

# ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ

### ΤΟΠΙΚΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

#### ΣΚΟΠΟΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΤΟΠΙΚΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Σκοπός του συγκεκριμένου Σήματος είναι η πιστοποίηση των προϊόντων διατροφής αλλά και του λαϊκού πολιτισμού που παράγονται στην περιοχή του Γεωπάρκου και αποτελούν αυθεντική έκφραση της ταυτότητάς του. Η πιστοποίηση των προϊόντων αυτών θα εξασφαλίσει ότι:

- Είναι αντιπροσωπευτικά της περιοχής και αναδεικνύουν την ταυτότητα του Γεωπάρκου.
- Παράγονται με παραδοσιακές μεθόδους και συνταγές ή δημιουργικές παρεμβάσεις που δεν αλλοιώνουν τον χαρακτήρα τους.
- Στην παραγωγή τους χρησιμοποιούνται - στο επίπεδο που αυτό είναι εφικτό - πρώτες ύλες που προέρχονται από την περιοχή.
- Αποτελούν προϊόντα που είναι άμεσα συνδεδεμένα με την περιοχή και όταν αγοραστούν θα συνεχίσουν να λειτουργούν ως πρεσβευτές της.

#### ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Το συγκεκριμένο Σήμα μπορούν να λάβουν επιχειρήσεις που εδρεύουν εντός του Γεωπάρκου και πιο συγκεκριμένα:

1. επιχειρήσεις που παράγουν χύμα και τυποποιημένα τοπικά προϊόντα διατροφής.
2. μικρές βιοτεχνίες και οικοτεχνίες που στηρίζονται στην παράδοση όπως:
  - Μικρές βιοτεχνίες που παράγουν αντικείμενα οικιακής χρήσης (πήλινα πιάτα, κεραμικά διακοσμητικά, υφαντά κλπ)
  - Βιοτεχνίες και οικοτεχνίες καλλιτεχνικής κατεύθυνσης (πετρογλυπτική, ξυλογλυπτική, μικροδιακοσμητικά κλπ)
  - ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: Βιοτεχνίες παραδοσιακών επίπλων και κουφωμάτων.

## **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ**

### **A. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ**

#### **1. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**

- Η επιχείρηση οφείλει να γνωρίζει το νομικό πλαίσιο για τη νόμιμη λειτουργία της, να τηρεί όλες τις νόμιμες διατάξεις και να κατέχει τις απαραίτητες αδειοδοτήσεις.
- Μέρος του προσωπικού που απασχολείται πρέπει να είναι από την περιοχή.
- Η επιχείρηση φροντίζει να συντηρεί ορθά, προληπτικά και έγκαιρα την υποδομή, τον εξοπλισμό και όλα τα στοιχεία που συμμετέχουν στο κύκλο εργασιών της.

#### **2. ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ**

Η επιχείρηση θα πρέπει να έχει ειδικό χώρο (κατά προτίμηση σε εμφανές σημείο κοντά στην είσοδο) στον οποίο θα διαθέτει πληροφοριακό υλικό για το Γεωπάρκο, τις προσφερόμενες δραστηριότητες και τις πιστοποιημένες επιχειρήσεις.

#### **3. ΥΓΙΕΙΝΗ**

- Η πιστοποιημένη επιχείρηση οφείλει να μεριμνά για την καλή υγιεινή των χώρων και του εξοπλισμού που διαθέτει για την παραγωγή των προϊόντων της.
- Εφόσον παράγει τρόφιμα, οφείλει να συμμορφώνεται προς την ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

#### 4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Η επιχείρηση θα παράγει τοπικά προϊόντα τα οποία χαρακτηρίζουν την περιοχή.
- Εφαρμόζονται τοπικές παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής των προϊόντων οι οποίες στηρίζονται στην τοπική γαστρονομία ή την τοπική λαϊκή παράδοση (πχ κεραμικά, ξυλόγλυπτα, είδη πετρογλυπτικής, υφαντική, ζωγραφική κ.α.).
- Εφόσον υπάρχουν δημιουργικές παρεμβάσεις στα προϊόντα, αυτές δεν πρέπει να αλλοιώνουν τον τοπικό χαρακτήρα τους.
- Εάν η επιχείρηση χρησιμοποιεί υπερβολάβους για την παραγωγή κάποιων απ' τα προϊόντα της τότε υποχρεούται να διασφαλίζει ότι αυτοί συμμορφώνονται με τις παρούσες προδιαγραφές και να διαθέτει υπογεγραμμένες συμβάσεις με αυτούς στις οποίες θα αναφέρονται οι όροι που απαιτούνται για την ικανοποίηση των προδιαγραφών. Τέλος θα πρέπει να είναι εφικτή η επιθεώρηση των εγκαταστάσεων των υπερβολάβων για να διαπιστωθεί η συμμόρφωση.
- Η επιχείρηση τηρεί διαδικασία για την εξασφάλιση της ικνηλασιμότητας σύμφωνα με την νομοθεσία.

#### 5. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

- Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να είναι κατά προτεραιότητα απ' την περιοχή του Γεωπάρκου, εκτός κι αν αυτό δεν είναι εφικτό, οπότε και θα προτιμάται να είναι από το νησί.
- Όταν το σύνολο ή μέρος των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί η επιχείρηση παράγεται σε επάρκεια στην περιοχή παρέμβασης τότε το μεγαλύτερο τμήμα τους πρέπει να προμηθεύεται από την περιοχή παρέμβασης, εκτός κι αν οι συνθήκες δεν το επιτρέπουν (προβλήματα με την ποιότητα, την διανομή, τις ποσότητες, καιρικές συνθήκες, υπερβολικά κόστη κλπ).

- Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να αποδεικνύεται η αγορά των προϊόντων με τα ανάλογα παραστατικά, ώστε να είναι εμφανής η προέλευσή τους.
- Στην περίπτωση που η προμήθεια α υλών γίνεται από χονδρέμπορο, η επιχείρηση υποχρεούται να ζητά και να διατηρεί παραστατικά που αποδεικνύουν την προέλευση των α υλών.
- Πρέπει να τηρείται από την επιχείρηση επικαιροποιημένο μητρώο των προμηθευτών.
- ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: Εφόσον για την παραγωγή ενός προϊόντος διατροφής χρησιμοποιείται ελαιόλαδο, αυτό θα πρέπει να είναι εξαιρετικά παρθένο ή παρθένο της περιοχής.

## 6. ΓΕΥΣΗ

Για την περίπτωση παραγωγής προϊόντων διατροφής:

- Η ποιότητα των προσφερόμενων προϊόντων κρίνεται κυρίως από το γευστικό αποτέλεσμα, το οποίο θα πρέπει να αποδίδει την τοπική γεύση και να ευχαριστεί τον μέσο πελάτη.
- Η ποιότητα αυτή θα διαπιστώνεται με γευστική δοκιμή επιλεγμένων προϊόντων από τους επιθεωρητές.

## **B. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ**

*Τα συγκεκριμένα κριτήρια κρίνεται ότι είναι πολύ σημαντικά για την εξασφάλιση της επιθυμητής ποιότητας στις παρεχόμενες υπηρεσίες και προϊόντα. Η επιχείρηση θα πρέπει να συμμορφώνεται με τουλάχιστον 2 από τα 5 κριτήρια μεγάλης βαρύτητας:*

1. Μέρος των προμηθευτών των πρώτων υλών της επιχείρησης να είναι επίσης πιστοποιημένοι με Σήμα του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας του Γεωπάρκου (όπου αυτό είναι εφικτό).
2. Να υπάρχει η δυνατότητα πρόσβασης και προσπέλασης σε ειδικές κατηγορίες πελατών, όπως άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑμΕΑ), οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά.

3. Η επιχείρηση να φροντίζει για την απασχόληση εκπαιδευμένου προσωπικού καθώς και για τη διαρκή επιμόρφωσή του, ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν.
4. Να υπάρχει ειδική διαδικασία για την εξασφάλιση της ικανοποίησης των πελατών και της διαχείρισης των παραπόνων τους.
5. Η επιχείρηση να έχει ιστοσελίδα.

### **Γ. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ**

*Στόχος των προαιρετικών κριτηρίων είναι να παροτρύνουν τους επιχειρηματίες στην αναβάθμιση των προσφερόμενων υπηρεσιών και δεν αποτελούν προαπαιτούμενο για την πιστοποίηση τους με το Σήμα του Γεωπάρκου.*

- Η επιχείρηση να δημιουργεί μεγαλύτερη γκάμα προϊόντων ώστε να είναι δυνατή η κάλυψη των αναγκών σε ένα μεγαλύτερο εύρος καταναλωτικών προτιμήσεων. Νέο προϊόν μπορεί να θεωρηθεί είτε ένα προϊόν που στηρίζεται στην τοπική παράδοση αλλά έχει τελείως νέα ποιοτικά χαρακτηριστικά (π.χ. λικερ κερασιού) είτε ένα προϊόν που στηρίζεται ουσιαστικά στην διαφοροποίηση που του δίνει η καινοτόμα συσκευασία του.
- Η επιχείρηση να διενεργεί γευσιγνωστικά τεστ στα τελικά προϊόντα της ώστε να διερευνάται η ικανοποίηση συγκεκριμένων απαιτήσεων των πελατών σχετικά με τα παραγόμενα προϊόντα.
- Να γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.
- Να γίνεται χρήση βιολογικών προϊόντων ως πρώτες ύλες.
- Να υπάρχει ειδική σήμανση / αναφορά για τα προϊόντα της δημιουργικής τοπικής κουζίνας.
- Η επιχείρηση να προσφέρει την δυνατότητα για online πώληση των προϊόντων της.
- Να υπάρχει η δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα.

- Η επιχείρηση να έχει πιστοποιηθεί με βάση διεθνή πρότυπα ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14000:2004 κλπ.
- Η επιχείρηση να κάνει τακτικές ανασκοπήσεις στον τρόπο λειτουργίας της και να βελτιώνει συνεχώς τα παραγόμενα προϊόντα και τις προσφερόμενες υπηρεσίες του.
- Η επιχείρηση να προωθεί την εισαγωγή νέων τεχνολογιών, υπηρεσιών, ιδεών ή συστημάτων οργάνωσης για την δημιουργία καινοτόμων δραστηριοτήτων σε τοπικό επίπεδο.
- Η επιχείρηση να συμμετέχει σε εθελοντικές κινήσεις, δίκτυα συνεργασίας, κινήσεις πολιτών και θεματικά δίκτυα.
- Η επιχείρηση να υποστηρίζει τοπικούς φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς ή κοινωνικές επιχειρήσεις στο έργο τους.
- Να εφαρμόζεται πρόγραμμα ανακύκλωσης.
- Να ανακυκλώνονται τα χρησιμοποιημένα έλαια.
- Να γίνεται χρήση οικολογικών καθαριστικών.
- Η γενικότερη λειτουργία και οι καθημερινές πρακτικές της επιχείρησης σχετικά με το περιβάλλον να συμβάλλουν:
  - στην προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος,
  - στην διατήρηση της βιοποικιλότητας,
  - στην μείωση της ρύπανσης από την λειτουργία της επιχείρησης,
  - στην ορθολογική διαχείριση των φυσικών και ενεργειακών πόρων της περιοχής.