



Έργο συγχρηματοδοτούμενο
από την Ευρωπαϊκή Ένωση



Κριτήρια

Διακρατικού Σήματος Ποιότητας

Pro AgriTour

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	σελ. 3
ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ – ΟΡΙΣΜΟΙ	σελ. 6
ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ	σελ. 9
ΚΡΙΤΗΡΙΑ	σελ. 13
ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	σελ. 17

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Βασικός στόχος του Διακρατικού Σήματος Ποιότητας είναι η βελτίωση της αγροτικής βιώσιμης ανάπτυξης στις τέσσερις εμπλεκόμενες περιφέρειες, σύμφωνα με τη φιλοσοφία του INNOREF. Συγκεκριμένα το πρόγραμμα στοχεύει στη βελτίωση της ποιότητας των αγροτουριστικών υπηρεσιών στις τέσσερις περιφέρειες, καθώς και της αγοράς τοπικών αλλά και βιολογικών, τυπικών και παραδοσιακών προϊόντων, δημιουργώντας μια μικρή αλυσίδα.

Για να επιτευχθούν οι στόχοι αυτοί, τα Κριτήρια για την έκδοση του Διακρατικού Σήματος Ποιότητας βασίζονται **στην βιώσιμη χρήση των πόρων και την προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών τοπίων, στην προσφορά τοπικών, βιολογικών, τυπικών και παραδοσιακών προϊόντων, στο σεβασμό για την παραδοσιακή αρχιτεκτονική, τον εναρμονισμό με τους παραδοσιακούς τρόπους παραγωγής και σερβιρίσματος των πιάτων, την προστασία και την προώθηση των τοπικών παραδόσεων και πολιτισμού.**

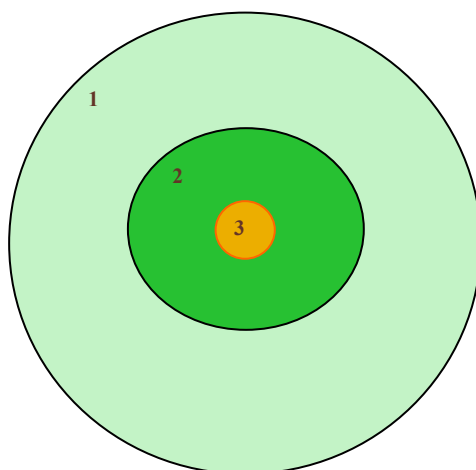
Εφόσον, μέχρι στιγμής, δεν υφίσταται Ευρωπαϊκή Νομοθεσία σχετικά με τον αγροτουρισμό και συγκεκριμένα με τις αγροτουριστικές υπηρεσίες, τα κριτήρια για την έκδοση του Διακρατικού Σήματος Ποιότητας Pro AgriTour βασίστηκαν κυρίως στο Ευρωπαϊκό Οικολογικό Σήμα (Ecolabel) (Καν. ΕΕ Νο 1980/2000), στην ιταλική νομοθεσία για τον Αγροτουρισμό (Εθνικός Νόμος 96/2006, ο οποίος αναθεώρησε τον παλαιότερο νόμο 730/1985) και τον Περιφερειακό Νόμο της Umbria που αφορά τον αγροτουρισμό (28/1997 και τις μετέπειτα τροποποιήσεις).

Το Ευρωπαϊκό Οικολογικό Σήμα (Ecolabel), σήμα περιβαλλοντικής ποιότητας, μπορεί να εφαρμοστεί τόσο σε προϊόντα όσο και σε υπηρεσίες. Η Απόφαση της ΕΕ 287/2003 ορίζει 37 υποχρεωτικά κριτήρια για επιχειρήσεις που παρέχουν τουριστικές υπηρεσίες. Τα κριτήρια αυτά, τα οποία υιοθετούνται στο Διακρατικό Σήμα Ποιότητας Pro AgriTour, χωρίζονται σε 6 Κατηγορίες:

1. Ενέργεια
2. Νερό
3. Απόβλητα
4. Επικίνδυνες Χημικές Ουσίες
5. Γενική Διαχείριση
6. Άλλες Υπηρεσίες

Η δυσκολία εφαρμογής των κριτηρίων Ecolabel από τις επιχειρήσεις, οδήγησε στην απόφαση των διακρατικών και άλλων κοινωνικών εταίρων του Pro AgriTour να αποκλείσουν μερικά από αυτά και να προβλέπονται τρία διαφορετικά επίπεδα για το σήμα (Σχήμα 1).

Σχήμα 1. Επίπεδα σήματος ποιότητας που προβλέπονται από το Pro AgriTour

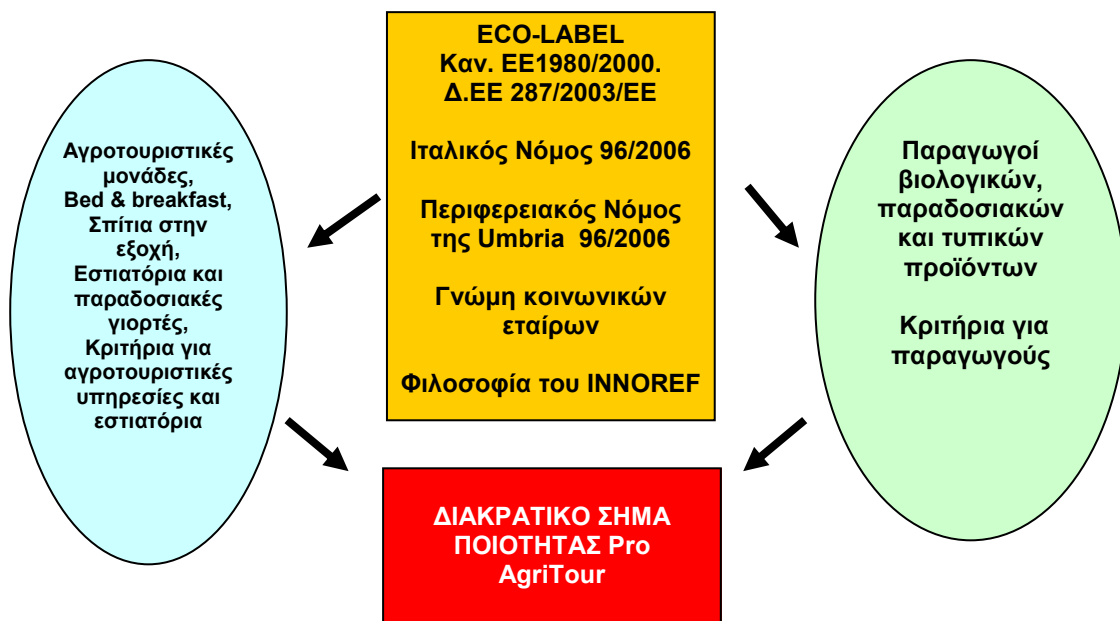


Επιπλέον κριτήρια τα οποία θεωρήθηκαν ιδιαίτερα σημαντικά για την επιτυχία του προγράμματος και το σεβασμό στη φιλοσοφία του INNOREF και συμπεριλαμβάνονται στο Διακρατικό Σήμα Ποιότητας Pro AgriTour, εκτός από τα κριτήρια του Ecolabel, είναι τα παρακάτω και χωρίζονται στις εξής κατηγορίες:

- Απαραίτητα χαρακτηριστικά αγροτουριστικών υπηρεσιών
- Βασικές προϋποθέσεις αγροτουριστικών υπηρεσιών
- Βασικός εξοπλισμός & υπηρεσίες για κάθε διαμέρισμα
- Εξοπλισμός & υπηρεσίες για τους χώρους της κουζίνας και του εστιατορίου (μόνο για τις μονάδες που παρέχουν φαγητό στους καλεσμένους)
- Κριτήρια για παραγωγούς (αγρότες)
- Κριτήρια για παραδοσιακές γιορτές
- Κριτήρια για εστιατόρια

Το Σχήμα 2 παρουσιάζει σχηματικά το Διακρατικό Σήμα Ποιότητας **Pro AgriTour**.

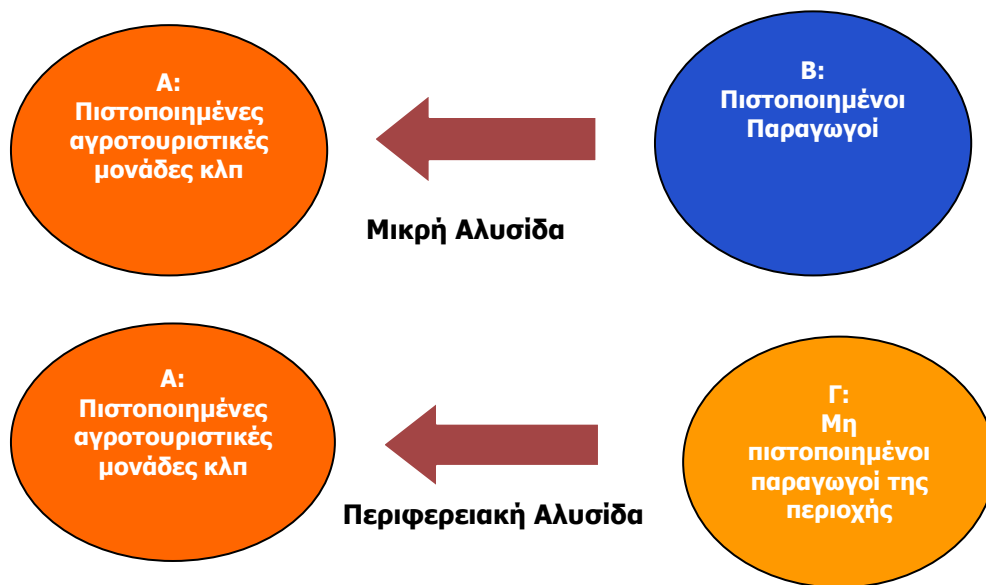
Σχήμα 2. Διακρατικό Σήμα Ποιότητας Pro AgriTour



Το πιο καινοτόμο στοιχείο του Διακρατικού Σήματος Ποιότητας Pro AgriTour είναι η δημιουργία μιας "μικρής αλυσίδας", η οποία συνδέει τις αγροτουριστικές επιχειρήσεις και τους παραγωγούς, δίνοντας μια ισχυρή περιφερειακή έννοια στο σήμα και μιας "περιφερειακής αλυσίδας", μεταξύ αγροτουριστικών μονάδων και άλλων μη πιστοποιημένων παραγωγών της περιοχής.

Το Σχήμα 3 παρουσιάζει την "αλυσίδα του σήματος" και την "περιφερειακή αλυσίδα".

Σχήμα 3. Μικρή και Περιφερειακή Αλυσίδα



ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ – ΟΡΙΣΜΟΙ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- A) Αγροτουριστικές υπηρεσίες (αγροτουριστικές μονάδες, bed & breakfast, σπίτια στην εξοχή)
- B) Παραγωγοί
- Γ) Παραδοσιακές γιορτές
- Δ) Εστιατόρια

ΟΡΙΣΜΟΙ

Περιοχή

Umbria, Friuli Venezia Giulia, Δυτική Ελλάδα, Περιφέρεια Hranicko.

Αγροτική περιοχή

Περιοχή η οποία χαρακτηρίζεται από σπουδαία γεωργική δραστηριότητα, χαμηλή δημογραφική πυκνότητα, έλλειψη υπηρεσιών.

Χωριό

Κατοικημένος οικισμός, ο οποίος βρίσκεται σε ένα τοπίο περιβαλλοντικής αξίας και κατασκευαστικά σέβεται την παραδοσιακή αρχιτεκτονική.

Αγροτουριστικές υπηρεσίες / υποδομές

Αγροτουριστικές μονάδες, οι οποίες ευρίσκονται στην εξοχή ή σε χωριά, με μέγιστο αριθμό κλινών 60 και κτισμένες με σεβασμό στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική της περιοχής, οι οποίες λειτουργούν σύμφωνα με τους εθνικούς νόμους και τις φορολογικές υποχρεώσεις. Συμπεριλαμβάνονται αγροτουριστικά καταλύματα, Bed&Breakfast, και εξοχικές κατοικίες.

Αγροτουρισμός

Αγροτουριστική δραστηριότητα θεωρείται μόνο η φιλοξενία και η υποδοχή από αγρότες επιχειρηματίες, ατομικά ή συνεταιριστικά και από μέλη της οικογενείας τους, χρησιμοποιώντας την επιχείρησή τους συμπληρωματικά και σε συνδυασμό με την καλλιέργεια, τη δασοκομία και την εκτροφή ζώων, οι οποίες πρέπει να διατηρούνται ως βασικές δραστηριότητες. Πρέπει, λοιπόν, να διαχωρίζεται η αγροτουριστική δραστηριότητα, που σέβεται τους παραπάνω κανονισμούς, από τους υπαίθριους προορισμούς και κτίρια.

Αγροτουριστικές δραστηριότητες θεωρούνται ο ακόλουθος:

α) προσφορά εποχιακής φιλοξενίας καθώς επίσης και σε ανοιχτούς χώρους κατάλληλους για κατασκήνωση

β) προσφορά γευμάτων και ροφημάτων, τα οποία κατά κύριο λόγο παρασκευάζονται από προϊόντα που παράγουν οι ίδιοι (το ίδιο ισχύει και για τα αλκοολούχα ποτά) και καταναλώνονται εκεί. Λέγοντας τρόφιμα και ποτά που παράγουν οι ίδιοι εννοούμε εκείνα που παράγονται και επεξεργάζονται στο αγρόκτημα και όσα παράγονται χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες από το αγρόκτημα αλλά τα επεξεργάζονται έξω από αυτό.

γ) οργάνωση πολιτισμικών και ψυχαγωγικών δραστηριοτήτων στο αγρόκτημα.

Αγροτικός τουρισμός

Υπαίθριες τουριστικές δραστηριότητες που πραγματοποιούνται εκτός αστικών περιοχών.

Bed & Breakfast

Σύμφωνα με την Περιφερειακή Νομοθεσία της Umbria No 2/2001, bed & breakfast θεωρείται η τουριστική δραστηριότητα της οποίας τη διαχείριση έχει μια οικογένεια, και γίνεται χρήση του σπιτιού, αλλά όχι σε συνεχή και επαγγελματική βάση. Το πρωινό που παρέχεται πρέπει να παρασκευάζεται με τοπικά προϊόντα και να συσκευάζεται χωρίς να αλλοιώνεται η διατροφική του αξία. Η δραστηριότητα αυτή μπορεί να πραγματοποιείται στο μέγιστο αριθμό των 3 δωματίων, με μέγιστο αριθμό 8 κλινών, ενώ η διαμονή των φιλοξενούμενων δεν μπορεί να ξεπερνάει τις 30 συναπτές ημέρες. Για να πιστοποιηθούν οι κατοικίες αυτές πρέπει να βρίσκονται στην ύπαιθρο ή σε μικρά χωριά και πρέπει κατασκευαστικά να σέβονται την παραδοσιακή αρχιτεκτονική.

Εξοχική κατοικία

Εξοχικές κατοικίες θεωρούνται τα τουριστικά (όχι ξενοδοχειακά) οικοδομήματα, τα οποία διαθέτουν δωμάτια και κουζίνα και/ή διαμερίσματα με αυτόνομη κουζίνα, τα οποία βρίσκονται στην εξοχή ή σε μικρά χωριά, και έχουν προκύψει από την αναπαλαίωση και την ανακαίνιση παλαιών και αγροτικών κατοικιών. Βρίσκονται σε τοπία περιβαλλοντικής και φυσικής αξίας και προσφέρουν υπηρεσίες εστιατορίου και ορισμένες φορές εγκαταστάσεις για αθλητικές και ψυχαγωγικές δραστηριότητες.

Παραγωγοί

Φυσικά ή νομικά πρόσωπα, που παράγουν τοπικά (βιολογικά, τυπικά και παραδοσιακά προϊόντα) και λειτουργούν σύμφωνα με τους εθνικούς νόμους και τις φορολογικές υποχρεώσεις.

Τοπικά Προϊόντα

Προϊόντα που παράγονται και/ή επεξεργάζονται στις εμπλεκόμενες περιφέρειες για τουλάχιστον 25 χρόνια.

Βιολογικά Προϊόντα

Προϊόντα που παράγονται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2092/91 της ΕΕ και τις μετέπειτα αλλαγές και τροποποιήσεις (1804/99).

Παραδοσιακά Προϊόντα

Παραδοσιακά θεωρούνται τα γεωργικά προϊόντα διατροφής, τα οποία υφίστανται ομοιογενείς και καθιερωμένες διαδικασίες επεξεργασίας και διατήρησης σε όλη την περιφέρεια, ακολουθώντας παραδοσιακούς κανόνες, για ένα ελάχιστο χρονικό διάστημα 25 ετών.

Τυπικά Προϊόντα

Προϊόντα ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης - Κανονισμός ΕΕ 510/2006, πρώην 2081/92), Κρασιά ΟΠΕ (Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης) και ΕΕΟΠ (Ελεγχόμενης και Εγγυημένης Ονομασίας Προέλευσης - Καν. ΕΕ 823/87) και ΤΓΕ (Τυπικής Γεωγραφικής Ένδειξης - Καν. ΕΕ 2392/86).

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πιστοποιεί ένα προϊόν το οποίο προέρχεται από συγκεκριμένη περιοχή/χώρα και του οποίου οι ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά οφείλονται αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον στο οποίο παράγονται και των οποίων η παραγωγή και η επεξεργασία γίνεται σε μια περιορισμένη περιοχή (αυτό σημαίνει ότι όλες οι φάσεις παραγωγής πρέπει να πραγματοποιούνται στην περιοχή αυτή). Η πιστοποίηση αυτή δίνεται σε είδη τα οποία συνεχίζουν να παράγονται εξολοκλήρου στην περιοχή από όπου προέρχονται, με πρώτες ύλες από την περιοχή και σύμφωνα με τους παραδοσιακούς τρόπους. Εξαιτίας αυτής της σύνδεσής τους με τον τόπο προέλευσής τους, τα προϊόντα ΠΟΠ δεν μπορούν να παράγονται παντού.

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.)

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη πιστοποιεί ένα προϊόν το οποίο παράγεται σε μια περιοχή/χώρα, του οποίου οι ιδιότητες, η φήμη και τα χαρακτηριστικά αποδίδονται στη γεωγραφική προέλευσή του και του οποίου η παραγωγή και/ή η επεξεργασία γίνονται σε μια περιορισμένη περιοχή (αυτό σημαίνει ότι η μία φάση τουλάχιστον γίνεται στην περιοχή). Η πιστοποίηση αυτή δίνεται σε προϊόντα των οποίων τα χαρακτηριστικά αντανακλούν τα χαρακτηριστικά της περιοχής στην οποία παράγονται, ενώ δεν είναι απαραίτητο η διαδικασία επεξεργασίας να πραγματοποιείται εξολοκλήρου στην περιοχή προέλευσης. Αρκεί η παραγωγή και η επεξεργασία να πραγματοποιούνται στην περιοχή που καθορίζεται από τον Κανονισμό.

Εστιατόρια

Μπορεί να βρίσκονται εντός ή εκτός των τουριστικών μονάδων και για την παρασκευή των γευμάτων πρέπει να χρησιμοποιούν τοπικά αλλά και βιολογικά, τυπικά και παραδοσιακά προϊόντα, ποσοστό των οποίων παράγεται από πιστοποιημένους παραγωγούς (μικρή αλυσίδα).

Οι πιστοποιημένες μονάδες που προσφέρουν φαγητό μπορούν, για παράδειγμα, να είναι αγροτουριστικά καταλύματα, εστιατόρια τα οποία προσφέρουν προϊόντα που σχετίζονται με την περιοχή και παραδοσιακές γιορτές του χωριού.

Παραδοσιακές γιορτές

Οι παραδοσιακές γιορτές είναι εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα στις τέσσερις περιφέρειες και εστιάζουν στην προώθηση των τοπικών προϊόντων.

ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ

Το Pro AgriTour προβλέπει 67 κριτήρια, 43 υποχρεωτικά και απαραίτητα και 24 προαιρετικά. Σε κάθε προαιρετικό κριτήριο αποδίδεται βαθμολογία 1 – 3. Το πρώτο κριτήριο έχει διαφορετική βαρύτητα, διότι θεωρείται πολύ σχετικό και δύσκολο να το πληρεί κανείς. Εξαιτίας της ιδιαίτερης βαρύτητας που έχει δοθεί στις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και στη χρήση τους, αποδίδεται βαθμολογία 2 – 6.

Στα κριτήρια 19, 25, 26, 31, 38, 46, 49, 52, 57, έχει αποδοθεί βαθμολογία 3, επειδή τα κριτήρια αυτά δεν είναι μετρήσιμα, εφόσον είτε τα πληρεί κανείς είτε όχι. Στα κριτήρια 15, 16 και 17, εξαιτίας των διαφορετικών καταστάσεων που επικρατούν σε κάθε χώρα σχετικά με τη διαχείριση των απορριμμάτων, αποδίδεται βαθμολογία 1 και 3 (βαθμολογείται με 1 η μονάδα η οποία δεν πληρεί τα συγκεκριμένα κριτήρια για λόγους ανεξάρτητους από τη θέλησή τους και η οποία ασκεί πίεση προς τις εμπλεκόμενες αρχές για την βελτίωση του συστήματος διαχείρισης απορριμμάτων).

Η μέγιστη βαθμολογία εξαρτάται από την κατηγορία: τουριστικές μονάδες (που διαθέτουν δωμάτια, διαμερίσματα ή και τα δύο), παραγωγοί, παραδοσιακές γιορτές.

Βαθμολόγηση Τουριστικών Μονάδων

α) Βαθμολόγηση τουριστικών μονάδων που διαθέτουν μόνο δωμάτια

Μέγιστη βαθμολογία: 60

Επίπεδο 1 (1 μήλο): υποχρεωτικά κριτήρια για τουριστικές μονάδες + βαθμολογία 2 στο κριτήριο No. 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο No. 60.

Επίπεδο 2 (2 μήλα): υποχρεωτικά κριτήρια για τουριστικές μονάδες + τουλάχιστον βαθμολογία 2 στο κριτήριο No. 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο No. 60 και τελική βαθμολογία μεταξύ 12 - 42

Επίπεδο 3 (3 μήλα): υποχρεωτικά κριτήρια για τουριστικές μονάδες + τουλάχιστον βαθμολογία 2 στο κριτήριο No 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο No 60 και τελική βαθμολογία μεταξύ 43 – 60

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ (αριθμός)	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ		
	1	2	3
1	2	4	6
2	1	2	3
3	1	2	3
4	1	2	3
5	1	2	3
8	1	2	3
9	1	2	3
10	1	2	3

15	1		3
16	1		3
17	1		3
19			3
25			3
26			3
30	1	2	3
31			3
38			3
57			3
60	1	2	3

β) Βαθμολόγηση τουριστικών μονάδων που διαθέτουν μόνο διαμερίσματα

Μέγιστη βαθμολογία: 66

Επίπεδο 1 (1 μήλο): υποχρεωτικά κριτήρια για τουριστικές μονάδες + βαθμολογία 2 στο κριτήριο Νο 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο Νο 60.

Επίπεδο 2 (2 μήλα): υποχρεωτικά κριτήρια για τουριστικές μονάδες + τουλάχιστον βαθμολογία 2 στο κριτήριο Νο 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο Νο 60 και τελική βαθμολογία μεταξύ 12 - 42

Επίπεδο 3 (3 μήλα): υποχρεωτικά κριτήρια για τουριστικές μονάδες + τουλάχιστον βαθμολογία 2 στο κριτήριο Νο 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο Νο 60 και τελική βαθμολογία μεταξύ 43 - 66

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ (αριθμός)	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ		
	1	2	3
1	2	4	6
2	1	2	3
3	1	2	3
4	1	2	3
5	1	2	3
8	1	2	3
9	1	2	3
10	1	2	3
15	1		3
16	1		3
17	1		3
19			3
25			3
26			3
30	1	2	3
31			3
46			3
49			3
52			3
57			3
60	1	2	3

γ) Βαθμολόγηση τουριστικών μονάδων που διαθέτουν δωμάτια και διαμερίσματα

Μέγιστη βαθμολογία: 69

Επίπεδο 1 (1 μήλο): υποχρεωτικά κριτήρια βαθμολογία 2 στο κριτήριο Νο 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο Νο 60.

Επίπεδο 2 (2 μήλα): υποχρεωτικά κριτήρια + τουλάχιστον βαθμολογία 2 στο κριτήριο Νο 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο Νο 60 και τελική βαθμολογία μεταξύ 12-42

Επίπεδο 3 (3 μήλα): υποχρεωτικά κριτήρια + τουλάχιστον βαθμολογία 2 στο κριτήριο Νο 1, βαθμολογία 1 στο κριτήριο Νο 60 και τελική βαθμολογία μεταξύ 43-69

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ (αριθμός)	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ		
	1	2	3
1	2	4	6
2	1	2	3
3	1	2	3
4	1	2	3
5	1	2	3
8	1	2	3
9	1	2	3
10	1	2	3
15	1		3
16	1		3
17	1		3
19			3
25			3
26			3
30	1	2	3
31			3
38			3
46			3
49			3
52			3
57			3
60	1	2	3

Βαθμολόγηση Παραγωγών

Οι παραγωγοί που πληρούν τα υποχρεωτικά κριτήρια κατατάσσονται στο δεύτερο επίπεδο, ενώ εκείνοι που πληρούν ένα τουλάχιστον προαιρετικό κριτήριο φθάνουν το τρίτο επίπεδο.

Βαθμολόγηση Παραδοσιακών Γιορτών

Οι παραδοσιακές γιορτές μπορούν να φτάσουν το τρίτο επίπεδο εάν πληρούν το κριτήριο Νο 66.

Βαθμολόγηση Εστιατορίων

Τα εστιατόρια μπορούν να φτάσουν το δεύτερο επίπεδο εάν πληρούν το κριτήριο Νο 67.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Στους ακόλουθους τρεις πίνακες παρουσιάζονται τα κριτήρια και τα τρία επίπεδα του σήματος ποιότητας για τις εμπλεκόμενες Περιφέρειες.

Το κίτρινο χρώμα υπογραμμίζει τα υποχρεωτικά κριτήρια (για τα επίπεδα 1, 2 και 3). Η μέτρηση των προαιρετικών κριτηρίων περιγράφεται στις "Οδηγίες για την εφαρμογή του σήματος ποιότητας".

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ για τις Περιφέρειες που συνεργάζονται για την υλοποίηση του υποπρογράμματος Pro AgriTour				
ΚΡΙΤΗΡΙΑ		ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΕΠΙΠΕΔΟ 3
		Αγροτουρισμός	Αγροτουρισμός	Αγροτουρισμός
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ				
Κατηγορία 1: ΕΝΕΡΓΕΙΑ				
1	Χρήση Ανανεώσιμης Ενέργειας	2	4	6
2	Αποδοτικότητα Βραστήρα	1	2	3
3	Εξοπλισμός Κλιματισμού τουλάχιστον β' Ενεργειακής Κλάσης	1	2	3
4	Εξοπλισμός Απενεργοποίησης Κλιματισμού ή Θέρμανσης	1	2	3
5	Κάρτα Ηλεκτροδότησης	1	2	3
6	Λαμπτήρες Εξοικονόμησης Ενέργειας	X	X	X
Κατηγορία 2: ΝΕΡΟ				
7	Νερό που δεν προέρχεται από πηγή, με κίνδυνο να στερέψει	X	X	X
8	Τρεχούμενο νερό στα ντους ή τις μπανιέρες που δεν υπερβαίνει τα 12 λίτρα ανά λεπτό	1	2	3
9	Εξοικονόμηση νερού στις τουαλέτες	1	2	3
10	Κάλαθος αχρήστων στις τουαλέτες	1	2	3
11	Έλεγχος και Αποκατάσταση Διαρροών	X	X	X
12	Αλλαγή κλινοσκεπασμάτων και άλλων λευκών ειδών το πολύ 2 φορές ανά εβδομάδα	X	X	X
13	Πότισμα κήπων μετά τη δύση του ηλίου ή νωρίς το πρωί, προς αποφυγή απώλειας νερού εξαιτίας της εξάτμισης	X	X	X
14	Εφαρμογή τοπικού σχεδιασμού διαχείρισης αποβλήτων νερού	X	X	X
Κατηγορία 3: ΑΠΟΒΛΗΤΑ				
15	Διαχωρισμός απορριμάτων από φιλοξενούμενους	1		3
16	Διαχωρισμός και απόρριψη επικίνδυνων απορριμάτων	1		3
17	Διαχωρισμός, συλλογή και μεταφορά απορριμάτων	1		3

18	Παραγωγή βιολογικής κοπριάς	X	X	X
19	Μη χρήση και απόρριψη μη ανακυκλώσιμων και μιας χρήσεως προϊόντων			3
Κατηγορία 4: ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ				
20	Χρήση προϊόντων για απολύμανση, μόνο όταν κρίνεται απαραίτητο	X	X	X
21	Εκπαίδευση προσωπικού για τη χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών προϊόντων	X	X	X
Κατηγορία 5: ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ				
22	Συντήρηση και επισκευή συσκευών	X	X	X
Κατηγορία 6: ΆΛΛΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ				
23	Απαγόρευση του καπνίσματος σε κοινόχρηστους χώρους	X	X	X
24	Πληροφόρηση φιλοξενούμενων για χρήση μέσων μαζικής μεταφοράς για την έλευσή τους στη μονάδα	X	X	X
25	Καθορισμός χώρων καπνίζοντων			3
26	Γνώση μιας ξένης γλώσσας από τον υπάλληλο υποδοχής			3
27	Πληροφόρηση για άλλα πιστοποιημένα προϊόντα και υπηρεσίες	X	X	X
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ				
28	Σεβασμός στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική	X	X	X
29	Διατήρηση της τοπικής βιοποικιλότητας αγροτικού ενδιαφέροντος	X	X	X
30	Διατήρηση της παράδοσης και του τοπικού πλούτου: οργάνωση επισκέψεων φυσικού και πολιτισμικού ενδιαφέροντος, εκδηλώσεων, εκπαιδευτικών σεμιναρίων	1	2	3
31	Οργάνωση εκπαιδευτικής δραστηριότητας μέσα στην επιχείρηση			3
ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ Ελάχιστος εξοπλισμός και υπηρεσίες για κάθε δωμάτιο				
32	Κλινοσκεπάσματα	X	X	X
33	Έπιπλα δωματίου (κρεβάτια, ντουλάπες κλπ)	X	X	X
34	Εξοπλισμός μπάνιου	X	X	X
35	Κάλαθοι αχρήστων	X	X	X
36	Πίνακας πληροφοριών με τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης	X	X	X
37	Τιμοκατάλογος	X	X	X
38	Ευδιάκριτο κουτί πρώτων βοηθειών μέσα σε ντουλάπι, σε προσβάσιμο σημείο για τους φιλοξενούμενους			3
39	Τηλεφωνική γραμμή για δημόσια χρήση,σε χώρο στον οποίο θα έχουν πρόσβαση οι φιλοξενούμενοι	X	X	X

40	Θέρμανση	X	X	X
41	Επαρκής αερισμός, φωτισμός δωματίων, περιοδική και κατάλληλη ανανέωση του χρώματος στους τοίχους	X	X	X
42	Αλλαγή κλινοσκεπασμάτων κατά την άφιξη νέων φιλοξενούμενων	X	X	X
43	Καθαρισμός δωματίων τουλάχιστον δύο φορές ανά εβδομάδα. Στην περίπτωση που η καθαριότητα αποτελεί υποχρέωση του φιλοξενούμενου, πρέπει να παρέχεται ο απαραίτητος εξοπλισμός	X	X	X
ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ				
44	Κλινοσκεπάσματα	X	X	X
45	Εξοπλισμός κουζίνας, σκεύη	X	X	X
46	Έπιπλα εισόδου (Καλόγερος, ομπρελιέρα)			3
47	Εξοπλισμός μπάνιου	X	X	X
48	Κάλαθοι αχρήστων	X	X	X
49	Ευδιάκριτο κουτί πρώτων βοηθειών σε ντουλάπι, σε προσβάσιμο σημείο για τους φιλοξενούμενους			3
50	Πίνακας πληροφοριών με τα τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης	X	X	X
51	Εξοπλισμός καθαρισμού δωματίων	X	X	X
52	Τηλεφωνική γραμμή			3
53	Αλλαγή κλινοσκεπασμάτων κατά την άφιξη νέων φιλοξενούμενων	X	X	X
54	Καθαρισμός δωματίων τουλάχιστον δύο φορές ανά εβδομάδα. Στην περίπτωση που η καθαριότητα αποτελεί υποχρέωση του φιλοξενούμενου, πρέπει να παρέχεται ο απαραίτητος εξοπλισμός	X	X	X
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ & ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ (αφορά τις μονάδες που παρέχουν φαγητό στους φιλοξενούμενους)				
55	Για τις μονάδες που παρέχουν φαγητό μόνο στους φιλοξενούμενους: εξοπλισμός που προβλέπεται για μια οικιακή κουζίνα	X	X	X
56	Για τις μονάδες που παρέχουν φαγητό στους φιλοξενούμενους και σε εξωτερικούς πελάτες: όλα όσα προβλέπονται από τους σχετικούς νόμους σε κάθε χώρα	X	X	X
57	Διαθέσιμος χώρος εντός του εστιατορίου με εξοπλισμό για την απομάκρυνση τρωκτικών, άλλων ζώων ή εντόμων, καθώς και αριθμός καθισμάτων διπλάσιος των εγκεκριμένων κλινών			3
58	Καθαρισμός χώρων και σκευών που χρησιμοποιούνται μετά από κάθε γεύμα	X	X	X
59	Να περιλαμβάνονται τουλάχιστον 2 τυπικά πιάτα της περιοχής στο μενού	X	X	X
60	Χρήση βιολογικών προϊόντων για την	1	2	3

	παρασκευή γευμάτων			
61	Χρήση τοπικών και τυπικών προϊόντων καθώς και προϊόντων που παράγονται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς για την παρασκευή γευμάτων	X	X	X
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ				
62	Παραγωγή τοπικών, βιολογικών, τυπικών, παραδοσιακών προϊόντων		X	
63	Παροχή προϊόντων σε αγροτουριστικές επιχειρήσεις/εστιατόρια/παραδοσιακές γιορτές της περιοχής πιστοποιημένες με το σήμα (μέρος της παραγωγής τους να διοχετεύεται στην περιοχή, έτσι ώστε να δημιουργείται μια «μικρή αλυσίδα»)		X	
64	Προσφορά της δυνατότητας στους τουρίστες να επισκέπτονται τις επιχειρήσεις			
65	Ύπαρξη έκθεσης πιστοποιημένων προϊόντων στην επιχείρηση			
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ				
66	Οι παραδοσιακές γιορτές πρέπει να σχετίζονται με την περιοχή και να εστιάζουν στην προώθηση των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων της		X	
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ				
67	Τα εστιατόρια πρέπει να χρησιμοποιούν τοπικά προϊόντα της περιοχής αλλά και βιολογικά, τυπικά και παραδοσιακά προϊόντα για την παρασκευή γευμάτων. Πρέπει επίσης να παρέχουν πληροφόρηση για πιστοποιημένα προϊόντα, τις πιστοποιημένες υπηρεσίες και εκδηλώσεις		X	

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Κατηγορία 1 – ΕΝΕΡΓΕΙΑ

1) Χρήση ανανεώσιμης ενέργειας - προαιρετικό

Σύμφωνα με τη Ευρωπαϊκή Οδηγία 2001/77, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας θεωρούνται οι ακόλουθες: ηλιακή, αιολική, γεωθερμική, παλιρροιακή, υδροδυναμική, βιομάζα, ενέργεια που προέρχεται από καύση υλικών σε χωματερές, ενεργειακά φυτά (που παράγουν ενέργεια από τα απόβλητα) και βιοαέριο.

Την τήρηση του κριτηρίου μπορεί να εγγυηθεί κανείς με διάφορους τρόπους:

- A) αγοράζοντας ενέργεια η οποία προέρχεται από ανανεώσιμες πηγές
- B) προμηθευόμενος ανανεώσιμα υλικά που χρησιμεύουν για την παραγωγή ενέργειας (όπως καυσόξυλα ή πεπιεσμένο ξύλο για θέρμανση)
- Γ) παράγοντας ηλεκτρική ενέργεια από ανανεώσιμες πηγές ή εφαρμόζοντας ένα συνδυασμό των δύο επιλογών.

Ο τρόπος επιβεβαίωσης της προέλευσης της ηλεκτρικής ενέργειας είναι τα έγγραφα που επιβεβαιώνουν την αγορά ανανεώσιμης ενέργειας, καθώς και έγγραφα που επιβεβαιώνουν την αγορά μιας ορισμένης ποσότητας ανανεώσιμων υλικών που παράγουν ενέργεια (έτσι ώστε να αποδεικνύεται ότι το τζάκι, για παράδειγμα, λειτουργεί), όπως επίσης έγγραφα που επιβεβαιώνουν την αγορά και εγκατάσταση συσκευών για την παραγωγή φωτοβολταϊκής, ηλιακής ενέργειας κλπ. Οι υπολογισμοί, τους οποίους αναλαμβάνει ένας τεχνικός, εκτός από την περίπτωση που υπάρχει διαθέσιμη απόδειξη της συνολικής κατανάλωσης της μονάδας και της ποσοστιαίας χρήσης ανανεώσιμης ενέργειας, θα γίνονται σε KWh.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι τα ακόλουθα: δήλωση τήρησης του κριτηρίου με περιγραφή της προβλεπόμενης περίπτωσης. Όσον αφορά τις περιπτώσεις A, B, Γ:

- α) συμβόλαιο με την εταιρία παροχής ηλεκτρικού ρεύματος
- β) έγγραφα που πιστοποιούν την αγορά ή προμήθεια υλικών για την παραγωγή ανανεώσιμης ενέργειας και τα οποία αναφέρουν την ποσότητα και την ημερομηνία αγοράς
- γ) έγγραφα που πιστοποιούν την αγορά και εγκατάσταση συσκευών που παράγουν ανανεώσιμη ενέργεια και η παρουσία της συσκευής αυτής στην μονάδα
- δ) υπεύθυνη δήλωση παραγωγής υλικών για την παραγωγή ανανεώσιμης ενέργειας (π.χ ξύλα)

Βαθμολογία 2: (υποχρεωτικό) οι μονάδες αγοράζουν και/ή παράγουν ποσοστό ανανεώσιμης ενέργειας > 0%.

Βαθμολογία 4: οι μονάδες αγοράζουν ή/και παράγουν τουλάχιστον το 22% της ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές.

Βαθμολογία 6: οι μονάδες αγοράζουν ή/και παράγουν τουλάχιστον το 40% της ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές.

Ο υπολογισμός των ποσοτήτων αυτών γίνεται υπολογίζοντας την ενέργεια που παράγεται από όλες τις ανανεώσιμες πηγές που χρησιμοποιούνται.

2) Αποδοτικότητα βραστήρα – προαιρετικό

Η αποδοτικότητα ενός καινούριου βραστήρα (που παράγει θερμότητα) πρέπει να είναι τουλάχιστον 90%, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 92/42/EEC για τις προϋποθέσεις καινούριων βραστήρων νερού, οι οποίοι λειτουργούν με υγρά ή αέρια καύσιμα ή σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς για τους βραστήρες, οι οποίοι δεν καλύπτονται από την Οδηγία.

Εφαρμόζοντας την Ευρωπαϊκή Οδηγία 92/42, δημιουργείται ένα σήμα για την αποδοτικότητα του βραστήρα.

Η αποδοτικότητα των βραστήρων που δεν συμπεριλαμβάνονται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 92/42, πρέπει να είναι σύμφωνη με τις οδηγίες του κατασκευαστή, καθώς και την εθνική και τοπική νομοθεσία για την αποδοτικότητα.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι τα ακόλουθα: τεχνική αναφορά του πωλητή ή/και του υπευθύνου για τη συντήρηση του βραστήρα, που να υποδεικνύει την αποδοτικότητα. Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 92/41 εκφράζει ως αποδοτικότητα (επί τοις εκατό) το κλάσμα μεταξύ του αποτελέσματος θερμότητας που μεταδίδεται στο νερό του βραστήρα και του προϊόντος της καθαρής θερμιδικής αξίας, σε σταθερή πίεση καυσίμου και την κατανάλωση που εκφράζεται ως ποσότητα καυσίμου ανά μονάδα χρόνου.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν τουλάχιστον ένα βραστήρα με το σήμα CE (την ένδειξη της Ευρωπαϊκής Ένωσης). Στην περίπτωση που οι βραστήρες δεν συμπεριλαμβάνονται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 92/42, οι μονάδες πρέπει να διαθέτουν βραστήρες που λειτουργούν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή καθώς και την εθνική και τοπική νομοθεσία για την αποδοτικότητα.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες διαθέτουν περισσότερους από έναν βραστήρα με την ένδειξη CE της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες όλοι οι βραστήρες των οποίων φέρουν την ένδειξη CE της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

3) Εξοπλισμός κλιματισμού τουλάχιστον β' ενεργειακής κλάσης – προαιρετικό

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/31 (εφαρμογή της Οδηγίας 92/75/EEC, αναφορικά με τη σήμανση της ενέργειας των οικιακών κλιματιστικών συσκευών), ο εξοπλισμός κλιματισμού πρέπει να είναι τουλάχιστον β' ενεργειακής κλάσης, ή να έχει την ανάλογη ενεργειακή απόδοση, γεγονός που επιβεβαιώνεται από την τεχνική αναφορά του πωλητή ή του υπευθύνου για την εγκατάσταση ή τη συντήρησή του.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: τεχνική αναφορά του επαγγελματία τεχνικού, ο οποίος ανέλαβε την εγκατάσταση, πώληση ή/και συντήρηση του συστήματος κλιματισμού.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες των οποίων όλες οι συσκευές κλιματισμού είναι Β ενεργειακής κλάσης.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες των οποίων τουλάχιστον 50% των συσκευών κλιματισμού είναι Α ενεργειακής κλάσης.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες των οποίων τουλάχιστον 80% των συσκευών κλιματισμού είναι Α ενεργειακής κλάσης.

4) Εξοπλισμός απενεργοποίησης κλιματισμού ή θέρμανσης - προαιρετικό

Εάν δεν υπάρχει εξοπλισμός αυτόματης απενεργοποίησης κλιματισμού ή θέρμανσης όταν είναι ανοιχτά τα παράθυρα, θα πρέπει να πληροφορούνται οι φιλοξενούμενοι ότι πρέπει να κλείνουν τα παράθυρα όταν λειτουργεί ο κλιματισμός.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: εάν υπάρχει αυτόματη συσκευή, απαιτείται τεχνική αναφορά του πωλητή ή του τεχνικού που ανέλαβε την εγκατάστασή της, ή δήλωση τήρησης του κριτηρίου και διαδικασίας πληροφόρησης των φιλοξενούμενων.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες που παρέχουν εύκολη και ξεκάθαρη πληροφόρηση στους φιλοξενούμενους για την απενεργοποίηση του εξοπλισμού κλιματισμού και θέρμανσης.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν συσκευή απενεργοποίησης κλιματισμού ή θέρμανσης σε ορισμένα δωμάτια/διαμερίσματα.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν συσκευή απενεργοποίησης κλιματισμού ή θέρμανσης σε όλα τα δωμάτια/διαμερίσματα.

5) Κάρτα ηλεκτροδότησης – προαιρετικό

Εάν στο δωμάτιο/διαμέρισμα δεν υπάρχει συσκευή αυτόματης ηλεκτροδότησης (για να σβήνουν τα φώτα), θα πρέπει να ενημερώνονται οι φιλοξενούμενοι για το ότι πρέπει να σβήνουν τα φώτα κατά την έξοδό τους από το δωμάτιο.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: τεχνική αναφορά του πωλητή ή του υπεύθυνου εγκατάστασης, στην περίπτωση που υπάρχει αυτόματη συσκευή, ή δήλωση τήρησης του κριτηρίου και διαδικασίας πληροφόρησης των φιλοξενούμενων.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες που παρέχουν ξεκάθαρη πληροφόρηση στους φιλοξενούμενους για να σβήνουν τα φώτα.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν συσκευή απενεργοποίησης φωτισμού σε ορισμένα δωμάτια/διαμερίσματα.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν συσκευή απενεργοποίησης φωτισμού σε όλα τα δωμάτια/διαμερίσματα.

6) Λαμπτήρες εξοικονόμησης ενέργειας - υποχρεωτικό

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 98/11 (για την εφαρμογή της Οδηγίας 92/75EEC, σχετικά με τον ενεργειακό χαρακτηρισμό των οικιακών λαμπτήρων), τουλάχιστον 60% των λαμπτήρων πρέπει να είναι Α' ενεργειακής απόδοσης, εάν οι λαμπτήρες μπορούν να αντικατασταθούν (εάν διαθέτουν τα χαρακτηριστικά που επιτρέπουν αντικατάσταση από λαμπτήρες εξοικονόμησης ενέργειας).

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου, (παραστατικά που επιβεβαιώνουν την αγορά και ένδειξη ενεργειακής απόδοσης των διαφόρων λαμπτήρων που χρησιμοποιούνται).

Κατηγορία 2 – ΝΕΡΟ

7) Νερό που δεν προέρχεται από πηγή, με κίνδυνο να στερέψει – υποχρεωτικό

Το νερό που χρησιμοποιείται στη μονάδα δεν πρέπει να προέρχεται από πηγή με κίνδυνο να στερέψει. Εάν το τοπικό σχέδιο προστασίας υδάτινων πόρων δείχνει ότι η παροχή νερού έχει μεγάλη περιβαλλοντική επίδραση, η μονάδα πρέπει να ενημερώσει την αρχή που ασχολείται με το νερό για την επιθυμία της να αλλάξει πηγή παροχής νερού (π.χ. υδραγωγείο). Αυτό ισχύει για την περίπτωση που στη μονάδα δεν παρέχεται νερό από το γενικό υδραγωγείο.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: αντίγραφο επιστολής προς τη σχετική αρχή και έγγραφα σχετικά με τα αποτελέσματα του τοπικού σχεδίου προστασίας του νερού.

8) Τρεχούμενο νερό στα ντους ή τις μπανιέρες που δεν υπερβαίνει τα 12 λίτρα ανά λεπτό – προαιρετικό

Η ροή του νερού στις μπανιέρες και τα ντους δεν πρέπει να ξεπερνάει τα 12 λίτρα ανά λεπτό. Για να εγγυηθεί κανείς την τήρηση του κριτηρίου αυτού, μπορούν να τοποθετηθούν συσκευές μείωσης της ροής του νερού στις μπανιέρες και τα ντους.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου, εξήγηση σχετικά με το πώς η μονάδα πληρεί το κριτήριο αυτό και σχετικά έγγραφα (έγγραφα σχετικά με τις μπανιέρες και τα ντους που χρησιμοποιούνται), παραστατικά που επιβεβαιώνουν την αγορά μπανιερών και συσκευών για τη μείωση της ροής (εάν υπάρχουν).

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες των οποίων όλες οι μπανιέρες και τα ντους που χρησιμοποιούνται δεν υπερβαίνουν τη ροή των 12 λίτρων νερού ανά λεπτό.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν αποδείξεις για την τοποθέτηση συσκευών μείωσης της ροής του νερού σε ορισμένες μπανιέρες ή/και ντους.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν αποδείξεις για την τοποθέτηση συσκευών μείωσης της ροής του νερού σε κάθε μπανιέρα και ντους.

9) Εξοικονόμηση νερού στις τουαλέτες – προαιρετικό

Στις τουαλέτες θα πρέπει να υπάρχει η κατάλληλη πληροφόρηση στους φιλοξενούμενους σχετικά με το πώς μπορούν να βοηθήσουν τη μονάδα να εξοικονομεί νερό. Εάν είναι δυνατόν, οι μονάδες πρέπει να διαθέτουν διαφορετικούς σωλήνες στις τουαλέτες.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου και σχετικής πληροφόρησης των φιλοξενούμενων, παραστατικά που επιβεβαιώνουν την αγορά των συσκευών για την εξοικονόμηση νερού (εάν υπάρχουν).

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες παρέχουν την κατάλληλη πληροφόρηση στους φιλοξενούμενους, σχετικά με την εξοικονόμηση νερού στις τουαλέτες.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες έχουν τοποθετήσει συσκευές εξοικονόμησης νερού σε μερικές τουαλέτες.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες έχουν τοποθετήσει συσκευές εξοικονόμησης νερού σε όλες τις τουαλέτες.

10) Κάλαθος αχρήστων στις τουαλέτες – προαιρετικό

Για εξοικονόμηση νερού, οι τουαλέτες πρέπει να διαθέτουν κάλαθους αχρήστων και οι φιλοξενούμενοι πρέπει να καλούνται να τους χρησιμοποιούν για τα κατάλληλα απορρίμματα. Η συμμόρφωση με τα κριτήρια αποδεικνύεται επιβεβαιώνοντας την ύπαρξη του κάλαθου.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και σχετικής πληροφόρησης των φιλοξενούμενων.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν κάλαθους ακρήστων σε μερικές τουαλέτες.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν κάλαθους ακρήστων σε όλες τις τουαλέτες.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν κάλαθους ακρήστων σε όλες τις τουαλέτες και καλούν τους φιλοξενούμενους να τους χρησιμοποιούν.

11) Έλεγχος και αποκατάσταση διαρροών – υποχρεωτικό

Οι διαρροές πρέπει να ελέγχονται περιοδικά και να αποκαθίστανται από το τεχνικό προσωπικό. Οι φιλοξενούμενοι πρέπει να καλούνται να πληροφορούν το προσωπικό για οποιαδήποτε διαρροή.

Η μονάδα πρέπει να εγγυάται τον κανονικό και περιοδικό έλεγχο και την αποκατάσταση διαρροών.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου και σχετικά έγγραφα που να αποδεικνύουν την πληροφόρηση των φιλοξενούμενων.

12) Αλλαγή κλινοσκεπασμάτων και άλλων λευκών ειδών το πολύ 2 φορές ανά εβδομάδα – υποχρεωτικό

Η αλλαγή κλινοσκεπασμάτων και άλλων λευκών ειδών πρέπει να γίνεται το πολύ δύο φορές την εβδομάδα, εκτός εάν ζητηθεί να γίνεται πιο συχνά από τους φιλοξενούμενους, για εξοικονόμηση νερού, ηλεκτρικής ενέργειας και απορρυπαντικών.

Οι φιλοξενούμενοι πρέπει να ενημερώνονται για αυτή την περιβαλλοντική πολιτική.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και σχετικά έγγραφα για την πληροφόρηση των φιλοξενούμενων.

13) Πότισμα κήπων μετά τη δύση του ηλίου ή νωρίς το πρωί, προς αποφυγή απώλειας νερού εξαιτίας της εξάτμισης – υποχρεωτικό

Οι κήποι πρέπει να ποτίζονται μετά τη δύση του ηλίου ή νωρίς το πρωί, όπου το επιτρέπουν οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής. Οι μονάδες μπορούν να χρησιμοποιούν προγραμματισμένα συστήματα ποτίσματος.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης. Η τήρηση του κριτηρίου αποδεικνύεται επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση των προαναφερθέντων λειτουργιών.

14) Εφαρμογή τοπικού σχεδιασμού διαχείρισης αποβλήτων νερού - υποχρεωτικό

Η σωστή διαχείριση των αποβλήτων νερού κρίνεται απαραίτητη για κάθε μονάδα. Εάν η μονάδα δεν συνδέεται με το τοπικό αποχετευτικό σύστημα, πρέπει να διαθέτει σύστημα διαχείρισης αποβλήτων το οποίο να πληρεί τις προϋποθέσεις της σχετικής τοπικής, εθνικής ή ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου, καθώς και έγγραφα σχετικά με τη σύνδεση με το τοπικό δίκτυο αποχέτευσης ή την ύπαρξη αποκλειστικού συστήματος διαχείρισης αποβλήτων.

Κατηγορία 3 – ΑΠΟΒΛΗΤΑ

15) Διαχωρισμός απορριμμάτων από φιλοξενούμενους – προαιρετικό

Πρέπει να διατίθενται κατάλληλοι κάδοι, ώστε να δίνεται στους φιλοξενούμενους η δυνατότητα να διαχωρίζουν τα απορρίμματα, σύμφωνα με το τοπικό ή εθνικό σύστημα. Οι φιλοξενούμενοι πρέπει να ενημερώνονται για τους τρόπους και τις μεθόδους διαχωρισμού απορριμμάτων (π.χ. οδηγός χρωμάτων που σχετίζονται με τα διάφορα υλικά). Οι φιλοξενούμενοι πρέπει επίσης να καλούνται να διαχωρίζουν τα απορρίμματα. Πρέπει να υπάρχει σχετική πληροφόρηση, σε εμφανές σημείο του δωματίου.

Στην περίπτωση που ο διαχωρισμός απορριμμάτων δεν προβλέπεται και δεν έχει οργανωθεί από την τοπική αρχή, θα πρέπει να αποδεικνύεται η πρόθεση της μονάδας να πληρεί το κριτήριο και να γνωστοποιείται στις τοπικές αρχές που ασχολούνται με τη διαχείριση των απορριμμάτων, έτσι ώστε να παρακινήσει για την οργάνωση συστήματος συλλογής διαχωρισμένων απορριμμάτων.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, ένδειξη πάνω στους κάδους, έντυπα πληροφόρησης που διανέμονται στους φιλοξενούμενους, επιστολή της μονάδας η οποία απευθύνεται στις τοπικές αρχές που ασχολούνται με τη διαχείριση των απορριμμάτων.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες με έγγραφα ή πράξεις αποδεικνύεται ότι ασκούν πίεση στις εμπλεκόμενες τοπικές αρχές, ώστε να τις παρακινήσουν για την οργάνωση συστήματος συλλογής διαχωρισμένων απορριμμάτων.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που δίνουν στους φιλοξενούμενους τη δυνατότητα να διαχωρίζουν τα απορρίμματα και να τηρούν το κριτήριο αυτό.

16) Διαχωρισμός και απόρριψη επικίνδυνων απορριμμάτων – προαιρετικό

Τα επικίνδυνα απορρίμματα (π.χ. μπαταρίες, ψυκτικοί μηχανισμοί, μελάνια εκτυπωτών, κλπ) πρέπει να διαχωρίζονται και να απορρίπτονται από το προσωπικό, σύμφωνα με την Απόφαση 2000/532 της ΕΕ. Εάν η τοπική αρχή δεν διαθέτει σύστημα απόρριψης επικίνδυνων απορριμμάτων, η μονάδα πρέπει να εξασφαλίζει κάθε χρόνο μια δήλωση της τοπικής αρχής ότι δεν υφίσταται το σύστημα αυτό. Στην περίπτωση στην οποία ο διαχωρισμός των απορριμμάτων δεν έχει οργανωθεί από την τοπική αρχή, θα πρέπει να αποδεικνύεται η πρόθεση της μονάδας να πληρεί το κριτήριο αυτό και να κοινοποιείται στην τοπική αρχή.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου, λίστα παραγόμενων επικίνδυνων απορριμμάτων με περιγραφή των κανονισμών διαχείρισης (τρόπος με τον οποίο παραδίδονται, διαχωρίζονται, συλλέγονται και απορρίπτονται, συμπεριλαμβανομένων αντιγράφων σχετικών συμβάσεων με τρίτους), επιστολή της μονάδας προς την τοπική αρχή, η οποία ασχολείται με τη διαχείριση των απορριμμάτων. Όπου είναι δυνατόν, η μονάδα θα προσκομίζει κάθε χρόνο τη σχετική δήλωση της τοπικής αρχής.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες με έγγραφα ή πράξεις αποδεικνύεται ότι ασκούν πίεση στις εμπλεκόμενες τοπικές αρχές, ώστε να παρακινήσουν για την οργάνωση συστήματος συλλογής διαχωρισμένων απορριμμάτων.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που εγγυώνται την απόρριψη διαχωρισμένων επικίνδυνων απορριμμάτων και τηρούν το κριτήριο αυτό.

17) Διαχωρισμός, συλλογή και μεταφορά απορριμμάτων – προαιρετικό

Το προσωπικό πρέπει να διαχωρίζει τα απορρίμματα σε κατηγορίες, έτσι ώστε να είναι δυνατή η παραλαβή τους από την τοπική ή εθνική υπηρεσία διαχείρισης αποβλήτων. Εάν η τοπική αρχή δεν αναλαμβάνει τη συλλογή ή/και απόρριψη των διαχωρισμένων απορριμμάτων, η μονάδα πρέπει να τους εκφράσει γραπτώς την επιθυμία της να διαχωρίζονται τα απορρίμματα.

Εάν οι τοπικές αρχές διαχείρισης απορριμμάτων δεν αναλαμβάνουν τη συλλογή των απορριμμάτων από ή κοντά στη μονάδα, το προσωπικό πρέπει να εγγυάται τη μεταφορά και την παράδοση των

απορριμμάτων στον κατάλληλο χώρο, ο οποίος βρίσκεται στην όσο το δυνατόν πιο κοντινή απόσταση.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, υπόδειξη των διαφόρων κατηγοριών απορριμμάτων τα οποία αποδέχονται οι τοπικές αρχές, περιγραφή διαδικασιών συλλογής, διαχωρισμού, παράδοσης και απόρριψης απορριμμάτων αυτών των κατηγοριών εντός της μονάδας, ή/και σχετικές συμβάσεις με ιδιωτικές εταιρίες, επιστολή της μονάδας προς την τοπική αρχή, η οποία ασχολείται με τη διαχείριση των απορριμμάτων. Όπου είναι δυνατόν, η μονάδα πρέπει να προσκομίζει κάθε χρόνο την κατάλληλη δήλωση από την τοπική αρχή. Όσον αφορά την παράδοση, η μονάδα πρέπει να παρέχει μια υπόδειξη των κατάλληλων χώρων συγκέντρωσης, τρόπων μεταφοράς και σχετικών αποστάσεων.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες με έγγραφα ή πράξεις αποδεικνύεται ότι ασκούν πίεση στις εμπλεκόμενες τοπικές αρχές, ώστε να τις παρακινήσουν για την οργάνωση συστήματος συλλογής διαχωρισμένων απορριμμάτων.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται σε μονάδες οι οποίες εγγυώνται το διαχωρισμό, τη συλλογή και την παράδοση των απορριμμάτων και τήρηση του κριτηρίου.

18) Παραγωγή βιολογικής κοπριάς – υποχρεωτικό

Τα βιολογικά απόβλητα (όπως φρούτα και λαχανικά, κρέας, υπολείμματα καφέ, φύλλα, γρασίδι και γενικά φυτικά υπολείμματα που προέρχονται από κλάδεμα και καθαρισμό) πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή βιολογικής κοπριάς. Η κοπριά αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται στην καλλιέργεια καθώς επίσης και για ιδιωτική χρήση λίπανσης του εδάφους.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και περιγραφή των διαδικασιών για την παραγωγή βιολογικής κοπριάς.

19) Μη χρήση και απόρριψη μη ανακυκλώσιμων και μιας χρήσεως προϊόντων – προαιρετικό

Η αποφυγή χρήσης προϊόντων μιας χρήσεως (πιάτα, μαχαιροπίρουνα και φλιτζάνια ή προϊόντα περιποίησης σώματος) κρίνεται απαραίτητη σε δωμάτια και εστιατόρια, εκτός και αν απαιτείται από τη σχετική νομοθεσία.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, καθώς και υπόδειξη προϊόντων μιας χρήσεως και της νομοθεσίας που τη χρήση τους.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που τηρούν το κριτήριο αυτό.

Κατηγορία 4 – ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

20) Χρήση προϊόντων για απολύμανση, μόνο όταν κρίνεται απαραίτητο - υποχρεωτικό

Η χρήση προϊόντων απολύμανσης πρέπει να γίνεται μόνο όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο, ώστε να τηρούνται οι κανόνες υγιεινής.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και περιγραφή του τρόπου και της συχνότητας της χρήσης.

21) Εκπαίδευση προσωπικού για τη χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών προϊόντων - υποχρεωτικό

Η εκπαίδευση προσωπικού ώστε να μην υπερβαίνετε η συνιστώμενη ποσότητα απολυμαντικών και καθαριστικών προϊόντων που αναγράφεται στη συσκευασία είναι υποχρεωτική.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και λεπτομέρειες σχετικής εκπαίδευσης.

Κατηγορία 5 – ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

22) Συντήρηση και επισκευή συσκευών - υποχρεωτικό

Όλες οι συσκευές πρέπει να συντηρούνται και να επισκευάζονται σύμφωνα με τη νομοθεσία και οι εργασίες πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο προσωπικό. Όσον αφορά τον εξοπλισμό που αναφέρεται στα κριτήρια, ο διευθυντής της μονάδας πρέπει να διαθέτει μια γραπτή δήλωση από τον τεχνικό σχετικά με τη συχνότητα τεχνικών ελέγχων που επιβάλλει ο νόμος¹.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα συσκευών και τεχνικών/εταιριών που πραγματοποιούν τη συντήρηση.

Κατηγορία 6 – ΑΛΛΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

23) Απαγόρευση του καπνίσματος σε κοινόχρηστους χώρους – υποχρεωτικό

Το κάπνισμα απαγορεύεται στους κοινόχρηστους χώρους της μονάδας, οι οποίοι δεν είναι αφιερωμένοι στους καπνιστές.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου.

24) Πληροφόρηση φιλοξενούμενων για χρήση μέσων μαζικής μεταφοράς για την έλευσή τους στη μονάδα – υποχρεωτικό

Το προσωπικό πρέπει να πληροφορεί τους φιλοξενούμενους για τη χρήση μέσων μαζικής μεταφοράς για την έλευσή τους στη μονάδα ή σε άλλους προορισμούς της περιοχής. Στην περίπτωση που δεν υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς, θα πρέπει να παρέχονται πληροφορίες για άλλα προτιμώμενα μέσα μεταφοράς.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και αντίγραφο πληροφοριακού εντύπου που διανέμεται στους φιλοξενούμενους.

¹ Η μονάδα θα μπορούσε να διαμορφώσει ένα ημερολόγιο με τους απαραίτητους ελέγχους και επισκευές, αναφέροντας τύπο συσκευής και τεχνικό, έτσι ώστε να εφαρμόζεται ευκολότερα η απαιτούμενη συχνότητα. Η μέθοδος αυτή μπορεί να αποτελέσει απόδειξη εφαρμογής του κριτηρίου.

25) Καθορισμός χώρων καπνιζόντων – προαιρετικό

Το κάπνισμα στη μονάδα επιτρέπεται μόνο σε ειδικούς χώρους, αφιερωμένους σε καπνιστές.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου.

26) Γνώση μιας ξένης γλώσσας από τον υπάλληλο υποδοχής – προαιρετικό

Οι υπάλληλοι υποδοχής της τουριστικής μονάδας πρέπει να γνωρίζουν μια ξένη γλώσσα, κατά προτίμηση την Αγγλική.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν υπάλληλο υποδοχής με γνώση της Αγγλικής γλώσσας.

27) Πληροφόρηση για άλλα πιστοποιημένα προϊόντα και υπηρεσίες – υποχρεωτικό

Η τουριστική μονάδα πρέπει να παρέχει πληροφορίες στους φιλοξενούμενους σχετικά με άλλα πιστοποιημένα προϊόντα και υπηρεσίες της περιοχής και των περιοχών των άλλων συνεργατών.

Η πληροφόρηση πρέπει να παρέχεται στους χώρους της υποδοχής και των δωματίων.

Τόσο στις τουριστικές μονάδες και τα εστιατόρια όσο και στις παραδοσιακές γιορτές, θα πρέπει να υπάρχει μια έκθεση για την προβολή και την προώθηση των πιστοποιημένων τοπικών προϊόντων.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου και αντίγραφο του ενημερωτικού υλικού.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

28) Σεβασμός στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική – υποχρεωτικό

Ο σεβασμός στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική αποτελεί πρωταρχική προϋπόθεση για τις μονάδες.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και λίστα αρχιτεκτονικών χαρακτηριστικών της μονάδας (καθώς και αναφορά στους εθνικούς ή περιφερειακούς νόμους, εάν υπάρχουν).

29) Διατήρηση τοπικής βιοποικιλότητας αγροτικού ενδιαφέροντος – υποχρεωτικό

Στην περίπτωση των αγροτουριστικών μονάδων, η γεωργική δραστηριότητα πρέπει να πραγματοποιείται προωθώντας και εξασφαλίζοντας τη διατήρηση της τοπικής βιοποικιλότητας. Η προώθηση αυτή και η εγγύηση της διατήρησης πρέπει να περιλαμβάνει μια τουλάχιστον ράτσα ζώου ή ποικιλία φυτού της περιοχής.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και καταγεγραμμένη λίστα ζωικής ράτσας και φυτικών αυτοχθόνων ποικιλιών και ειδών προς εξαφάνιση, τα οποία σχετίζονται με τις δραστηριότητες της επιχείρησης.

30) Διατήρηση της παράδοσης και του τοπικού πλούτου: οργάνωση επισκέψεων φυσικού και πολιτισμικού ενδιαφέροντος, εκδηλώσεων, εκπαιδευτικών σεμιναρίων – προαιρετικό

Η προώθηση της περιοχής από τις τουριστικές μονάδες επιτυγχάνεται με την παροχή πληροφοριών στους φιλοξενούμενους, σχετικά με τα μέρη και τις εκδηλώσεις που μπορούν να επισκεφθούν στην περιοχή, οργανώνοντας επισκέψεις σε μέρη φυσικού και πολιτισμικού ενδιαφέροντος, καθώς και επισκέψεις σε εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα στην περιοχή και μέσα από σεμινάρια σχετικά με τις παραδόσεις και τις ιδιαιτερότητες της περιοχής.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου, λίστα και αντίγραφο του πληροφοριακού υλικού που διανέμεται στους φιλοξενούμενους, λίστα επισκέψεων που έχουν οργανωθεί/προγραμματιστεί, εκδηλώσεις και ενημερωτικά σεμινάρια, με ιδιαίτερη αναφορά στη συχνότητα των επισκέψεων.

Βαθμολογία 1: αποδίδεται στις μονάδες που παρέχουν αναλυτική πληροφόρηση στους φιλοξενούμενους σχετικά με μέρη και εκδηλώσεις στην περιοχή τα οποία μπορούν να επισκεφθούν.

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες που οργανώνουν περιστασιακά επισκέψεις σε μέρη φυσικού και πολιτισμικού ενδιαφέροντος, επισκέψεις σε εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα στην περιοχή και σεμινάρια σχετικά με τις παραδόσεις και τις ιδιαιτερότητες της περιοχής.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που οργανώνουν περιοδικά και τακτικά επισκέψεις σε μέρη φυσικού και πολιτισμικού ενδιαφέροντος, επισκέψεις σε εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα στην περιοχή και σεμινάρια σχετικά με τις παραδόσεις και τις ιδιαιτερότητες της περιοχής.

31) Οργάνωση εκπαιδευτικής δραστηριότητας μέσα στην επιχείρηση – προαιρετικό

Η τουριστική μονάδα πρέπει να οργανώνει μέσα στην επιχείρηση εκπαιδευτική δραστηριότητα, παρουσιάζοντας στους φιλοξενούμενους μέρη και τρόπους γεωργικής δραστηριότητας.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου, περιγραφή επίσκεψης στη φάρμα, καταγεγραμμένη λίστα οργανωμένων/προγραμματισμένων επισκέψεων.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που έχουν οργανώσει εκπαιδευτική δραστηριότητα εντός της επιχείρησης.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Ελάχιστος εξοπλισμός και υπηρεσίες για κάθε δωμάτιο

32) Κλινოსκεπάσματα – υποχρεωτικό

Τα απαραίτητα κλινოსκεπάσματα περιλαμβάνουν: μαξιλάρια, μαξιλαροθήκες, σεντόνια, κάλυμμα στρώματος, κουβέρτες (όσες και οι κλίνες), 2 πετσέτες ανά άτομο.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και λίστα παρεχόμενων κλινოსκεπασμάτων.

33) Έπιπλα δωματίου (κρεβάτια, ντουλάπες κλπ) – υποχρεωτικό

Απαραίτητα έπιπλα για τον εξοπλισμό κάθε δωματίου είναι τα ακόλουθα: κρεβάτι, ντουλάπα με συρτάρια ή ντουλάπα και συρταριέρα, κρεμάστρα ρούχων, 1 κομοδίνο για κάθε κρεβατοκάμαρα, μια καρέκλα ή πολυθρόνα, τουλάχιστον 2 συσκευές φωτισμού (μία για το κομοδίνο και μια για το δωμάτιο).

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και κατάλογος των επίπλων δωματίου.

34) Εξοπλισμός μπάνιου – υποχρεωτικό

Ο απαραίτητος εξοπλισμός μπάνιου περιλαμβάνει τα ακόλουθα: νιπτήρας, λεκάνη, ντουσιέρα ή μπανιέρα, καθρέπτης, ράφι ή ντουλάπα, χαρτί τουαλέτας, σαπούνι, καλαθάκι.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και κατάλογος εξοπλισμού μπάνιου.

35) Κάλαθοι αχρήστων – υποχρεωτικό

Κάθε δωμάτιο πρέπει να διαθέτει ένα κάλαθο αχρήστων.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

36) Πίνακας πληροφοριών με τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης – υποχρεωτικό

Σε κάθε δωμάτιο πρέπει να υπάρχει αναρτημένος ένας πίνακας πληροφοριών με τα τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου και αντίγραφο του πίνακα πληροφοριών που τοποθετείται σε κάθε δωμάτιο.

37) Τιμοκατάλογος – υποχρεωτικό

Ο τιμοκατάλογος της τουριστικής μονάδας πρέπει να είναι αναρτημένος σε κάθε δωμάτιο.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου, καθώς και αντίγραφο του τιμοκαταλόγου.

38) Ευδιάκριτο κουτί πρώτων βοηθειών, μέσα σε ντουλάπι, σε προσβάσιμο σημείο για τους φιλοξενούμενους – προαιρετικό

Ο εξοπλισμός πρώτων βοηθειών, μέσα σε ευδιάκριτο κουτί ή ντουλάπι, πρέπει να είναι τοποθετημένο μέσα σε κάθε δωμάτιο, σε προσβάσιμο για τους φιλοξενούμενους σημείο.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, κατάλογος του εξοπλισμού πρώτων βοηθειών που περιέχεται στο κουτί/ντουλάπι.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που έχουν τοποθετήσει κουτί ή ντουλάπι πρώτων βοηθειών σε κάθε δωμάτιο.

39) Τηλεφωνική γραμμή για δημόσια χρήση, σε χώρο στον οποίο θα έχουν πρόσβαση οι φιλοξενούμενοι – υποχρεωτικό

Πρέπει να υπάρχει διαθέσιμη μια τηλεφωνική γραμμή για δημόσια χρήση, σε χώρο όπου θα έχουν πρόσβαση οι φιλοξενούμενοι.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

40) Θέρμανση – υποχρεωτικό

Κάθε δωμάτιο πρέπει να διαθέτει εξοπλισμό θέρμανσης.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

41) Επαρκής αερισμός, φωτισμός δωματίων, περιοδική και κατάλληλη ανανέωση του χρώματος στους τοίχους – υποχρεωτικό

Κάθε δωμάτιο πρέπει να αερίζεται και να φωτίζεται επαρκώς. Επιπλέον, το χρώμα των τοίχων πρέπει να ανανεώνεται περιοδικά.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, καταγραφή των περιοδικών ανανεώσεων του χρώματος.

42) Αλλαγή κλινοσκεπασμάτων κατά την άφιξη νέων φιλοξενούμενων - υποχρεωτικό

Η αλλαγή των κλινοσκεπασμάτων κατά την άφιξη νέων φιλοξενούμενων είναι απαραίτητη.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

43) Καθαρισμός δωματίων τουλάχιστον δύο φορές ανά εβδομάδα. Στην περίπτωση που η καθαριότητα αποτελεί υποχρέωση του φιλοξενούμενου, πρέπει να παρέχεται ο απαραίτητος εξοπλισμός – υποχρεωτικό

Ο καθαρισμός των δωματίων τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα είναι απαραίτητος. Εάν η καθαριότητα αποτελεί υποχρέωση του φιλοξενούμενου, πρέπει να παρέχεται ο απαραίτητος εξοπλισμός (σκούπα, φασάσι, σφουγγαρίστρα, ξεσκονόπανο, κουβάς) και να είναι τοποθετημένος σε ένα συγκεκριμένο εξωτερικό χώρο (πλυσταριό, τουαλέτα), ο οποίος θα αερίζεται.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα του απαραίτητου παρεχόμενου εξοπλισμού στην περίπτωση που η καθαριότητα είναι υποχρέωση των φιλοξενούμενων.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ

44) Κλινοσκεπάσματα - υποχρεωτικό

Τα απαραίτητα κλινοσκεπάσματα περιλαμβάνουν: μαξιλάρια, μαξιλαροθήκες, σεντόνια, κάλυμμα στρώματος, κουβέρτες, 2 πετσέτες ανά άτομο, πετσέτες κουζίνας.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

45) Εξοπλισμός κουζίνας, σκεύη - υποχρεωτικό

Η κουζίνα κάθε διαμερίσματος πρέπει να είναι εξοπλισμένη με: 2 μάτια κουζίνας, σκεύη (όχι πλαστικά μίας χρήσεως), ψυγείο, νεροχύτη, πιατοθήκη, τραπέζι με καρέκλες σε ίδιο αριθμό με τα κρεβάτια, 2 πιάτα για κάθε φιλοξενούμενο, σερβιτόρα για κάθε φιλοξενούμενο, 1 κούπα πρωινού για κάθε φιλοξενούμενο, 1 κούπα του καφέ για κάθε φιλοξενούμενο.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

46) Έπιπλα εισόδου (καλόγερος, ομπρελιέρα)- προαιρετικό

Τα έπιπλα εισόδου του κάθε διαμερίσματος πρέπει να συμπεριλαμβάνουν κρεμάστρα και ομπρελιέρα.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που τοποθετούν σε κάθε διαμέρισμα έπιπλα εισόδου.

47) Εξοπλισμός μπάνιου - υποχρεωτικό

Ο εξοπλισμός μπάνιου πρέπει να περιλαμβάνει: νιπτήρα, λεκάνη, μπιντέ, ντουσιέρα ή μπανιέρα, καθρέπτης, ράφι ή ντουλάπι, χαρτί υγείας, σαπούνι, καλαθάκι.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

48) Κάλαθοι αχρήστων – υποχρεωτικό

Κάθε διαμέρισμα πρέπει να διαθέτει κάλαθο αχρήστων.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

49) Ευδιάκριτο κουτί πρώτων βοηθειών σε ντουλάπι σε προσβάσιμο σημείο για τους φιλοξενούμενους – προαιρετικό

Ο εξοπλισμός πρώτων βοηθειών, μέσα σε ευδιάκριτο κουτί ή ντουλάπι, πρέπει να είναι τοποθετημένο σε κάθε διαμέρισμα, σε προσβάσιμο για τους φιλοξενούμενους σημείο.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν κουτί ή ντουλάπι πρώτων βοηθειών σε κάθε δωμάτιο.

50) Πίνακας πληροφοριών με τα τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης - υποχρεωτικό

Σε κάθε διαμέρισμα πρέπει να υπάρχει αναρτημένος ένας πίνακας πληροφοριών με τα τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης του κριτηρίου και αντίγραφο του πίνακα πληροφοριών που τοποθετείται στα δωμάτια.

51) Εξοπλισμός καθαρισμού δωματίων - υποχρεωτικό

Κάθε διαμέρισμα πρέπει να διαθέτει τον απαραίτητο εξοπλισμό καθαριότητας, ο οποίος συμπεριλαμβάνει: σκούπα, φαράσι, σφουγγαρίστρα, ξεσκονόπανο, κουβά, στη διάθεση των φιλοξενούμενων και σε προσβάσιμο σημείο, εάν η δεν παρέχεται η υπηρεσία αυτή.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης και λίστα του απαραίτητου παρεχόμενου εξοπλισμού.

52) Τηλεφωνική γραμμή – προαιρετικό

Κάθε διαμέρισμα πρέπει να διαθέτει τηλεφωνική γραμμή

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν τηλεφωνική γραμμή σε κάθε διαμέρισμα.

53) Αλλαγή κλινοσκεπασμάτων κατά την άφιξη νέων φιλοξενούμενων - υποχρεωτικό

Η αλλαγή των κλινοσκεπασμάτων σε κάθε δωμάτιο κατά την άφιξη νέων φιλοξενούμενων είναι απαραίτητη.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

54) Καθαρισμός δωματίων τουλάχιστον δύο φορές ανά εβδομάδα. Στην περίπτωση που η καθαριότητα αποτελεί υποχρέωση του φιλοξενούμενου, πρέπει να παρέχεται ο απαραίτητος εξοπλισμός – υποχρεωτικό

Ο καθαρισμός των διαμερισμάτων τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα είναι απαραίτητος. Εάν η καθαριότητα αποτελεί υποχρέωση των φιλοξενούμενων, πρέπει να παρέχεται ο απαραίτητος εξοπλισμός (σκούπα, φαράσι, σφουγγαρίστρα, ξεσκονόπανο, κουβάς) και να είναι τοποθετημένος σε ένα συγκεκριμένο εξωτερικό χώρο (πλυσταριό, τουαλέτα), ο οποίος θα αερίζεται.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα του απαραίτητου παρεχόμενου εξοπλισμού στην περίπτωση που η καθαριότητα αποτελεί υποχρέωση των φιλοξενούμενων.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

(αφορά τις μονάδες που παρέχουν φαγητό στους φιλοξενούμενους)

55) Οι μονάδες που παρέχουν φαγητό μόνο στους φιλοξενούμενους πρέπει να διαθέτουν τον εξοπλισμό που προβλέπεται για μια οικιακή κουζίνα - υποχρεωτικό

Ο απαραίτητος εξοπλισμός που προβλέπεται περιλαμβάνει: μάτια κουζίνας, νεροχύτης, τραπέζι για την παρασκευή φαγητού, κάλαθοι αχρήστων και μη πλαστικά σκεύη (μίας χρήσεως).

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα εξοπλισμού κουζίνας.

56) Οι μονάδες που παρέχουν φαγητό στους φιλοξενούμενους και σε εξωτερικούς πελάτες πρέπει να πληρούν όλα όσα προβλέπονται από τους σχετικούς νόμους σε κάθε χώρα – υποχρεωτικό

Ο σχετικός απαραίτητος εξοπλισμός προβλέπεται από τους σχετικούς νόμους κάθε χώρας.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, καταγραφή των προϋποθέσεων που πληρούνται.

57) Διαθέσιμος χώρος εντός του εστιατορίου με εξοπλισμό για την απομάκρυνση τρωκτικών, άλλων ζώων ή εντόμων, καθώς και αριθμός καθισμάτων διπλάσιος των εγκεκριμένων κλινών – προαιρετικό

Τα εστιατόρια πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό για την απομάκρυνση τρωκτικών, άλλων ζώων ή εντόμων καθώς και αριθμό καθισμάτων διπλάσιο των εγκεκριμένων κλινών.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, κατάλογος προβλεπόμενου εξοπλισμού.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες που διαθέτουν χώρο εστιατορίου και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την απομάκρυνση τρωκτικών, άλλων εντόμων ή ζώων και διαθέτουν αριθμό καθισμάτων μέχρι το διπλάσιο των εγκεκριμένων κλινών.

58) Καθαρισμός χώρων και σκευών που χρησιμοποιούνται μετά από κάθε γεύμα- υποχρεωτικό

Οι χώροι και τα σκεύη του εστιατορίου πρέπει να καθαρίζονται μετά την παρασκευή γευμάτων.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

59) Να περιλαμβάνονται τουλάχιστον 2 τυπικά πιάτα της περιοχής στο μενού – υποχρεωτικό

Σε τουριστικές μονάδες, εστιατόρια και παραδοσιακές γιορτές πρέπει να περιλαμβάνονται τουλάχιστον 2 τυπικά πιάτα στο καθημερινό τους μενού.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, κατάλογος και αριθμός τυπικών πιάτων που περιλαμβάνονται στο μενού.

60) Χρήση βιολογικών προϊόντων για την παρασκευή γευμάτων – προαιρετικό

Η χρήση βιολογικών προϊόντων σε ποσοστό τουλάχιστον 5% του συνόλου στα προσφερόμενα γεύματα, σε τουριστικές μονάδες και εστιατόρια είναι απαραίτητη. Το ποσοστό αυτό υπολογίζεται από την αξία των βιολογικών προϊόντων που αγοράζονται ή παράγονται ετησίως. Τουλάχιστον το 1/3 των βιολογικών προϊόντων που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα και ποσότητα βιολογικών προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γευμάτων, παραστατικά αγοράς βιολογικών προϊόντων.

Βαθμολογία 1 (υποχρεωτικό) : αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες χρησιμοποιούν βιολογικά προϊόντα για την παρασκευή των προσφερόμενων γευμάτων, τουλάχιστον σε ποσοστό 5% .

Βαθμολογία 2: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες χρησιμοποιούν βιολογικά προϊόντα για την παρασκευή των προσφερόμενων γευμάτων, τουλάχιστον σε ποσοστό 25%.

Βαθμολογία 3: αποδίδεται στις μονάδες οι οποίες χρησιμοποιούν βιολογικά προϊόντα για την παρασκευή των προσφερόμενων γευμάτων, σε ποσοστό μεγαλύτερο του 35%.

61) Χρήση τοπικών και τυπικών προϊόντων καθώς και προϊόντων που παράγονται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς για την παρασκευή γευμάτων – υποχρεωτικό

Η χρήση τοπικών καθώς και τυπικών, βιολογικών και παραδοσιακών προϊόντων, σε ποσοστό τουλάχιστον 2/3 του συνόλου στα προσφερόμενα γεύματα, σε τουριστικές μονάδες και εστιατόρια είναι απαραίτητη. Στην περίπτωση που η μονάδα είναι αγροτουριστική, τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται μπορούν να προέρχονται από την ίδια την επιχείρηση (στην περίπτωση αυτή τα προϊόντα της επιχείρησης υπολογίζονται στα 2/3 του συνόλου).

Το ποσοστό αυτό υπολογίζεται από την αξία των τοπικών, τυπικών, βιολογικών και παραδοσιακών προϊόντων που αγοράζονται ή παράγονται ετησίως. Τουλάχιστον το 1/3 των τοπικών προϊόντων πρέπει να προέρχεται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς. Για την πρώτη πιστοποίηση, οι μονάδες θα πρέπει να φτάσουν το ποσοστό αυτό μέσα σε 12 μήνες.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα και ποσότητα τοπικών ή/και τυπικών προϊόντων και προϊόντων που παράγονται από πιστοποιημένους με το σήμα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γευμάτων, παραστατικά αγοράς τοπικών ή/και τυπικών προϊόντων και προϊόντων που παράγονται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

62) Παραγωγή τοπικών, βιολογικών, τυπικών και παραδοσιακών προϊόντων - υποχρεωτικό

Οι πιστοποιημένοι με το σήμα παραγωγοί πρέπει να παράγουν τοπικά και βιολογικά, τυπικά και παραδοσιακά προϊόντα (τα τοπικά προϊόντα στην Δημοκρατία της Τσεχίας θα πρέπει να παράγονται εντός των συνόρων της Περιφέρειας Hranicko).

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα τοπικών και βιολογικών, τυπικών, παραδοσιακών προϊόντων που παράγονται στην επιχείρηση.

63) Παροχή προϊόντων σε αγροτουριστικές επιχειρήσεις / εστιατόρια / παραδοσιακές γιορτές της περιοχής, πιστοποιημένες με το σήμα (μέρος της παραγωγής τους να διοχετεύεται στην περιοχή, έτσι ώστε να δημιουργείται μια "μικρή αλυσίδα") - υποχρεωτικό

Μέρος της παραγωγής πρέπει να παρέχεται σε τουριστικές, πιστοποιημένες με το σήμα επιχειρήσεις.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, καθώς και έγγραφα που αποδεικνύουν τη διανομή των προϊόντων και τον προορισμό (τουριστική επιχείρηση, εστιατόριο, παραδοσιακή γιορτή, άτομα).

64) Προσφορά της δυνατότητας στους τουρίστες να επισκέπτονται τις επιχειρήσεις - προαιρετικό

Οι πιστοποιημένοι με το σήμα παραγωγοί πρέπει να οργανώνουν επισκέψεις στο αγρόκτημά τους (στην περίπτωση των αγροτουριστικών μονάδων) ή στην επιχείρησή τους για τους επισκέπτες.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, και περιγραφή των οργανωμένων επισκέψεων, αρχεία επισκέψεων (ημερομηνίες, άτομα κλπ).

65) Ύπαρξη έκθεσης πιστοποιημένων προϊόντων στην επιχείρηση – προαιρετικό

Οι πιστοποιημένοι παραγωγοί πρέπει να διαθέτουν μια έκθεση εντός της επιχείρησης για την προβολή και την προώθηση των τοπικών προϊόντων.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

66) Οι παραδοσιακές γιορτές πρέπει να σχετίζονται με την περιοχή και να εστιάζουν στην προώθηση των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων της – υποχρεωτικό

α) Βιολογικά προϊόντα

Η πώληση βιολογικών προϊόντων ή γευμάτων παρασκευασμένων με βιολογικά προϊόντα, σε ποσοστό τουλάχιστον 5% του συνόλου είναι απαραίτητη στις παραδοσιακές γιορτές. Τουλάχιστον 1/3 των βιολογικών προϊόντων που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς. Η πώληση, όχι μόνο γευμάτων αλλά και προϊόντων σε άτομα θεωρείται αρκετή για να πληρεί κανείς το κριτήριο αυτό.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα και ποσοστό βιολογικών προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γευμάτων, παραστατικά αγοράς και πώλησης βιολογικών προϊόντων.

β) Γεύματα και τοπικά προϊόντα

Η χρήση ή πώληση τοπικών αλλά και τυπικών, βιολογικών και παραδοσιακών προϊόντων, σε ποσοστό τουλάχιστον 2/3 του συνόλου στις παραδοσιακές γιορτές είναι απαραίτητη. Το ποσοστό αυτό υπολογίζεται από την αξία των τοπικών προϊόντων που αγοράζονται ή πωλούνται κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης. Τουλάχιστον το 1/3 των τοπικών προϊόντων που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να προέρχεται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς. Η πώληση, όχι μόνο γευμάτων αλλά και προϊόντων σε άτομα θεωρείται αρκετή για να πληρεί κανείς το κριτήριο αυτό.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα και ποσοστό τοπικών ή/και τυπικών προϊόντων και προϊόντων που παράγονται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γευμάτων, παραστατικά αγοράς τοπικών ή/και τυπικών προϊόντων και προϊόντων από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς.

γ) Κατά τη διάρκεια των εκδηλώσεων, πρέπει να παρέχονται πληροφορίες για πιστοποιημένα προϊόντα, τουριστικές υπηρεσίες και άλλες εκδηλώσεις.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, κατάλογος πληροφοριακού υλικού.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

67) Η χρήση τοπικών προϊόντων της περιοχής, αλλά και βιολογικών, τυπικών και παραδοσιακών προϊόντων για την παρασκευή γευμάτων στα εστιατόρια είναι απαραίτητη. Η παροχή πληροφοριών για πιστοποιημένα προϊόντα, υπηρεσίες και εκδηλώσεις είναι εξίσου απαραίτητη – υποχρεωτικό

α) Γεύματα και βιολογικά προϊόντα

Η παρασκευή γευμάτων με χρήση βιολογικών προϊόντων, σε ποσοστό τουλάχιστον 5% του συνόλου στα εστιατόρια είναι απαραίτητη. Τουλάχιστον το 1/3 των βιολογικών προϊόντων που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα και ποσοστό βιολογικών προϊόντων τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γευμάτων, παραστατικά αγοράς και πώλησης βιολογικών προϊόντων.

β) Γεύματα και τοπικά προϊόντα

Η χρήση τοπικών αλλά και τυπικών, βιολογικών και παραδοσιακών προϊόντων σε ποσοστό τουλάχιστον 2/3 του συνόλου για την παρασκευή των προσφερόμενων γευμάτων στα εστιατόρια είναι απαραίτητη. Το ποσοστό αυτό υπολογίζεται από την αξία των τοπικών προϊόντων που αγοράζονται ή πωλούνται. Τουλάχιστον το 1/3 των τοπικών προϊόντων που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα και ποσοστό τοπικών ή/και τυπικών προϊόντων και προϊόντων που παράγονται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γευμάτων, παραστατικά αγοράς τοπικών ή/και τυπικών προϊόντων και προϊόντων που παράγονται από πιστοποιημένους με το σήμα παραγωγούς.

γ) Η παροχή πληροφόρησης για πιστοποιημένα προϊόντα, τουριστικές υπηρεσίες και άλλες εκδηλώσεις από τα εστιατόρια είναι απαραίτητη.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης, λίστα παρεχόμενου πληροφοριακού υλικού.

δ) Η χρήση σκευών μίας χρήσεως (π.χ. πλαστικά πιάτα, ποτήρια κλπ) από τα εστιατόρια απαγορεύεται.

Έγγραφα που επιβεβαιώνουν την τήρηση του κριτηρίου είναι: δήλωση τήρησης.

ε) Εντός του εστιατορίου πρέπει να εκτίθενται πιστοποιημένα με το σήμα προϊόντα για την προβολή και την προώθηση των τοπικών προϊόντων.