

Allegato I:

A) Standard per i prodotti alimentari

I BIO HOTELS hanno l'obiettivo di utilizzare solo prodotti biologici e (per quanto possibile) di produzione regionale. In termini di qualità, i BIO HOTELS privilegiano prodotti alimentari che soddisfano i requisiti di Demeter, Bioland o standard simili.

Norme dettagliate:

Alimenti e bevande

I singoli Bio Hotel hanno la possibilità di applicare determinate deroghe in base alle seguenti disposizioni. Il consiglio direttivo accorda la rispettiva autorizzazione delle deroghe come descritto al punto 3. ("Deroghe").

Inoltre sono generalmente ammesse eccezioni per la raccolta di prodotti naturali, pesca, frutti di mare, selvaggina, secondo il seguente schema che può essere integralmente o parzialmente sostituito da modifiche di legge:

Pesce, frutti di mare e selvaggina

Nel caso in cui non vengano utilizzati pesce, frutti di mare o selvaggina provenienti da agricoltura biologica:

- a) è fatto obbligo indicarlo in modo chiaro al cliente con la nota "non proviene da agricoltura biologica" o un corrispondente testo
- b) ci si deve accertare che i prodotti abbiano la seguente origine a seconda della tipologia:
 - Selvaggina di origine regionale (direttamente dal cacciatore con certificato di origine, Wildbegleitschein)
 - Pesce di origine regionale (solo pescato, non di allevamento)
 - Pesce di mare profondo: origine certificata (ASC, MSC; Legge sulla pesca Islanda, Alaska o equivalente) Frutti di mare: origine certificata (MSC, ASC o equivalente)

Erbe aromatiche, funghi, frutti di bosco = raccolta di prodotti naturali

- a) Da raccolta ecologica certificata (devono essere chiarite precise direttive dei rispettivi organismi di controllo).
- b) Le erbe aromatiche e gli alberi da frutto devono essere certificati come agricoltura di tipo familiare su piccola scala.

Per il cibo - anche se proveniente dalla propria azienda agricola, vale la regola di utilizzare solo quello di qualità biologica - o "convenzionale" se il produttore è già in fase di conversione al biologico e ha presentato la domanda di approvazione - questo garantisce che gli ingredienti utilizzati siano a tutti gli effetti biologici.

Non sono ammessi apparecchi e forni a microonde.

Bevande:

Vini:

Nelle carte dei vini con vini al 100% biologici non c'è alcuna regola in merito all'ampiezza dell'offerta. Per le carte dei vini che presentano anche vini tradizionali si applica la seguente normativa:

- a) Devono essere offerti almeno 20 vini bio; sia gli spumanti, i vini bianchi e rossi devono essere disponibili in qualità bio.
- b) Deve provenire da agricoltura biologica il 75% dei vini a catalogo.
- c) L'offerta di vini biologici deve essere sempre presentata sul menù in modo attraente, per prima e in blocco.

A partire dal 2016, per le carte con offerta tradizionale viene applicata una penale annua di 100 euro per prodotto (etichetta / tipologia), che viene poi fatturata dall'associazione. Non è più necessario fare domanda di deroga all'associazione. La carta dei vini viene verificata in occasione dei controlli annuali e l'esito del controllo viene trasmesso automaticamente all'associazione.

Liquori:

Nelle carte con liquori al 100% biologici non c'è alcuna regola in merito all'ampiezza dell'offerta. Nelle carte dei liquori che presentano anche liquori tradizionali si applica la seguente normativa:

- a) Per ogni gruppo di prodotti tradizionali deve esserci almeno un'offerta bio.
- b) Il 75% degli alcolici a catalogo deve provenire da agricoltura biologica.
- c) L'offerta di liquori biologici deve essere sempre presentata sulla carta in modo attraente, per prima e in blocco.

A partire dal 2016, per le carte con offerta tradizionale viene applicata una penale annua di 100 Euro per prodotto (etichetta / tipologia) e fatturata dall'associazione. Al proposito non deve essere avanzata alcuna domanda di eccezione all'associazione. L'offerta di liquori viene verificata in occasione dei controlli annuali ed il risultato viene trasmesso automaticamente all'associazione.

Deroghe:

- a) Per le bevande analcoliche, le birre e i prodotti alimentari somministrati sono ammesse un totale di 3 deroghe. Entro il 1 gennaio dell'anno, l'azienda associata deve segnalare queste deroghe mediante apposita richiesta all'incaricato delle direttive ed indicarle con l'effettiva denominazione del prodotto e le informazioni sul produttore. Ogni richiesta di

deroga viene prorogata di un ulteriore anno se non perviene una comunicazione scritta di cancellazione entro il 31.12 dell'anno in corso.

- b) La scelta delle deroghe spetta all'azienda associata e l'associazione ne prende atto; la richiesta di deroga viene inoltrata all'ente di controllo. Non è più necessaria un'esplicita autorizzazione da parte dell'associazione (tranne per i prodotti d'origine animale).
- c) Tutti i prodotti d'origine animale sono soggetti ad autorizzazione e l'azienda deve presentare una richiesta scritta; l'autorizzazione spetta al consiglio direttivo e viene rilasciata per iscritto!
- d) Per tutte le deroghe ogni anno è prevista una penale di 100 Euro che viene addebitata all'azienda dall'associazione.

Versione: lunedì 23 novembre 2020.

Questo nuovo regolamento sostituisce tutte le precedenti direttive valide nel settore F&B dell'associazione.

B) Standard per i prodotti NON alimentari

I membri dell'associazione BIO HOTELS si impegnano a sviluppare le loro aziende nel modo più ecologico e sostenibile possibile. Ad ogni ristrutturazione, ampliamento o nuova costruzione e acquisto vengono implementati materiali e soluzioni il più possibile ecologici.

Norme dettagliate:

Cosmetici:

In tutte le aziende vengono impiegati prodotti cosmetici biologici e naturali certificati. Le certificazioni ammesse sono: *BDIH, Natrue, Ecocert, AbCert, ABG, ICEA* o similari. Questo requisito minimo si riferisce ai prodotti cosmetici di pulizia come pure a tutti i prodotti offerti in cabina o nel negozio interno (cosmetici decorativi, per la cura del corpo, del viso e dei capelli).

Gestione delle risorse:

La certificazione della CO₂ viene effettuata per ciascuna azienda associata ed è una certificazione di gruppo dell'associazione BIO HOTELS. Lo scopo è quello di certificare l'associazione come unità e quindi di dare un chiaro segnale nel settore non food anche nella comunicazione esterna. Tutti i membri sono tenuti a registrare, ogni 2 anni e tempestivamente (entro il periodo previsto), all'interno del software predefinito, i propri valori di calcolo sulle emissioni di CO₂. Questi valori vengono verificati dagli organismi di controllo per la certificazione biologica. Il valore di riferimento determinato e i rispettivi valori di CO₂- vengono quindi inclusi nella certificazione di gruppo dell'associazione.

Standard minimi:

a) I membri dell'associazione BIO HOTELS utilizzano esclusivamente carta riciclata o carta ricavata da fibra vergine proveniente da gestione forestale sostenibile. La gestione sostenibile delle foreste è contrassegnata dai marchi protetti e certificati FSC e PEFC. Questo regolamento si applica sia agli acquisti diretti da parte dei membri (es. carta per ufficio, bagno, cucina, ecc.), sia all'approvvigionamento indiretto tramite ordini a tipografie, ecc.

b) Viene utilizzata solo elettricità verde al 100% ovvero elettricità da fonti energetiche rinnovabili (ciò significa fonti energetiche non esauribili o che si rinnovano in tempi relativamente brevi, come energia idroelettrica, biomassa, energia solare, energia eolica, da maree, energia geotermica, calore combinato e centrali elettriche).

c) Il valore di CO₂ calcolato di ogni azienda non deve superare i 40 kg per ospite a notte. Nel caso in cui un'azienda abbia un risultato superiore a questo valore, l'hotel ha un anno di tempo per ridurre le proprie emissioni di CO₂.