utilizzo

- Agire sulla durezza dell'acqua piuttosto che aumentare le dosi
- Seguire le istruzioni per il dosaggio
- Evitare di mescolare detersivi diversi
- Scegliere attentamente il prodotto sulla base della tipologia di superficie o sull'utilizzo previsto

Elettrodomestici - requisiti del prodotto

- Efficienza energetica (vedi etichetta energetica)
- Consumo di acqua
 - Lavatrici: < 12 l/kg di bucato
 - Lavastoviglie: 14-17 l/lavaggio
- Rumorosità:
 - Lavatrici: 56 dB (lavaggio) - 76 dB (centrifuga)
 - Lavastoviglie: 50 dB (incasso) - 53 dB
 - Frigoriferi: 42 dB
- Programmi di risparmio
- Misuratori di volume o peso
- Decalcificazione dell'acqua
- Garanzia e disponibilità delle parti di ricambio
- Assenza di CFC e HCFC (frigoriferi)

L'etichetta energetica (solo elettrodomestici ad uso domestico)



Elettrodomestici - criteri di utilizzo

- Preferire i programmi a temperature non elevate
- Limitare l'asciugatura
- Pulire i filtri
- Seguire i consigli per il dosaggio del detersivo

Per i frigoriferi:

- Posizionamento
- Sbrinamento (funzione no-frost)
- Controllo delle guarnizioni

Mobili - Requisiti del prodotto

- Parti in legno
 - Legno "certificato"
 - Verniciatura all'acqua
 - Contenuto di formaldeide
 - Presenza di ritardanti di fiamma caratterizzati da specifiche frasi di rischio
- Parti in metallo
 - Alluminio riciclato
 - Trattamenti a basso impatto ambientale
- Parti in plastica
 - Assenza di metalli pesanti, cloro e ftalati
- Evitare se possibile parti in pelle
- Possibilità tecnica ed economica di disassemblaggio ai fini del recupero
- Riciclabilità dell'imballaggio

Apparecchiature per ufficio – Requisiti per l'acquisto

- Si applicano a PC, Monitor, fotocopiatrici, stampanti e fax
- Possesso di etichette energetiche quali:
 - Energy star
 - TCO '99 e TCO '03 (per i monitor)
- Possesso delle modalità “Sleep” e “Deep sleep”
- Assenza di metalli pesanti e composti alogenati
- Utilizzo di monitor LCD piuttosto che CRT

Alimenti

Quali sono i fattori della "sostenibilità" di un prodotto alimentare?

- Informazione (sicurezza, tracciabilità, caratteristiche nutrizionali)
- I metodi di coltivazione/allevamento
- Modalità produttive (trasformazione e distribuzione)
- La valorizzazione della cultura e dell'economia locale

Alimenti - L'informazione

- Etichetta = "Carta d'identità" del prodotto
 - Etichetta obbligatoria
 - Etichetta nutrizionale (facoltativa, a meno di espliciti messaggi pubblicitari)
 - Etichette specifiche di rintracciabilità (es. etichettatura obbligatoria sulle carni bovine)

Alimenti - L'agricoltura sostenibile

E' caratterizzata da metodi di produzione realizzati nel rispetto delle piante, degli animali e del paesaggio, riducendo o eliminando i rischi di inquinamento dell'ambiente naturale. Comprende:

- Agricoltura biologica
- Produzione integrata

L'agricoltura biologica (Reg. 2092/91)

E' un metodo di coltivazione/allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'uso di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi, stimolatori artificiali della crescita).

Prevede:

- La rotazione delle colture
- La consociazione
- L'alimentazione degli animali secondo il proprio fabbisogno
- Il rispetto di un rapporto limite tra n° capi e spazio disponibile

I prodotti biologici

- Presentano un'etichetta che può contenere:
 - Il nome ed il numero dell'organismo di controllo autorizzato
 - La dicitura "Agricoltura biologica. Regime di controllo CE"
 - Il logo europeo
 - La dicitura "Da agricoltura biologica" (se la % di ingredienti "bio" è > 95%)
 - La % di componente biologico (se < 95%)
 - La dicitura "Prodotto in conversione dall'agricoltura biologica (se l'azienda utilizza metodi biologici da meno di 12 mesi)

La produzione integrata

E' una strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza, sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico. Prevede:

- Mezzi agronomici
- Mezzi fisici
- Mezzi biologici
- Mezzi biotecnologici

I prodotti tipici e tradizionali

Sono riconoscibili da uno dei seguenti marchi:

- **DOP (Denominazione di Origine Protetta):** Si applica a prodotti il cui intero ciclo produttivo si svolge all'interno di un'area geografica ben delimitata



- **IGP (Indicazione Geografica Protetta):** Analoga alla DOP, ma non richiede la produzione in loco della materia prima



I prodotti tipici e tradizionali

- **STG (Specialità Tradizionale Garantita):**
Prevede esclusivamente l'applicazione di un disciplinare di produzione



- Per i vini:
 - IGT (Indicazione Geografica Tipica)
 - DOC (Denominazione di Origine Controllata)
 - DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)