



ICEA
Tur.Obbligatori

Standard Eco Bio Turismo
Requisiti Obbligatori
Ed. 01 Rev. 00 del 17/01/2026

Standard Eco-Bio Turismo - Requisiti Obbligatori –





INDICE

1	TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE NATURALI	2
1.1	Agricoltura Biologica	2
1.1.1	Indicatori	2
1.2	Paesaggio e biodiversità	2
1.2.1	Indicatori	2
1.3	Verde ornamentale e ricreativo	2
1.3.1	Indicatori	2
2	GESTIONE ECOLOGICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	2
2.1	Inquinamento Indoor	2
2.1.1	Indicatori	2
2.2	Riduzione consumi energetici per riscaldamento invernale e raffrescamento estivo	3
2.2.1	Indicatori	3
2.3	Riduzione consumi per impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici	3
2.3.1	Indicatori	3
2.4	Contenimento dei consumi idrici	4
2.4.1	Indicatori	4
2.5	Riduzione e corretta raccolta dei rifiuti	4
2.5.1	Indicatori per la riduzione dei rifiuti	4
2.5.2	Indicatori per la raccolta differenziata dei rifiuti	4
2.5.3	Indicatori di "acquisti verdi"	5
2.6	Informazione e sensibilizzazione degli ospiti	5
2.6.1	Indicatori	5
3	PROMOZIONE DELLA CULTURA LOCALE	5
3.1	Promozione della cultura locale	5
3.1.1	Indicatori	5
4	RISTORAZIONE BIOLOGICA	6
4.1	Alimentazione BIO	6
4.1.1	Indicatori	6
5	MOBILITÀ SOSTENIBILE	6
5.1	Favorire l'impiego di mezzi pubblici	6
5.1.1	Indicatori	6



1 TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE NATURALI

1.1 Agricoltura Biologica

L'organizzazione è tenuta ad attuare il metodo dell'agricoltura biologica conformemente alle disposizioni di cui al Reg. UE 2018/848 e smi nella gestione dell'azienda agricola e delle attività di trasformazione agroalimentare.

Campo
applicazione
AG

1.1.1 Indicatori

L'organizzazione risulta certificata da organismo di certificazione autorizzato.

1.2 Paesaggio e biodiversità

L'organizzazione è tenuta ad adottare misure idonee, in considerazione delle caratteristiche del territorio, a mantenere e/o reintrodurre gli elementi naturali caratteristici e gli agro-ecosistemi tipici.

Campo
applicazione
AG

1.2.1 Indicatori

(a) Superficie aziendale lasciata come habitat naturali/rinaturalizzati e corridoi lineari: $\geq$ 5%.

1.3 Verde ornamentale e ricreativo

Le aree di verde ornamentale e ricreativo (giardini, parchi, tappeti erbosi, siepi, ecc.) devono essere gestite secondo i criteri dell'agricoltura biologica.

Campo
applicazione
AG, B&B, HO, CA

1.3.1 Indicatori

(a) Aree di verde ornamentale e ricreativo gestite in accordo ai criteri definiti dal Reg. UE 2018/848 e smi in materia di agricoltura biologica.

2 GESTIONE ECOLOGICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

2.1 Inquinamento Indoor

L'organizzazione è tenuta a minimizzare i rischi d'inquinamento dell'aria negli ambienti confinati.

Campo
applicazione
AG, B&B, HO, CA

2.1.1 Indicatori

(a) Il fumo, qualora non sia completamente vietato, è rigorosamente limitato in aree apposite attrezzate in accordo alla normativa vigente.



- (b) Le pitture murali periodicamente utilizzate per rinnovare le camere e gli spazi in generale non rilasciano sostanze pericolose (provviste di certificazione ANAB-ICEA e/o ecolabel).
- (c) Vi è evidenza che gli arredi sono realizzati con materiali con nulla o bassa emissione di formaldeide e COV.

2.2 Riduzione consumi energetici per riscaldamento invernale e raffrescamento estivo

L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi energetici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici, garantendo al contempo un adeguato confort.

Campo
applicazione
AG, B&B, HO, CA

2.2.1 Indicatori

- (a) Le caldaie (generatori di calore) ad acqua calda alimentate con combustibili liquidi o gassosi devono avere un rendimento minimo del 90 %.
- (b) L'impianto di riscaldamento è dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica (con riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e regolazione separata nelle varie ali dell'edificio).
- (c) Gli impianti di condizionamento presentano un'efficienza energetica minima di classe A ai sensi del Reg. UE 2023/2048 e smi.
- (d) Le finestre presentano un livello di isolamento termico adeguato alle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico.
- (e) Le operazioni di controllo e manutenzione sono svolte annualmente da un tecnico abilitato.
- (f) L'organizzazione rileva e controlla i dati sui consumi per riscaldamento.

2.3 Riduzione consumi per impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici

L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi di energia elettrica.

Campo
applicazione
AG, B&B, HO, CA

2.3.1 Indicatori

- (a) Almeno il 75% di tutte le lampadine installate nella struttura deve presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi del Reg. UE 2019/2015 e smi.
- (b) Almeno il 75% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva 2009/125/EC e del Reg. EU 2017/1369 e smi.
- (c) L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di elettricità (kWh).



2.4 Contenimento dei consumi idrici

L'organizzazione è tenuta a ridurre i consumi idrici.

*Campo
applicazione*
AG, B&B, HO, CA

2.4.1 Indicatori

- (a) L'organizzazione ha adottato procedure e pratiche per il monitoraggio periodico e la manutenzione di tutti i punti di prelievo (rubinetti, docce, sciacqui del WC, tubi).
- (b) L'organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di acqua (litri).
- (c) L'organizzazione ha installato nei rubinetti e nelle docce appositi aeromiscelatori che limitano il flusso di acqua a non più di 8,5 litri al minuto.
- (d) Le tazze del WC hanno un consumo di acqua di 6 litri e dispongono del dispositivo di bloccaggio e/o del doppio tasto.
- (e) Gli urinatoi, qualora presenti, montano dispositivi di risciacquo automatico che consentono il risciacquo di un numero massimo di 5 urinatoi.
- (f) Gli asciugamani nelle camere da letto vengono cambiati solamente quando richiesto dal cliente.

2.5 Riduzione e corretta raccolta dei rifiuti

L'organizzazione è tenuta ad adottare misure volte prioritariamente alla riduzione della quantità di rifiuti prodotti, nonché a gestire correttamente la raccolta differenziata.

*Campo
applicazione*
AG, B&B, HO, CA

2.5.1 Indicatori per la riduzione dei rifiuti

- (a) Non vengono usate tovaglie, piatti e bicchieri "usa e getta". Il loro uso è ammesso unicamente qualora si impieghino prodotti in materiale biodegradabile e scomportabile e unicamente in caso di eventi che richiamino molte persone.
- (b) Nei bagni non devono essere utilizzati, a meno che non sia richiesto dalla legge, prodotti per l'igiene del corpo monodose o monouso (quali shampoo, saponi, cuffie per la doccia, ecc.).
- (c) Nei bagni sono usati bicchieri di vetro al posto di quelli in plastica.
- (d) Quando disponibili sul mercato locale, vengono usati vuoti a rendere per alimenti e bevande.

2.5.2 Indicatori per la raccolta differenziata dei rifiuti

- (a) Vengono sistematicamente separate tutte le tipologie di rifiuti.
- (b) Sono a disposizione degli ospiti nelle aree comuni (es. sala pranzo e bar) appositi contenitori per la raccolta differenziata di carta, vetro, plastica, lattine.
- (c) Viene effettuato, dove possibile, il compostaggio dei rifiuti organici.



2.5.3 Indicatori di "acquisti verdi"

- (a) La carta igienica e le salviette, nonché la carta per fotocopiatrici e stampanti sono di carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
- (b) Il materiale informativo e pubblicitario è prodotto in carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
- (c) Sono preferiti prodotti riciclabili o imballati con materiale riciclato.

2.6 Informazione e sensibilizzazione degli ospiti

L'organizzazione è tenuta ad informare i propri ospiti delle misure ambientali messe in atto, nonché a promuovere azioni volte a sensibilizzare i propri ospiti sui comportamenti e che possono consentire una riduzione dell'impatto ambientale

Campo
applicazione
AG, B&B, HO, CA

2.6.1 Indicatori

- (a) Gli ospiti sono informati sulle iniziative ambientali prese mediante *brochures*, *posters*, video, Internet, ecc.
- (b) E' disponibile materiale informativo adeguato per la sensibilizzazione degli ospiti al risparmio energetico.
- (c) Nei bagni e nelle toilette sono presenti informazioni adeguate che illustrino come contribuire al risparmio idrico.
- (d) Nelle stanze sono disponibili informazioni facilmente accessibili che invitano gli ospiti alla raccolta differenziata dei rifiuti e che forniscono indicazioni sulle misure messe in atto dall'organizzazione.

3 PROMOZIONE DELLA CULTURA LOCALE

3.1 Promozione della cultura locale

L'organizzazione promuove la conoscenza della cultura locale.

Campo
applicazione
AG, B&B, HO, CA

3.1.1 Indicatori

- (a) L'organizzazione mette a disposizione degli ospiti, materiale informativo sugli elementi costitutivi della cultura locale, quale: pubblicazioni sui luoghi di interesse storico, culturale ed ambientale da visitare; programmi di manifestazioni ed iniziative culturali; percorsi naturalistici, storici, culturali; etc.



4 RISTORAZIONE BIOLOGICA

4.1 Alimentazione BIO

L'organizzazione è tenuta ad offrire una ristorazione con prevalenza di prodotti da agricoltura biologica.

*Campo
applicazione*
AG, B&B, HO, CA

4.1.1 Indicatori

Nella composizione del menù sono impiegati alimenti ed ingredienti da agricoltura biologica in misura almeno uguale al 51% del totale degli ingredienti calcolato in peso e su base settimanale. Nell'ambito di questa quota rientra anche il pesce da acquicoltura biologica

Gli alimenti e gli ingredienti da agricoltura biologica devono essere chiaramente indicati nel menù.

Di norma deve essere servita acqua dell'acquedotto. È ammesso l'uso di acqua minerale, a condizione che sia disponibile in contenitori di vetro e, ove disponibile, a rendere che provenga da fonti presenti nella regione in cui è ubicata la struttura turistica o in regioni confinanti

Il menù deve presentare pietanze tipiche della cucina locale o regionale

Il menù deve presentare proposte per vegetariani

*Campo
applicazione*
AG, B&B, HO, CA

*Campo
applicazione*
AG, B&B, HO, CA

Nella somministrazione di alimenti e bevande devono essere impiegati prodotti aziendali almeno nella misura minima prevista dalle varie leggi regionali, e prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti da agricoltura biologica.

*Campo
applicazione*
AG

5 MOBILITÀ SOSTENIBILE

5.1 Favorire l'impiego di mezzi pubblici

L'organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti che decidono di impiegare i mezzi pubblici e/o mezzi di trasporto non motorizzati per spostarsi all'interno del territorio e per andare alla scoperta dei suoi tesori.

*Campo
applicazione*
AG, B&B, HO, CA

5.1.1 Indicatori

(a) Nel web e nel materiale pubblicitario devono essere disponibili le informazioni su come arrivare nella località utilizzando i mezzi pubblici e/o mezzi non motorizzati.

(b) All'interno della struttura sono disponibili informazioni sui servizi di trasporto pubblico utili per visitare il territorio.