

REGOLAMENTO DI BENSCELTO.IT

1. Benscelto è uno progetto che aiuta a trovare le realtà del territorio veronese che lavorano in modo sostenibile e curano le relazioni di prossimità.
2. Adiconsum Verona si occupa di verificare che una realtà sia conforme al regolamento e la aggiunge al sito. Le segnalazioni possono avvenire sia dai titolari delle attività che dai cittadini. Adiconsum Verona si riserva di verificare la veridicità delle informazioni e a suo insindacabile giudizio pubblicarle sul sito.
3. I criteri di selezione sono stati suddivisi in tre categorie:
 - **Sostenibilità**: implica un benessere (ambientale, sociale, economico e lavorativo) costante e preferibilmente crescente e la prospettiva di lasciare alle generazioni future una qualità della vita non inferiore a quella attuale.
 - **Ecologia**: necessità di conservare e difendere la natura, l'insieme dei provvedimenti rivolti a eliminare quanto può turbare l'equilibrio dell'ambiente naturale.
 - **Territorio**: valorizzazione di un'area geografica con attenzione alla cura dell'ambiente e della comunità di riferimento.
4. Le attività sono suddivise in: produttori, mercati e gruppi di acquisto solidale, ristoranti, negozi di alimentari e altri negozi. Ogni realtà locale inserita in Benscelto deve avere almeno alcuni dei criteri previsti per sostenibilità, ecologia e territorio, come indicato nei singoli regolamenti delle diverse attività.

PRODUTTORI

Sono selezionati solo i produttori che utilizzano metodi di vendita diretta, anche se in maniera non esclusiva.

Sono ammesse le aziende che vendono prodotti propri. E' ammesso avere prodotti provenienti da altre aziende agricole con un massimo del 15%.

I produttori devono avere sede legale e produttiva nella provincia di Verona.

Devono possedere almeno due criteri per ognuna delle seguenti categorie

Criteri di sostenibilità

Vendita diretta (il produttore pratica metodi di vendita a filiera corta in azienda, nei mercati, fiere per ridurre l'impatto ambientale dovuto al trasporto delle merci)

Cibo biologico certificato (la coltivazione biologica è certificata da ente autorizzato)

Piccolo produttore (il produttore si prende cura di massimo 5 ettari di terreno)

Vendita di prodotti esclusivamente propri (i prodotti provengono esclusivamente da coltivazioni o allevamenti di produzione propria)

Vendita locale dei prodotti (prodotti venduti ad una distanza non superiore ai 70 km di distanza dal luogo di produzione o nella stessa regione per la riduzione dell'inquinamento e del riscaldamento globale)

Eliminazione della filiera lunga (il produttore sceglie di non conferire a grossisti e alla grande distribuzione per ridurre le emissioni di CO2 dei trasporti)

Prodotti trasformati in azienda (i prodotti sono trasformati in laboratori propri dell'azienda)

Criteri di ecologia

Imballaggi biodegradabili (i prodotti sono confezionati con materiali compostabili, non si utilizza plastica)

Elettricità da fonti rinnovabili (l'elettricità utilizzata dall'azienda deriva principalmente da fonti rinnovabili, come l'energia del vento, l'energia solare, geotermica o da altre fonti rinnovabili)

Sistemi di risparmio idrico (il produttore adotta sistemi per ridurre gli sprechi idrici, come il recupero dell'acqua piovana e l'irrigazione a goccia)

Sistemi di compostaggio (il materiale organico proveniente da sfalci, scarti, potature viene recuperato con la produzione di compost in loco o in contenitori forniti dal Comune)

Accessibilità senza auto (per raggiungere l'azienda sono presenti percorsi a piedi, in bicicletta o con mezzi pubblici)

Criteri di territorio

Partecipazione a reti di impresa o cooperative (il produttore fa parte di reti di imprenditori agricoli o di cooperative di produttori per favorire la vendita diretta)

Varietà colturali (produce più di 10 varietà e si impegna per conservare la biodiversità)

Rotazione delle colture (pratica la rotazione delle varietà colturali per favorire la fertilità del suolo)

Prodotti freschi (raccolti e venduti entro 72 ore, ad eccezione di alcune tipologie come patate, cipolle, carote, formaggi e salumi stagionati, prodotti trasformati. La freschezza dei prodotti ha una funzione benefica per l'organismo umano perché mantiene integre le vitamine e i composti anti ossidanti)

Biodiversità delle aree non coltivate (nelle aree verdi non coltivate sono presenti varietà di piante, preferendo specie autoctone)

Misure per favorire la relazione e costruire comunità (il produttore dispone di spazi o prevede incontri per promuovere la prossimità relazionale e fiduciaria tra azienda e consumatore e tra i consumatori)

Iniziative per la valorizzazione delle aree rurali (il produttore effettua visite didattiche, escursioni e attività di turismo rurale e di ecoturismo per far conoscere e apprezzare le aree rurali)

MERCATI / GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE

Sono selezionati solo i mercati e GAS che propongono e utilizzano prodotti locali per almeno il 50%.

I mercati e GAS devono svolgersi nella provincia di Verona.

Devono possedere almeno due criteri di sostenibilità e territorio, uno di ecologia.

Criteri di sostenibilità

Cibo biologico certificato (presenza di produttori la cui coltivazione biologica è certificata da ente autorizzato)

Piccoli produttori (presenza di piccoli produttori che si prendono cura di massimo 5 ettari di terreno)

Vendita di prodotti propri (i prodotti provengono esclusivamente da coltivazioni o allevamenti di ogni produttore)

Prodotti locali (i produttori provengono da distanza non superiore ai 70 km dal luogo di produzione o nella stessa regione per la riduzione dell'inquinamento e del riscaldamento globale)

Eliminazione della filiera lunga (i produttori scelgono di non conferire a grossisti e alla grande distribuzione per ridurre le emissioni di CO2 dei trasporti)

Prodotti trasformati in azienda (i prodotti sono trasformati in laboratori propri dell'azienda)

Criteri di ecologia

Imballaggi biodegradabili (i prodotti sono confezionati con materiali compostabili, non si utilizza plastica)

Prodotti sfusi o alla spina (presenza di prodotti sfusi per ridurre l'inquinamento dovuto agli imballaggi)

Accessibilità senza auto (per raggiungere il mercato o il gruppo a sono presenti percorsi a piedi, in bicicletta o con mezzi pubblici)

Criteri di territorio

Prodotti stagionali (vengono proposti solo prodotti stagionali, ad eccezione di quelli trasformati, per ridurre l'impatto ecologico della conservazione e dei trasporti)

Partecipazione a reti di impresa o cooperative (i produttori fanno parte di reti di imprenditori agricoli o di cooperative di produttori per favorire la vendita diretta)

Varietà culturali (producono più di 10 varietà e si impegnano per conservare la biodiversità)

Prodotti freschi (raccolti e venduti entro 72 ore, ad eccezione di alcune tipologie come patate, cipolle, carote, formaggi e salumi stagionati, prodotti trasformati. La freschezza dei prodotti ha una funzione benefica per l'organismo umano perché mantiene integre le vitamine e i composti anti ossidanti)

Misure per favorire la relazione e costruire comunità (il mercato o il gas dispone di spazi o prevede incontri per promuovere la prossimità relazionale e fiduciaria tra azienda e consumatore e tra i consumatori)

RISTORANTI E LOCALI

Sono selezionati solo i ristoranti che utilizzano prodotti locali per almeno il 30% (ai sensi della Legge Regione Veneto n. 3 del 2010).

Non sono ammesse le catene commerciali.

I ristoranti devono avere sede legale e operativa nella provincia di Verona.

Devono possedere almeno due criteri di sostenibilità ed ecologia e uno per territorio.

Criteri di sostenibilità

Prodotti locali (almeno la metà dei prodotti utilizzati sono coltivati ad una distanza non superiore ai 70 km di distanza dal luogo di vendita o nella stessa regione per la riduzione dell'inquinamento e del riscaldamento globale)

Filiera corta (prodotti acquistati direttamente dai produttori per ridurre l'impatto ambientale dovuto al trasporto delle merci)

Cibo biologico certificato (uso di prodotti biologici certificati da ente autorizzato)

Piccolo produttore (prodotti provenienti da produttori che si prendono cura di massimo 5 ettari di terreno)

Orto (presenza dell'orto gestito direttamente dalla struttura)

Criteri di ecologia

Acqua in caraffa (disponibilità a servire l'acqua del rubinetto o filtrata per ridurre gli sprechi dell'acqua in bottiglia)

Arredi ecocompatibili (dispone di arredi costruiti senza l'uso di sostanze nocive con legno proveniente da silvicoltura sostenibile e/o materiali riciclati o riciclabili)

Elettricità da fonti rinnovabili (l'elettricità utilizzata deriva principalmente da fonti rinnovabili, come l'energia del vento, l'energia solare, geotermica o da altre fonti rinnovabili)

Prodotti ecologici per la pulizia (I detersivi utilizzati per la pulizia degli ambienti e delle stoviglie sono a base di prodotti naturali. I detersivi sono biodegradabili ed ecocompatibili)

Utilizzo di carta riciclata (la struttura riduce i consumi utilizzando carta riciclata)

Accessibilità senza auto (per raggiungere il locale sono presenti percorsi a piedi, in bicicletta o con mezzi pubblici)

Sistemi di compostaggio (il materiale organico viene recuperato con la produzione di compost in loco o in contenitori forniti dal Comune)

Sistemi di risparmio idrico (La struttura riduce i consumi di acqua utilizzando sciacquoni in doppia modalità. Il consumo di acqua del wc può infatti essere ridotto utilizzando scarichi a doppio tasto)

Sistemi di risparmio energetico (Uso di lampadine a basso consumo, elettrodomestici ad alte prestazioni energetiche)

Criteri di territorio

Prodotti freschi (raccolti e venduti entro 72 ore, ad eccezione di alcune tipologie come patate, cipolle, carote, formaggi e salumi stagionati, prodotti trasformati. La freschezza dei prodotti ha una funzione benefica per l'organismo umano perché mantiene integre le vitamine e i composti anti ossidanti)

Stagionalità del menù (variazione delle proposte seguendo la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli)

Progetti sociali (uso di prodotti provenienti da agricoltura sociale)

Iniziative ecologiche e comunitarie (il locale organizza eventi che sensibilizzano l'attenzione dei clienti verso l'ecologia, come passeggiate, itinerari in bicicletta, visita alle aziende agricole, corsi di cucina tipica o di riscoperta delle tradizioni locali, conferenze o seminari su temi ambientali. Dispone di spazi o prevede incontri per promuovere la prossimità relazionale e fiduciaria tra aziende locali e consumatori e tra i consumatori)

SAGRE, FESTE ED EVENTI

Sono selezionati solo gli eventi che promuovono le produzioni locali e/o tipiche.

Gli eventi devono svolgersi nella provincia di Verona.

Devono possedere almeno 1 criterio per ognuna delle seguenti categorie

Criteri di sostenibilità

Prodotti locali (almeno la metà dei prodotti utilizzati sono coltivati ad una distanza non superiore ai 70 km di distanza dal luogo di vendita o nella stessa regione per la riduzione dell'inquinamento e del riscaldamento globale)

Filiera corta (prodotti acquistati direttamente dai produttori per ridurre l'impatto ambientale dovuto al trasporto delle merci)

Cibo biologico certificato (uso di prodotti biologici certificati da ente autorizzato)

Piccolo produttore (prodotti provenienti da produttori che si prendono cura di massimo 5 ettari di terreno)

Artigianato (presenza di artigiani e artisti con lavorazioni vengono svolte prevalentemente con tecniche manuali)

Criteri di ecologia

Acqua in caraffa (disponibilità a servire l'acqua del rubinetto o filtrata per ridurre gli sprechi dell'acqua in bottiglia)

Stoviglie ecocompatibili (utilizza piatti, bicchieri e posate sostenibili prodotti con materiali biodegradabili)

Elettricità da fonti rinnovabili (l'elettricità utilizzata deriva principalmente da fonti rinnovabili, come l'energia del vento, l'energia solare, geotermica o da altre fonti rinnovabili)

Raccolta differenziata (I rifiuti vengono separati, riciclati e smaltiti in modo adeguato, superando l'80% di differenziazione. Vengono messi a disposizione appositi contenitori per la raccolta differenziata di carta, vetro, plastica e lattine)

Prodotti ecologici per la pulizia (I detergenti utilizzati per la pulizia degli ambienti e delle stoviglie sono a base di prodotti naturali. I detersivi sono biodegradabili ed ecocompatibili)

Utilizzo di carta riciclata (la struttura riduce i consumi utilizzando carta riciclata)

Accessibilità senza auto (per raggiungere il locale sono presenti percorsi a piedi, in bicicletta o con mezzi pubblici)

Sistemi di risparmio energetico (Uso di lampadine a basso consumo, elettrodomestici ad alte prestazioni energetiche)

Criteri di territorio

Prodotti freschi (raccolti e venduti entro 72 ore, ad eccezione di alcune tipologie come patate, cipolle, carote, formaggi e salumi stagionati, prodotti trasformati. La freschezza dei prodotti ha una funzione benefica per l'organismo umano perché mantiene integre le vitamine e i composti anti ossidanti)

Artisti locali (vengono coinvolti artisti locali per animare gli eventi)

Iniziative ecologiche e comunitarie (l'evento organizza incontri che sensibilizzano l'attenzione verso l'ecologia, i prodotti locali e tipici. Prevede momenti per promuovere la prossimità relazionale e fiduciaria tra i cittadini)

NEGOZI DI ALIMENTARI

Sono selezionati solo i negozi che propongono prodotti locali per almeno il 30% (ai sensi della Legge Regione Veneto n. 3 del 2010).

Non sono ammesse le catene commerciali con unità operative fuori dalla provincia di Verona.

I negozi devono avere sede legale e operativanella provincia di Verona.

Devono possedere almeno due criteri per ognuna delle seguenti categorie

Criteri di sostenibilità

Prodotti locali (prodotti coltivati ad una distanza non superiore ai 70 km di distanza dal luogo di vendita o nella stessa regione per la riduzione dell'inquinamento e del riscaldamento globale)

Filiera corta (prodotti acquistati direttamente dai produttori per ridurre l'impatto ambientale dovuto al trasporto delle merci)

Cibo biologico certificato (presenza di prodotti biologici certificati da ente autorizzato)

Piccolo produttore (prodotti provenienti da produttori che si prendono cura di massimo 5 ettari di terreno)

Criteri di ecologia

Prodotti sfusi e alla spina (nel negozio è possibile acquistare prodotti sfusi per ridurre l'inquinamento dovuto agli imballaggi)

Imballaggi biodegradabili (i prodotti sono confezionati con materiali compostabili, non si utilizza plastica)

Arredi ecocompatibili (il negozio dispone di arredi costruiti senza l'uso di sostanze nocive con legno proveniente da silvicoltura sostenibile e/o materiali riciclati o riciclabili)

Sistemi di risparmio energetico (Uso di lampadine a basso consumo, elettrodomestici ad alte prestazioni energetiche)

Elettricità da fonti rinnovabili (l'elettricità utilizzata nel negozio deriva principalmente da fonti rinnovabili, come l'energia del vento, l'energia solare, geotermica o da altre fonti rinnovabili)

Accessibilità senza auto (per raggiungere il negozio sono presenti percorsi a piedi , in bicicletta o con mezzi pubblici)

Criteri di territorio

Sede locale (il negozio ha sede legale ed effettiva nella provincia di Verona)

Conduzione familiare (il negozio è a conduzione familiare)

Prodotti freschi (raccolti e venduti entro 72 ore, ad eccezione di alcune tipologie come patate, cipolle, carote, formaggi e salumi stagionati, prodotti trasformati. La freschezza dei prodotti ha una funzione benefica per l'organismo umano perché mantiene integre le vitamine e i composti anti ossidanti)

Prodotti tipici (prodotto caratteristico con un forte legame con l'area geografica in cui nasce e caratteristiche qualitative frutto di processi artigianali di lavorazione tramandati da generazioni)

Progetti sociali (vendita di prodotti provenienti da agricoltura sociale)

Misure per favorire la relazione e costruire comunità (il negozio dispone di spazi o prevede incontri per promuovere la prossimità relazionale e fiduciaria tra aziende locali e consumatori e tra i consumatori)

NEGOZI

Sono selezionati solo i negozi che propongono prodotti locali per almeno il 30% (ai sensi della Legge Regione Veneto n. 3 del 2010).

Non sono ammesse le catene commerciali con unità operative fuori dalla provincia di Verona..

I negozi devono avere sede legale e unità locale nella provincia di Verona.

Devono possedere almeno 1 criterio di sostenibilità e 2 di ecologia e territorio.

Criteri di sostenibilità

Prodotti locali (prodotti realizzati ad una distanza non superiore ai 70 km di distanza dal luogo di vendita o nella stessa regione per la riduzione dell'inquinamento e del riscaldamento globale)

Filiera corta (prodotti acquistati direttamente dai produttori per ridurre l'impatto ambientale dovuto al trasporto delle merci)

Artigianato (le lavorazioni vengono svolte prevalentemente con tecniche manuali)

Criteri di ecologia

Materiali eco-compatibili dei prodotti (non contengono sostanze chimiche tossiche o inquinanti, progettati per garantire un facile smaltimento ed il riciclaggio delle materie prime di cui sono composti)

Imballaggi biodegradabili (i prodotti sono confezionati con materiali compostabili, non si utilizza plastica)

Arredi ecocompatibili (il negozio dispone di arredi costruiti senza l'uso di sostanze nocive con legno proveniente da silvicoltura sostenibile e/o materiali riciclati o riciclabili)

Elettricità da fonti rinnovabili (l'elettricità utilizzata nel negozio deriva principalmente da fonti rinnovabili, come l'energia del vento, l'energia solare, geotermica o da altre fonti rinnovabili)

Sistemi di risparmio energetico (Uso di lampadine a basso consumo, elettrodomestici ad alte prestazioni energetiche)

Accessibilità senza auto (per raggiungere il negozio sono presenti percorsi a piedi, in bicicletta o con mezzi pubblici)

Criteri di territorio

Sede locale (il negozio ha sede legale ed effettiva nella provincia di Verona)

Conduzione familiare (il negozio è a conduzione familiare)

Artigianato artistico (vendita di creazioni e opere di valore estetico frutto di percorsi artigianali, creativi, linguaggi espressivi ed artistici)

Prodotti tipici (vendita di prodotti caratteristici con un forte legame con l'area geografica in cui nascono e caratteristiche qualitative frutto di processi artigianali di lavorazione tramandate da generazioni)

Progetti sociali (presenza di prodotti provenienti da agricoltura sociale)

Misure per favorire la relazione e costruire comunità (il negozio dispone di spazi o prevede incontri per promuovere la prossimità relazionale e fiduciaria tra azienda e consumatore e tra i consumatori)