



DA01 Rev. 08 del 31/10/2022



DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Eco-Management and Audit Scheme

Reg. CE 1221/2009 del Parlamento Europeo e Consiglio del 25/11/09

“Adesione volontaria delle organizzazioni ad un sistema comunitario

di ecogestione e audit e successive modifiche Reg. Ce 2017/1505 che modifica gli allegati I,II, e III.”

REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018

Dati aggiornati al 31/10/2022



N. Revisione	Data	Motivo della revisione	Redazione e Verifica <i>Patrizia Savini</i>	Approvazione <i>Cvetic Marina</i>
00	30/06/2016	Prima emissione		
01	30/08/2017	Prima revisione per aggiornamento dati		
02	20/10/2017	Revisione per aggiornamento dati		
03	30/05/2018	Revisione per aggiornamenti		
04	28/09/2019	REVISIONE PER RINNOVO		
05	30/09/2020	REVISIONE PER AGGIORNAMENTO DATI		
06	30/10/2020	REVISIONE PER AGGIORNAMENTO DATI		
07	31/10/2021	REVISIONE PER AGGIORNAMENTO DATI		
08	31/10/2022	REVISIONE PER AGGIORNAMENTO DATI		





INDICE

Premessa	4
1. Il CASTELLO DI SEMIVICOLI	5
Il Restauro	10
Il Resort	12
L'organizzazione	13
2. I prodotti del Castello	14
I vigneti del Castello	14
3. Il territorio	15
4. Vincoli Paesaggistici e di tutela	15
La certificazione EMAS	16
5. La politica ambientale	17
6. I prodotti del Resort	18
7. Pest Control	18
8. Gli aspetti ambientali diretti ed indiretti e il ciclo di vita	18
9. Energia Elettrica	20
10 Consumi di Gas	22
11. Risorse idriche	24
12. Manutenzione del Giardino	25
13. Manutenzione della Piscina ed aspetti/impatti ambientali collegati	25
14. Biodiversità	27
15. IMPIANTI	27
16. Altri aspetti ambientali	29
17. La metodologia per la significatività	30
18. Obiettivi e traguardi triennio 2022/2026	40
19. Obblighi normativi applicabili	43
20. Accreditemento del Verificatore Ambientale	43





Premessa

La Dichiarazione Ambientale del Castello di Semivicoli (unità locale CH03 dell'azienda Masciarelli Tenute Agricole Srl) è stata realizzata in conformità all'allegato IV del REG CE n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit (EMAS)

REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018.
(BEMP)

Il presente documento ha validità tre anni ed è soggetto ad una verifica annuale per la convalida da parte dell'Ente di Certificazione

Dati aziendali sintetici

Ragione sociale dell'impresa	MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE S.R.L. Unità locale N° CH/3 CASTELLO DI SEMIVICOLI C.F. e P. IVA 02442790693 Numero REA: CH – 179330 Codice NACE AZIENDALE: 55.2- 94.99 Unità locale CH/ : 55.20.21 ESito Internet www.castellodisemivicoli.it
Paese	Italia
Data di inizio attività	08/10/2013
Amministratore Unico	Marina Cvetic Masciarelli
Settore di attività	<i>Attività di ricezione turistica, organizzazione di eventi, banqueting, ristorazione, ospitalità, eventi promo-culturali e sportivi.</i>
Unità Locali	<ul style="list-style-type: none">Struttura ricettiva turistica "Castello di Semivicoli": via San Nicola, Casacanditella (CH)
Referente per l'ambiente	<ul style="list-style-type: none">In caso di reclami, non conformità, segnalazioni , informazioni ambientali , è attivo il numero della reception del Castello di Semivicoli : 0871/890045 ed un indirizzo mail: ufficiolegale@masciarelli.it – il referente è il Dott. Ssa Patrizia Savini.

Al Castello di Semivicoli L'azienda ha dedicato una linea di vini e di prodotti provenienti dai terreni afferenti al Castello.





1. IL CASTELLO DI SEMIVICOLI

IL Castello di Semivicoli è un'antica dimora Baronale costruita nel 1689 dalla nobile famiglia Abruzzese Perticone, ed ha attraversato molti periodi storici soprattutto i 150 del Regno delle due Sicilie fino alla costituzione dell'Italia unita avvenuta nel 1860. Il Castello, riconosciuto come monumento di interesse storico e, quindi, tutelato dal Ministero dei Beni Culturali è stato oggetto di un'imponente azione di ristrutturazione conservativa durata circa 4 anni. Oggi, il Castello offre una vasta gamma di servizi di accoglienza per il turismo ed è punto di riferimento per degustazioni ed eventi.



Castello di Semivicoli – Casacanditella

Il palazzo Baronale, è stato per intere generazioni un punto di riferimento economico, produttivo, commerciale e sociale della zona essendo caratterizzato da ambienti che tutt'oggi conservano l'eredità agricola e storica della zona.

Il Castello era un vero e proprio polo produttivo, lo testimoniano le enormi botti di vini della antica cantina e le dimensioni del frantoio. Tali dimensioni "enormi" di impianti produttivi e di stoccaggio sono a testimonianza che la produzione vinicola e olivicola non fosse solo a consumo della famiglia Baronale, bensì come grande centro di commercializzazione per le vicine periferie e città quali Guardiagrele, Chieti, Pescara, Francavilla.





Il carattere socio economico del Castello era molto importante, in quanto nello svolgimento delle proprie attività produttive occupava gran parte della manodopera dei borghi vicini che all'epoca avevano vocazione solo agricola, dando lavoro a centinaia di braccianti, considerando che all'epoca non vi erano macchinari per la potatura, l'impianto dei vigneti, i raccolti, la pigiatura, la molitura delle olive. I mezzi industriali dell'epoca erano i muli, cavalli, i buoi e le mucche.





Vocazione (storica) GREEN del Castello di Semivicoli

Nel 700 – 800 epoca in cui il Castello di Semivicoli è stato particolarmente florido.

Non vi erano i benefit (quasi scontati) dell'epoca moderna. Gas, luce, frigoriferi, acqua calda, automobili, trattori ecc. Quindi coltivare la terra, ed ottenere una quantità considerevole di vino ed Olio era frutto di una grande fatica da parte delle persone che lavoravano nel polo produttivo. Considerando che le attività erano regolate dalla luce solare, il lavoro si svolgeva dall'alba al tramonto. Nel Castello venivano prodotti salumi, formaggi, carni, selvaggina ottenuta dalla Caccia, praticata principalmente in inverno quando le attività sui terreni era molto rallentata.

Ci si riscaldava d' inverno con la legna ottenuta dagli alberi di noci e querce della tenuta. Enormi caminetti sono presenti in tutte le stanze e per diffondere il calore i caminetti erano progettati per avere un alto potere calorifico soprattutto nella diffusione nelle stanze del caldo.

L'acqua calda si otteneva tramite riscaldamento sul fuoco con enormi pentoloni e distribuiti nelle toilette delle stanze baronali. La cucina avveniva solo su fuoco vivo da legna o sulla brace. Una enorme batteria di cucina a fuochi è posta ed incastonata nell'enorme caminetto al fine di ottimizzare le attività.

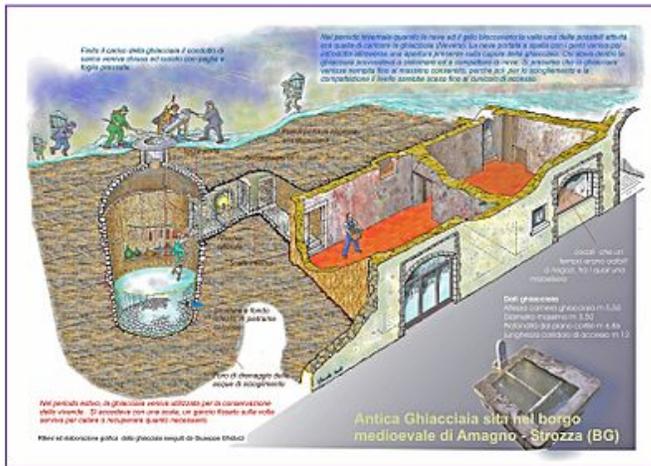
Foto cucina del Castello incastonata nel camino / cucina eco



“La Neviera”

Per la conservazione dei cibi “deperibili” latticini, carni, salumi era stato adibito una enorme stanza sotterranea denominata “LA NEVIERA” del Castello di Semivicoli.

I metodi di conservazione dei cibi, in quel periodo erano sostanzialmente gli stessi che erano stati usati fin dall'antichità, e le cose non cambiarono molto fino all'invenzione della conservazione in frigorifero, avvenuta all'inizio del XIX secolo.



Esempio schematico di funzionamento della neviera.

Le “nevieri” sono dei pozzi troconici con muratura perimetrale in pietra grezza, profondi in media cinque o sei metri e con diametro fino a dieci metri, che sono stati per lungo tempo adibite a deposito della neve destinata al consumo durante il periodo estivo.

Sappiamo da fonti storiche che tra la metà del XIV secolo e la fine del XIX, l’uso del refrigerante naturale era molto diffuso sia

per la conservazione dei cibi deteriorabili, e sia come terapia del freddo contro determinate patologie. La neve, trasportata a spalla fino alla neviera, una volta introdotta nella fossa veniva battuta e costipata strato su strato, quindi coperta con fogliame secco e da una tettoia conica mobile; tra la struttura di copertura e lo strato di foglie si creava un’intercapedine termoisolante che permetteva la conservazione della stessa fino all'estate. Furono soprattutto le famiglie nobili e dell’alta borghesia che, durante il XVII secolo alimentarono un florido commercio del refrigerante naturale. Il commercio della neve, oltre ad appagare le richieste della nobiltà, doveva soddisfare anche le *richieste di commercianti, ospedali, conventi ecc., divenendo talmente lucroso da giustificare l’applicazione di un’imposta.*



Immagini relative alla piantina Abruzzo dell’800

Cenni storici del contesto

Sulla popolazione nelle epoche passate possiamo ricavare dati assai copiosi dalle cosiddette *Numerazioni dei fuochi*, di cui la prima, ordinata per tutto il Reame da Alfonso I d'Aragona nel 1443, fu in realtà eseguita quattro anni dopo; ne seguirono una quindicina circa, a vari intervalli, fino al termine del sec. XVIII, ma non di tutte sono conosciuti, neppur sommariamente, i





risultati. Ne raccogliamo alcuni nella tabella seguente, nella quale si sono calcolate 5,5 persone per ogni fuoco o famiglia, secondo la media che ad autorevoli statistici sembra più conforme al vero per l'Italia meridionale (cifre arrotondate).

Queste esprimono un notevole aumento durante il sec. XVI (oltre l'1% annuo nell'Abruzzo Citra), che condusse a raddoppiar quasi la popolazione in meno di cento anni, e la diminuzione durante il sec. XVII, indubitabile, data la cura con la quale fu effettuata la numerazione del 1669. Essa interessa gran parte del Regno di Napoli, e si riporta a varie cause connesse con le condizioni generali del sec. XVII, aggravate per l'Abruzzo anche da flagelli, come i terremoti e le pestilenze, tra le quali gravissima quella del 1656 (nell'Abruzzo Citra la popolazione nel 1648, cioè prima della peste, si calcolava a **153.000** ab., nell'Abruzzo Ultra a circa **247.000**).

La fine del sec. XVII e soprattutto il sec. XVIII, più tranquillo per l'Abruzzo, vedono restaurarsi il normale ritmo dell'aumento non però così rapido come quello del sec. XVI. A partire dal 1815, cioè dalla Restaurazione, possiamo seguire più da vicino il movimento della popolazione per tutto il sec. XIX e fino ai nostri giorni.

Risulta da questa tabella che il movimento della popolazione nell'Abruzzo, durante il sec. XIX, è stato assai irregolare.

Quanto al carattere dell'emigrazione, mentre nel sec. XIX aveva ancora notevole importanza l'emigrazione temporanea, soprattutto dall'Aquilano (lavoratori invernali diretti in varî paesi europei, impiegati specialmente in lavori stradali ed edilizi), nel sec. XX prende un sopravvento sempre più assoluto l'emigrazione oltre oceano, classificata come permanente.

Il fiotto migratorio s'interrompe quasi del tutto negli anni 1917-18, nei quali culmina il grande conflitto mondiale; accenna a riprendere intensamente negli anni 1919-20, ma poi si attenua di nuovo, anche per le difficoltà opposte da alcuni paesi transoceanici all'accesso dei nostri lavoratori; e, quel che ancora importa notare, di nuovo si dirige in molto larga misura a paesi europei, con carattere di emigrazione temporanea.

Le condizioni economiche. Agricoltura e pastorizia. Industrie e commerci. - L'ultima rilevazione che si possiede per l'Abruzzo, circa la ripartizione dei terreni dal punto di vista agricolo, risale al 1913 e si riferisce perciò alle tre provincie in cui allora la regione si divideva; tuttavia essa mette in vista il contrasto tra l'Abruzzo interno e quello adriatico. Infatti, mentre nella provincia di Chieti i terreni utilizzati per l'agricoltura (seminativi, vigneti, uliveti, frutteti) superavano il 77,5% dell'area totale, e in quella di Teramo il 73,5%, per contro in quella di Aquila non raggiungevano il 36%. Poco minore era quivi la percentuale dei terreni a prato o a pascolo (oltre 34%) e il bosco superava il 22,5%; per Chieti le cifre rispettive erano 6,5% e 7,5%, per Teramo 15% e 6%.

La proprietà in Abruzzo è molto frazionata; mancano, si può dire, le grandi colture (tranne quelle della proprietà Torlonia nel Fucino), mentre sono estremamente diffuse le piccole e anche piccolissime proprietà; tuttavia i coltivatori raramente sono sparpagliati in masserie nelle campagne; per lo più, invece, hanno, da tempo remoto, l'abitudine di agglomerarsi in grossi centri, e taluni compiono ogni giorno lunghi percorsi per recarsi al lavoro nei campi. Nelle zone piane o di bassa collina prossime al mare, predominano i cereali (grano e granturco) consociati con la vite e anche con l'ulivo, specialmente intorno ai centri maggiori. La coltivazione dell'ulivo ha un'estensione notevole nell'Abruzzo adriatico. Veri boschi di ulivo si hanno intorno a Penne, a Loreto Aprutino, a Catignano, ecc. La viticoltura si esercita anche con vigneti specializzati; notevole è soprattutto la zona a vigneto irriguo della conca di Sulmona e dei dintorni di Popoli. Gli agrumi occupano ristrette zone ben esposte e riparate sul litorale adriatico (Giulianova, S. Vito, Vasto ecc.). Nella zona pedemontana e montana, il grano e il mais sono meno diffusi. Solo in piccola misura sono





integrati da cereali più adatti a terreni di montagna, come l'orzo e l'avena. La coltura caratteristica dell'Abruzzo montano è invece la patata. Tra le leguminose ha importanza la fava da seme; zone orticole assai prospere si hanno sul litorale.

Per le quattro colture principali si possono paragonare le medie del quinquennio prebellico (1910-14) e quelle del quinquennio 1921-25 (cifre in migliaia di quintali).

Tra le colture industriali, ha il primo posto la barbabietola, localizzata quasi soltanto nella regione del Fucino; per essa l'Abruzzo è superato, tra le regioni dell'Italia peninsulare, solo dalla Toscana. Noto sviluppo ha preso in tempi recenti la coltura del tabacco in alcuni luoghi del Teramano (Città S. Angelo), mentre limitata è quella delle piante tessili (canapa e lino) e sempre più ristretta ormai l'antica coltura dello zafferano, il cui commercio fu già così fiorente nell'Aquilano.

L'allevamento è brado tanto per i bovini quanto per gli ovini; la scarsità delle acque e dei prati da foraggio favorisce il perpetuarsi di abitudini pastorali antichissime e quasi primitive, anzitutto quella della *transumanza* degli ovini. Pecore e capre trascorrono i mesi estivi nelle regioni elevate, dove i lanuti stanno all'aperto, accumulati in recinti chiusi da muretti di pietra, mentre i pastori abitano rozze dimore temporanee (*stazzi*), spesso lontani da ogni abitato, quasi segregati dal mondo; in settembre migrano coi greggi verso le pianure della Capitanata o anche nell'Agro romano, dove trascorrono i mesi invernali. Queste periodiche, lunghe migrazioni si fanno per i *tratturi*, vie erbose appositamente create e mantenute da epoca remota, dove gli ovini possono pascolare; di tratto in tratto si trovano, al margine di questi tratturi, delle aree per i pernottamenti (*riposi*). La vita caratteristica dei pastori, le loro abitudini, la loro stessa psicologia hanno ispirato artisti, scrittori e poeti.

Il Restauro

Quando il fondatore della Ditta Masciarelli incontra il rudere del Castello di Semivicoli, come riportato negli opuscoli del Castello deve aver pensato o pronunciato queste frasi:

“Ci sono luoghi che conquistano l’anima prima di tutto, perché hanno la capacità di sollecitare la naturale inclinazione dell’uomo alla leggerezza ed alla serenità. Il tempo si fa pausa, il necessario lascia spazio al possibile. I pensieri prendono il volo mescolandosi ai profumi dell’aria”.

Ed è con questi pensieri che nel 2004 Gianni Masciarelli acquista la tenuta che di fatto era un rudere.





Rispetto dei materiali, dell'architettura e dell'ambiente

Nell'imponente opera di restauro conservativo, si è cercato di mantenere intatta quella che era l'architettura ed i materiali dell'epoca, effettuando un'opera di recupero delle macerie per il loro riutilizzo nella ricostruzione.



Dalla foto si possono vedere i materiali recuperati, ripuliti ed allineati pronti ad essere riutilizzati.





Il Castello Risorge nel 2009

L'imponente opera di ristrutturazione conservativa consegnò nel 2009 alla famiglia ed agli ospiti che oggi soggiornano nel Resort un Castello incantato, posto in un luogo che a 360° spazia dalle montagne, al mare, alle valli dell'Abruzzo centrale. Tale vista, oltre ad essere unica in quanto il Castello è situato sul punto più alto del Borgo di Semivicoli, ha il privilegio di essere attraversato da tutte le correnti d'aria che rendono la luce ed il respiro un'esperienza unica immersa nel verde.



Il Resort

Il Castello di Semivicoli accoglie gli ospiti in stanze, uniche nel loro genere, i cui arredi nulla lasciano al caso. Oggetti di raffinato design contemporaneo esaltano le architetture dell'epoca ed i riferimenti al luogo ed alla storia. Riemergono gli antichi splendori, il portico, la bottaia, il frantoio, la nevieria, il giardino segreto. Il Castello di Semivicoli esprime al meglio le proprie suggestioni anche in occasione di incontri culturali, mostre d'arte, seminari, concerti, eventi ed occasioni speciali come matrimoni.

Tutt'intorno domina incontrastato il paesaggio, in cui si fondono la maestosità delle cime dell'Appennino, il Gran Sasso e la Maiella, con il delicato profilo delle colline che volgono al litorale verde dell'Adriatico





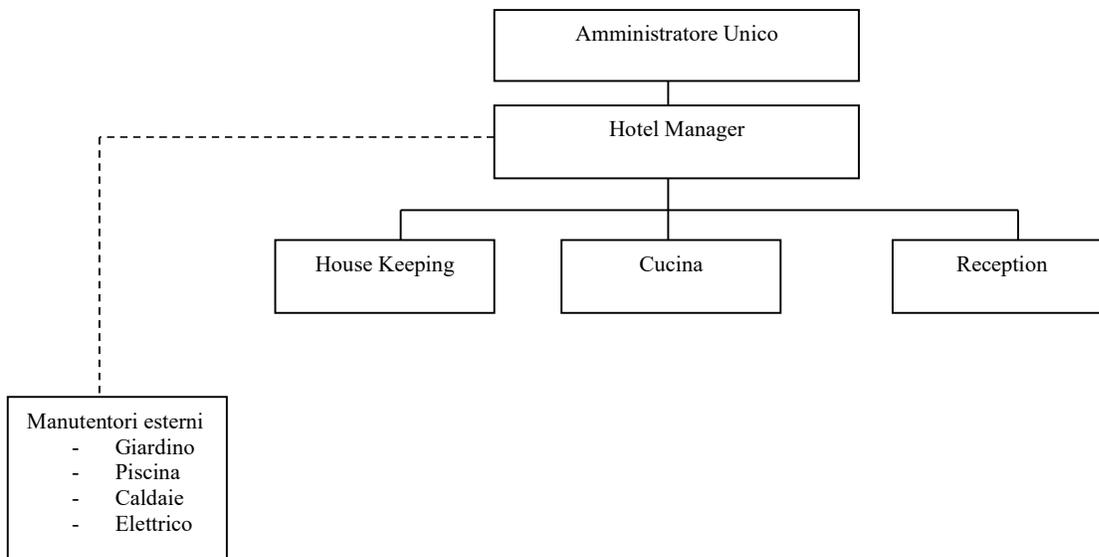
L'organizzazione

Il Resort impiega 5 dipendenti .

Le figure professionali sono le seguenti:

1. No.1 Hotel Manager;
2. No.2 Addetta House keeping;
3. No.1 Addetta cucina;
4. No.1 Addetti Reception

Organigramma Funzionale





2. I prodotti del Castello

L'Azienda produce e commercializza vini, oli e grappe di pregio distinti nelle seguenti linee:

<p>Linea Castello di Semivicoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Castello di Semivicoli Rosso Terre Aquilane IGT ▪ Castello di Semivicoli Trebbiano d'Abruzzo DOC ▪ Castello di Semivicoli Pecorino d'Abruzzo DOC 	<p>Oli d'oliva extravergine:</p> <p>Castello di Semivicoli</p>
<p>Grappe</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grappa di Montepulciano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 	



I vigneti del Castello



Si tratta di terreni ricchi di minerali, posti a varie altitudini (da 200 a 500 m s.l.m.), dal mare alla montagna, coltivati sia seguendo il tradizionale allevamento “a pergola abruzzese” che il “*filare a guyot*”. Grazie all’esposizione sia a diverse condizioni climatiche che a varie tipologie di terreno, quindi, si producono specifiche e differenti espressioni di vitigni capaci di esaltare, in ultima analisi, le peculiarità dei vini Masciarelli.





3. Il territorio

IL Castello, è situato nel Comune di Casacanditella, a sud della Provincia di Chieti, a 7 Km dal Comune di Guardiagrele. Sorge su un colle spartiacque tra il fiume **Foro** ed il torrente Dendalo. Il territorio del comune è esteso per 12,41 km² su un'area collinare ricca di case sparse e nuclei abitativi.



Il nome significa casa bianca. Un nucleo esisteva in epoca romana come attestano scavi archeologici, tuttavia la prima menzione storica risale al IX secolo, successivamente, nel XVIII secolo risulta feudo dei De Letto e poi dei Valignani.

Altri luoghi e monumenti da visitare nelle immediate vicinanze:

- Vari elementi di architettura civile risalente all'Ottocento.
- **La chiesa di San Rocco.** Ha la facciata a coronamento orizzontale con terminazione a elementi barocchi. Il portale consta di un piccolo timpano. Sopra il portale, invece del classico rosone vi è una finestra ad oblò. Il campanile è posto sul retro ed è a vela.
- **La chiesa parrocchiale di San Gregorio.** La chiesa è in stile barocco. La facciata è suddivisa in due parti da una cornice marcapiano. Il portale è incorniciato da lastre in marmo con decorazioni barocche. Sul secondo livello vi è un finestrone anch'esso incorniciato. Ai lati dell'edificio vi sono due ordini di lesene. Su una lesena è posto un orologio. Il timpano, posto in cima alla facciata, è a forma di lunetta.
- **Il Santuario della Madonna dell'Assunta.** L'esterno è in stile romanico con, ai lati due colonne che sorreggono il frontone con, in cima, una croce. Il portale è squadrato con, sopra, un'epigrafe ed una finestra oblò.

4. Vincoli Paesaggistici e di tutela

Seppure l'azienda sia posizionata nelle vicinanze del Parco Nazionale della Maiella, non sussistono vincoli in relazione a:

- presenza o vicinanza a luoghi sottoposti a vincolo idrogeologico e/o paesaggistico;
- presenza o vicinanza a luoghi di particolare pregio naturalistico o di interesse turistico, aree protette, riserve naturali e loro zone di rispetto;
- presenza o vicinanza a luoghi che presentano resti archeologici, edifici o nuclei storici di riconosciuto valore ed interesse storico-culturale o sottoposti a vincolo architettonico e archeologico.

Il Castello di Semivicoli è sottoposto ai vincoli di tutela dei Beni Culturali, e per l'esercizio della propria attività esiste una autorizzazione dei beni culturali per fini di Resort, Banchetti, mostre d'arte ed eventi.





La certificazione EMAS



Marina Cvetic Masciarelli

La Direzione Aziendale, nella persona dell'Amministratore Unico Marina Cvetic Masciarelli, ha fortemente voluto dotare l'azienda di un Sistema di Gestione e Tutela Ambientale e, nel 2016 si è provveduto all'adeguamento volontario al REG CE n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 con adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco-gestione e audit al fine del riconoscimento del SITO EMAS del Castello di Semivicoli.

Oggetto della Certificazione

Obiettivi precipui dell'Audit ambientale sono:

1. confermare che il sistema di gestione è conforme a tutti i requisiti della norma di riferimento;
2. confermare che l'organizzazione ha efficacemente realizzato quanto pianificato;
3. confermare che il sistema di gestione è in grado di soddisfare le politiche e gli obiettivi dell'organizzazione e valutare la capacità del medesimo di garantire la conformità ai requisiti applicabili di natura legale, regolamentare e contrattuale;
4. per quanto applicabile, identificare le aree per il potenziale miglioramento del sistema di gestione.
5. valutare l'attuazione e l'efficacia, del sistema di gestione del cliente.

Principi del Sistema di Gestione Ambientale

Il Sistema Ambientale del Castello di Semivicoli è basato sui seguenti principi fondamentali:

- rispetto delle leggi e delle normative vigenti sull'Ambiente,
- ambiente inteso come responsabilità sia della Direzione aziendale che dello Staff del Resort;
- ambiente come valore etico aziendale;
- anteposizione delle esigenze ambientali a tutte le altre;
- costante miglioramento dello standard Ambientale, anche attraverso ricerca di soluzioni alternative;
- ottimizzazione dei costi relativi all'ambiente (energia – acqua – gas – rifiuti);
- rifiuto sistematico di ogni compromesso in merito alle tematiche ambientali;
- diffusione della Politica Ambientale alle risorse umane impiegate in azienda;
- programmazione strutturata della formazione del personale riguardo le norme, la tutela ed il rispetto dell'ambiente, con riferimento al complesso delle Funzioni ed Aree operative;
- garanzia ambientale mediante:
 - pianificazione formale, nel rispetto del Sistema Ambientale, di tutte le attività ad essa correlate;
 - verifica dell'adeguatezza e della corretta esecuzione delle attività pianificate;
 - misurazione dell'efficienza del Sistema.

Riferimenti normativi

Il Sistema di Gestione EMAS ed Ambientale del Castello Di Semivicoli è stato strutturato e definito sulla base delle seguenti norme internazionali:

UNI EN ISO 14001/2015	Sistema di Gestione Ambientale; HACCP Reg. CE 852/04; Reg. CE 1221/2009 e succ. modifiche R. UE 2017/1505 del 28/08/2017 – EMAS; REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018 Testo Unico Ambiente D.lgs. 152/06).
-----------------------	--

Il contesto in cui opera Il castello di semivicoli è un'antica dimora baronale





situato nella campagna di Casacanditella prov. di Chieti con il panorama della Maiella. Oggi destinato a servizi di accoglienza per il turismo e per degustazioni ed eventi. Costesto caratterizzato da un basso grado di concorrenza. Tra i rischi emerge quello di tipo naturale e cioè il rischio sismico a causa dell'area geografica in cui è ubicato il castello "Zona con pericolosità sismica alta." Per questo l'organizzazione dedica particolare attenzione alla conservazione dell'immobile. Attraverso interventi di manutenzione sia strutturali che impiantistiche. Tra le opportunità emerge la location incontaminata in cui è situato il castello e la possibilità di creare eventi di aggregazioni socio culturali, locali e di attrazione turistica .

5. La politica ambientale

LA POLITICA PER L'AMBIENTE

L'attività del Resort CASTELLO DI SEMIVICOLI è incentrata principalmente sull'attività di ricezione e promozione turistica, nonché organizzazione di eventi culturali e legati a l'enogastronomia.

La Direzione intende perseguire gli obiettivi di sviluppo e di crescita aziendale nel rispetto dell'ambiente ed in conformità alle direttive ambientali della Comunità Europea, al fine di garantire il continuo miglioramento delle proprie prestazioni in riferimento all'implementazione eco-compatibile dell'attività.

È, dunque, ferma intenzione da parte del Management, di mantenere e migliorare sia il sistema di gestione ambientale che il sistema per la sicurezza alimentare, sulla base delle seguenti norme internazionali: ISO 14001; HACCP Reg. CE 852/04; Reg. CE 1221/2009 e succ. modifiche R. UE 2017/1505 del 28/08/2017 – decisione UE 2016/611 ; EMAS.

REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018 Testo Unico Ambiente D.lgs. 152/06).

Il Management ha avviato, inoltre, tutte le azioni necessarie per conseguire il miglioramento della qualità della vita e della coscienza ecologica in azienda ed ha un'attenzione costante verso la gestione dei rifiuti, l'adozione delle misure necessarie per la riduzione dei consumi di energia, gas ed acqua, applicando i seguenti principi e linee guida:

- garanzia del rispetto della normativa e della legislazione obbligatoria e volontaria;
- miglioramento continuo del sistema di gestione ambientale;
- impegno alla prevenzione dell'inquinamento;
- ottimizzazione della gestione dei rifiuti attraverso la promozione e l'attuazione della raccolta differenziata;
- riduzione dei consumi energetici;
- riduzione del consumo di acqua promuovendo azioni di riutilizzo;
- coinvolgimento attivo di dipendenti e fornitori in corsi di formazione/informazione necessari allo sviluppo della coscienza ambientale;
- adozione di iniziative per la diffusione all'esterno della propria politica ambientale;
- comunicazione e coinvolgimento delle parti interessate ai risultati ottenuti anche a mezzo di





bollettini, pubblicazioni, e-communications.

Casacanditella 31/10/2022

La Direzione

Marina Pretic Masciarelli

Le prestazioni ambientali sono valutate alla luce delle Migliori Pratiche di Gestione Ambientale¹, definite dall'Unione Europea con la Decisione della Commissione (UE) 2016/611 del 15 aprile 2016, che rappresentano il riferimento per le organizzazioni del settore del turismo registrate EMAS

6. I prodotti del Resort

Tutti i prodotti utilizzati nel Resort sono diligentemente scelti dall' Hotel Manager e dal suo Staff nell'ottica BIO e GREEN. La carta utilizzata per la stampa delle prenotazioni, per i ticket, per i menù, ecc sono esclusivamente effettuata su carta riciclata.

I prodotti di cortesia presenti nelle camere: shampoo, sapone, ed altri prodotti sono esclusivamente biologici forniti da Eco Word Hotel. I prodotti utilizzati per la pulizia delle camere e delle cucine ed ambienti sono tutti forniti dalla Ecolab e biodegradabili. La lavanderia dei corredi camere e delle tovaglie sono tutti a basso impatto ambientale. I prodotti utilizzati per la gestione del giardino sono biologici.

7. Pest Control

Nel perimetro del Castello, e negli spazi esterni viene effettuato con regolarità monitoraggio delle trappole onde evitare infiltrazione all'interno di animali indesiderati, quali topi, mosche e zanzare.

Il tutto è gestito da una ditta specializzata nel settore, che offre il servizio di ispezione e di sostituzione delle esche. Le stesse sono prodotti chimici, e il tecnico incaricato provvede allo smaltimento delle esche obsolete e/o parzialmente consumate.

8. Gli aspetti ambientali diretti ed indiretti e il ciclo di vita

Gli **aspetti ambientali diretti** sono quelli associati alle attività ricezione ed ospitalità dei Clienti del Resort alla gestione del giardino e della piscina, alle attività di eventi e catering e sono:

- 1) consumo di Energia Elettrica
- 2) consumi idrici
- 3) consumi di gas metano

Per mezzo dell'analisi ambientale, sono stati individuati gli aspetti ambientali valutati come significativi, di cui si riporta la descrizione nei paragrafi, tabelle e grafici seguenti.

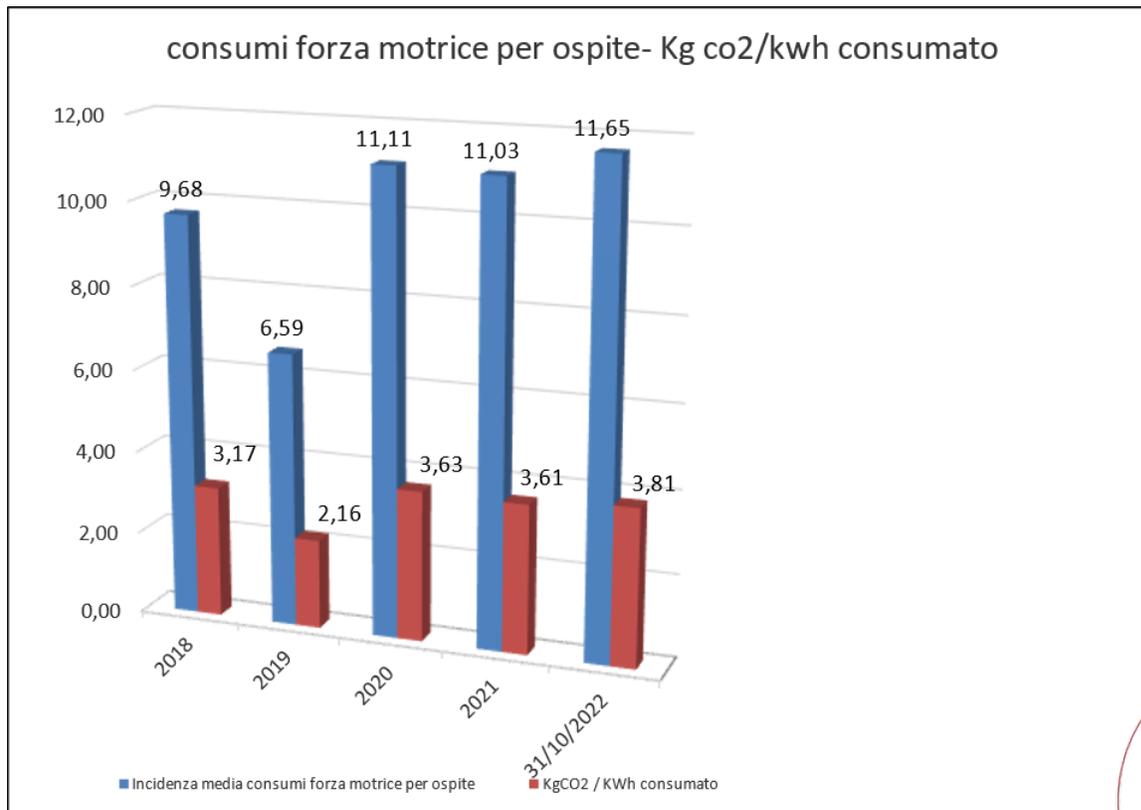




Per quanto attiene, invece, gli **aspettali ambientali indiretti**, sulla base dello stesso studio eseguito, i medesimi sono stati ritenuti poco significativi, per cui, in sostanza, trascurabili ai fini della presente dichiarazione, si rimanda all'analisi ambientale iniziale.

La durata media del soggiorno è di circa 2/3 giorni, in quanto la struttura non essendo in località particolarmente turistiche, è stata concepita per i brevi soggiorni. Gli ospiti, posso usufruire durante il soggiorno di tutti i confort del Resort, piscine, palestre, giardini ecc. Di seguito, verranno sviluppati grafici attinenti agli impatti per ospite.

Il ciclo di vita del servizio si basa sulla totale attenzione che l'azienda presta alla conservazione di un bene immobile storico, attraverso manutenzioni, sia della parte strutturale che impiantistica. Il resort è completamente realizzato in ottica di risparmi energetico, infatti possiamo notare la illuminazione interna che si regola con fotocellule al passaggio, i rubinetti dei servizi sono anche essi regolabili al consumo, l'aria condizionata si regola automaticamente in base alla presenza dell'ospite in camera. Da ciò si deduce che l'impatto in termini di CO2 dell'attività/ ospite è bassissimo come si evince dal grafico allegato:



N.B. IL FATTORE DI CONVERSIONE USATO è PARI A 0,327 VEDERE pag. 57, Tabella 3.5 "Fattori di emissione della produzione elettrica nazionale e dei consumi elettrici"; nel 2013 il valore in gCO2/kWh è 326,78; utilizzando il fattore 0,001 si ottiene il valore in kgCO2/kWh: 0,327

VEDI LINK http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/rapporti/R_212_15.pdf

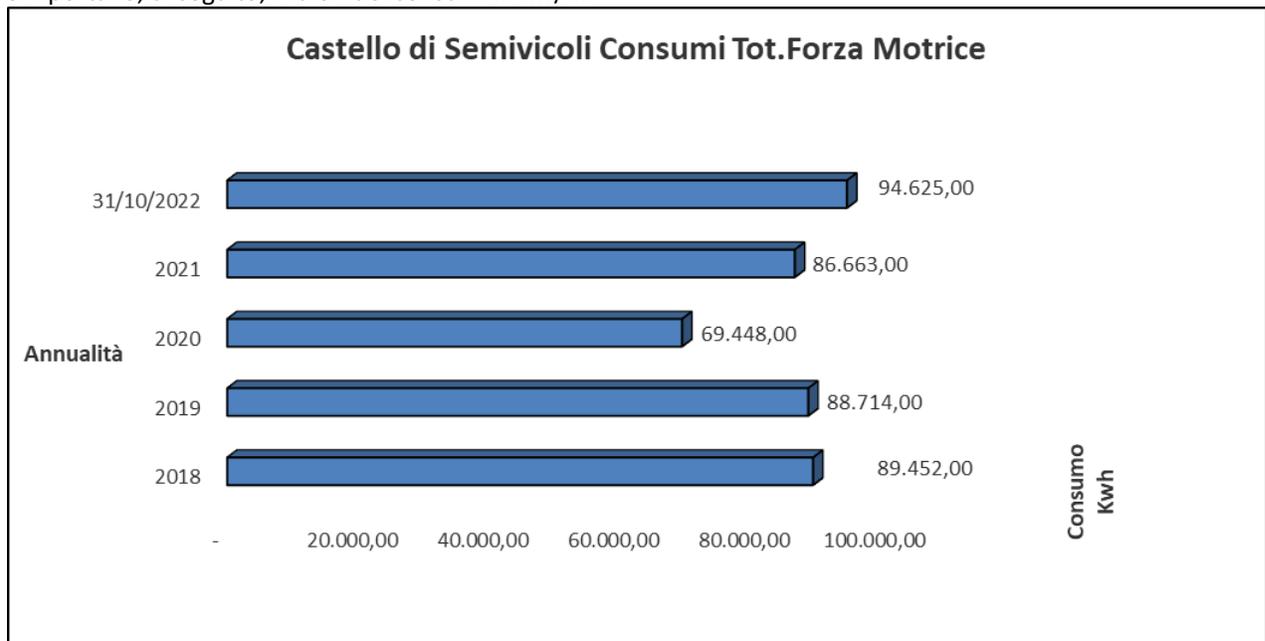


9. Energia Elettrica

L'energia elettrica, utilizzata per l'implementazione dell'intero processo è erogata nel 2014 da Enel energia e nel 2015 da ENGIE mercato libero. Da una prima analisi si evince che vi è stato nel 2017 un incremento dei consumi. Per quanto riguarda le energie ottenute tramite contratti con ditte del mercato libero si evince che in riferimento ai consumi di energia elettrica il costo Kw aumenta qualora sono più elevati i consumi per eventi o altre attività.

Non si produce energia rinnovabile in quanto la struttura ha vincoli di tipo storico legata alle belle arti che non autorizzano l'installazione di pannelli fotovoltaici nel sito. Non si consuma energia derivanti da fonti rinnovabili

Si riportano, di seguito, i valori dei consumi in Kw/h.:



Castello di Semivicoli Consumi Forza Motrice - Tot. periodo 2018 - 31/10/2022				
Anno	Totale Kwh	n. ospiti	Incidenza media consumi forza motrice per ospite	KgCO2 / KWh consumato
2018	89.452,00	9240	9,68	3,17
2019	88.714,00	13453	6,59	2,16
2020	69.448,00	6250	11,11	3,63
2021	86.663,00	7860	11,03	3,61
31/10/2022	94.625,00	8120	11,65	3,81

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS

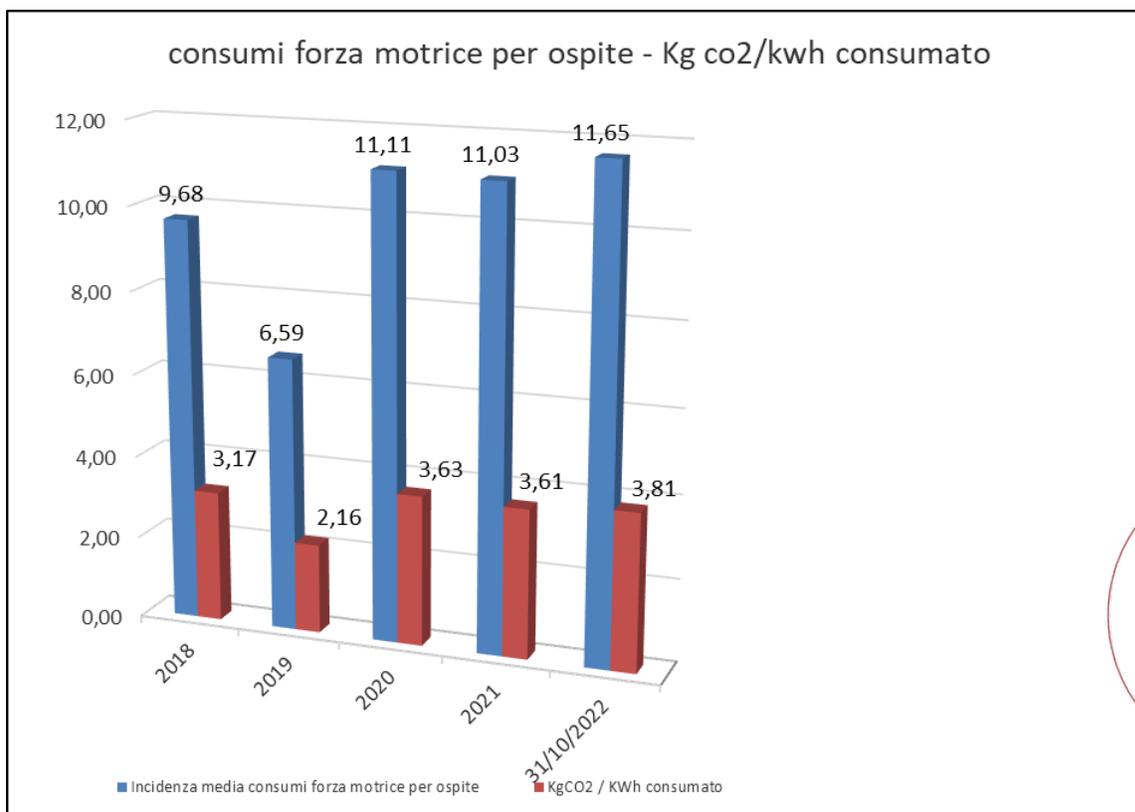
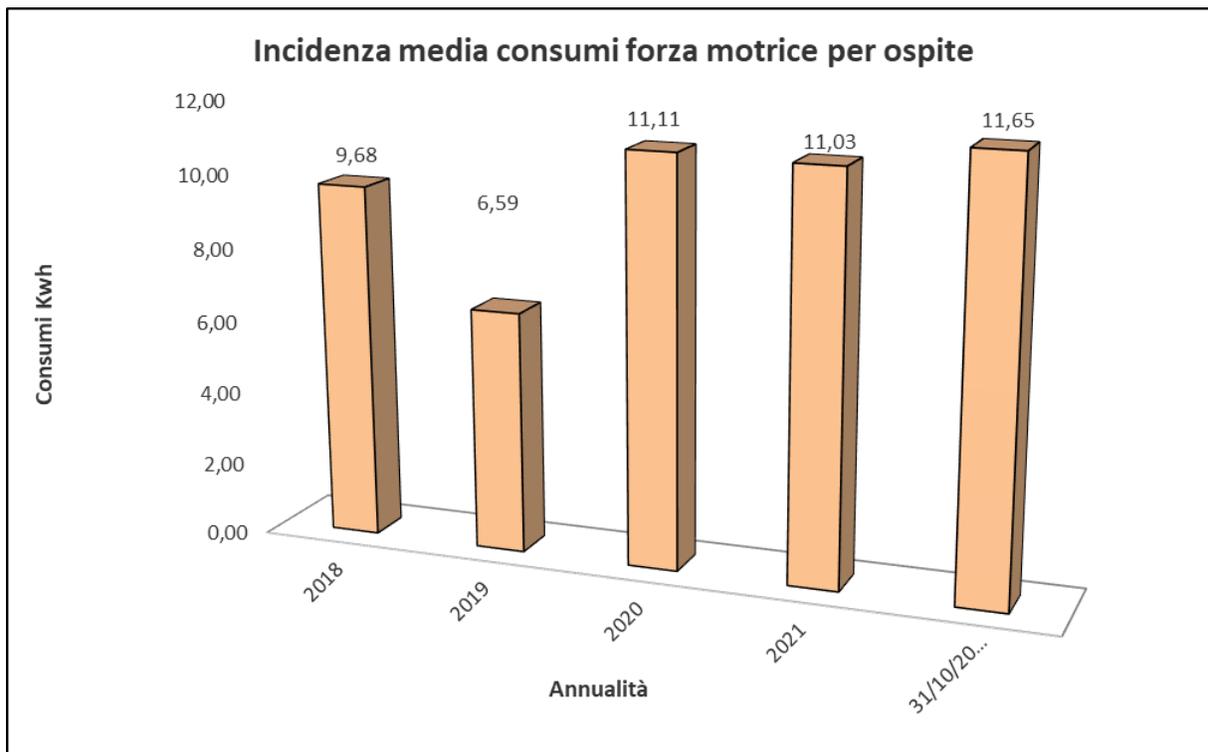


BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 28/04/2023

FIRMA:

Raffaele





Fonti rinnovabili: nel Castello di Semivicoli, vincoli dei beni culturali non permettono installazione di pannelli solari, pertanto l'azienda per ottimizzare quelli che sono i consumi che hanno ambientali ha effettuato le seguenti considerazioni:

Come si evince dal grafico la tendenza del consumo è aumentato negli ultimi 3, così come il numero delle presenze generando un trend positivo in termini di efficienza e che porta all'ottimizzazione dei consumi energetici per ospite, solo nell'ultimo anno l'abbattimento è significativo per l'assenza di eventi.

L'indicatore EFFICIENZA ENERGETICA individua da un'analisi dei consumi che il costo del Kw/h aumenta nei periodi di maggiore consumo, la scelta dell'azienda di utilizzare quali gestori le aziende che si approvvigionano dal mercato libero.

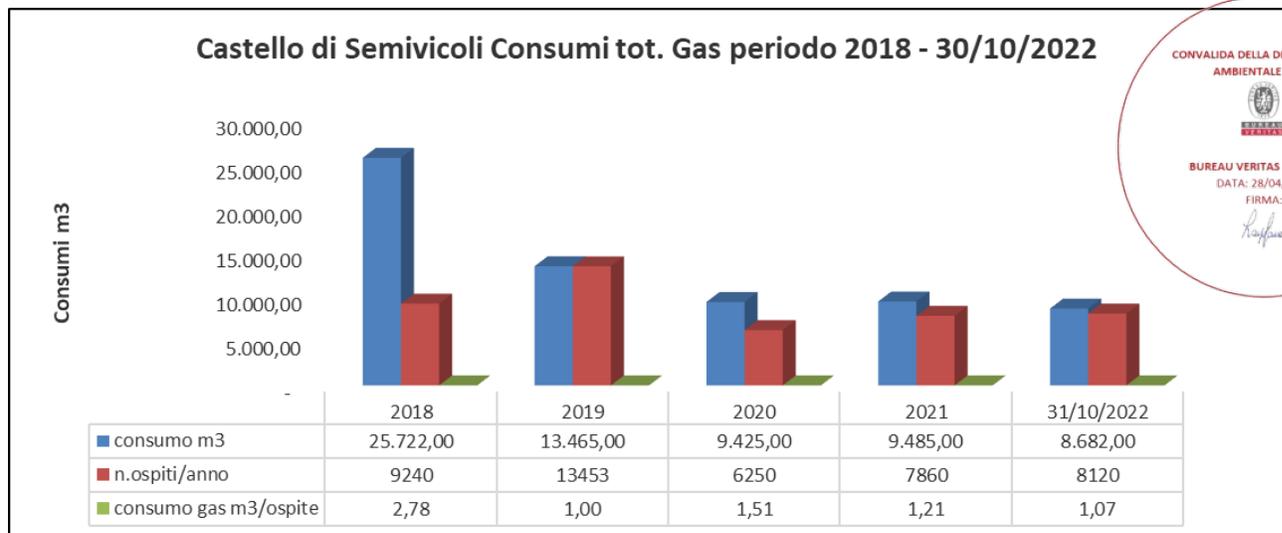
Investimenti dedicati al miglioramento delle performance ambientali.

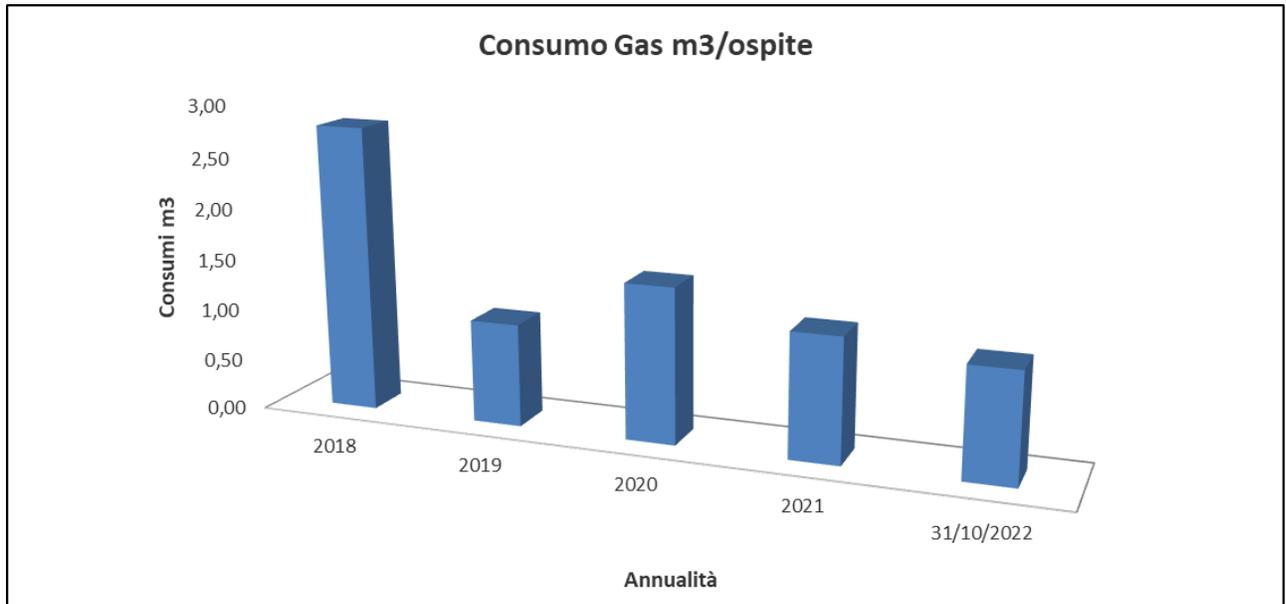
Per quanto riguarda gli investimenti in atto dal 2021 al fine di un'ottimizzazione del risparmio energetico nel Castello di Semivicoli è stata completata la conversione della illuminazione esterna con il sistema LED. Infatti nello stesso anno sono state sostituiti ben 50 punti luce con la nuova tecnologia. Obiettivo per il 2023 è quello di portare anche l'illuminazione esterna al 100% LED anche in tutte le aree interne.

Altro importante aspetto migliorativo da realizzare nei mesi futuri è volto allo studio un sistema per captare fulmini, in quanto in passato si sono verificati eventi atmosferici molto forti, con conseguente caduta dei fulmini.

10 Consumi di Gas

Il gas utilizzato in azienda è gas metano da rete. Si riportano, di seguito, i dati dei consumi nel periodo 2018 fino al 30/10/2022:





Da una prima analisi si evince che il consumo di gas nel periodo 2018/2022 è diminuito nonostante la maggiore presenza di eventi, al prolungamento del periodo di apertura durante il periodo invernale. Ciò è dovuto anche alla oculatezza dei dipendenti, e sistemi avanzati di gestione delle camere, con attivazione tramite card dei consumi elettrici con sistema ecocontrol. (spegnimento del sistema in mancanza, nell'apposito lettore, della card in dotazione all'ospite), il trend del consumo gas m³/ospite è da ritenersi soddisfacente.





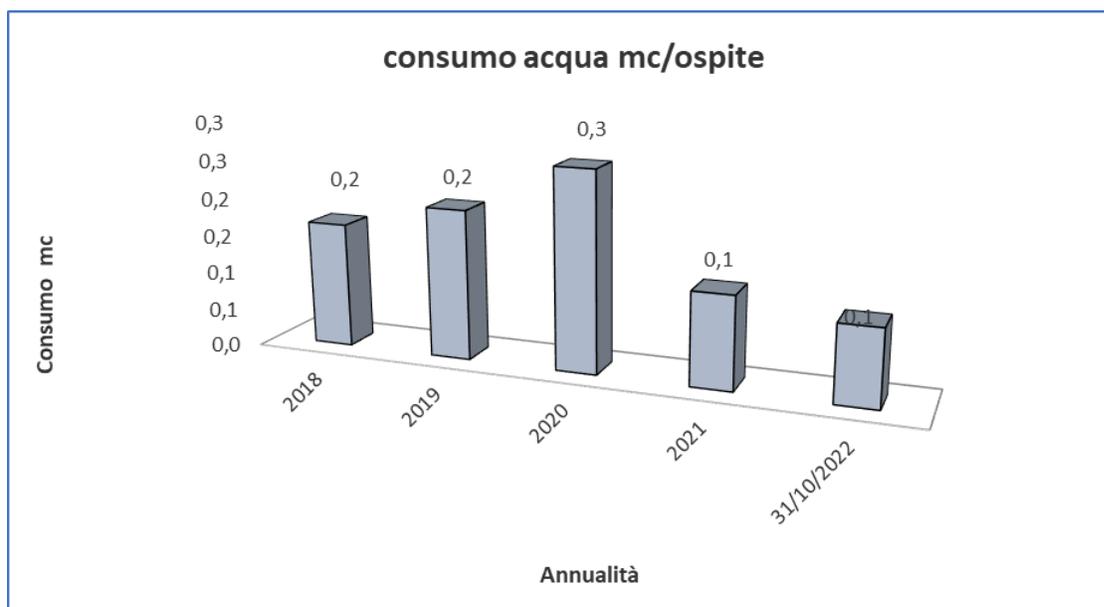
11. Risorse idriche

Nel Castello di Semivicoli si utilizza l'acqua di rete per tutte le operazioni di lavaggio, di pulizia, di servizi igienici. Vengono svolte annualmente test di qualità dell'acqua a garanzia ulteriore per gli ospiti.

L'irrigazione del giardino viene effettuato tramite un serbatoio di stoccaggio di acqua piovana recuperata.

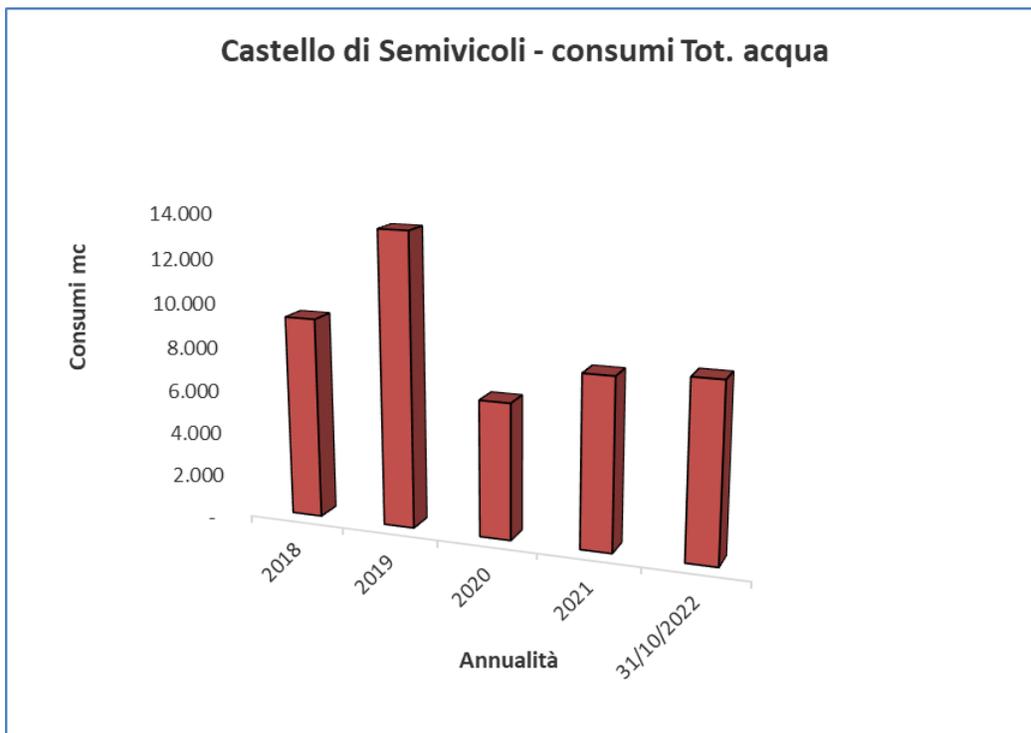
Qualora l'acqua non sia sufficiente, viene utilizzata l'acqua di "bonifica", la stessa che utilizzano gli agricoltori della Val Di Foro per le loro culture.

Si riportano di seguito i dati:



Castello di Semivicoli - consumi totali di acqua			
anno	consumo mc	n.ospiti/anno	consumo acqua mc/ospite
2014	1.057,25	1.048	1,0
2015	1.356,82	924	1,5
2016	1.032,00	1.850	0,6
2017	1.500,00	3.020	0,5
2018	1.515,00	9.240	0,2
2019	2.644,00	13.453	0,2
2020	1.628,00	6.250	0,3
2021	951,00	7.860	0,1
31/10/2022	845,00	8.120	0,1





Anche in questo caso si può notare come una maggiore sensibilizzazione ha portato ad risparmio di acqua, dovuto in parte alle fotocellule sui rubinetti ed in parte anche alla maggiore attenzione dei dipendenti. In riferimento all'indicatore previsto dalla decisione 2016/611 (BEMEP 3.23) Il consumo medio per turista e' inferiore ai 200 litri giorno.

12. Manutenzione del Giardino

L'esercizio della manutenzione del giardino, viene svolta da un giardiniere esterno, specializzato nella manutenzione degli spazi verdi con prodotti naturali e biologici a bassissimo impatto ambientale. Le schede tecniche sono conservate presso gli uffici.

13. Manutenzione della Piscina ed aspetti/impatti ambientali collegati

L'esercizio della manutenzione della piscina, viene svolta dalla ditta costruttrice periodicamente, specializzato nella manutenzione. Le schede tecniche dei prodotti utilizzati sono conservate presso gli uffici, e sono prodotti detergenti per le superfici delle piscine, prodotti anti-alga e cloro.

In attesa del pronunciamento dell'Ente competente per l'assimilabilità delle acque di scarico e/o del completamento della pratica autorizzativa allo scarico, l'acqua prodotta dal contro lavaggio per la pulizia dei filtri viene trattata dal nostro manutentore degli impianti, viene controllata dallo stesso e successivamente reimpressa nella stessa piscina in quanto purificata, come dimostrato dalle registrazioni di lavorazione che avvengono a cadenza periodica e/o secondo le eventuali necessità che si possono verificare. Durante i 9 mesi di non utilizzo della piscina, la stessa viene chiusa con l'acqua, da un telone.

L'impatto, seppure la piscina opera per circa 60 giorni l'anno, viene considerato significativo e trattato nella tabella aspetti / impatti.





È allo studio un progetto di realizzazione di un impianto di decolorazione da immettere nel ricettore vasca di decantazione al fine di rendere l'acqua di contro lavaggio recuperabile per fini di irrigazione del giardino. L'azienda inoltre si riserva di approfondire tutti i procedimenti con l'ente gestore SASI al fine di arrivare entro il 2023 alla risoluzione legislativa dell'autorizzazione.





14. Biodiversità

In relazione all'indicatore riportato dal Regolamento 1221/2009, ISO 14001 e succ. modifiche R. UE 2017/1505 del 28/08/2017 – Decisione UE2016/611, EMAS_ **REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018** ; Testo Unico Ambiente D.lgs. 152/06).

i dati relativi alle superfici edificate e non delle aree produttive sono i seguenti:

Tab. 6: Superficie edificata

SITO	Totale generale	Totale mq coperti	Totale mq giardini e vigna
Castello di Semivicoli	20.000	3.000	17.000

Per quanto riguarda le specie di fauna e flora, sono presenti alberi noci, castagno, ciliegie, fichi, melograno, sughero, corbezzolo, le ginestre, edera, vite americana, e naturalmente viti ed olivi.

Per quanto riguarda la fauna, cinghiali, volpi, fagiani, i falchi, tasso, le colombe e le rondini e vari uccelli , l'area esterna che ospita la biodiversità sopra citata è di proprietà del Castello di Semivicoli.

La manutenzione del giardino viene gestita direttamente dalla proprietà , nel rispetto della natura circostante e della biodiversità.

15. IMPIANTI

Nel Castello di Semivicoli sono presenti i seguenti impianti: impianto elettrico a bassa tensione di 35Kw fornita dal gestore Enel e/o da suoi diretti competitor nel mercato libero.

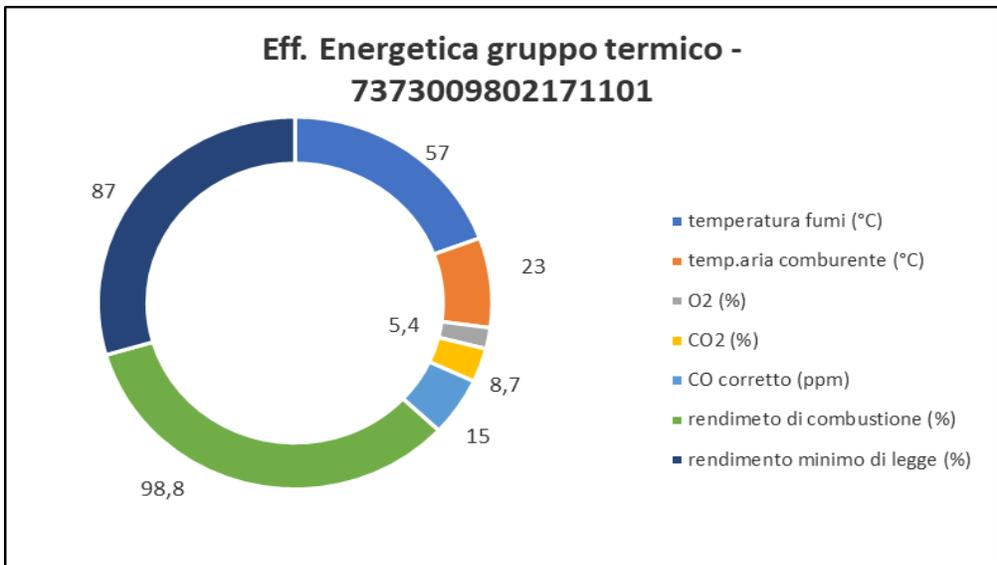
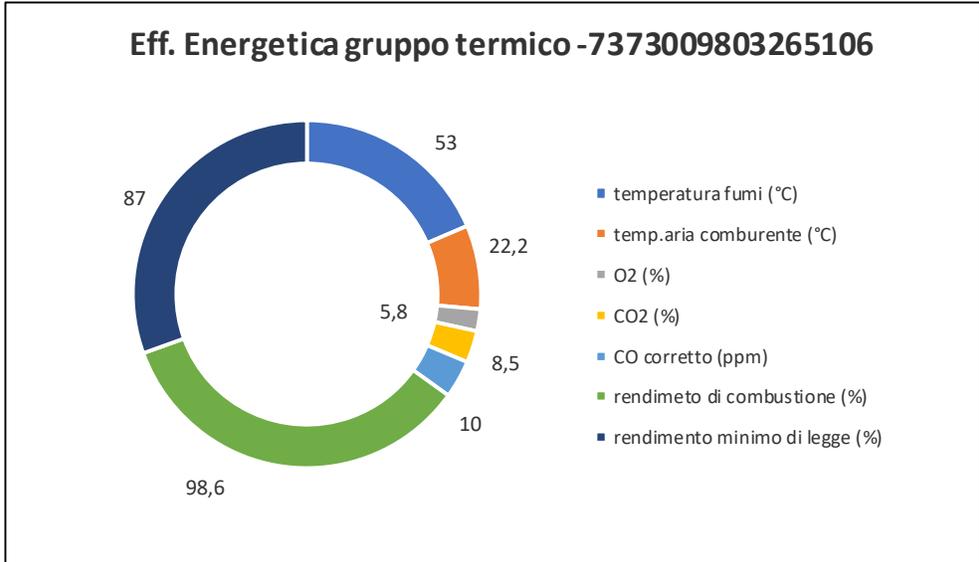
Sono presenti quadri elettrici di sezione: quadro elettrico generale, quadro elettrico locale tecnico ed altri quadri negli altri locali quali bar, cucina 1° piano, cucina piano terra.

In un'ottica di risparmio energetico, l'impianto di riscaldamento e condizionamento è stato concepito con un sistema demotico per la termoregolazione gestito per fasce orarie e/o per varie esigenze e sono tutte autonome per ogni vano della struttura.

La centrale termica è inferiore a 40 kw viene gestita dai manutentori con le registrazioni annuali dei controlli e biennali con il controllo dei fumi. Di seguito la tabella riepilogativa dopo ultimo controllo avvenuto a giugno 2022:

Rapporto Controllo Efficienza Energetica (Gruppi Termici) modello VITODENS 200W MATR.7373009803265106						
temperatura fumi (°C)	temp.aria comburente (°C)	O2 (%)	CO2 (%)	CO corretto (ppm)	rendimeto di combustione (%)	rendimento minimo di legge (%)
53	22,2	5,8	8,5	10	98,6	87
Rapporto Controllo Efficienza Energetica (Gruppi Termici) modello VITODENS 200W MATR.7373009802171101						
temperatura fumi (°C)	temp.aria comburente (°C)	O2 (%)	CO2 (%)	CO corretto (ppm)	rendimeto di combustione (%)	rendimento minimo di legge (%)
57	23	5,4	8,7	15	98,8	87





È presente un gruppo elettrogeno di circa 48 Kw per le situazioni di emergenza, in caso di prolungata assenza di illuminazione, alimentato a Gasolio e autorizzato con dei Vigili del Fuoco di Chieti.

Il castello ha presentato annualmente la dichiarazione ISPRA ai sensi dell'art. 16 comma 1, D.P.R. del 27 gennaio 2012 n°43.

Il 9 gennaio 2019 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il D.P.R. n. 146 del 16 novembre 2018, che attua il Regolamento (UE) 517/2014 sui gas fluorati ad effetto serra e abroga il Regolamento (UE) 842/2006 e il precedente D.P.R n.43 del 27/01/2012.

In virtù del cambiamento della norma, l'azienda è in possesso degli idonei libretti di manutenzione in base al Reg. CE 517/14 e DPR 24/2013, provvede alla manutenzione periodica annuale, e al controllo delle fughe effettuata da un tecnico qualificato ed abilitato.

Dall'analisi delle registrazioni non si riscontrano eventi di fughe di gas e rabbocchi.

L'impianto di refrigerazione ha un valore totale di 6 kg refrigerante tipo gas R-410 e pari a 12.52 tonnellate di CO2 equivalenti.



Presente inoltre, il CPI dei Vigili del Fuoco Prot. N. 24482 del 16/02/2017 del gruppo elettrogeno di emergenza del Castello Di Semivicoli

16. Altri aspetti ambientali

In relazione agli altri aspetti ambientali rilevanti ai fini EMAS

RIFIUTI:

- Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti prodotte dall'attività di resort, a seguito dell'acquisizione del regolamento comunale del Comune di Casacanditella, abbiamo verificato che tutti i rifiuti prodotti sono assimilabili agli urbani. In relazione a ciò viene adottato un sistema di raccolta differenziata "carta e catone", "plastica", "vetro", "residuo indifferenziato" i quali vengono periodicamente smaltiti attraverso il servizio comunale come da regolamento del Comune di Casacanditella.
- Gli sfalci da potatura del giardino sono considerati organico e conferiti al servizio comunale, qualora non riutilizzati come compostaggio per il giardino.
Ciò rende impossibile la contabilizzazione dei rifiuti in quanto non siamo vincolati ad una registrazione. Nel resort non vengono prodotti oli esausti provenienti da frittture, in quanto per le 'attività di catering vengono gestite da fornitori esterni specializzati.

EMISSIONI IN ATMOSFERA:

FUMI E VAPORI DI COTTURA

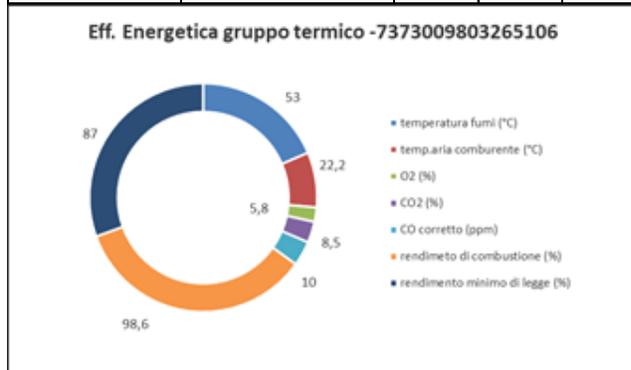
Le emissioni di fumi e vapori non sono sottoposti ad attività autorizzative in base al D.leg. 152/06 art 3 comma 6 , D.leg. 128 del 2010 in quanto si riferisce ad emissione scarsamente rilevanti ai fini dell'inquinamento atmosferico, Parte I- elenco attività in deroga art. 272 comma 1 lettera "f" in quanto il quantitativo di materie prime utilizzato giornalmente è inferiore a 300 kg/ di materie prime al giorno.

Per quanto riguarda invece gli impianti termici per il riscaldamento, vengono effettuati i controlli periodici sul controllo dei fumi.

Per quanto riguarda invece, gli impianti di condizionamento la verifica delle fughe e rendimento e manutenzione dell'impianto viene effettuato annualmente da un tecnico abilitato ICIM

Rapporto Controllo Efficienza Energetica (Gruppi Termici) modello VITODENS 200W
MATR.7373009803265106

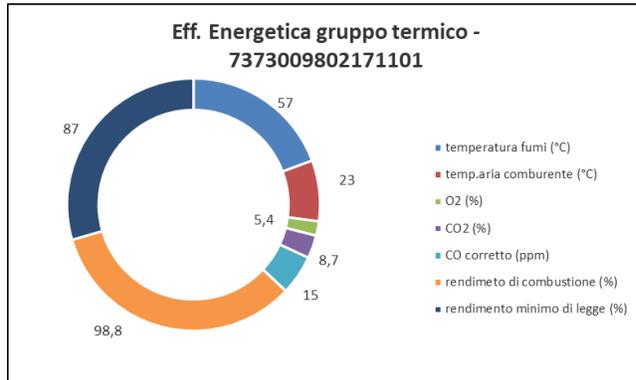
Rapporto Controllo Efficienza Energetica (Gruppi Termici) modello VITODENS 200W MATR.7373009803265106						
temperatura fumi (°C)	temp.aria comburente (°C)	O2 (%)	CO2 (%)	CO corretto (ppm)	rendimeto di combustione (%)	rendimento minimo di legge (%)
53	22,2	5,8	8,5	10	98,6	87





Rapporto Controllo Efficienza Energetica (Gruppi Termici) modello VITODENS 200W
MATR.7373009802171101

Rapporto Controllo Efficienza Energetica (Gruppi Termici) modello VITODENS 200W MATR.7373009802171101						
temperatura fumi (°C)	temp.aria comburente (°C)	O2 (%)	CO2 (%)	CO corretto (ppm)	rendimeto di combustione (%)	rendimento minimo di legge (%)
57	23	5,4	8,7	15	98,8	87



EFFICIENZA DEI MATERIALI:

Come per le emissioni in atmosfera, l'aspetto ambientale relativo all'efficienza dei materiali, così come previsto dall'allegato IV, lettera C, punto 2) a) ii) e punto 2) c) ii), non è applicabile, trattandosi di impresa di Ricezione turistica.

17.La metodologia per la significatività

A partire dal diagramma di flusso relativo alle fasi del processo produttivo (si veda § 5 della presente Dichiarazione Ambientale), si è potuto procedere all'identificazione degli aspetti ambientali ai sensi del Regolamento CE 1221/09 – EMAS ISO 14001 e succ. modifiche R. UE 2017/1505 del 28/08/2017 – EMAS _ REGOLAMENTO (UE) 2018/2026 DELLA COMMISSIONE DEL 19 DICEMBRE 2018 ; Testo Unico Ambiente D.lgs. 152/06).

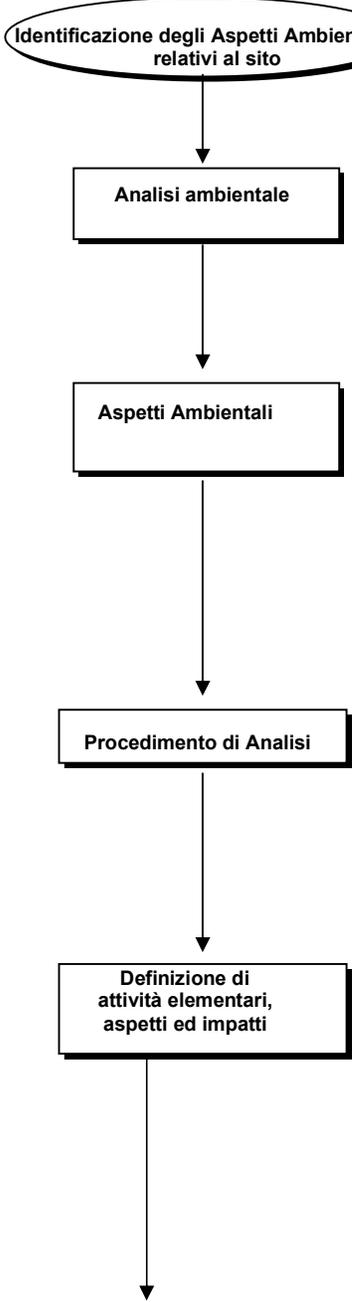
Premesso che la norma identifica come "aspetto" un elemento che ha o può avere un impatto sull'ambiente (art. 2 c. 4 Reg. CE 1221/09 – EMAS), l'analisi è stata condotta relativamente alle condizioni normali di funzionamento, alle eventuali condizioni anormali ed alla possibilità di incidenti in condizioni di emergenza.

Inoltre, ciascun aspetto è stato relazionato ad uno dei seguenti recettori di impatto:

- Suolo;
- Aria;
- Controllo annuale F. GAS per gli impianti di refrigerazione n° apparecchiature: 1 per un totale di 6 kg. Refrigerante R-410 a pari a 12.52 tonnellate di CO2 equivalenti ;
- Acqua;
- Risorse: idriche, energetiche, materie prime;
- Territorio: rumore, polveri, odori, vibrazioni, impatto visivo, paesaggio ed emergenze esterne;
- Rifiuti.





ATTIVITA'	DESCRIZIONE
	<p>L'identificazione degli aspetti ambientali relativi alle attività del sito, viene effettuata da ASQA con la collaborazione delle funzioni eventualmente coinvolte.</p> <p>L'analisi ambientale copre le seguenti aree principali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prescrizioni di legge e di regolamento; • Identificazione degli aspetti ambientali; • Esame di tutte le procedure e prassi esistenti in campo ambientale; • Analisi storica di incidenti. <p>Gli aspetti ambientali associati alle attività specifiche tengono conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emissioni in atmosfera; • Scarichi nei corpi idrici; • Gestione dei rifiuti; • Potenziali contaminazioni del Suolo; • Impiego delle risorse naturali; • Inquinamento acustico; • Inquinamento visivo; • Aspetti ambientali esterni e della comunità. <p>Nel procedimento di analisi vengono considerate le condizioni operative normali, di fermo/manutenzione e le credibili situazioni di emergenza.</p> <p>Per l'identificazione e la valutazione degli aspetti ambientali viene adottato un opportuno sistema.</p> <p>Sono individuate tutte le attività elementari svolte nel sito. A tal fine, le attività principali vengono suddivise in attività elementari.</p> <p>Si definisce:</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◊ Fase di lavoro omogenea <p>Attività elementare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◊ Suddivisione dell'attività in operazioni distinte <p>Per ciascuna attività elementare, attraverso la raccolta di dati ed informazioni e per mezzo di osservazioni oggettive sulle modalità di esecuzione, vengono individuati i possibili aspetti ambientali ed i relativi impatti.</p>



ATTIVITA'	DESCRIZIONE														
<p>Criteri di valutazione</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> Applicabilità prescrizioni legali (L) </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> Scala delle Probabilità (P) </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> Scala della Gravità del danno (G) </div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>La valutazione si basa sull'applicabilità di prescrizioni di legge all'attività presa in esame, sulla probabilità di accadimento dell'aspetto e sulla gravità dell'impatto. Dai tre fattori viene ricavato l'<i>indice di rischio</i> (IR).</p> <p>Viene individuato un indice L dipendente dalla applicabilità o meno di prescrizioni legali all'aspetto preso in esame:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nel caso in cui l'aspetto non sia sottoposto a prescrizioni legali, ad L sarà assegnato il valore ® 0 - nel caso in cui l'aspetto sia regolato dalla normativa vigente ad L verrà assegnato il valore ® 4 <p>La scala della Probabilità/Frequenza (P) fa riferimento principalmente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esistenza di dati storici e/o statistici noti a riguardo; • Livello di sorpresa che l'evento provocherebbe; • Modalità di utilizzo nel tempo di risorse e/o sostanze; • Modalità di svolgimento dell'attività che genera l'aspetto/impatto. <p><i>Si parla di probabilità principalmente per eventi in condizioni di emergenza, di frequenza per eventi in condizioni normali o di avviamento/fermata.</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Valore</th> <th colspan="2">Livello</th> </tr> <tr> <th><u>E</u></th> <th><u>N – F/A</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Evento poco probabile</td> <td><u>Evento poco frequente</u></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Evento probabile</td> <td><u>Evento frequente</u></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Evento molto probabile</td> <td><u>Evento molto frequente</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>La scala della Gravità dell'impatto (G) fa riferimento alle variabili sotto elencate:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Vastità dell'impatto; b. severità/durata dell'impatto ambientale che ne deriva; c. rispetto della normativa; d. difficoltà di rimozione dell'impatto (tecnica, logistica, temporale, economica). <p>Ad ognuna delle suddette variabili viene assegnato un punteggio da 1 a 4 secondo il seguente schema:</p>	Valore	Livello		<u>E</u>	<u>N – F/A</u>	1	Evento poco probabile	<u>Evento poco frequente</u>	2	Evento probabile	<u>Evento frequente</u>	3	Evento molto probabile	<u>Evento molto frequente</u>
Valore	Livello														
	<u>E</u>	<u>N – F/A</u>													
1	Evento poco probabile	<u>Evento poco frequente</u>													
2	Evento probabile	<u>Evento frequente</u>													
3	Evento molto probabile	<u>Evento molto frequente</u>													

ATTIVITA'	DESCRIZIONE																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Variabile</i></th> <th><i>Livello</i></th> <th><i>Valore</i></th> </tr> </thead> <tr> <td rowspan="4">a. <u>Vastità</u></td> <td>Elevata</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Rilevante</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Limitata</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Bassa</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">b. <u>Severità/Durata</u></td> <td>Elevata</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Rilevante</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Limitata</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Bassa</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">c. <u>Rispetto della normativa</u></td> <td>Non rispetto</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Possibilità di non rispetto</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Al limite del rispetto</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Rispetto</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">d. <u>Rimozione dell'impatto</u></td> <td>Estremamente difficoltosa</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Difficoltosa</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Poco difficoltosa</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Facile</td> <td>1</td> </tr> </table>	<i>Variabile</i>	<i>Livello</i>	<i>Valore</i>	a. <u>Vastità</u>	Elevata	4	Rilevante	3	Limitata	2	Bassa	1	b. <u>Severità/Durata</u>	Elevata	4	Rilevante	3	Limitata	2	Bassa	1	c. <u>Rispetto della normativa</u>	Non rispetto	4	Possibilità di non rispetto	3	Al limite del rispetto	2	Rispetto	1	d. <u>Rimozione dell'impatto</u>	Estremamente difficoltosa	4	Difficoltosa	3	Poco difficoltosa	2	Facile	1	
<i>Variabile</i>	<i>Livello</i>	<i>Valore</i>																																							
a. <u>Vastità</u>	Elevata	4																																							
	Rilevante	3																																							
	Limitata	2																																							
	Bassa	1																																							
b. <u>Severità/Durata</u>	Elevata	4																																							
	Rilevante	3																																							
	Limitata	2																																							
	Bassa	1																																							
c. <u>Rispetto della normativa</u>	Non rispetto	4																																							
	Possibilità di non rispetto	3																																							
	Al limite del rispetto	2																																							
	Rispetto	1																																							
d. <u>Rimozione dell'impatto</u>	Estremamente difficoltosa	4																																							
	Difficoltosa	3																																							
	Poco difficoltosa	2																																							
	Facile	1																																							
<p>Il valore della <i>Gravità (G)</i> dell'impatto viene definito univocamente attraverso i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> viene calcolata la Media tra i valori ottenuti per tutte le variabili applicabili riportate sopra: $G = \frac{\sum v_i}{n. \text{ variabili applicabili}}$ <p>dove v_i = valore della i-esima variabile applicabile</p> <ul style="list-style-type: none"> il livello di Gravità del danno viene ricavato, in corrispondenza dei valori ottenuti, dalla seguente tabella: <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Valore</i></th> <th><i>Livello</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>Molto grave</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Grave</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Modesto</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Assai modesto</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> viene calcolato infine l'indice di rischio secondo la formula: $IR = L + P \times G$			<i>Valore</i>	<i>Livello</i>	4	Molto grave	3	Grave	2	Modesto	1	Assai modesto																													
<i>Valore</i>	<i>Livello</i>																																								
4	Molto grave																																								
3	Grave																																								
2	Modesto																																								
1	Assai modesto																																								



ATTIVITA'	DESCRIZIONE						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> Verifica della significatività </div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Questo tipo di valutazione numerica permette di identificare una scala di significatività.</p> <table border="1" data-bbox="659 478 1243 726"> <tr> <td style="text-align: center;"><i>IR ≥ 7</i></td> <td><i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><i>5 ≤ IR < 7</i></td> <td><i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">IR < 5</td> <td><i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i></td> </tr> </table>	<i>IR ≥ 7</i>	<i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i>	<i>5 ≤ IR < 7</i>	<i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i>	IR < 5	<i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i>
<i>IR ≥ 7</i>	<i>Impatto significativo. Tenere sotto controllo l'aspetto ambientale e predisporre piani di miglioramento.</i>						
<i>5 ≤ IR < 7</i>	<i>Impatto significativo. È sufficiente tenere sotto controllo l'aspetto ambientale.</i>						
IR < 5	<i>Impatto non significativo. Non sono necessarie azioni correttive</i>						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> Elenco aspetti ambientali </div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>In seguito alla valutazione viene redatto un elenco di tutti degli aspetti ambientali analizzati.</p>						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> Registro Aspetti Ambientali significativi </div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Dall'elenco degli aspetti ambientali vengono estrapolati quelli risultati significativi e viene redatto il Registro degli Aspetti Ambientali Significativi.</p>						
<p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 150px;"> Aggiornamento Aspetti Ambientali </div>	<p>Il Servizio ASQA, in relazione a innovazioni tecnologiche, variazioni di processo, variazioni della normativa applicabile, etc, effettua periodicamente le valutazioni degli aspetti ed effetti ambientali aggiornando il registro e l'elenco.</p>						





ASPETTI E IMPATTI AMBIENTALI

Tale tabella è stata esplicitata con calcolo numerico circa la probabilità e pericolosità degli aspetti/impatti ambientali nello schema per la significatività parte integrante dell'analisi ambientale iniziale , di cui nelle tabelle successive viene riportato solo il risultato finale (non il calcolo) .

MACROATTIVITÀ: ATTIVITA' DI OSPITALITA' DEL RESORT

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
ospitalità	Produzione di rifiuti organico e differenziata depauperamento delle risorse energetiche	basso
Eventi	Produzione di rifiuti organico e differenziata depauperamento delle risorse energetiche	basso





MACROATTIVITÀ: MANUTENZIONE

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
Manutenzione impianti elettrico, idraulico, ascensori	basso	Produzione di rifiuti pericolosi, stracci imbevuti di olio, materiali vari da manutenzione.
Manutenzione giardino	basso	Utilizzo di prodotti biologici , mantenimento della biodiversità del luogo
Servizi vari- Pulizia pavimentazione interna	Produzione di rifiuti solidi costituite essenzialmente da polvere.	Avvio allo smaltimento di rifiuti solidi urbani (RSU) e assimilati In riferimento all'indicatore previsto dalla decisione 2016/611 (BEMEP 3.23) Il consumo medio per turista con utilizzo di prodotti ecolabel e' inferiore al 50%.





MACROATTIVITÀ: SERVIZI GENERALI

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
Riscaldamento/raffreddamento ambienti per utilizzo condizionatori	Consumo di energia elettrica	Depauperamento risorsa
Gestione della piscina	Trattamento delle acque	Medio
Tubazioni di adduzione acqua	Rottura tubi con conseguenti perdite di acqua lungo le linee	Depauperamento delle risorse idriche
<u>Scarico acque bianche</u>	<u>Contaminazione acque bianche da tracce di oli</u>	Inquinamento della fognatura comunale da oli
<u>Servizi igienici</u>	<u>Consumo di acqua</u>	Depauperamento delle risorse idriche





Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
<u>Uffici</u>	<u>Produzione di cartucce toner esaurite</u>	Avvio al recupero di rifiuti non pericolosi

MACROATTIVITÀ: OPERE CIVILI E AREE ESTERNE

Attività	Aspetto	Impatto
Attività elementare		
<u>Fabbricati</u>	<u>Incendio</u>	Contaminazione di aria, acqua, suolo; avvio allo smaltimento di rifiuti; danni alle persone





18. Obiettivi e traguardi triennio 2022/2026

Per il triennio 2022/2026 si rinnovano gli obiettivi 1 e 3 del triennio scorso (2019-2022). Essi non risultano del tutto raggiunti considerata la funzionalità stagionale dell'organizzazione. Risulta invece, raggiunto l'obiettivo 2 come si evince dalla tabella 1 "obiettivi raggiunti 2019-2022"; per lo stato di avanzamento degli obiettivi 2 e 3 si rimanda alle tabelle di seguito riportate (obiettivi e traguardi 2020/2023), precisamente nella colonna " situazione al 30/10/2022".

Obiettivi 2022/2026	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Situazione al 30/10/2022	Obiettivo da raggiungere entro 31/12/ 2026
1. ACQUISTI ECOSOSTENIBILI	Sensibilizzazione del Responsabile Acquisti verso le tematiche degli aspetti ambientali significativi.	Formazione al Responsabile Acquisti.	Hotel Manager – Responsabile Ambientale	Dicembre 2023 ed entro 30/04/2026	20.000	10 ore di formazione	20 ore di formazione specifica in materia ambientale
		Richieste mirate ai fornitori e loro sensibilizzazione verso l'eco-sostenibilità. Ricerca fornitori nuovi Azioni di qualifica dei fornitori.				70% fornitori ecosostenibili certificati ISO 14000	Incremento dei fornitori ecosostenibili del 70% ed intensificazione della qualifica
		Incremento nell'utilizzo di prodotti biologici ed ecosostenibili > 51% CONSUMI DI DETERSIVI PER PULIZIA In riferimento all'indicatore previsto dalla decisione 2016/611 (BEMEP) il consumo medio per turista con utilizzo di prodotti ecolabel e' inferiore al 50%.				40% dei prodotti BIO – Green ed a Km 0	Incremento nell'utilizzo di prodotti biologici ed ecosostenibili > 51%





Obiettivi 2022/2026	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Situazione al 30/10/2022	Obiettivo da raggiungere entro il 31/12/2026
2. ABBATTIMENTO COSTI E CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA	Ottimizzazione dei consumi di energia elettrica	Formazione del personale alla razionalizzazione dei consumi	Hotel Manager – Responsabile Ambientale Amministratore	Dicembre 2023	€ 5.000,00	Situazione della sostituzione per i punti luce <u>esterni</u> N°100 unità 90%	percentuale sul totale dei punti luce 100%
		Incremento dell'installazione della luce con sistema LED					

Obiettivi 2022/2026	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Situazione al 30/10/2022	Obiettivo da raggiungere entro il 31/12/2026
2.1 BIODIVERSITA'	MANTENIMENTO DEL VERDE E DELLA BIODIVERSITA' DEL LUOGO PIANTUMAZIONE ALBERI	Ditta incaricata al mantenimento della biodiversità	Hotel Manager – Responsabile Ambientale Amministratore	Dicembre 2023	€ 5.000,00	Mantenimento del verde, appalti con ditte esperte nella gestione del verde e del mantenimento della biodiversità	100% PIANTUMAZIONE DI 10 ALBERI





Obiettivi 2022/2026	Macroattività	Azioni specifiche	Responsabile	Tempistica	Risorse economiche	Situazione al 30/10/2022	Obiettivo da raggiungere entro 31/12/ 2026
3. OTTIMIZZAZIONE CONSUMI E COSTI RELATIVI AL GAS METANO	Minimizzazione dei costi per l'acquisto di gas metano	Ricerca, selezione e scelta di fornitori alternativi e competitivi sul mercato libero.	Amministratore Unico Responsabile Ambientale	Dicembre 2023	---	Ricerca fornitori al 50%	---
	Ottimizzazione dei consumi di gas metano	Analisi, studio, valutazione e implementazione di sistemi alternativi come impianti da ceppato e/o da nocciolino			----	Allo studio sistema alternativo di alimentazione della caldaia	---





19. Obblighi normativi applicabili

EMAS	ISO 14001; Reg. CE 1221/2009 e succ. modifiche R. UE 2017/1505 del 28/08/2017 – EMAS; Testo Unico Ambiente D.lgs. 152/06).
Certificati di Prevenzione Incendi (C.P.I.)	Vigili del Fuoco Prot. N. 24482 del 16/02/2017 serbatoio di Gpl del gruppo elettrogeno di emergenza del Castello Di Semivicoli
Autorizzazioni Sanitarie	ASL Reg. N. 013CH1015 del 08/06/2016 Castello di Semivicoli per le attività di ristorazione del Resort
Certificati di agibilità	Provincia di Chieti Prot. N. 798 del 06/03/2017
Dichiarazione rifiuti	Non presente in quanto la gestione è effettuata attraverso il servizio Comunale
EMAS per il turismo	le regole per il settore <i>turistico</i> con decisione della Commissione 611/2016 del 15 di aprile 2016.
Dichiarazione ISPRA F-GAS	Dichiarazioni annuali ai sensi dell'art. 16 co. 1 DPR N. 43 DEL 27/01/2012

Dichiarazione in merito alla conformità giuridica (requisito del reg 2026)

La Direzione del Castello Semivicoli srl dichiara di rispettare tutte le normative a lei applicabili. Tramite le Associazioni di categoria ed i professionisti viene mantenuto l'aggiornamento normativo

COMPARTO SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

DLgs 9 aprile 2008, n. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. (GU n. 101 del 30-4-2008 - Suppl. Ordinario n.108)

20. Accredimento del Verificatore Ambientale

Il Verificatore Ambientale accreditato deputato alla verifica della validità e della conformità della presente Dichiarazione Ambientale, nonché della politica e degli obiettivi ambientali è:

Bureau Veritas Italia S.p.A.

Viale Monza n. 347 – 20126 Milano

N. di accreditamento Accredia IT-V-0006

La Masciarelli Tenute Agricole s.r.l. s'impegna a mettere a disposizione del pubblico la presente Dichiarazione Ambientale, come previsto dal Regolamento EMAS.

I successivi aggiornamenti avverranno con cadenza annuale.





CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE
AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 28/04/2023

FIRMA:

