

Silvano Falocco
Fondazione Ecosistemi



GreenFEST

Green Festivals and Events through Sustainable Tenders

LIFE 16 GIE/IT/000748



I partner del progetto



Chi sta adottando i criteri



6 al Nord: Gezmataz, Ambriajazzfestival, Bergamo Jazz Festival, Associazione 4_33, Sile Jazz, Parma Jazz Frontiere

4 al Centro: Fano Jazz, Risorgimarche, Ancona Jazz Summer Festival, Empoli Jazz

6 al Sud: Pescara Jazz Festival, Gezziamoci, Locus Festival, Thinkpositive, Locomotive Jazz Festival, Peperoncino Jazz Festival

4 Isole: Time n'Jazz, Musica sulle bocche, Festival dei Templi, Battiati Jazz Festival



67° edizione
23 luglio – 22 agosto



Recovery Plan



Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Riforma 3.1: Adozione di criteri ambientali minimi per eventi culturali

Lo scopo della riforma è quello di migliorare l'impronta ecologica degli eventi culturali (mostre, festival, eventi culturali, eventi musicali) attraverso l'inclusione di criteri sociali e ambientali negli appalti pubblici per eventi culturali finanziati, promossi o organizzati dal pubblico autorità. L'applicazione sistematica e omogenea di questi criteri consentirà la diffusione di tecnologie/prodotti più sostenibili e supporterà l'evoluzione del modello operativo degli operatori di mercato, spingendoli ad adeguarsi alle nuove esigenze della Pubblica Amministrazione.

Pagina 110



Le attuali «categorie merceologiche» dei CAM

Edilizia (edifici e strade)

Servizi Energetici

(raffrescamento, raffreddamento ed illuminazione)

Servizi di gestione degli edifici

(pulizia e manutenzione)

Elettronica e telecomunicazione

Arredi

Cancelleria

Servizi urbani e al territorio

Trasporti (mezzi e servizi)

Gestione rifiuti

Mense ed alimenti

Tessili e calzature

Elettromedicali e prodotti sanitari



GreenFEST

Green Festivals and Events through Sustainable Tenders



LIFE 16 GIE/IT/000748

Cosa, dove e come

Organizzare un evento sostenibile rappresenta un impegno concreto volto a ridurre l'impatto ambientale, sociale ed economico delle sue attività.

Un evento è sostenibile se: **“è ideato, pianificato e realizzato per minimizzare l'impatto negativo sull'ambiente, e da lasciare una eredità positiva alla comunità”**.

Come regolamentano le attività?

- Contributi e regolamenti
- Appalti

Le **fasi del ciclo di vita** di un evento culturale:

- a) organizzazione
- b) promozione e comunicazione
- c) realizzazione
- d) attività post evento

I 13 aspetti ambientali e sociali

1. Biodiversità
2. Consumo delle risorse naturali (stampe, allestimenti)
3. Consumi energetici
4. Trasporti (emissione di CO₂, energia)
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti
6. Riduzione dello spreco alimentare
7. Cibo e bevande
8. Servizi di pulizia e igienici
9. Accessibilità e uguaglianza
10. Tutela del lavoro dignitoso
11. Qualificazione ambientale e sociale della catena di fornitura
12. Formazione e informazione
13. Compensazione delle emissioni di CO₂

Elementi comuni con gli eventi

- ~~1. Biodiversità~~
2. Consumo delle risorse naturali (stampe, **allestimenti**, gadget)
3. Consumi energetici
4. **Trasporti (emissione di CO₂, energia)**
5. **Prevenzione e gestione dei rifiuti**
6. Riduzione dello spreco alimentare
7. Cibo e bevande
8. Servizi di pulizia **e igienici**
9. Accessibilità e uguaglianza
10. Tutela del lavoro dignitoso
11. Qualificazione ambientale e sociale della catena di fornitura
12. Formazione **e informazione**
13. Compensazione delle emissioni di CO₂

Le 5 caratteristiche dei criteri

- A. La **struttura dei criteri**: ripartiti in criteri di base (obbligatori) e criteri premianti
- B. Le **modalità di verifica del possesso dei requisiti** (articoli 82 e 86 su Rapporti di prova e mezzi di prova del Codice dei Contratti Pubblici; ma anche degli articoli 68, 69, 87 e 100)
- C. La **tipologia dei criteri**: ambientali e sociali; ma anche quelli a tutela della salute
- D. Supportati da **strumenti di valutazione del costo lungo il ciclo di vita (LCC)**, come previsto dall'articolo 96
- E. Permettono la **rendicontazione dei benefici ambientali**

I CRITERI AMBIENTALI

I criteri minimi di base:

- Selezione della location - Tutela della **biodiversità**
- Riduzione del **consumo delle risorse naturali**
- Gestione dei **trasporti** per raggiungere l'evento ed il trasporto dei materiali
- Consumi **energetici**
- Gestione dei **rifiuti**
- Servizi di ristoro e **catering a basso impatto** ambientale
- Accessibilità e **uguaglianza**
- Formazione al **personale**
- Informazione al **pubblico**

I criteri minimi premianti

- Destinazione del **cibo non somministrato (spreco alimentare)**
- Selezione delle **ditte coinvolte nell'organizzazione**
- Prodotti per la **pulizia**
- Rapporti con la **comunità locale**
- Sistemi di qualificazione ambientale e sociale delle **catene di fornitura**
- Tutela del **lavoro dignitoso**
- Progetto per la **compensazione delle emissioni**

SELEZIONE DELLA LOCATION – TUTELA DELLA BIODIVERSITA'

La location deve essere scelta **lontano da aree ad elevata biodiversità**, almeno a 3 km dal confine con aree protette ZPS e SIC della Rete Natura 2000, al fine di evitare gli impatti ambientali della manifestazione su queste aree.

La scelta dei luoghi deve tener conto anche della **tipologia di evento**. Occorre provvedere e **attuare le scelte di miglioramento** che riducono gli impatti ambientali

Occorre almeno garantire il **ripristino del luogo dell'evento**

Ci sono anche **valori non ripristinabili**

RIDUZIONE DEL CONSUMO DI RISORSE – RIDUZIONE DEL CONSUMO DI CARTA

Il consumo della carta deve essere ridotto attraverso:

- la **digitalizzazione** del biglietto di ingresso
- digitalizzazione del **materiale informativo** e della documentazione relativa all'evento che viene diffusa;
- comunicazione e **promozione telematica**;
- l'adozione della modalità **fronte/retro** per tutto il materiale da produrre e preferenza della stampa di più pagine per foglio;
- scelta di **una tipografia a basso impatto ambientale**; utilizzo di carta per copia e carta grafica a basso impatto ambientale (Ecolabel, da gestione sostenibile delle foreste: FSC, PEFC).



RIDUZIONE DEL CONSUMO DI RISORSE – ALLESTIMENTI SOSTENIBILI

Tutti gli arredi e gli allestimenti, compresi i supporti fisici per la comunicazione devono essere in **materiale riciclato** oppure prodotti con **materiali e processi produttivi a ridotto impatto ambientale** conformi al decreto ministeriale.

RIDUZIONE DEL CONSUMO DI RISORSE – GADGET A BASSO IMPATTO

Tutti i gadget devono essere **utili/riutilizzabili**. Tutti i prodotti dovranno essere confezionati in scatole idonee alla perfetta conservazione e stoccaggio. L'imballo deve essere costituito da **materiale riciclato**

REMADE IN ITALY: PER CERTIFICARE IL «RICICLATO»

REMADE IN ITALY

è la certificazione accreditata (in Italia e in Europa) per la verifica del **contenuto di materia recuperata in un materiale o prodotto**, di qualsiasi natura e composizione (anche mista).

La **certificazione ReMade in Italy** è riconosciuta da **ACCREDIA** ed è accettata in sede di gara (GPP) per i prodotti riciclati. I Disciplinari Tecnici RMI sono stati elaborati all'interno dell'Associazione, con il confronto del Ministero dell'Ambiente, delle Associazioni e Imprese, delle Stazioni Appaltanti e CONSIP.



GESTIONE DEI TRASPORTI

Trasporti per raggiungere l'evento

L'offerente deve elaborare politiche atte a **ridurre l'utilizzo di mezzi di trasporto privati, al fine di ridurre le emissioni di CO2** e altri gas effetto serra attraverso collaborazioni con i TPL, promozione sul sito web per l'accesso al TPL, promuovendo inoltre l'attività pedonale e ciclabile, il car sharing o il bike sharing.

Trasporto dei materiali

L'offerente, per il trasporto dei materiali, deve utilizzare **mezzi a basso impatto ambientale** quali: mezzi di trasporto su ferro; veicoli almeno euro 6; veicoli elettrici; vetture ibride.

SOLUZIONI PER LA MOBILITA' SOSTENIBILE

- Mobilità **pedonale**
- Mobilità **ciclabile**
- Trasporto **collettivo** locale
- Servizi **treni SFRM e Regionali**
- Crescita della **Sharing Mobility**
- Crescita **veicoli elettrici** auto scooter micromobilità
- Tecnologie innovative **ITC e ITS**
- Innovazioni di servizio ed **intermodalità**

PREVENZIONE RIFIUTI

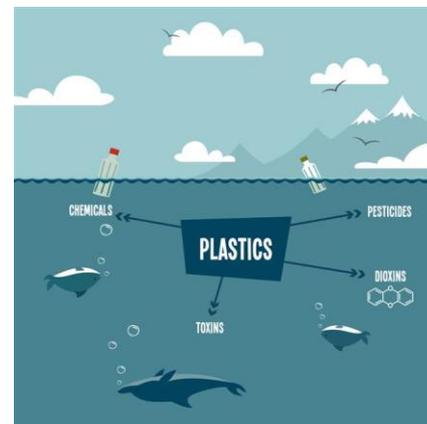
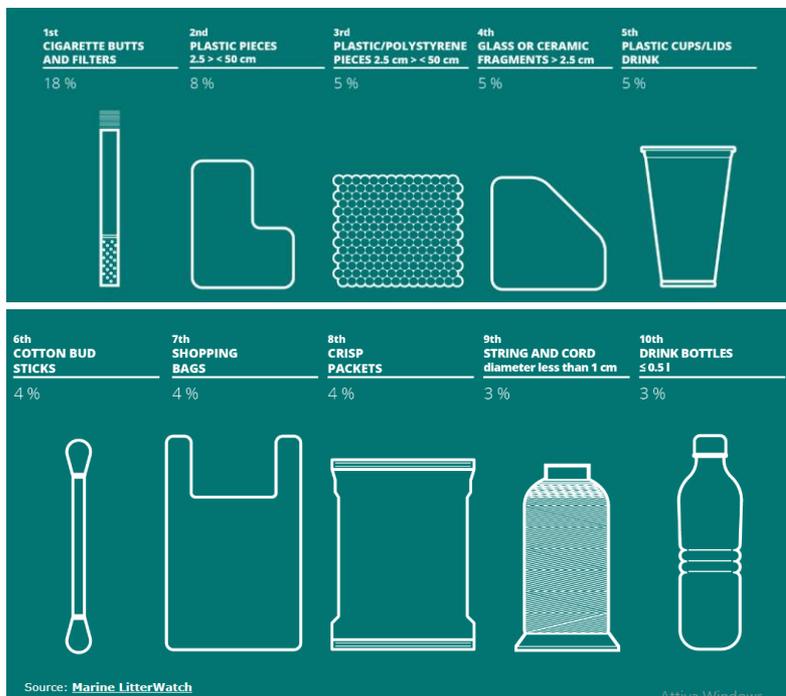
Le tipologie e le fonti di **rifiuti** prodotti **devono essere analizzate** per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, **prodotti ricaricabili** o che utilizzano **imballaggi “a rendere”** o costituiti da **materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume**.

Non devono inoltre essere utilizzate confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse, etc.) e le monoporzioni ove non imposto ex lege o da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La **raccolta differenziata** dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli **oli e grassi alimentari esausti**, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I RIFIUTI PLASTICI IN MARE



Posate monouso, cotton fioc, cannuce e mescolatori **vietati entro il 2021**

Obiettivo di **raccolta del 90%** per le bottiglie di plastica **entro il 2029**

Obbligo per le bottiglie di plastica di contenere il **25% di materiale riciclato entro il 2025** e il **30% entro il 2030**

CONSUMI ENERGETICI

Consumi energetici durante l'organizzazione dell'evento

L'offerente deve fornire una nota informativa a tutto lo staff e a tutti i fruitori della risorsa energetica sul **corretto utilizzo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche** (es. stand-by su tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, etc.)

Consumi energetici durante lo svolgimento dell'evento

L'offerente deve prevedere l'attuazione di misure che mirano a **limitare gli sprechi di energia** per **ridurre i carichi ambientali** collegati ai consumi energetici della sede dell'evento (es. sistema automatizzato di gestione degli impianti, uso di lampade a LED, energia proveniente da fonti rinnovabili, uso di generatori ibridi, etc.)

ENERGIA VERDE CERTIFICATA

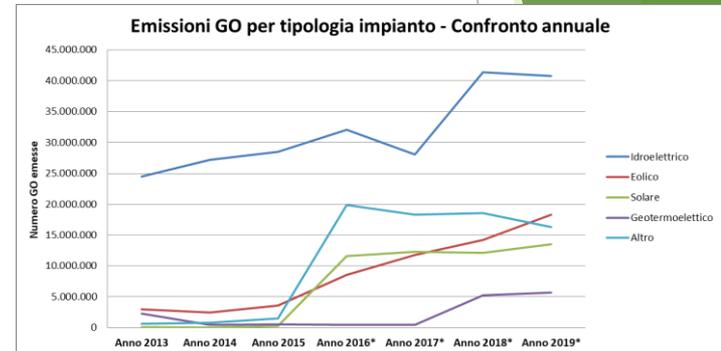
La Garanzia di Origine (GO) **certifica** l'origine rinnovabile delle fonti utilizzate

Il **GSE** rilascia un **titolo GO**, per ogni MWh immessa in rete

Le imprese di vendita **acquistano** titoli GO pari all'energia elettrica venduta

L'anno successivo le imprese di vendita **annullano** la quantità di titoli GO pari all'energia elettrica venduta

Il GSE emette un **Certificato di Annullamento**



IL GRUPPO D'ACQUISTO

Acquirenti associati per selezionare un venditore di energia elettrica
Il Gruppo è promosso da un **organizzatore**, figura responsabile

Adesione ad una **Linea Guida volontaria** accettando regole di comportamento (regole di partecipazione, informazione, assistenza, campagne di acquisto ecc.)

Accreditamento del Gruppo di Acquisto all'ARERA

CATENA DI FORNITURA – CATERING SOSTENIBILE (1)

Per organizzare un servizio di ristorazione improntato alla sostenibilità, è richiesto l'utilizzo di **prodotti a ridotto impatto ambientale** e l'adozione di **misure di gestione** atte a minimizzare ulteriormente tale impatto. È quindi opportuno:

- fornire l'**acqua in caraffe di vetro** piuttosto che in bottiglie di plastica. Nel caso in cui questo non sia possibile, richiedere che i **contenitori vengano separati** e smaltiti in modo da avviarli al **riciclaggio** attraverso la loro raccolta differenziata;
- utilizzare sistemi **free beverage** (a imballaggi zero)
- richiedere che gli **imballaggi di cibo e bevande siano riutilizzati o riciclati**;
- richiedere l'uso di **tovaglioli e tovaglie in tessuto**. Nel caso in cui questo non sia possibile, richiedere l'uso di prodotti realizzati con **fibre riciclate o ecologiche** (es. provenienti da foreste gestite in maniera sostenibile).

CARATTERISTICHE DEL CIBO SOSTENIBILE

Le caratteristiche del cibo sono le seguenti::

- Chilometro zero
- Filiera corta
- Agricoltura sociale
- Rete di Lavoro Agricolo di Qualità
- Commercio equo e solidale, gamma, stagionalità
- Sistema di qualità nazionale di produzione integrata
- Sistema di qualità nazionale zootecnica
- Benessere animale
- Allevato senza antibiotici
- Prodotto di montagna
- DOP e IGP
- Prodotti ittici

ACCESSIBILITA' E UGUAGLIANZA

L'offerente deve garantire l'**accessibilità alle persone disabili**, le pari opportunità di occupazione lavorativa attraverso accordi/contratti con le comunità vulnerabili e l'**inclusione sociale** delle piccole e medie imprese, il raggiungimento dell'**uguaglianza di genere** attraverso pari opportunità lavorative l'equità e il miglioramento della **qualità di vita** dei lavoratori.

FORMAZIONE DEL PERSONALE E INFORMAZIONE

Tutto il **personale** deve essere **formato adeguatamente** sui principi sul tema della sostenibilità e degli impatti ambientali e sociali legati ad un evento culturale, sulle azioni volte a **ridurre i consumi energetici** prima, durante e dopo l'evento, deve essere formato sul **corretto utilizzo delle risorse idriche** e della **gestione dei rifiuti** e infine sulle norme in tema di salute e sicurezza.

L'offerente deve **promuovere sul sito web dell'evento i principi della sostenibilità** adottati, informare sulla corretta gestione dei rifiuti, fornire indicazioni agli **spettatori** per ridurre i consumi idrici, informare gli utenti sul comportamento da adottare per ridurre i consumi energetici.

I CRITERI AMBIENTALI PREMIANTI

I criteri minimi di base:

- Selezione della location - Tutela della **biodiversità**
- Riduzione del consumo delle **risorse naturali**
- Gestione dei **trasporti** per raggiungere l'evento ed il trasporto dei materiali
- Consumi **energetici**
- Gestione dei **rifiuti**
- Servizi di ristoro e **catering a basso impatto** ambientale
- Accessibilità e **uguaglianza**
- Formazione al **personale**
- Informazione al **pubblico**

I criteri minimi premianti

- Destinazione del **cibo non somministrato**
- Selezione delle **ditte coinvolte nell'organizzazione**
- Prodotti per la **pulizia**
- Rapporti con la comunità locale
- Sistemi di qualificazione ambientale e sociale delle **catene di fornitura**
- Tutela del **lavoro dignitoso**
- Progetto per la **compensazione delle emissioni**

DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

Recuperare il **cibo non somministrato** e destinarlo ad **organizzazioni non lucrative di utilità sociale** che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della **Legge 19 agosto 2016, n.166** “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”

PRODOTTI PER LA PULIZIA

La pulizia ecologica implica la selezione di **prodotti detergenti sostenibili o con etichettatura ecologica** (Ecolabel o equivalenti) che hanno un ridotto impatto sulla salute umana e sull'ambiente e l'uso di attrezzature e macchine efficienti. L'organizzatore dovrebbe affidarsi a un servizio di pulizia a ridotto impatto ambientale che fornisca servizi di pulizia conformi ai criteri ambientali minimi.

QUALIFICAZIONE DELLA CATENE DI FORNITURA

Le imprese o ditte detentrici l'organizzazione logistica e il servizio di ristorazione possono tenere in considerazione anche gli aspetti legati ad una corretta gestione ambientale. In tal senso può costituire criterio preferenziale il **possesso da parte dell'impresa di un sistema di gestione ambientale**, conforme ai modelli delle norme europee o internazionali (ISO 14001, EMAS, ISO 20121).

ORGANIZZARE UN FACILE SISTEMA DI RATING

Classificare ogni singolo fornitore a seconda dei suoi aspetti ambientali e sociali.

Verificare se un determinato **fornitore**:

- Ha un prodotto/servizio a ridotto impatto ambientale;
- Ha un'etichetta ecologica «sotto accreditamento»;
- Ha un sistema di gestione ambientale (ISO 14001 ed Emas, ISO 50000);
- Ha un rapporto di sostenibilità;
- Fornisce informazioni sui propri impatti ambientali;
- Ha approvato e pubblica le sue politiche ambientali;
- Tutela la dignità del lavoro lungo le catene di fornitura (convenzioni dell'OIL);
- Riduce le diseguaglianze di genere

RAPPORTI CON LA COMUNITA' LOCALE

Cosa significa «buoni rapporti con la comunità locale»?

1. Coinvolgere fornitori locali (cibo, allestimento, piante, etc.);
2. Impiegare personale locale per le attività di organizzazione temporanea;
3. Ascoltare e tenere conto delle ragioni delle comunità locali (impatto sul territorio, reclami, suggerimenti);
4. Minimizzare gli impatti negativi sul territorio;
5. Valorizzare le peculiarità (storiche, archeologiche, paesaggistiche, culturali, agroalimentari, artigianali e turistiche) del territorio;
6. Calcolare gli impatti economici e sociali della propria attività

COMPENSARE LE EMISSIONI CHE SI PRODUCONO

E' possibile, dopo aver ridotto le emissioni di CO₂, azzerare le emissioni di gas ad effetto serra associate allo svolgimento dell'evento/convegno **acquistando crediti di carbonio provenienti da progetti di riforestazione** (es. piantumazione di alberi, riforestazione locale tramite realtà riconosciute e accreditate, etc.): si devono quindi prima calcolare le emissioni di CO₂ associate all'evento culturale e poi acquistare i crediti di carbonio relativi

Verifica: *l'organizzatore deve fornire i certificati che sono stati sottoscritti e che attestano la compensazione di CO₂ prodotta dall'evento (es. carbon offset, Phoresta, Azzero CO₂, etc.).*

COME SI CALCOLANO LE EMISSIONI

Energia consumata **durante l'evento**

Rifiuti prodotti e «gestiti» con diverse modalità (discarica, smaltimento, riciclo)

Trasporto dei materiali, dello staff e degli artisti

- distanza
- mezzo di trasporto
- per km percorso da un particolare mezzo: g/km di Co₂

Trasporto degli spettatori

Da rilevare con questionario:

- distanza
- mezzo di trasporto
- per km percorso da un particolare mezzo: g/km di Co₂

COME SI CALCOLANO GLI ASSORBIMENTI NECESSARI

La CO₂ emessa viene **compensata attraverso un progetto specifico**.

L'art. 12 del Protocollo di Kyoto stabilisce che i Progetti di *carbon management* sono "eleggibili" ai fini della possibilità di generare crediti di carbonio solo quando le riduzioni (o assorbimenti) di emissione del Progetto sono aggiuntive a quelle che si avrebbero in assenza del Progetto medesimo.

Devo calcolare:

- la superficie di ciascuna area omogenea individuata, ripartita per tipologia forestale e zona climatica;
- Il tasso di incremento medio annuale nella biomassa totale, espresso in unità di materiale secco relativo a ciascuna area omogenea;
- la CO₂ complessiva assorbita.

LA CHECK LIST DEL GREENFEST (1)

SCHEDA ANAGRAFICA		
	TIPOLOGIA MANIFESTAZIONE	SI
	EVENTO UNICO	
	• <i>Musica</i>	
	• <i>Film</i>	
	• <i>Danza</i>	
	• <i>Teatro</i>	
	• <i>Arte visiva</i>	
	• <i>Ambiente, ecologia, territorio</i>	
	• <i>Scienza</i>	
	• <i>Mista</i>	
	• <i>Altro</i>	
	RASSEGNA CULTURALE	
	• <i>Musica</i>	
	• <i>Film</i>	
	• <i>Danza</i>	
	• <i>Teatro</i>	
	• <i>Arte visiva</i>	
	• <i>Ambiente, ecologia, territorio</i>	
	• <i>Scienza</i>	
	• <i>Mista</i>	
	• <i>Altro</i>	
	MUSEI, MOSTRE	
	• <i>Mostre temporanee</i>	
	• <i>Musei</i>	
	TIPOLOGIA INTERVENTO PUBBLICO	SI
	• <i>Regolamento</i>	
	• <i>Gara d'appalto</i>	
	• <i>Nessuno</i>	
	• <i>Altro</i>	



LA CHECK LIST DEL GREENFEST (2)

	Criterio Ambientale di Base	Si/No	Note
B1	<i>Riduzione consumo risorse naturali</i>		
B11	Riduzione carta. Biglietto digitale		
B12	Riduzione carta. Materiale informativo digitale		
B13	Riduzione carta. Promozione digitale		
B14	Riduzione carta. Stampa fronte retro		
B15	Tipografia a basso impatto ambientale		
B16	Uso carta Ecolabel e/o Riciclata-FSC-PEFC		
B17	Allestimenti con materiali da riciclo e/o a basso impatto ambientale		
B18	Gadget a basso impatto ambientale (da riciclo e/o riciclabile) e no usa e getta		
B19	Gadget con imballaggi da materiale riciclato		Coordinato con P11
B2	<i>Selezione location</i>		
B21	Area location non in aree ZPS e SIC		
B22	Misure minimizzazione impatti (se ZPS-SIC)		
B23	Piano di ripristino area (se ZPS o SIC)		
B3	<i>Catena di fornitura: cibo e bevande</i>		<i>Criterio premiante per le mostre</i>
B31	Prodotti ortofrutticoli sono stagionali		
B32	Prodotti ortofrutticoli sono freschi		
B33	Prodotti agroalimentari sono a km zero		
B34	Prodotti agroalimentari sono biologici		
B35	Prodotti esotici (caffè cioccolato cacao zucchero) da Commercio Equo Solidale		

