



# MARCHIO WASTE-LESS

## Regolamento per le manifestazioni pubbliche

Approvato con Deliberazione Consiglio Comunale  
nr 104 del 29/09/2012

LIFE09 ENV/IT/000068

WASTELESS in CHIANTI - Prevenzione e riduzione dei rifiuti nel territorio del Chianti



**AMBIENTE ITALIA**  
CONFEDERAZIONE ITALIANA



# INDICE

<b>INDICE</b> .....	<b>2</b>
<b>PREMESSA</b> .....	<b>3</b>
<b>SAGRE E MANIFESTAZIONI WASTE-LESS: PROPOSTA DI REGOLAMENTAZIONE</b> .....	<b>3</b>
ARTICOLO 1 - PREVENZIONE E RIDUZIONE DEI RIFIUTI E ATTRIBUZIONE DEL MARCHIO “WASTE-LESS – MENO RIFIUTI”	3
ARTICOLO 2 - GESTIONE DEI RIFIUTI .....	4
ARTICOLO 3 - RESPONSABILE DELLA GESTIONE DEI RIFIUTI E MONITORAGGIO .....	4
ARTICOLO 4 – MODALITÀ DI ADESIONE .....	5
IMBALLAGGI IN MATERIALE COMPOSTABILE .....	5
MARCHI ECOLOGICI.....	6
SCHEDA DI MONITORAGGIO.....	9
<b>UN’OCCHIATA IN GIRO</b> .....	<b>11</b>
SUGGERIMENTI APPLICATIVI.....	11
BUONE PRATICHE DI RIFERIMENTO .....	12

## PREMESSA

Il presente documento specifica le modalità applicative del Marchio “Waste-less – Meno rifiuti” per la categoria delle sagre e manifestazioni pubbliche, ovvero le manifestazioni di tipo ricreativo, culturale, sportivo, di animazione sociale e di valorizzazione territoriale realizzate nel territorio dei quattro comuni interessati dal progetto.

Nell’ultimo paragrafo sono inoltre riportati alcuni spunti applicativi e una ricognizione di buone pratiche di riferimento realizzate in altri contesti territoriali.

## SAGRE E MANIFESTAZIONI WASTE-LESS: PROPOSTA DI REGOLAMENTAZIONE

### Articolo 1 - Prevenzione e riduzione dei rifiuti e attribuzione del marchio “Waste-less – Meno rifiuti”

1.1. Nelle manifestazioni pubbliche oggetto del presente Regolamento organizzate in aree del territorio comunale è richiesto l’uso di stoviglie, posate e bicchieri “usa e getta” in materiale compostabile (idoneo alla raccolta nella frazione organica – vedi allegato tecnico al presente regolamento). Qualora risulti tecnicamente possibile è auspicabile l’uso delle attrezzature riutilizzabili (stoviglie lavabili).

1.2. Tutte le manifestazioni pubbliche oggetto del presente Regolamento devono adottare obbligatoriamente le seguenti azioni finalizzate alla prevenzione e riduzione dei rifiuti prodotti:

- a) **UTILIZZO DEL VUOTO A RENDERE E/O DI ACQUA DI RETE:** eliminazione dell’acqua minerale in PET e/o in vetro a perdere. Somministrazione di acqua usando bottiglie con “vuoto a rendere” e/o acqua di rete (con o senza utilizzo di erogatori di acqua di qualità).
- b) **ELIMINAZIONE DI PRODOTTI MONODOSE E RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI:** i prodotti disponibili nell’ambito della manifestazione devono essere forniti con il minor utilizzo possibile degli imballaggi, favorendo già in fase organizzativa e preparatoria l’acquisto di confezioni di grandi dimensioni.  
E’ vietata la distribuzione di prodotti monoporzione, come dolci, yogurt, dessert confezionati, sostituendoli con prodotti freschi (es. fette di torta, frutta).  
Si deve ridurre al minimo l’acquisto di prodotti già puliti (detti di “quarta gamma” come ad esempio insalata già lavata) che devono essere movimentati in appositi imballaggi.  
Qualora gli imballaggi si rendessero indispensabili, questi dovranno preferibilmente essere costituiti da un solo materiale per rendere più semplice lo smaltimento ed il recupero.
- c) **UTILIZZO DI CARTA ECOLOGICA E/O RICICLATA:** utilizzo di carta riciclata (in cui la materia prima è carta da macero) e/o certificata (es. marchi ecologici pubblici:

Ecolabel, Blauer Engel e Nordic Swan, che certificano l'uso di fibre prodotte da foreste gestite in modo sostenibile – vedi allegato tecnico al presente regolamento), per la realizzazione dei materiali pubblicitari della manifestazione (locandine, volantini) e per altri usi nella festa, come ad esempio la stampa dei menu, i tovaglioli e la carta assorbente usati nel corso della manifestazione, le tovaglie dei vassoi.

- d) **RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:** ottimizzazione delle fasi di acquisto degli ingredienti e di preparazione delle portate e stipula, laddove possibile, di accordi con strutture di ricovero di animali da compagnia per la fornitura degli avanzi di preparazione.
- e) **UTILIZZO DI PRODOTTI LOCALI E BIOLOGICI:** nella predisposizione del menu della manifestazione, inserimento di almeno 2 prodotti alimentari di provenienza locale e di stagione (per esempio la frutta e la verdura fresche), con preferenza per i prodotti di tipo biologico.

1.3. A tutte le manifestazioni pubbliche oggetto del presente Regolamento viene attribuito il Marchio “Waste-less – Meno rifiuti”, introdotto dal progetto “Waste-less in Chianti”, cofinanziato dalla Commissione Europea nell’ambito del programma comunitario LIFE+ (vedi: <http://www.wasteless-in-chianti.it>). Con l’attribuzione del Marchio le manifestazioni pubbliche ottengono i seguenti benefici:

- ottengono il patrocinio gratuito del Comune e l’autorizzazione ad utilizzare il Marchio nei materiali pubblicitari della manifestazione;
- ricevono il manifesto informativo sul Marchio “Waste-less” (formato 70X100, n. copie da valutare caso per caso), da affiggere nell’area della manifestazione per pubblicizzare le buone pratiche di prevenzione e riduzione dei rifiuti applicate;
- il Comune può organizzare, nell’area della manifestazione, uno stand informativo dedicato a divulgare i contenuti e le azioni del progetto “Waste-less in Chianti”.

## **Articolo 2 - Gestione dei rifiuti**

2.1. In occasione delle manifestazioni oggetto del presente Regolamento deve essere allestita dal soggetto organizzatore, una zona per la raccolta differenziata con l’installazione di 4 contenitori per la raccolta differenziata: plastica e vetro, carta, organico e indifferenziato a disposizione dei partecipanti e opportunamente segnalati.

2.2. Qualora la preparazione dei pasti avvenga presso gli ambienti della manifestazione, devono essere installati separatori di grassi e i grassi/oli utilizzati per cucinare e per friggere devono essere raccolti e smaltiti adeguatamente, anche in accordo con il gestore del servizio di raccolta dei rifiuti.

## **Articolo 3 - Responsabile della gestione dei rifiuti e monitoraggio**

3.1. Nell’ambito dell’organizzazione di una manifestazione oggetto del presente Regolamento, il soggetto organizzatore deve designare un responsabile per la gestione

dei rifiuti, così da poter avere sempre un referente, sia per dare indicazioni ai partecipanti, sia per organizzare e controllare le fasi di raccolta e smaltimento dei rifiuti nel corso della manifestazione stessa. Il referente per i rifiuti dovrà essere nominato prima dell'inizio della festa; nome e riferimento della persona designata dovranno essere comunicati all'ufficio Ambiente del comune, contestualmente alla presentazione della comunicazione di adesione (vedi art. 4).

3.2. Il responsabile per la gestione dei rifiuti, in collaborazione con il personale che si occupa degli acquisti e della gestione della manifestazione, ha il compito di esaminare le caratteristiche di funzionamento della manifestazione, come le procedure usate nelle fasi di acquisto, di preparazione e consumo dei pasti e i criteri usati nella raccolta dei rifiuti prodotti, e di compilare e trasmettere all'ufficio Ambiente del comune, al termine della manifestazione, una scheda sintetica di monitoraggio della gestione sostenibile della sagra (vedi allegato tecnico al presente Regolamento).

3.3. Il responsabile per la gestione dei rifiuti ha altresì il compito di assicurare anche l'informazione e la formazione diretta agli addetti alla festa, con particolare riferimento alla corretta raccolta, separazione e smaltimento dei rifiuti prodotti secondo le modalità previste.

## **Articolo 4 – Modalità di adesione**

I soggetti organizzatori di manifestazioni sul territorio comunale che intendono attribuire alla manifestazione in marchio Waste-Less debbono presentare una comunicazione al Comune, ufficio Ambiente, mediante compilazione dell'allegato modello A.

# **SAGRE E MANIFESTAZIONI WASTE-LESS: ALLEGATO TECNICO AL REGOLAMENTO**

## **IMBALLAGGI IN MATERIALE COMPOSTABILE**

La norma UNI EN 13432 dal titolo "Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi" specifica i requisiti e i procedimenti per determinare le possibilità di compostaggio e di trattamento anaerobico degli imballaggi e dei materiali da imballaggio. La norma UNI EN 13432 è una norma armonizzata, ossia è stata riportata nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee e pertanto deve esser recepita in Europa a livello degli Stati Membri e fornisce presunzione di conformità con la Direttiva Europea 94/62 EC, sugli imballaggi e rifiuti da imballaggio, recepita in Italia dal titolo II del d.lgs. 22/97 prima e poi dalla parte IV del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

Secondo la norma UNI EN 13432, un materiale per definirsi "compostabile" deve possedere le seguenti caratteristiche:

1. **Biodegradabilità:** è la degradazione dovuta all'azione di enzimi specifici che comporta una modifica significativa del composto chimico. Il materiale deve biodegradarsi del 90% entro 6 mesi se sottoposto ad un ambiente ricco di anidride carbonica. Tale proprietà è testata quantitativamente con il metodo standard EN 14046 (anche chiamato ISO 14855);

2. Frammentazione: è la disintegrabilità fisica del materiale in frammenti di piccole dimensioni. La misurazione è effettuata con il metodo standard EN 14045. Al termine delle prove, un residuo non frammentato di 2 mm di dimensione deve essere inferiore al 10% della massa iniziale. I residui del materiale di prova con dimensioni maggiori di 2 mm sono considerati non disintegrati.
3. Assenza di sostanze tossiche: Il materiale di imballaggio deve essere pressoché privo di metalli pesanti ed altri elementi indicati nella norma.
4. Ecotossicità: verifica di effetti negativi sulla crescita delle piante.
5. Altri parametri chimico-fisici: pH, contenuto salino, solidi volatili, N, P, Mg, K.

Ciascuno di questi requisiti è necessario per la definizione della compostabilità ma non sufficiente. Infatti, la compostabilità è provata dal contemporaneo soddisfacimento di tutti i requisiti suddetti. Ad esempio, un materiale biodegradabile non è necessariamente compostabile perché deve anche disintegrarsi durante un ciclo di compostaggio. D'altra parte, un materiale che si frantuma durante un ciclo di compostaggio in pezzi microscopici, che non sono però poi totalmente biodegradabili, non è compostabile.

Ai fini del processo di prevenzione sulla produzione dei rifiuti nel settore alimentare e degli imballaggi è quindi importante individuare quei materiali che risultino compostabili in base ai requisiti della norma UNI EN 13432. I principali materiali utilizzati per la produzione di stoviglie, imballaggi e shopper compostabili sono:

- Mater-bi: è un'innovativa famiglia di bioplastiche che utilizza componenti vegetali, come l'amido di mais, e polimeri biodegradabili ottenuti sia da materie prime di origine rinnovabile che da materie prime di origine fossile. Il Mater-bi è completamente biodegradabile e compostabile secondo norma EN 13432 ed EN 14995. Prodotto nello stabilimento Novamont di Terni, è utilizzato soprattutto per la produzione di posate, e in abbinamento col cartoncino, per piatti e bicchieri.
- P.L.A. (INGEO): è un biopolimero derivante dall'amido di mais (ma ottenuto con un procedimento chimico differente rispetto al Mater-bi), completamente biodegradabile e compostabile secondo norma EN 13432. Resiste ad una temperatura massima di 50°C. E' utilizzato per la produzione di bicchieri e vaschette con caratteristiche estetiche e meccaniche simili al polistirolo ma, data la sua scarsa resistenza ad alte temperature, adatti solo a cibi e bevande freddi.
- Polpa di cellulosa: si ricava dalle fibre residue della lavorazione in alcune piante, in particolare dalla canna da zucchero, ed è pertanto al 100% naturale, completamente biodegradabile e compostabile secondo norma EN 13432. Resiste ad una temperatura di 200°C. ed è utilizzata per la produzione di piatti, contenitori con coperchio e bicchieri.

La certificazione di un materiale come compostabile è garantita da marchi rilasciati in ambito europeo e nazionale da appositi istituti certificatori. In ambito europeo, il marchio OK Compost della società belga di certificazione Vincotte e il marchio tedesco DIN Certco garantiscono la compostabilità dei prodotti commercializzati. A livello nazionale, il marchio che certifica la compostabilità del prodotto in base alla normativa UNI EN 13432 è il marchio Compostabile CIC rilasciato dal Consorzio Italiano Compostatori.

## MARCHI ECOLOGICI

### Metodi e applicazioni




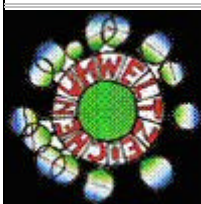

I sistemi di etichettatura possono essere suddivisi in obbligatori o volontari. Le etichettature obbligatorie nell'Unione Europea si applicano principalmente in diversi settori e vincolano produttori, utilizzatori, distributori e le altre parti in causa ad attenersi alle prescrizioni legislative.

Nel caso delle etichette volontarie, la richiesta di un marchio è del tutto volontaria per cui i fabbricanti, gli importatori o i distributori, possono decidere se aderire al sistema di etichettatura, una volta verificata la rispondenza dei prodotti ai criteri stabiliti da quel sistema specifico. Le etichette

volontarie possono essere distinte in base alle definizioni date dalle norme internazionali della serie 14020:1999.

Le etichette ISO Tipo I-ISO 14020, basate su un sistema multi-criteria che considera l'intero ciclo di vita del prodotto, certificata e gestita da una terza parte indipendente, indicano le migliori prestazioni ambientali di un prodotto appartenente a delle categorie particolari. Rientrano in questa categoria l'Ecolabel europeo, i marchi nazionali più diffusi quali Blauer Angel(Germania), White Swan(Danimarca Svezia Finlandia Islanda), Green Seal(Stati Uniti), NF Environment(Francia), Milieukeur(Paesi Bassi), Umweltzeichen(Austria), i marchi che identificano prodotti derivanti da agricoltura biologica, il Forest Stewardship Council(FSC) che attesta la rintracciabilità dei prodotti da foreste gestite in maniera sostenibile. Le etichette ISO Tipo II-ISO 14020 sono delle autodichiarazioni ambientali da parte dei produttori, non certificate da un organismo indipendente.

## ALCUNI DEI MARCHI ECOLOGICI PIÙ DIFFUSI

	<b>Eco-etichette di tipo I</b>
	<p>Marchio ecologico europeo "Ecolabel" Attivo dal 1992 L'Ecolabel europeo, il marchio ecologico rappresentato da una margherita, contraddistingue prodotti di uso comune fabbricati nel rispetto di precisi criteri ambientali, concordati tra tutti i paesi membri dell'Unione Europea.</p>
	<p>Marchio ecologico tedesco "Blauer Engel"</p>
	<p>Marchio ecologico dei Paesi scandinavi "Nordic Swan"</p>
	<p>Marchio ecologico austriaco "Umweltzeichen"</p>
	<p>Marchio ecologico dei Paesi Bassi "Milieukeur"</p>

	<p>Marchio ecologico spagnolo "Aenor- Medio Ambiente"</p>
	<p>Marchio ecologico catalano "Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental"</p>
	<p>Marchio ecologico francese "NF Environment"</p>
	<p>Marchio ecologico della repubblica Ceca</p>
	<p>Marchio ecologico ungherese</p>
	<p>Marchio svedese "Good Environmental Choice"</p>

## SCHEDA DI MONITORAGGIO

SCHEDA DI MONITORAGGIO SAGRA/MANIFESTAZIONE WASTE-LESS - 1° PARTE: analisi qualitativa			
	SI	N O	Note
<b>AZIONI REALIZZATE</b>			
<b>1 Utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri durevoli</b>			
Sono utilizzati stoviglie, posate e bicchieri durevoli?			
Sono utilizzati stoviglie, posate e bicchieri compostabili?			
<b>2. Utilizzo del vuoto a rendere e/o di erogatori</b>			
Sono utilizzate bottiglie in PET e/o vetro a perdere?			
<b>3. Eliminazione di prodotti monodose e riduzione degli imballaggi</b>			
Sono distribuiti prodotti confezionati monoporzione (es. dolci o dessert confezionati)?			
<b>4. Smaltimento di oli e grassi in cucina</b>			
Gli oli e i grassi, usati per la preparazione dei pasti, sono raccolti e smaltiti in modo separato dal resto dei rifiuti?			
<b>5. Utilizzo di carta ecologica e/o riciclata</b>			
Sono presenti iniziative quali:			
<i>l'utilizzo di carta certificata (es. Ecolabel) e/o riciclata per la realizzazione dei materiali della manifestazione (es. manifesti pubblicitari, menù)</i>			
<i>l'utilizzo di carta certificata (es. Ecolabel) e/o riciclata per tovaglioli e carta assorbente</i>			
<i>Viene utilizzata carta certificata (es. Ecolabel) e/o riciclata per le tovaglie?</i>			
<b>6. Predisposizione di un'isola ecologica e informativa</b>			
E' messa a disposizione dei clienti un'area con gli appositi contenitori per la raccolta differenziata?			
<b>7. Riduzione dello spreco alimentare</b>			
Sono presenti iniziative volte alla riduzione dello spreco alimentare, quali:			
<i>l'ottimizzazione delle fasi di acquisto degli ingredienti e di preparazione delle portate</i>			
<i>l'attivazione di convenzioni con strutture di ricovero animali per la fornitura degli avanzi di preparazione</i>			
<i>la fornitura ai clienti di appositi contenitori per portar via i pasti o le bevande non consumati</i>			
<b>8. Utilizzo di prodotti locali e biologici, soprattutto di quelli freschi</b>			
Nel menù sono inseriti almeno due prodotti locali e di stagione?			

**SCHEDA DI MONITORAGGIO SAGRA/MANIFESTAZIONE WASTE-LESS - 1° PARTE: analisi qualitativa**

	SI	NO	Note
<b>9. Utilizzo di detersivi sfusi o detersivi concentrati in flaconi riutilizzabili</b>			
Per le pulizie sono utilizzati unicamente detersivi sfusi o detersivi concentrati in flaconi riutilizzabili?			

**SCHEDA DI MONITORAGGIO SAGRA/MANIFESTAZIONE WASTE-LESS - 2° PARTE: analisi quantitativa**

**Anno di riferimento**

da compilare per ciascuna sagra

	numero
coperti	


<b>ACQUA EROGATA</b>		
<b>Numero bottiglie a perdere usate</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>Capacità</b>	<b>Numero</b>
	<b>l</b>	<b>n</b>
vetro	0,5	
vetro	1	
plastica	0,5	
plastica	1,5	
<b>Numero di litri erogati da acqua di rete</b>		
	<b>numero litri</b>	<b>intervallo temporale</b>
Acqua erogata		

## UN'OCCHIATA IN GIRO

### SUGGERIMENTI APPLICATIVI

	<p>Utilizzare stoviglie, posate e bicchieri durevoli eliminando quelli monouso in modo da ridurre il rifiuto in plastica e il consumo di materie prime ed energia per la loro produzione.</p>
	<p>Utilizzare bottiglie in vetro consente di ridurre il rifiuto in plastica e di risparmiare materie prime ed energia. Le bottiglie a rendere possono essere riportate da consumatore e poi riempite fino a 30-40 volte prima di essere smaltite.</p>
	<p>L'acquisto di prodotti in grandi confezioni è fondamentale all'interno di sagre e di fiere nell'ottica della riduzione dei rifiuti, visti i grandi quantitativi di alimenti consumati e i relativi imballaggi di contenimento. In aggiunta ai benefici ambientali (riduzione del rifiuto da imballaggio, minor impiego di materie prime e della relativa energia per trasformarle) sono da considerare i benefici economici dell'acquirente per il ridotto costo del prodotto dovuto al minor imballaggio. All'interno di un evento come una sagra il risparmio può essere anche notevole.</p>
	<p>La predisposizione di contenitori che consentano di effettuare una corretta raccolta differenziata è basilare ai fini della differenziazione dei rifiuti.</p>

## BUONE PRATICHE DI RIFERIMENTO

	<p><b>Provincia di Parma – “Ecofeste”</b>          La provincia di Parma, fin dal 2003, attraverso il coinvolgimento dei comuni, degli organizzatori degli eventi e dei gestori del servizio ha lanciato l’iniziativa Ecofeste per ridurre la produzione dei rifiuti durante le manifestazioni pubbliche, aumentare la raccolta differenziata e sensibilizzare i partecipanti.          La provincia di Parma ha predisposto un regolamento che definisce i criteri da rispettare perché una festa sia “ecofesta” e inoltre, attraverso un bando di gara ha erogato finanziamenti per le iniziative più meritevoli.  <a href="http://www.ambiente.parma.it/page.asp?IDCategoria=2396&amp;IDSezione=16418">http://www.ambiente.parma.it/page.asp?IDCategoria=2396&amp;IDSezione=16418</a></p>
	<p><b>Comune e provincia di Lucca – Progetto Ecosagre</b>          il Progetto ECOSAGRE è consistito nella sperimentazione di metodi di gestione ecocompatibile delle sagre popolari, mediante la sostituzione di stoviglie e posate usa e getta in plastica con stoviglie lavabili in ceramica, vetro e metallo o biodegradabili (e pertanto avviabili a compostaggio) e la gestione differenziata degli altri rifiuti prodotti alle sagre in occasione della preparazione e del consumo dei pasti.          Il progetto si è svolto nell’estate 2006 in 10 delle 19 sagre che annualmente si svolgono nei Comuni gestiti da ASCIT SpA, coinvolgendo 30.000 tra Cittadini, associazioni di volontariato, Amministratori Comunali.          Le sagre partecipanti sono state individuate tenendo conto della specificità territoriale dell’area interessata, inserendo due sagre di montagna e due di pianura, una ad alto numero di coperti e una a basso numero di coperti ma che necessitava dello sgombero dell’area immediatamente entro la mattina successiva al giorno di svolgimento.          Ad esse si sono aggiunte quattro sagre che sono state individuate come Ecosagre fin dall’edizione 2005, in quanto caratterizzate da modalità di gestione ecocompatibile, e che nel corso del progetto 2005 sono state dotate di bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti e della campagna di comunicazione, riportante il logo del progetto Ecosagre.          La sperimentazione condotta ha dimostrato la possibilità di utilizzo delle stoviglie in ceramica e vetro ed anche la possibilità di utilizzo di quelle compostabili, in un contesto caratterizzato dalla preparazione di piatti anche ricercati, richiedenti stoviglie resistenti (al taglio, alle alte temperature) e la possibilità di conseguire un’alta differenziazione dei rifiuti in un contesto in cui la RD spinta non era attiva.          Nel 2006 sono state coinvolte 10 sagre per un totale di 104 giornate.</p>

Modello A

AL SINDACO DEL  
COMUNE DI GREVE IN CHIANTI  
FAX 055/8544654

COMUNICAZIONE ADESIONE AL PROGETTO WASTE LESS PER LA  
MANIFESTAZIONE DENOMINATA:

\_\_\_\_\_

IL SOTTOSCRITTO \_\_\_\_\_ NATO A \_\_\_\_\_

IL \_\_\_\_\_ E RESIDENTE IN \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

IN QUALITA' DI \_\_\_\_\_

DELLA MANIFESTAZIONE \_\_\_\_\_

CHE SI SVOLGERA' IN LOC. \_\_\_\_\_ VIA \_\_\_\_\_

DAL \_\_\_\_\_ AL \_\_\_\_\_

COMUNICA

CHE LA SUDETTA MANIFESTAZIONE ADERISCE AL PROGETTO WASTE LESS IN CHIANTI  
DI CUI AL REGOLAMENTO PER LE MANIFESTAZIONI APPROVATO CON DELIBERA DI C.C.  
N. \_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

DICHIARA

- DI IMPEGNARSI A RISPETTARE IL REGOLAMENTO PER LE MANIFESTAZIONI APPROVATO  
CON DELIBERA DI C.C. N. \_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_;
- CHE IL RESPONSABILE PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI E' IL SIG.  
\_\_\_\_\_
- DI IMPEGNARSI A COMPILARE E TRASMETTERE ALL'UFFICIO AMBIENTE DEL COMUNE,  
AL TERMINE DELLA MANIFESTAZIONE, UNA SCHEDA SINTETICA DI MONITORAGGIO  
DELLA GESTIONE SOSTENIBILE DELLA SAGRA, SECONDO LO SCHEMA ALLEGATO AL  
REGOLAMENTO.

RICHIEDE  
(barrare le voci che interessano)

- IL PATROCINIO GRATUITO DEL COMUNE E L'AUTORIZZAZIONE AD UTILIZZARE IL MARCHIO NEI MATERIALI PUBBLICITARI DELLA MANIFESTAZIONE;
- N. \_\_\_\_\_ COPIE DEL MANIFESTO INFORMATIVO SUL MARCHIO "WASTE-LESS" (FORMATO 70X100), DA AFFIGGERE NELL'AREA DELLA MANIFESTAZIONE PER PUBBLICIZZARE LE BUONE PRATICHE DI PREVENZIONE E RIDUZIONE DEI RIFIUTI APPLICATE;
- L'ORGANIZZAZIONE , NELL'AREA DELLA MANIFESTAZIONE, UNO STAND INFORMATIVO DEDICATO A DIVULGARE I CONTENUTI E LE AZIONI DEL PROGETTO "WASTE-LESS IN CHIANTI".

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il Richiedente