



KyotoClub

RAPPORTO DI PRODOTTO

Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione

Numero di registrazione	2020/01
Data di pubblicazione	20 febbraio 2020

Sommario

1. INTRODUZIONE	3
2. INFORMAZIONI GENERALI	3
3. DEFINIZIONE DELLA CATEGORIA DI PRODOTTO/SERVIZIO.....	4
4. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/SERVIZIO	4
5. UNITA' DICHIARATA	4
6. CONFINI DEL SISTEMA E DEFINIZIONE DEGLI ASPETTI SIGNIFICATIVI	4
7. I CRITERI AMBIENTALI DI PRODOTTO (CAP).....	5
8. INDIRIZZI PER IL CERTIFICATORE	6
9. CRITERI AMBIENTALI DI PRODOTTO PER LA ETICHETTA SINTETICA.....	6
10. CARATTERISTICHE FUNZIONALI DI PRODOTTO/SERVIZIO	7
11. I METODI DI PROVA.....	7
ALLEGATO 1 – Schema dei criteri e degli indicatori	8

1. INTRODUZIONE

Il presente "Rapporto di Prodotto" (di seguito RdP) è stato sviluppato nell'ambito del programma e-Label! (www.multietichetta.it), che opera in accordo con la norma UNI EN ISO 14024:2001 (Etichette e dichiarazioni ambientali – Etichettature ambientali di Tipo I – Principi e procedure) e con la norma UNI EN ISO 14021:2016 (Etichette e dichiarazioni ambientali – Asserzioni ambientali autodichiarate – etichettatura ambientale di Tipo II).

Il programma e-Label! è un sistema volontario di etichettatura ambientale gestito da Kyoto Club, che opera come Organismo Competente (www.kyotoclub.org). Il programma si applica a ogni bene e servizio. Le regole e i requisiti del sistema sono definiti dal Regolamento disponibile al seguente sito web: www.multietichetta.it.

Un Rapporto di Prodotto è definito al §5 del Regolamento come: documento emesso dall' Organismo Competente per l'etichettatura ambientale in cui sono pubblicati i Criteri Ambientali di Prodotto, con l'indicazione dei valori minimi di soglia, e le categorie funzionali di prodotto, riferiti a una specifica categoria di prodotto.

2. INFORMAZIONI GENERALI

Nome	Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione
Organismo Competente	Kyoto Club, www.kyotoclub.org
Data di pubblicazione	20/02/2020
Numero di registrazione	2020/01
Il RdP è stato preparato da	Gruppo di Lavoro "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione"
Moderatore per il RdP	Ing. Annalisa Corrado
Periodo di consultazione pubblica	19/02/2020-19/03/2020
Principali contributi alla consultazione pubblica (nomi e affiliazioni)	Allegato 1
Validazione del RdP	Gruppo di Lavoro "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione" presso Kyoto Club
Area geografica di riferimento	Italia
Valido fino al	20/02/2025
Sito web ove trovare ulteriori informazioni su questo RdP	www.multietichetta.it

I commenti a questo RdP possono essere indirizzati al moderatore o all'Organismo Competente durante il periodo di validità.

Questo documento può essere modificato su richiesta di una delle parti interessate prima della sua scadenza naturale. La decisione di procedere a una revisione spetta all'Organismo Competente.

3. DEFINIZIONE DELLA CATEGORIA DI PRODOTTO/SERVIZIO

Questo RdP specifica i requisiti per il rilascio di un'etichetta eLabel! a servizi rientranti nella definizione di "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione".

Il termine "Servizi di ristorazione" si intende riferito ad attività di preparazione, conservazione e somministrazione di cibo presso la struttura per il consumo in loco o l'asporto da parte del consumatore finale. Esempi di servizi di ristorazione sono: ristorante indipendente o presso struttura ricettiva e *fast food*.

Prevenzione e gestione dei rifiuti sono intesi come le attività che incidono sulla produzione e tipologia di recupero/smaltimento degli scarti alimentari, degli imballaggi delle merci utilizzate nella struttura e di qualsiasi bene accessorio al servizio, quali ad esempio le stoviglie monouso.

Non rientrano nella categoria di prodotto tutte le attività diverse da quella specificata che hanno luogo nella medesima sede (es. ricettività; altre attività ricreative, come ad esempio circoli, cinema o palestre).

Non rientrano nella categoria di prodotto gli aspetti gestionali e impiantistici legati a tematiche ambientali diverse da prevenzione e gestione dei rifiuti, quali ad esempio il risparmio energetico (connesso a caratteristiche tecniche di impianti di refrigerazione e lavastoviglie o alla tipologia di riscaldamento) o le emissioni legate al trasporto e alla consegna delle merci.

4. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/SERVIZIO

Il servizio è identificato dal nome commerciale dell'erogatore del servizio di ristorazione e dal suo indirizzo.

5. UNITA' DICHIARATA

L'unità dichiarata è un (1) punto ristorazione.

Le informazioni riportate nell'etichetta devono far riferimento all'unità dichiarata.

6. CONFINI DEL SISTEMA E DEFINIZIONE DEGLI ASPETTI SIGNIFICATIVI

I confini del sistema vanno dalla consegna delle merci alla struttura alla consegna delle frazioni di rifiuto a soggetti responsabili per la loro raccolta, riciclo o smaltimento.

Gli aspetti significativi legati alla prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione sono:

- Diminuzione della quantità di rifiuti prodotti
- Riciclabilità dei materiali e minimizzazione della quantità di rifiuto finale smaltito
- Applicazione di pratiche gestionali

Viene di seguito fornita una tabella che collega l'aspetto e i Criteri Ambientali di Prodotto (CAP) che li caratterizzano.

ASPETTO	CRITERIO
Diminuzione della quantità di rifiuti prodotti	Riduzione degli sprechi
	Utilizzo di pratiche di riuso e riduzione dei prodotti monouso
	Utilizzo di soluzioni con minor impiego di risorse (dematerializzazione)
Riciclabilità dei materiali e minimizzazione della quantità di rifiuto finale smaltito	Riciclabilità dei prodotti e degli imballaggi
	Biodegradabilità e compostabilità dei prodotti e degli imballaggi
Applicazione di pratiche gestionali	Ottimizzazione del riciclo tramite raccolta differenziata
	Formazione e informazione sulla raccolta differenziata
	Monitoraggio delle attività legate alla prevenzione e gestione dei rifiuti

7. I CRITERI AMBIENTALI DI PRODOTTO (CAP)

Per la categoria di servizio "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione" sono identificati otto Criteri Ambientali di Prodotto (CAP).

Ogni **CAP** è definito da due o più **indicatori**.

Ogni CAP ha una sua **soglia d'ammissione**.

Ogni **indicatore** è valutato in base a delle **metriche** a punteggio. La somma dei punteggi è computata ai fini del superamento della **soglia d'ammissione**.

Sono considerati punteggi differenziati per ristorante e *fast food*.

Gli otto CAP, con i relativi indicatori, le metriche degli indicatori, i punteggi per categoria e le soglie d'ammissione sono riportati in Allegato 1 al presente documento.

Il diritto d'utilizzo dell'etichetta eLabel! per la categoria di servizio "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione" è legato alla conformità per almeno tre CAP, di cui almeno uno per ogni aspetto significativo individuato al §6 del presente documento.

Nell'etichetta eLabel! sono riportate le asserzioni relative ai criteri per i quali si è superata la soglia d'ammissione.

Questo Rapporto di Prodotto è valido 3 anni dalla sua approvazione.

8. INDIRIZZI PER IL CERTIFICATORE

L'utilizzo dell'etichetta eLabel! per la categoria di servizio "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione" non ha l'obbligatorietà della certificazione. In assenza di certificazione devono essere rispettati i requisiti della norma UNI EN ISO 14021:2016 (Etichette e dichiarazioni ambientali – Asserzioni ambientali autodichiarate – etichettatura ambientale di Tipo II).

Nel caso in cui l'azienda abbia intenzione di richiedere una certificazione della propria etichetta eLabel!, l'Ente di Certificazione condurrà una verifica documentale sulla soddisfazione dei criteri richiesti.

Nel caso in cui l'azienda abbia intenzione di certificare più punti di ristoro con caratteristiche sostanziali comuni ma con diverse caratteristiche secondarie (es. dimensioni) possono essere adottati dei metodi di verifica semplificati.

9. CRITERI AMBIENTALI DI PRODOTTO PER LA ETICHETTA SINTETICA

Nel caso in cui sia soddisfatto il numero minimo di tre criteri ambientali, questi potranno essere rappresentati nell'etichetta sintetica, prevista al punto C dell'Allegato 3 (Requisiti Grafici) del Regolamento. Nel caso in cui più criteri siano soddisfatti, nell'etichetta sintetica dovranno essere riportate le asserzioni ammesse relative ai criteri:

- Ristoranti
 - Riduzione degli sprechi
 - Biodegradabilità e compostabilità dei prodotti e degli imballaggi
 - Ottimizzazione del riciclo tramite raccolta differenziata
- Fast food
 - Utilizzo di soluzioni con minor impiego di risorse (dematerializzazione)
 - Biodegradabilità e compostabilità dei prodotti e degli imballaggi
 - Ottimizzazione del riciclo tramite raccolta differenziata

Tali criteri devono rispondere ai requisiti descritti al §7 e nell'Allegato 1 del presente documento.

10. CARATTERISTICHE FUNZIONALI DI PRODOTTO/SERVIZIO

Il servizio “Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione” deve essere svolto nel rispetto di tutte le normative applicabili.

11. I METODI DI PROVA

La soddisfazione dei criteri ambientali viene verificata tramite l’analisi della documentazione indicata per ciascuna metrica degli indicatori nell’Allegato 1 del presente documento.

Nel caso in cui l’azienda non intenda richiedere un’etichetta certificata la verifica sarà a carico del Richiedente, che conserverà copia della documentazione presso il punto ristorazione o la sede amministrativa. L’Organismo Competente ha la facoltà di accedere alla documentazione per sua verifica.

Nel caso in cui l’azienda intenda richiedere un’etichetta certificata la verifica sarà a carico dell’Ente di Certificazione. Il Richiedente invierà il certificato emesso dall’ente contestualmente alla richiesta di rilascio dell’etichetta.

ALLEGATO 1 – Schema dei criteri e degli indicatori

Si rimanda al file excel allegato “eLabel_RdP_2020_01_ristorazione_allegato_1.xlsx”.