

Resumen de los criterios de la etiqueta ecológica de la UE para los alojamientos turísticos

A fin de recibir la etiqueta ecológica de la UE, los alojamientos turísticos deben cumplir 22 criterios obligatorios y recibir al menos 20 puntos por cumplir otros criterios opcionales. Asimismo, como requisito previo, los servicios deben cumplir todas las disposiciones legales correspondientes del país o de los países en que se encuentre ubicado el «servicio de alojamiento turístico», además de contratar y asegurar legalmente al personal.

A continuación, se muestra cómo los criterios de la etiqueta ecológica de la UE garantizan un comportamiento medioambiental excelente. Para obtener una lista completa de los requisitos, véase la web oficial sobre los [criterios de la etiqueta ecológica de la UE para los alojamientos turísticos](#).

Garantías de la etiqueta ecológica de la UE

¿Qué exigen los criterios de la etiqueta ecológica de la UE?

Gestión medioambiental optimizada	<ul style="list-style-type: none">✓ Creación e implantación de un sistema de gestión medioambiental.✓ Implicación del personal y los clientes, proporcionando formación e información sobre prácticas medioambientales.✓ Supervisión de los datos de consumo energético, de agua, alimentos y productos por huésped/noche, así como de la cantidad de productos de limpieza utilizados.✓ Registro en el EMAS o conforme a la norma ISO 14001 (opcional).
Un menor consumo de energía y menos emisiones de CO₂	<ul style="list-style-type: none">✓ Mantenimiento preventivo de electrodomésticos y dispositivos.✓ Los dispositivos de calentamiento de agua, los acondicionadores de aire de uso doméstico y las bombas de calor por aire, así como la iluminación, deben tener al menos una clase de eficiencia energética en concreto.✓ Opciones de apagado automático para regular la temperatura en las zonas comunes.✓ Ausencia de dispositivos de calefacción o aire acondicionado en espacios exteriores.✓ Hasta un 100 % de la electricidad debe proceder de fuentes de energía renovables (en función del número de distribuidoras de la región).
Menor consumo de agua	<ul style="list-style-type: none">✓ El caudal medio de agua de los grifos y la cisterna de los inodoros debe respetar unos límites concretos.✓ No se cambian las sábanas y toallas a diario, salvo que los huéspedes lo soliciten expresamente.✓ Política de gestión optimizada de piscinas, reciclaje de aguas pluviales y aguas residuales domésticas, y sistemas de riego eficiente (opcional).
Menor uso de sustancias químicas, así como de pesticidas	<ul style="list-style-type: none">✓ Subcontratación de servicios de limpieza y lavandería a proveedores que dispongan de una ecoetiqueta ISO de tipo I (opcional).✓ Compra de productos, como detergentes y cosméticos que se eliminan por aclarado, que cuenten con la etiqueta ecológica de la UE u otro tipo de etiquetas ecológicas de tipo I (opcional).✓ Uso de al menos dos productos de agricultura ecológica en las elaboraciones de comidas diarias y prohibición del uso de cualquier pesticida en las zonas exteriores (opcional).
Menor generación y gestión optimizada de residuos	<ul style="list-style-type: none">✓ No utilización de envases monodosis de alimentos no perecederos ni artículos de aseo desechables, salvo que los huéspedes lo soliciten expresamente (o que se exija a escala nacional en circunstancias específicas).✓ Solo se permiten utensilios desechables si existe un acuerdo con una empresa de reciclado.✓ No utilización de toallas ni sábanas desechables.✓ Instalación de papeleras o contenedores adecuados para la separación de residuos en las habitaciones o en todas las plantas.✓ Separación de los residuos.
Menos emisiones derivadas del transporte	<ul style="list-style-type: none">✓ Información a los huéspedes sobre los medios de transporte preferibles, desde el punto de vista medioambiental, para llegar a los alojamientos facilitados a los huéspedes.✓ Acuerdos especiales con empresas de transporte, así como oferta de transporte respetuoso con el medio ambiente, como bicicletas o vehículos eléctricos (opcional).✓ No utilización de vehículos de motor para el mantenimiento del recinto (opcional).✓ En cada comida, se utilizan al menos dos alimentos de producción local y de temporada, y se colabora con los productores locales (opcionales).
Limitación del desperdicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none">✓ Ejecución de un «plan de reducción del desperdicio de alimentos» documentado.

