



RINA

**REQUISITI
PER IL RILASCIO DELLA
CERTIFICAZIONE**



RINA Services S.p.A.
Via Corsica, 12 - 16128 Genova - Italia
Tel. +39 010538535 - Fax: +39 0105351000
www.rina.org

Requisiti

Requisiti generali

- RG. I** La Direzione deve definire la Politica Ambientale dell'Organizzazione.
- RG. II** La Direzione deve nominare un Responsabile Ambientale.
- RG. III** La Direzione deve definire obiettivi e traguardi per migliorare le proprie prestazioni ambientali nonché specifici programmi per il relativo raggiungimento.
- RG. IV** La Direzione deve organizzare periodiche riunioni e attività formative per il Responsabile Ambientale e gli altri membri dello staff coinvolti negli impegni ambientali e nella gestione dell'Organizzazione.
- RG. V** L'Organizzazione deve registrare periodicamente le quantità di risorse, prodotti, materiali di consumo utilizzati associati ad aspetti ambientali.

Comunicazione

- CC. I** L'Organizzazione deve dare chiaro risalto degli impegni intrapresi e dei risultati raggiunti.
- CC. II** L'Organizzazione deve rendere disponibili istruzioni e informazioni per gli ospiti al fine di incentivare comportamenti a minor impatto ambientale e promuovere il territorio.
- CC. III** L'Organizzazione deve informare i responsabili delle attività affidate a terzi, operanti all'interno del sito, in merito alla Politica, agli obiettivi e alle iniziative ambientali intrapresi.
- CC. IV** L'Organizzazione deve definire un metodo per raccogliere i commenti, reclami e osservazioni in merito agli impegni ambientali intrapresi e alla qualità dei servizi.

Acqua

- AC. I** L'Organizzazione deve regolare le docce affinché il getto d'acqua non superi 9 litri/minuto.
- AC. II** L'Organizzazione deve regolare i rubinetti affinché il getto d'acqua non superi 8 litri/minuto.
- AC. III** L'Organizzazione deve attivarsi al fine di evitare inutili sprechi di acqua.
- AC. IV** L'Organizzazione deve intraprendere tutte le azioni necessarie al fine di garantire che non vi siano dispersioni nel suolo e nello specchio acqueo di acque reflue.

Energia

- EN. I** L'Organizzazione deve promuovere l'utilizzo di attrezzature, apparecchiature a basso consumo / alta efficienza energetica.
- EN. II** L'Organizzazione deve posizionare frigoriferi e/o celle frigorifere lontane o al riparo da fonti di calore e regolarli in maniera adeguata.
- EN. III** L'Organizzazione deve attivarsi al fine di evitare inutili sprechi di energia elettrica.

Rifiuti

- RI. I** L'Organizzazione deve attivare la raccolta differenziata e assicurarne la corretta gestione dei rifiuti raccolti.
- RI. II** L'Organizzazione deve mettere a disposizione degli ospiti un numero adeguato di contenitori per la raccolta differenziata, posizionati in modo razionale e chiaramente identificabili, compresi quelli per lo spegnimento di mozziconi di sigaretta e simili.
- RI. III** L'Organizzazione deve intraprendere tutte le necessarie azioni al fine di mitigare la dispersioni nel suolo e nello specchio di acque di rifiuti, solidi e liquidi.
- RI. IV** L'Organizzazione deve identificare e gestire nel rispetto della normativa vigente i rifiuti provenienti dalla raccolta differenziata, della attività di manutenzione ordinaria e straordinaria e garantire che tutti i rifiuti siano smaltiti correttamente.

Alimenti, materiale di consumo e prodotti chimici

- AM. I** L'Organizzazione deve proporre alimenti della tradizionale regionale a base di prodotti locali, biologici, etichettati e almeno un piatto vegetariano, dandone chiara evidenza
- AM. II** L'Organizzazione deve impegnarsi affinché i materiali e attrezzature utilizzate abbiano determinate caratteristiche ambientali, prediligendo inoltre prodotti non "usa e getta"
- AM. III** L'Organizzazione deve limitare l'utilizzo di prodotti chimici alle attività necessarie a garantire i requisiti d'igiene, sicurezza o tecnici favorendo prodotti chimici a minor impatto ambientale.

Gestione e manutenzione

- GM. I** L'Organizzazione deve impegnarsi affinché le strutture, infrastrutture siano realizzate in modo da minimizzare l'impatto visivo, paesaggistico, nel rispetto dello stile architettonico locale e dei requisiti cogenti applicabili.
- GM. II** L'Organizzazione deve controllare e gestire le attività svolte all'interno della struttura affinché tali siano condotte in modo da minimizzare gli impatti e rispettare i requisiti ambientali cogenti applicabili.
- GM. III** L'Organizzazione deve disporre un numero di ombrelloni tale da non intralciare la circolazione dei bagnanti e rispettare i requisiti cogenti applicabili.
- GM. IV** L'Organizzazione deve predisporre apposito piano di controllo e manutenzione per le infrastrutture, impianti, apparecchiature/attrezzature utilizzate e noleggiate agli ospiti al fine di garantirne l'efficienza, prevenire eventuali impatti ambientali ed eventuali rischi per l'ambiente e per la sicurezza e salute degli ospiti. Tali attività devono essere eseguite in modo da non determinare nuovi impatti.
- GM. V** L'Organizzazione deve mantenere attiva una procedura che garantisca la corretta gestione dei prodotti che possono determinare impatti ambientali.
- GM. VI** L'Organizzazione deve mantenere la spiaggia, la zona di libero transito, lo specchio acqueo antistante al fine di garantirne l'efficienza, l'ordine, la pulizia ed evitare impatti ambientali ed eventuali rischi per l'ambiente e per sicurezza e salute dello staff e degli ospiti.
- GM. VII** L'Organizzazione deve predisporre un raccoglitore, dove archiviare tutta la documentazione inerente la Certificazione "ECOBLU".

