



**KyotoClub**

## **RAPPORTO DI PRODOTTO**

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

**Versione per consultazione pubblica**

**Revisione 02**

**22 ottobre 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 .....	5
7. I CRITERI AMBIENTALI DI PRODOTTO (CAP) .....	6
8. INDIRIZZI PER IL CERTIFICATORE .....	7
9. CRITERI AMBIENTALI DI PRODOTTO PER LA ETICHETTA SINTETICA.....	7
10. CARATTERISTICHE FUNZIONALI DI PRODOTTO/SERVIZIO .....	7
11. I METODI DI PROVA .....	7
ALLEGATO 1 – Schema dei criteri e degli indicatori .....	9

## 1. INTRODUZIONE

Il presente "Rapporto di Prodotto" (di seguito RdP) è stato sviluppato nell'ambito del programma eLabel! ([www.multietichetta.it](http://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 eLabel! è un sistema volontario di etichettatura ambientale gestito da Kyoto Club, che opera come Organismo Competente ([www.kyotoclub.org](http://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](http://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 collettiva
Organismo Competente	Kyoto Club, <a href="http://www.kyotoclub.org">www.kyotoclub.org</a>
Data di pubblicazione	7/10/2021
Numero di registrazione	...
Il RdP è stato preparato da	Gruppo di Lavoro "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione collettiva"
Moderatore per il RdP	Ing. Annalisa Corrado
Periodo di consultazione pubblica	Da 7/10/2021 a 7/11/2021
Principali contributi alla consultazione pubblica (nomi e affiliazioni)	...
Validazione del RdP	Gruppo di Lavoro "Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione collettiva" presso Kyoto Club
Area geografica di riferimento	Italia
Valido fino al	...
Sito web ove trovare ulteriori informazioni su questo RdP	<a href="http://www.multietichetta.it">www.multietichetta.it</a>

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 collettiva".

Il termine "Servizi di ristorazione collettiva" si intende riferito ad attività che includono l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti (da CAM Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, 10 marzo 2020). I servizi di ristorazione collettiva includono: ristorazione scolastica; ristorazione per gli uffici, le università e le caserme; ristorazione per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.

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.

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 collettiva e dal suo indirizzo.

### **5. UNITA' DICHIARATA**

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

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 dall'acquisto delle materie prime alimentari alla consegna delle frazioni di rifiuto a soggetti responsabili per la loro raccolta, riciclo o smaltimento. Il sistema include quindi le seguenti fasi:

- selezione e acquisto delle materie prime;
- preparazione dei pasti;
- eventuale imballo e gestione degli imballaggi per il trasporto presso il luogo di somministrazione;
- somministrazione dei pasti;
- pulizia degli ambienti utilizzati per la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Il presente RdP riguarda tutti gli aspetti di prevenzione e gestione dei rifiuti nelle fasi sopracitate.

Gli aspetti significativi legati alla prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione collettiva 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 collettiva” 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**.

Ai fini della certificazione per la categoria di servizio “Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione collettiva” sono state individuate due diverse tipologie di strutture, in base ai servizi specifici offerti:

1. Strutture che effettuano preparazione dei pasti e loro imballo per il trasporto.
2. Strutture che effettuano la somministrazione dei pasti agli utenti.

Le strutture che effettuano esclusivamente operazioni di scongelamento e riscaldamento dei pasti appena prima della loro somministrazione sono incluse nella tipologia 2. Strutture che effettuano la somministrazione dei pasti agli utenti.

Per ciascuna tipologia di struttura sono stati elaborati specifici indicatori e metriche per definire gli otto CAP.

In Allegato 1 al presente documento vengono riportati gli otto CAP definiti per le strutture che effettuano preparazione dei pasti e loro imballo per il trasporto, con i relativi indicatori, le metriche degli indicatori, i punteggi e le soglie d’ammissione.

In Allegato 2 al presente documento vengono riportati gli otto CAP definiti per le strutture che effettuano la somministrazione dei pasti agli utenti, con i relativi indicatori, le metriche degli indicatori, i punteggi e le soglie d’ammissione.

Per ciascuna tipologia di struttura, il diritto d’utilizzo dell’etichetta eLabel! per la categoria di servizio “Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione collettiva” è legato alla conformità per almeno tre CAP, di cui almeno uno per ogni aspetto significativo individuato al §6 del presente documento.

Una struttura che offre sia la preparazione e l’imballo dei pasti per il trasporto, sia la loro somministrazione agli utenti dovrà necessariamente fare riferimento a entrambi gli Allegati. In questo caso il diritto d’utilizzo dell’etichetta eLabel! per la categoria di servizio “Prevenzione e gestione dei rifiuti presso strutture che forniscono servizi di ristorazione collettiva” è legato alla conformità per almeno tre CAP per ogni Allegato, 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 5 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 collettiva" 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.

## **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:

- Utilizzo di pratiche di riuso e riduzione dei prodotti monouso.
- Riciclabilità dei prodotti e degli imballaggi/Biodegradabilità e compostabilità dei prodotti e degli imballaggi (alternativi, a seconda delle scelte aziendali).
- 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 collettiva" 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 negli Allegati 1 e 2 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 di ristorazione collettiva 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 – Preparazione e imballo pasti**

Si rimanda al file excel allegato “eLabel! – Ristorazione collettiva - Schema dei criteri e degli indicatori\_preparazione Rev00.xls”.

## **ALLEGATO 2 – Schema dei criteri e degli indicatori – Somministrazione pasti**

Si rimanda al file excel allegato “eLabel! – Ristorazione collettiva - Schema dei criteri e degli indicatori\_somministrazione Rev00.xls”.