



# ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

24 Ιανουαρίου 2025

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 159

## ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 450

**Προϋποθέσεις και διαδικασία χορήγησης του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα (Ε.Σ.Π.Ε.Κ.).**

### Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Έχοντας υπόψη:

1. Την παρ. 2 του άρθρου 21 του ν. 2741/1999 «Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Ανάπτυξης και λοιπές διατάξεις» (Α' 199) σε συνδυασμό με τις διατάξεις της υποπαρ. ΙΔ.2 του άρθρου πρώτου του ν. 4254/2014 (Α' 85) για τη μεταφορά αρμοδιοτήτων του ΕΟΤ στο Υπουργείο Τουρισμού.

2. Το άρθρο 14 του ν. 4582/2018 «Θεματικός τουρισμός - Ειδικές μορφές τουρισμού - Ρυθμίσεις για τον εκσυγχρονισμό του θεσμικού πλαισίου στον τομέα του τουρισμού και της τουριστικής εκπαίδευσης - Στήριξη τουριστικής επιχειρηματικότητας και άλλες διατάξεις» (Α' 208) για τον τουρισμό γαστρονομίας.

3. Τον ν. 4727/2020 «Ψηφιακή Διακυβέρνηση (Ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/2102 και της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/1024) - Ηλεκτρονικές Επικοινωνίες (Ενσωμάτωση στο Ελληνικό Δίκαιο της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/1972) και άλλες διατάξεις» (Α' 184).

4. Το άρθρο 90 του κώδικα νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα, (π.δ. 63/2005, Α' 98) όπως διατηρήθηκε σε ισχύ με την παρ. 22 του άρθρου 119 του ν. 4622/2019 (Α' 133).

5. Το π.δ. 127/2017 «Οργανισμός Υπουργείου Τουρισμού» (Α' 157).

6. Το π.δ. 77/2023 «Σύσταση Υπουργείου και μετονομασία Υπουργείων - Σύσταση, κατάργηση και μετονομασία Γενικών και Ειδικών Γραμματειών - Μεταφορά αρμοδιοτήτων, υπηρεσιακών μονάδων, θέσεων προσωπικού και εποπτευόμενων φορέων» (Α' 130).

7. Το π.δ. 79/2023 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 131).

8. Την υπό στοιχεία ΕΞ 5708/15-11-2018 απόφαση του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης για την κατοχύρωση του νέου λογότυπου του ΕΣΠΕΚ.

9. Την ανάγκη επικαιροποίησης της υπ' αρ. 7827/02.05.2019 (Β' 1463) υπουργικής απόφασης ως προς τη

διαδικασία χορήγησης του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα, όπως τροποποιήθηκε και διαικροφώθηκε με την υπ' αρ. 4209/9-3-2021 (Β' 1159 και διόρθωση σφάλματος Β' 2095) υπουργική απόφαση.

10. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του προϋπολογισμού του Υπουργείου Τουρισμού, σύμφωνα με την υπ' αρ. 22856/30.12.2024 εισήγηση της Προϊσταμένης Γενικής Διεύθυνσης Οικονομικών και Διοικητικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Τουρισμού.

11. Το γεγονός ότι με την παρούσα τροποποιείται η υφιστάμενη διοικητική διαδικασία με Μοναδικό Αριθμό Καταχώρισης (Μ.Α.Κ.) 156310 στο Εθνικό Μητρώο Διοικητικών Διαδικασιών (ΕΜΔΔ-ΜΙΤΟΣ) και τίτλο «Εκδοση Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα», αποφασίζουμε:

### Άρθρο 1

#### Ειδικό Σήμα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα

1. Το Ειδικό Σήμα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα (Ε.Σ.Π.Ε.Κ.) θεσπίστηκε με την παρ. 2 του άρθρου 21 του ν. 2741/1999 και χορηγείται από το Υπουργείο Τουρισμού σε επιχειρήσεις εστίασης ή αναψυχής, για την προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού, κατά την έννοια του άρθρου 14 του ν. 4582/2018.

2. Το Ε.Σ.Π.Ε.Κ. πιστοποιεί ότι η συγκεκριμένη επιχείρηση: α) προσφέρει ένα ικανοποιητικό επίπεδο δεσμεύσεων που ακολουθούν ή βασίζονται στην ελληνική γαστρονομική παράδοση με έμφαση κατά περίπτωση σε τοπικές κουζίνες, β) χρησιμοποιεί σε σημαντικό βαθμό ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και προϊόντα Π.Ο.Π., γ) προωθεί συνολικά την ελληνική γαστρονομική και οινική παράδοση και παραγωγή και δ) προσφέρει ένα ικανοποιητικό επίπεδο συνολικής παροχής υπηρεσιών.

3. Το Ε.Σ.Π.Ε.Κ. χορηγείται από το Υπουργείο Τουρισμού, μετά από αίτηση της επιχείρησης και εφόσον συντρέχουν οι προϋποθέσεις και τηρούνται οι διαδικασίες της παρούσας απόφασης. Η απόκτηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. είναι προαιρετική.

4. Το Ε.Σ.Π.Ε.Κ. χορηγείται για μια τριετία στο όνομα της επιχείρησης και αφορά στη συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης ή αναψυχής για την οποία υποβλήθηκε η σχετική αίτηση. Η επιχείρηση, εφόσον επιθυμεί την ανανέωση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ., πρέπει τουλάχιστον δύο μήνες πριν από τη λήξη της τριετίας να υποβάλει αίτηση στο Υπουργείο

Τουρισμού, συνοδευόμενη από τα δικαιολογητικά που αναφέρονται στα στο άρθρο 5 της παρούσας.

#### Άρθρο 2

Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης του Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα

Η χορήγηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. γίνεται στις επιχειρήσεις εστίασης και αναψυχής που υποβάλλουν σχετική αίτηση εφόσον πληρούν: α) στην περίπτωση του διοικητικού ελέγχου, τα υποχρεωτικά κριτήρια που περιλαμβάνονται στον Πίνακα 1 του άρθρου 7 της παρούσας και β) στην περίπτωση του δειγματοληπτικού επιτόπιου ελέγχου, τα υποχρεωτικά κριτήρια που περιγράφονται στον Πίνακα 2 και λάβουν συνολική βαθμολογία όχι μικρότερη των είκοσι πέντε (25) βαθμών από τα «βαθμολογούμενα κριτήρια» που περιλαμβάνονται στον πίνακα 3 του άρθρου 8 της παρούσας. Οι πίνακες 1, 2 και 3 αποτελούν αναπόσπαστα στοιχεία της παρούσας απόφασης.

#### Άρθρο 3

Διαδικασία Χορήγησης του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα

1. Αρμόδια Υπηρεσία για τη χορήγηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. είναι το Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου & Διαμόρφωσης Προτύπων Ποιότητας της Διεύθυνσης Ποιοτικών Προτύπων της Κεντρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Τουρισμού.

2. Το Ε.Σ.Π.Ε.Κ. χορηγείται από το Υπουργείο Τουρισμού κατόπιν ελέγχου των απαραίτητων δικαιολογητικών του άρθρου 5 καθώς και της συμπλήρωσης της λίστας ελέγχου (Πίνακας 1) του άρθρου 7, όπου περιγράφονται τα υποχρεωτικά κριτήρια για την απόκτηση του Σήματος.

3. Ειδικά συλλογικά όργανα ελέγχου συγκροτούνται με απόφαση του Υπουργού Τουρισμού και πραγματοποιούν δειγματοληπτικούς επιτόπιους ελέγχους σε ποσοστό τουλάχιστον 20% των ετήσιων σημάτων ποιότητας που χορηγήθηκαν. Ο έλεγχος εκ μέρους των ειδικών συλλογικών οργάνων έγκειται στη διαπίστωση της συνδρομής των προϋποθέσεων του άρθρου 2 της παρούσας για τη χορήγηση του Σήματος, όπως περιγράφονται στους πίνακες 2 και 3 του άρθρου 8 της παρούσας. Τα Ειδικά Συλλογικά Όργανα αποτελούνται από δύο υπαλλήλους του Υπουργείου Τουρισμού και έναν εκπρόσωπο της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Εστιατόρων Ελλάδας (ΠΟΕΣΕ), ή, εν αδυναμία τούτου προς άσκηση των καθηκόντων του, από έναν εκπαιδευτικό, μόνιμο ή αορίστου χρόνου, του Υπουργείου Τουρισμού. Το κόστος των προς δοκιμή φαγητών και κρασιών βαρύνει την επιχείρηση. Οι υπάλληλοι του Υπουργείου Τουρισμού που συμμετέχουν στα ειδικά συλλογικά όργανα, έχουν υποχρεωτικά παρακολουθήσει πιστοποιημένο επιμορφωτικό πρόγραμμα στην "Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων" του Ινστιτούτου Επιμόρφωσης του Ε.Κ.Δ.Δ.Α. ή άλλου πιστοποιημένου Κέντρου Δια Βίου Μάθησης. Οι εκπρόσωποι της ΠΟΕΣΕ επιλέγονται από σχετική κατάσταση που υποβάλλει κάθε χρόνο η ΠΟΕΣΕ.

4. Η επιλογή της μεθόδου της δειγματοληψίας καθώς και του τελικού ποσοστού των ελέγχων πραγματοποιείται κατόπιν τεκμηριωμένης εισήγησης της αρμόδιας

Υπηρεσίας και αποτελεί συνάρτηση του συνολικού αριθμού των χορηγήσεων Ε.Σ.Π.Ε.Κ. και της γεωγραφικής διασποράς των επιχειρήσεων που έλαβαν σχετικό σήμα. Η σχετική εισήγηση και ο προγραμματισμός των ελέγχων πραγματοποιείται μέσα στο α' τρίμηνο κάθε οικονομικού έτους και εγκρίνεται από το αρμόδιο όργανο. Ο επιτόπιος έλεγχος του συλλογικού οργάνου μπορεί να οδηγήσει σε άμεση ανάκληση του Σήματος, εάν κάποια από τις προϋποθέσεις των άρθρων 2 και 8 (Πίνακας 2 και 3) της παρούσας δεν τηρείται και εάν δεν ισχύουν πλέον τα κριτήρια του άρθρου 7 (Πίνακας 1) της παρούσας, που οδήγησαν στην αρχική χορήγηση του Σήματος.

5. Σε περίπτωση απόρριψης της αίτησης χορήγησης του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. από την αρμόδια Υπηρεσία κατόπιν ελέγχου των απαραίτητων δικαιολογητικών, η επιχείρηση μπορεί να υποβάλει νέα αίτηση για έλεγχο, εφόσον συμμορφωθεί με τους όρους και τις προϋποθέσεις χορήγησης του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. κατά τις διατάξεις της παρούσας και σύμφωνα με τις υποδείξεις της Υπηρεσίας.

6. Σε περίπτωση χορήγησης Σήματος από την αρμόδια Υπηρεσία και διαπιστωθεί κατά τον επιτόπιο έλεγχο από το συλλογικό όργανο ελέγχου ότι δεν πληρούνται οι προϋποθέσεις χορήγησης του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. σε συνέχεια υποβολής σχετικής Έκθεσης Ελέγχου, το Σήμα ανακαλείται άμεσα από την αρμόδια Υπηρεσία και η επιχείρηση μπορεί να υποβάλει εκ νέου αίτημα χορήγησης του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. μετά την πάροδο της πενταετίας. Στην περίπτωση αυτή, η επιχείρηση ουδεμία αξίωση έχει κατά του Υπουργείου Τουρισμού.

7. Η αρμόδια Υπηρεσία εντός είκοσι οκτώ (28) ημερών από την ημερομηνία υποβολής της σχετικής αίτησης και του συνόλου των προβλεπόμενων δικαιολογητικών/ παραστατικών εκδίδει σχετική Απόφαση και χορηγεί το Ειδικό Σήμα Ποιότητας Ελληνικής Κουζίνας. Αν παρέλθει άπρακτη η ανωτέρω προθεσμία τεκμαίρεται η χορήγηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ., σύμφωνα με την παρ. 4 του άρθρου 14 του ν. 3844/2010 (Α' 63) και ο αιτών μπορεί να ζητήσει σχετική βεβαίωση από την Υπηρεσία.

#### Άρθρο 4

Ανάκληση του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα

Εκτός από τις περιπτώσεις που ρητά αναφέρονται στο άρθρο 3, το Ειδικό Σήμα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα ανακαλείται και στις παρακάτω περιπτώσεις:

α. Αλλαγή στην άδεια λειτουργίας της επιχείρησης εστίασης.

β. Μετακόμιση (στην περίπτωση αυτή το Σήμα χορηγείται με σύντομη διαδικασία, εφόσον συντρέχουν οι σχετικές με την εγκατάσταση προϋποθέσεις και εφόσον στη νέα επιχείρηση δεν έχουν μεταβληθεί οι σχετικές με τους λοιπούς όρους και προϋποθέσεις της παρούσας συνθήκες).

γ. Αλλαγή του χαρακτήρα της επιχείρησης εστίασης (π.χ. από ελληνική σε κινεζική κουζίνα) ή αλλαγή του συνόλου του καταλόγου εδεσμάτων χωρίς την ενημέρωση της Διεύθυνσης Ποιοτικών Προτύπων του Υπουργείου Τουρισμού (π.χ. από ελληνικό σε διεθνές μενού).

Άρθρο 5  
Δικαιολογητικά χορήγησης Ειδικού Σήματος  
Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα

Η αίτηση για τη χορήγηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. υποβάλλεται από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις στη Διεύθυνση Ποιοτικών Προτύπων του Υπουργείου Τουρισμού ή στις οικείες Περιφερειακές Υπηρεσίες Τουρισμού (Π.Υ.Τ.) του Υπουργείου Τουρισμού, οι οποίες τη διαβιβάζουν στην Κεντρική Υπηρεσία. Η αίτηση συνοδεύεται από τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

α. Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 ότι πληρούνται οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 2 και έχουν ληφθεί υπόψη τα κριτήρια του άρθρου 7 της παρούσας απόφασης.

β. Φωτοαντίγραφο της άδειας λειτουργίας της επιχείρησης εστίασης ή αναψυχής ή του μοναδικού αριθμού γνωστοποίησης.

γ. Αντίγραφο καταλόγου εδεσμάτων (στα ελληνικά και αγγλικά) που ακολουθούν ή βασίζονται σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π.. Η επιχείρηση ενθαρρύνεται να προσαρμόζει τον κατάλογο στα εποχικά προϊόντα και εδέσματα, εφόσον τηρούνται οι σχετικοί όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 2 και τα κριτήρια του άρθρου 7 της παρούσας και μετά από ενημέρωση της αρμόδιας Υπηρεσίας του Υπουργείου Τουρισμού.

δ. Αντίγραφο καταλόγου εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών και αποσταγμάτων κατά προτίμηση από την αμπελουργική ζώνη στην οποία βρίσκεται το εστιατόριο (στα ελληνικά και αγγλικά).

ε. Αντίγραφο καταλόγου τουλάχιστον τριών γευμάτων (set menu) που ακολουθούν ή βασίζονται σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π. (στα ελληνικά και αγγλικά).

στ. Πρόσφατα πιστοποιητικά απολύμανσης, απεντόμωσης, μυοκτονίας καθώς και τυχόν ύπαρξη πιστοποιητικού HACCP.

ζ. Πιστοποιητικό του υπεύθυνου του εστιατορίου για την παρακολούθηση σεμιναρίου στην «Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων» του οδηγού ΕΦΕΤ από πιστοποιημένο από τον ΕΦΕΤ φορέα ή εκπαιδευτή.

η. Απόδειξη κατάθεσης παραβόλου ύψους €100,00 υπέρ του Ελληνικού Δημοσίου (ΑΛΕ 1450189001). Το παράβολο διατίθεται ηλεκτρονικά μέσω της εφαρμογής e-παραβόλο.

Άρθρο 6  
Ηλεκτρονικό Μητρώο Ειδικών Σημάτων  
Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα

1. Στη Διεύθυνση Ποιοτικών Προτύπων του Υπουργείου Τουρισμού τηρείται Ηλεκτρονικό Μητρώο Ειδικών Σημάτων Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα, όπου καταχωρίζονται οι αποφάσεις χορήγησης του Ε.Σ.Π.Ε.Κ., με τα δικαιολογητικά που τις συνοδεύουν και καταχωρούνται τα εξής δεδομένα: επωνυμία της επιχείρησης, όνομα νόμιμου εκπροσώπου, Αριθμός Φορολογικού Μητρώου, ταχυδρομική διεύθυνση, τηλέφωνα επικοινωνίας, ιστοσελίδα.

2. Το Υπουργείο Τουρισμού δύναται να αναρτά στην ιστοσελίδα του (website), σε ψηφιακές πύλες (portals), σε εφαρμογές (applications) και σε λογαριασμούς μέσω κοινωνικής δικτύωσης (social media) που διαχειρίζεται το ίδιο ή εποπτευόμενα από αυτό Νομικά Πρόσωπα ή εταιρείες κατάλογο με την επωνυμία των επιχειρήσεων που κατέχουν Ειδικό Σήμα Ποιότητας Ελληνική Κουζίνα, την ακριβή τους διεύθυνση, στοιχεία επικοινωνίας (τηλέφωνο, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, ιστοσελίδα) για την ενημέρωση των επισκεπτών.

Άρθρο 7  
Λίστα Ελέγχου για διοικητικό έλεγχο

Η λίστα ελέγχου περιλαμβάνει τα υποχρεωτικά κριτήρια, δηλαδή τις ελάχιστες υποχρεωτικές προϋποθέσεις για τη χορήγηση του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα. Τα κριτήρια αυτά είναι συνολικά δεκατρία (13). Η αξιολόγησή τους γίνεται με απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ, όπου το ΝΑΙ σημαίνει ότι το εστιατόριο ικανοποιεί επαρκώς το εξεταζόμενο κριτήριο, ενώ το ΟΧΙ σημαίνει ότι το εξεταζόμενο κριτήριο δεν ικανοποιείται. Η μη συμμόρφωση του εστιατορίου έστω και σε ένα από τα προαναφερόμενα υποχρεωτικά κριτήρια αποτελεί λόγο απόρριψης της επιχείρησης.

Πίνακας 1: Υποχρεωτικά κριτήρια Λίστα Ελέγχου

| Λίστα Ελέγχου |   |       |     |   |
|---------------|---|-------|-----|---|
| α/α           | Περιγραφή κριτηρίου   | Τιμές |     | Παρατηρήσεις  |
| K.1           | Προσφορά τουλάχιστον επτά (7) εδεσμάτων ελληνικής ή τοπικής κουζίνας που ακολουθούν ελληνικές παραδοσιακές συνταγές ανάλογα με τον γεωγραφικό χάρτη της επιχείρησης/ περιφέρεια ή βασίζονται σε αυτές. Σε κάθε περίπτωση τα παρεχόμενα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» θα πρέπει να χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π.. | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το Εδεσματολόγιο του εστιατορίου, καθώς και σχετικά τιμολόγια.<br>Τα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» μπορούν είτε α) να επιλέγονται μέσα από τον γαστρονομικό χάρτη που θα δημιουργηθεί στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Τουρισμού είτε β) να προτείνονται από τις επιχειρήσεις με την κατάλληλη τεκμηρίωση για τη γνησιότητα της προέλευσής τους. Μέχρι την ολοκλήρωση του γαστρονομικού χάρτη, ακολουθείται η διαδικασία που περιγράφεται στην περίπτωση β' του προηγούμενου εδαφίου. |
| K.2           | Προσφορά «ελληνικής σαλάτας» κατά τους θερινούς μήνες. Η "ελληνική σαλάτα" περιλαμβάνεται στα επτά (7) υποχρεωτικά εδέσματα που αναφέρονται στο κριτήριο K.1.   | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το Εδεσματολόγιο του εστιατορίου.<br>Η «Ελληνική Σαλάτα» παρουσιάζεται με τη συμπληρωματική περιγραφή: "τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, τυρί φέτα Π.Ο.Π. και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο), και θα περιλαμβάνει τα υλικά αυτά, σερβίρεται δε φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η ελληνική σαλάτα είναι δυνατόν να εμπλουτίζεται με άλλα υλικά (π.χ. καπαρόφυλλα, αντζούγιες κ.α.).  |
| K.3           | Επιπλέον των επτά (7) εδεσμάτων, προσφέρεται ένα τουλάχιστον μενού τριών (3) γευμάτων (set menu) που ακολουθούν ή βασίζονται σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π.  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το μενού των τριών (3) γευμάτων (set menu).<br>Τα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» μπορούν είτε α) να επιλέγονται μέσα από τον γαστρονομικό χάρτη που θα δημιουργηθεί στην ιστοσελίδα του Υπουργείου είτε β) να προτείνονται από τις επιχειρήσεις με την κατάλληλη τεκμηρίωση για τη γνησιότητα της προέλευσής τους. Μέχρι την ολοκλήρωση του γαστρονομικού χάρτη, ακολουθείται η διαδικασία που περιγράφεται στην περίπτωση β' του Κριτηρίου 1.                                       |
| K.4           | Προσφορά τουλάχιστον τεσσάρων (4) ελληνικών τυριών, με έμφαση κατά περίπτωση σε τοπικές παραγωγές. Σε περίπτωση που προσφέρεται φέτα, αυτή είναι μόνο ελληνικής παραγωγής και αποκλειστικά Π.Ο.Π. ενώ αποκλείεται η προσφορά τύπων τυριού υποκατάστατων της φέτας (π.χ. λευκό τυρί).  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το Εδεσματολόγιο του εστιατορίου καθώς και σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου.<br>Ελέγχεται ότι τα τυροκομικά προϊόντα Π.Ο.Π. προέρχονται αποκλειστικά από τους εγγεγραμμένους στο «Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. για ζωικά προϊόντα» του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ ή εμπορικές επιχειρήσεις που διαθέτουν τα προϊόντα των επιχειρήσεων του παραπάνω καταλόγου.  |
| K.5           | Χρησιμοποίηση αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιολάδου ελληνικής παραγωγής για τα μαγειρευτά (εφόσον η συνταγή και η παράδοση προβλέπει χρήση ελαιόλαδου) και έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ελληνικής παραγωγής για τις σαλάτες νωπές ή βραστές, με σχετική μνεία στους τιμοκαταλόγους των επιχειρήσεων εστίασης (ενημέρωση καταναλωτών).                                    | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχονται σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου, όπου αναγράφεται η προέλευση του ελαιολάδου καθώς και ο κατάλογος του εστιατορίου, όπου γίνεται η σχετική αναφορά στη χρήση του ελληνικού ελαιολάδου.   |

|      |   |     |     |  |
|------|---|-----|-----|--|
| K.6  | Αν οι υποψήφιοι για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεις προσφέρουν πατάτες τηγανητές, πρέπει να προσφέρουν "ελληνική πατάτα τηγανητή" σε ελαιόλαδο ή έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με την υποχρεωτική ένδειξη στους τιμοκαταλόγους, ενώ αποκλείεται η προτηγανισμένη πατάτα. | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχονται σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου, όπου αναγράφεται η προέλευση της πρώτης ύλης (π.χ. πατάτα Νάξου) καθώς και ο κατάλογος του εστιατορίου, όπου γίνεται η σχετική αναφορά.  |
| K.7  | Προσφορά ελληνικού καφέ που παρασκευάζεται στη φωτιά ή στη χόβολη και όχι στον ατμό.  | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχονται σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου καθώς και ο κατάλογος του εστιατορίου, όπου γίνεται η σχετική αναφορά. Σε περίπτωση εστιατορίου εντός ξενοδοχειακής μονάδας δύναται να προσκομίζεται ο κατάλογος του μπαρ όπου προσφέρεται ο ελληνικός καφές παρασκευασμένος στη φωτιά ή στη χόβολη.  |
| K.8  | Οι υποψήφιοι για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον από 3 επιλογές εμφιαλωμένων οίνων και 3 επιλογές εμφιαλωμένων αποσταγμάτων από Έλληνες παραγωγούς και κατά προτίμηση από την αμπελουργική ζώνη στην οποία βρίσκεται το εστιατόριο.    | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται ο κατάλογος των κρασιών καθώς και σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου.   |
| K.9  | Ο κατάλογος των υποψήφιων για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεων περιλαμβάνει σύντομη περιγραφή των παραδοσιακών εδεσμάτων για τυχόν αλλεργιογόνα στοιχεία.   | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Η περιγραφή θα αναφέρει προέλευση και βασικά υλικά. Ο κατάλογος να είναι στα ελληνικά και τα αγγλικά τουλάχιστον.  |
| K.10 | Η λίστα οίνου και αποσταγμάτων περιλαμβάνει σύντομη περιγραφή των ελληνικών οίνων και αποσταγμάτων.   | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Η περιγραφή να αναφέρει προέλευση και χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή της παρασκευής. Ο κατάλογος να είναι στα ελληνικά και στα αγγλικά τουλάχιστον. Ειδικά για τα χύμα κρασιά να εφαρμόζεται η υπ' αρ. 91354/24-8-2017 υπουργική απόφαση (Β' 2983).  |
| K.11 | Συνθήκες άψογης καθαριότητας στις αίθουσες και υπαίθριους χώρους εστίασης, των εγκαταστάσεων και εξοπλισμού, στους χώρους παρασκευής, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων καθώς και στους χώρους υγιεινής.  | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Εξετάζονται πιστοποιητικά απολύμανσης, απεντόμωσης, μυοκτονίας καθώς και η ύπαρξη πιστοποιητικού HACCP.  |
| K.12 | Οδηγοί ΕΦΕΤ, τήρηση προδιαγραφών ασφάλειας τροφίμων και εκπαίδευση προσωπικού στους όρους υγιεινής όπως περιγράφονται στους οδηγούς.  | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Εξετάζονται: Πιστοποιητικά παρακολούθησης σεμιναρίου για την «Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων» του οδηγού ΕΦΕΤ από πιστοποιημένο από τον ΕΦΕΤ φορέα ή εκπαιδευτή. Ισχύουν οι εξαιρέσεις από την παραπάνω υποχρέωση όπως προκύπτουν από την υπ' αρ. 14203/7.11.2017 εγκύκλιο του ΕΦΕΤ «Οδηγίες εφαρμογής της υπ. αριθ. 14708/2007 (Β' 1616) υπουργικής απόφασης όπως τροποποιήθηκε και ισχύει». |
| K.13 | Τήρηση κανόνων υγιεινής από το προσωπικό  | ΝΑΙ | ΟΧΙ | Υπεύθυνη δήλωση του υπευθύνου του εστιατορίου ότι το προσωπικό έχει λάβει γνώση και έχει εκπαιδευτεί από τον ίδιο για τους όρους υγιεινής και ασφάλειας στον χειρισμό των τροφίμων.  |

Γενική παρατήρηση: Η επιχείρηση ενθαρρύνεται να προσαρμόζει τον κατάλογο στα εποχικά προϊόντα και εδέσματα, εφόσον τηρούνται οι σχετικοί όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 2 και του άρθρου 7 της παρούσας και μετά από ενημέρωση της αρμόδιας Υπηρεσίας του Υπουργείου Τουρισμού.

#### Άρθρο 8

#### Λίστα Ελέγχου για Επιτόπιο έλεγχο από Ειδικά Συλλογικά όργανα Ελέγχου

Για τον επιτόπιο έλεγχο που πραγματοποιείται από Ειδικά Συλλογικά Όργανα Ελέγχου συμπληρώνεται η παρακάτω λίστα ελέγχου:

#### Πίνακας 2: Υποχρεωτικά κριτήρια

Τα υποχρεωτικά κριτήρια, είναι οι ελάχιστες υποχρεωτικές προϋποθέσεις για τη χορήγηση του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα. Τα κριτήρια αυτά είναι συνολικά 20 και δεν βαθμολογούνται. Η αξιολόγηση τους γίνεται με απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ, όπου το ΝΑΙ σημαίνει ότι το εστιατόριο ικανοποιεί επαρκώς το εξεταζόμενο κριτήριο, ενώ το ΟΧΙ σημαίνει ότι το εξεταζόμενο κριτήριο δεν ικανοποιείται. Η μη συμμόρφωση του εστιατορίου, έστω και με ένα από τα προαναφερόμενα υποχρεωτικά κριτήρια, αποτελεί λόγο απόρριψης της επιχείρησης.

| Α. Κατηγορία: Προσφορά εδεσμάτων Ελληνικής Κουζίνας και ελληνικών προϊόντων |   |       |     |   |
|---|---|-------|-----|---|
| α/α   | Περιγραφή κριτηρίου   | Τιμές |     | Παρατηρήσεις  |
| K.1   | Προσφορά τουλάχιστον επτά (7) εδεσμάτων ελληνικής ή τοπικής κουζίνας που ακολουθούν ελληνικές παραδοσιακές συνταγές ανάλογα με τον γεωγραφικό χάρτη της επιχείρησης/ περιφέρεια ή βασίζονται σε αυτές. Σε κάθε περίπτωση τα παρεχόμενα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» θα πρέπει να χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π.. | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το Εδεσματολόγιο του εστιατορίου, καθώς και σχετικά τιμολόγια.<br>Τα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» μπορούν είτε α) να επιλέγονται μέσα από τον γαστρονομικό χάρτη που θα δημιουργηθεί στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Τουρισμού είτε β) να προτείνονται από τις επιχειρήσεις με την κατάλληλη τεκμηρίωση για τη γνησιότητα της προέλευσής τους. Μέχρι την ολοκλήρωση του γαστρονομικού χάρτη, ακολουθείται η διαδικασία που περιγράφεται στην περίπτωση β' του προηγούμενου εδαφίου. |
| K.2   | Προσφορά «ελληνικής σαλάτας» κατά τους θερινούς μήνες. Η "ελληνική σαλάτα" περιλαμβάνεται στα επτά (7) υποχρεωτικά εδέσματα που αναφέρονται στο κριτήριο K.1.   | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το Εδεσματολόγιο του εστιατορίου.<br>Η «Ελληνική Σαλάτα» παρουσιάζεται με τη συμπληρωματική περιγραφή: "τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, τυρί φέτα Π.Ο.Π. και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο), και θα περιλαμβάνει τα υλικά αυτά, σερβίρεται δε φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η ελληνική σαλάτα είναι δυνατόν να εμπλουτίζεται με άλλα υλικά (π.χ. καπαρόφυλλα, αντζούγιες κ.α.).  |
| K.3   | Επιπλέον των επτά (7) εδεσμάτων, προσφέρεται ένα τουλάχιστον μενού τριών (3) γευμάτων (set menu) που ακολουθούν ή βασίζονται σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π..   | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το μενού των τριών (3) γευμάτων (set menu).<br>Τα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» μπορούν είτε α) να επιλέγονται μέσα από τον γαστρονομικό χάρτη που θα δημιουργηθεί στην ιστοσελίδα του Υπουργείου είτε β) να προτείνονται από τις επιχειρήσεις με την κατάλληλη τεκμηρίωση για τη γνησιότητα της προέλευσής τους. Μέχρι την ολοκλήρωση του γαστρονομικού χάρτη, ακολουθείται η διαδικασία που περιγράφεται στην περίπτωση β' του Κριτηρίου 1.                                       |
| K.4   | Προσφορά τουλάχιστον τεσσάρων (4) ελληνικών τυριών, με έμφαση κατά περίπτωση σε τοπικές παραγωγές. Σε περίπτωση που προσφέρεται φέτα, αυτή είναι μόνο ελληνικής παραγωγής και αποκλειστικά Π.Ο.Π. ενώ αποκλείεται η προσφορά τύπων τυριού υποκατάστατων της φέτας (π.χ. λευκό τυρί).  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται το Εδεσματολόγιο του εστιατορίου καθώς και σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου.<br>Ελέγχεται ότι τα τυροκομικά προϊόντα Π.Ο.Π. προέρχονται αποκλειστικά από τους εγγεγραμμένους στο «Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. για ζωικά προϊόντα» του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ ή εμπορικές επιχειρήσεις που διαθέτουν τα προϊόντα των επιχειρήσεων του παραπάνω καταλόγου.  |

| K.5   | Χρησιμοποίηση αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιόλαδου ελληνικής παραγωγής για τα μαγειρευτά (εφόσον η συνταγή και η παράδοση προβλέπει χρήση ελαιόλαδου) και έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ελληνικής παραγωγής για τις σαλάτες νωπές ή βραστές, με σχετική μνεία στους τιμοκαταλόγους των επιχειρήσεων εστίασης (ενημέρωση καταναλωτών).   | NAI   | OXI | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχονται σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου, όπου αναγράφεται η προέλευση του ελαιολάδου καθώς και ο κατάλογος του εστιατορίου, όπου γίνεται η σχετική αναφορά στη χρήση του ελληνικού ελαιολάδου.   |
|---|--|-------|-----|---|
| K.6   | Αν οι υποψήφιοι για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεις προσφέρουν πατάτες τηγανητές, πρέπει να προσφέρουν "ελληνική πατάτα τηγανητή" σε ελαιόλαδο ή έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με την υποχρεωτική ένδειξη στους τιμοκαταλόγους, ενώ αποκλείεται η προτηγανισμένη πατάτα.  | NAI   | OXI | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχονται σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου, όπου αναγράφεται η προέλευση της πρώτης ύλης (π.χ. πατάτα Νάξου) καθώς και ο κατάλογος του εστιατορίου, όπου γίνεται η σχετική αναφορά.   |
| K.7   | Προσφορά ελληνικού καφέ που παρασκευάζεται στη φωτιά ή στη χόβολη και όχι στον ατμό.   | NAI   | OXI | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχονται σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου.<br>Σε περίπτωση εστιατορίου εντός ξενοδοχειακής μονάδας δύναται να προσκομίζεται ο κατάλογος του μπαρ όπου προσφέρεται ο ελληνικός καφές παρασκευασμένος στη φωτιά ή στη χόβολη.<br>Συνιστάται το σερβίρισμα με τον παραδοσιακό τρόπο, με το μπρίκι στο τραπέζι συνοδευόμενο με αρτύματα. |
| K.8   | Το κουβέρ περιλαμβάνει ελιές, ή/ και πάστα ελιάς, ή/ και τοπικό ορεκτικό. Βούτυρο ελληνικής παραγωγής μπορεί να παρέχεται μόνο εφόσον ζητηθεί.   | NAI   | OXI |   |
| K.9   | Οι υποψήφιοι για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον από 3 επιλογές εμφιαλωμένων οίνων και 3 επιλογές εμφιαλωμένων αποσταγμάτων από Έλληνες παραγωγούς και κατά προτίμηση από την αμπελοοικονομική ζώνη στην οποία βρίσκεται το εστιατόριο.   | NAI   | OXI | Για την πλήρωση του Κριτηρίου ελέγχεται ο κατάλογος των κρασιών καθώς και σχετικά τιμολόγια του εστιατορίου. Ο κατάλογος να είναι στα ελληνικά και τα αγγλικά τουλάχιστον.  |
| B. Κατηγορία: παρουσίαση, προβολή, προώθηση της ελληνικής γαστρονομικής και οινικής παράδοσης |  |       |     |   |
| α/α   | Περιγραφή κριτηρίου  | Τιμές |     | Παρατηρήσεις  |
| K.10  | Το Ειδικό Σήμα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα αναρτάται σε εμφανές σημείο του χώρου, στις ηλεκτρονικές ιστοσελίδες του τουριστικού καταλύματος καθώς και στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης όπου έχει παρουσία το κατάλυμα. Ο λογότυπος του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα εμφανίζεται στο εδρασηματολόγιο της επιχείρησης ως σήμανση των εδεσμάτων και του μενού ελληνικής / τοπικής κουζίνας. | NAI   | OXI |   |

|   |   |       |     |   |
|---|---|-------|-----|---|
| K.11  | Ο κατάλογος των υποψήφιων για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεων περιλαμβάνει σύντομη περιγραφή των παραδοσιακών εδεσμάτων για τυχόν αλλεργιογόνα στοιχεία  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Η περιγραφή θα αναφέρει προέλευση και βασικά υλικά. Ο κατάλογος να είναι στα ελληνικά και τα αγγλικά τουλάχιστον.   |
| K.12  | Η λίστα οίνου και αποσταγμάτων περιλαμβάνει σύντομη περιγραφή των ελληνικών οίνων και αποσταγμάτων.   | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Η περιγραφή να αναφέρει προέλευση και χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή της παρασκευής. Ο κατάλογος να είναι στα ελληνικά και τα αγγλικά τουλάχιστον. Ειδικά για τα χύμα κρασιά να εφαρμόζεται η με αριθμό 91354/24-8-2017 Υπουργική Απόφαση (Β' 2983).  |
| K.13  | Οι κατά περίπτωση υπεύθυνοι για το σέρβις των πελατών θα πρέπει να είναι ορθά εκπαιδευμένοι και ενημερωμένοι ώστε να είναι ικανοί να παρουσιάζουν και να προωθούν σωστά τα εδέσματα της ελληνικής κουζίνας καθώς και τις επιλογές ελληνικού οίνου και αποσταγμάτων που περιλαμβάνει το μενού του εστιατορίου. | ΝΑΙ   | ΟΧΙ |   |
| Γ. Κατηγορία: Συνολικό επίπεδο και εικόνα παρουσίασης |   |       |     |   |
| a/a   | Περιγραφή κριτηρίου   | Τιμές |     | Παρατηρήσεις  |
| K.14  | Συνθήκες άψογης καθαριότητας στις αίθουσες και υπαίθριους χώρους εστίασης.  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Εξετάζονται: Πάτωμα, τοίχοι, οροφή, έπιπλα, φωτιστικά, εξοπλισμός υπαίθριου χώρου, (φωτιστικά, πέργκολες, τέντες), οι χώροι στάθμευσης κλπ.   |
| K.15  | Συνθήκες άψογης καθαριότητας των εγκαταστάσεων και εξοπλισμού, στους χώρους παρασκευής, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων.  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Εξετάζονται: Πάγκοι, ψυγεία, μαγειρικά σκεύη, υγειονομικές γωνιές, επιφάνειες κοπής, εργαλεία, σχάρες, φούρνοι, φριτέζες, πιατοθήκες, πιάτα, πατώματα, πλακάκια, οροφή, απορροφητήρες, υλικά συσκευασίας και αποθήκευσης, χώροι αποθήκευσης (ερμάρια, συρτάρια), αποθήκες (ημερομηνία λήξης στις αποθηκευμένες πρώτες ύλες, κλπ.  |
| K.16  | Συνθήκες άψογης καθαριότητας στους χώρους υγιεινής.   | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Εξετάζονται: Καθαριότητα, συντήρηση, επάρκεια υποδομών, εξοπλισμού και αναλωσίμων (Χαρτί, στεγνωτήρες, αποσμητικά, σαπούνι, απολυμαντικά)   |
| K.17  | Οδηγοί ΕΦΕΤ, τήρηση προδιαγραφών ασφάλειας τροφίμων και εκπαίδευση προσωπικού στους όρους υγιεινής όπως περιγράφονται στους οδηγούς.  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Εξετάζονται: Πιστοποιητικά παρακολούθησης σεμιναρίου για την «Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων» του οδηγού ΕΦΕΤ από πιστοποιημένο από τον ΕΦΕΤ φορέα ή εκπαιδευτή. Ισχύουν οι εξαιρέσεις από την παραπάνω υποχρέωση όπως προκύπτουν από τη με α.π. 14203/7.11.2017 Εγκύκλιο του ΕΦΕΤ «Οδηγίες εφαρμογής της υπ. αριθ. 14708/2007 (Β' 1616) Υπουργικής Απόφασης όπως τροποποιήθηκε και ισχύει». |
| K.18  | Τήρηση κανόνων υγιεινής από το προσωπικό  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Υπεύθυνη δήλωση του υπευθύνου του εστιατορίου ότι το προσωπικό έχει λάβει γνώση και έχει εκπαιδευτεί από τον ίδιο για τους όρους υγιεινής και ασφάλειας στον χειρισμό των τροφίμων.   |
| K.19  | Ποιότητα εξοπλισμού   | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Εξετάζονται: Η αρτιότητα, η ποιότητα και η συντήρηση του εστιατορικού εξοπλισμού (τραπέζια, καρέκλες, τραπεζομάνηλα, πιάτα, ποτήρια, κουτάλια, μαχαίρια, πιρούνια κλπ.). Αποκλείεται η χρησιμοποίηση ευτελών πλαστικών τραπεζομάνηλων, πλαστικών πιάτων και ευτελών πλαστικών καθισμάτων. Το σερβίρισμα του κρασιού πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα για τον σκοπό αυτό ποτήρια.              |
| K.20  | Αρτιότητα εγκαταστάσεων και εξοπλισμού  | ΝΑΙ   | ΟΧΙ | Εξετάζονται: Η αρτιότητα και η σωστή συντήρηση των ηλεκτρολογικών και των υδραυλικών εγκαταστάσεων καθώς και ο εξοπλισμός του παρασκευαστηρίου.   |

Γενική παρατήρηση: Η επιχείρηση ενθαρρύνεται να προσαρμόζει τον κατάλογο στα εποχικά προϊόντα και εδέσματα, εφόσον τηρούνται οι σχετικοί όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 2 και του άρθρου 8 της παρούσας και μετά από ενημέρωση της αρμόδιας Υπηρεσίας του Υπουργείου Τουρισμού.

Πίνακας 3: Βαθμολογούμενα κριτήρια

Τα κριτήρια που τίθενται βαθμολογούνται το καθένα χωριστά με βάση την κλίμακα 1 έως 5. Η επιχείρηση καθίσταται επιλέξιμη για τη λήψη του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. εφόσον λάβει από τα βαθμολογούμενα κριτήρια συνολική βαθμολογία όχι μικρότερη των είκοσι πέντε (25) βαθμών. Τα βαθμολογούμενα κριτήρια έχουν ως εξής:

| α/α  | Περιγραφή κριτηρίου   | Τιμές |   |   |   |   |
|------|---|-------|---|---|---|---|
|      |   | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.21 | Ποιότητα δομικών υλικών, υλικών διακόσμησης και επίπλωσης.<br>Εξετάζεται: Η σωστή συντήρηση ανοιγμάτων - κουφωμάτων (πόρτες, παράθυρα, κουφώματα, διαχωριστικά), δομικών στοιχείων (υλικά δαπέδου, τοίχων, οροφής, επενδύσεις, η επάρκεια φωτισμού, ο διαχωρισμός χώρων (π.χ. εισόδου, WC, κουζίνας από κύριο χώρο).  | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.22 | Ποιότητα χώρου εστίασης (Άνεση αίθουσας).<br>Εξετάζονται: Άνεση χώρου πελατών. Σωστή λειτουργία του συστήματος θέρμανσης, ψύξης και εξαερισμού. Καθαρότητα της ατμόσφαιρας Ύπαρξη βεστιαρίου. Άνεση στην εξυπηρέτηση τραπεζιών. Μετάβαση πελατών σε άλλους χώρους χωρίς ενόχληση των άλλων. Θόρυβοι (εξωτερικός - εσωτερικός από κουζίνα, εξαερισμός). Μουσική. | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.23 | Ποικιλία εδεσμάτων Ελληνικής Κουζίνας.<br>Εξετάζονται: Η ύπαρξη στον κατάλογο εδεσμάτων που ακολουθούν ή βασίζονται σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές επιπλέον των υποχρεωτικών (όπως αυτά περιγράφονται στα κριτήρια K.1, K.2., K.3) καθώς και η πρωτοτυπία και η ποιότητα του καταλόγου.   | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.24 | Ποικιλία οίνου και αποσταγμάτων.<br>Εξετάζονται: Η ποικιλία ελληνικών εμφιαλωμένων οίνων και εμφιαλωμένων αποσταγμάτων.   | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.25 | Ποιότητα και παρουσίαση εδεσμάτων.<br>Εξετάζονται: Η τεχνική της παρασκευής (θερμοκρασία-φαντασία - πρωτοτυπία πιάτων), η παρουσίαση και το σερβίρισμά τους.  | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.26 | Προσφορά τοπικών προϊόντων.<br>Πρόσθετη αξιολόγηση θα έχουν όσες επιχειρήσεις εστίασης χρησιμοποιούν συστηματικά ελληνικά τοπικά προϊόντα όπως: κρέατα, τυριά, λαχανικά, φρούτα, λάδι, βούτυρο, λοιπές πρώτες ύλες.   | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.27 | Προσφορά καλού ψωμιού ή χειροποίητου φύλλου για ελληνικές παραδοσιακές πίτες.<br>Εξετάζεται: Η προσφορά φρέσκου καλού ψωμιού τόσο τις καθημερινές όσο και τα Σαββατοκύριακα καθώς και η προσφορά τουλάχιστον μιας ποικιλίας «μαύρου» ψωμιού. Σε περίπτωση που επιχείρηση παρασκευάζει μόνη της καλής ποιότητας ψωμί, τότε βαθμολογείται με άριστα (5).          | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.28 | Συντήρηση κρασιού.<br>Εξετάζεται: Ο χώρος φύλαξης και σωστής συντήρησης των κρασιών και των αποσταγμάτων.   | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.29 | Τήρηση προδιαγραφών για Άτομα με Αναπηρίες: αίθουσα απρόσκοπτης πρόσβασης για άτομα με αναπηρίες ή εμποδιζόμενα άτομα ή άτομα μειωμένης κινητικότητας, τουαλέτα για ΑμεΑ, μενού σε γραφή Braille.   | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| K.30 | Συνολική Ποιότητα Εξετάζονται: Συνολική ποιότητα και γνησιότητα των προσφερόμενων προϊόντων καθώς και των προσφερόμενων υπηρεσιών.  | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |

Τα βαθμολογούμενα κριτήρια λαμβάνουν μια τιμή από το 5 έως το 1 ανάλογα με τον παρακάτω πίνακα:

|   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
| 5 | ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ                 | Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι πολύ καλό.            |
| 4 | ΚΑΛΟ                      | Το εστιατόριο ικανοποιεί μεγάλο ποσοστό από τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι καλό.     |
| 3 | ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ             | Το εστιατόριο ικανοποιεί πάνω από τα μισά σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι ικανοποιητικό. |
| 2 | ΜΕΤΡΙΟ                    | Το εστιατόριο ικανοποιεί λιγότερα από τα μισά σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι μέτριο.    |
| 1 | ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΟ/<br>ΑΝΕΠΑΡΚΕΣ | Το εστιατόριο ικανοποιεί ελάχιστα από τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι μη αποδεκτό.    |

#### Άρθρο 9

Το Ειδικό Σήμα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα που χορηγείται από το Υπουργείο Τουρισμού είναι το ακόλουθο:



#### Άρθρο 10

##### Μεταβατικές διατάξεις

1. Τα Ειδικά Σήματα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα, που είναι σε ισχύ και έχουν χορηγηθεί με τις διατάξεις της υπ' αρ. 7827/19-4-2019 (Β' 1463) υπουργικής απόφασης, διατηρούνται σε ισχύ έως τη λήξη τους. Σε αυτή την περίπτωση τυχόν έκτακτος έλεγχος γίνεται με τις διατάξεις της υπ' αρ. 7827/19-4-2019 (Β' 1463) υπουργικής απόφασης.
2. Η ανανέωση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. σε επιχειρήσεις στις οποίες έχει χορηγηθεί το Σήμα με την υπ' αρ. 7827/19-4-2019 (Β' 1463) υπουργική απόφαση θα γίνει με τις διατάξεις της παρούσας.
3. Στις επιχειρήσεις που έχουν υποβάλει αίτηση χορήγησης Ε.Σ.Π.Ε.Κ. πριν από την ημερομηνία ισχύος της παρούσας, αυτό χορηγείται με τις διαδικασίες της υπ' αρ. 7827/19-4-2019 (Β' 1463) υπουργικής απόφασης.

#### Άρθρο 11

##### Έναρξη ισχύος

1. Η ισχύς της παρούσας απόφασης αρχίζει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.
  2. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας καταργείται η υπ' αρ. 7827/19-4-2019 (Β' 1463) υπουργική απόφαση, με την επιφύλαξη των παρ. 1 και 3 του άρθρου 10.
- Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 10 Ιανουαρίου 2025

Η Υπουργός

**ΟΛΓΑ ΚΕΦΑΛΟΓΙΑΝΝΗ**





## ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Το Εθνικό Τυπογραφείο αποτελεί δημόσια υπηρεσία υπαγόμενη στην Προεδρία της Κυβέρνησης και έχει την ευθύνη τόσο για τη σύνταξη, διαχείριση, εκτύπωση και κυκλοφορία των Φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ), όσο και για την κάλυψη των εκτυπωτικών - εκδοτικών αναγκών του δημοσίου και του ευρύτερου δημόσιου τομέα (ν. 3469/2006/Α' 131 και π.δ. 29/2018/Α' 58).

### 1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

- Τα **ΦΕΚ σε ηλεκτρονική μορφή** διατίθενται δωρεάν στο **www.et.gr**, την επίσημη ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου. Όσα ΦΕΚ δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωριστεί στην ανωτέρω ιστοσελίδα, ψηφιοποιούνται και αποστέλλονται επίσης δωρεάν με την υποβολή αίτησης, για την οποία αρκεί η συμπλήρωση των αναγκαίων στοιχείων σε ειδική φόρμα στον ιστότοπο **www.et.gr**.

- Τα **ΦΕΚ σε έντυπη μορφή** διατίθενται σε μεμονωμένα φύλλα είτε απευθείας από το Τμήμα Πωλήσεων και Συνδρομητών, είτε ταχυδρομικά με την αποστολή αιτήματος παραγγελίας μέσω των ΚΕΠ, είτε με ετήσια συνδρομή μέσω του Τμήματος Πωλήσεων και Συνδρομητών. Το κόστος ενός ασπρόμαυρου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,00 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,20 €. Το κόστος ενός έγχρωμου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,50 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,30 €. Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. διατίθεται δωρεάν.

#### • Τρόποι αποστολής κειμένων προς δημοσίευση:

Α. Τα κείμενα προς δημοσίευση στο ΦΕΚ, από τις υπηρεσίες και τους φορείς του δημοσίου, αποστέλλονται ηλεκτρονικά στη διεύθυνση **webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.

Β. Κατ' εξαίρεση, όσοι πολίτες δεν διαθέτουν προηγμένη ψηφιακή υπογραφή μπορούν είτε να αποστέλλουν ταχυδρομικά, είτε να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση εκτυπωμένα σε χαρτί στο Τμήμα Παραλαβής και Καταχώρισης Δημοσιευμάτων.

- Πληροφορίες, σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την ημερήσια κυκλοφορία των Φ.Ε.Κ., με την πώληση των τευχών και με τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες μας, περιλαμβάνονται στον ιστότοπο (**www.et.gr**). Επίσης μέσω του ιστότοπου δίδονται πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, με βάση τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Πρόκειται για τον αριθμό που εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

### 2. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΕΣ - ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ

Το Εθνικό Τυπογραφείο ανταποκρινόμενο σε αιτήματα υπηρεσιών και φορέων του δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει έντυπα, φυλλάδια, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους για κάθε χρήση, κ.ά.

Επίσης σχεδιάζει ψηφιακές εκδόσεις, λογότυπα και παράγει οπτικοακουστικό υλικό.

**Ταχυδρομική Διεύθυνση:** Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

Ιστότοπος: **www.et.gr**

**ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ:** 210 5279000 - fax: 210 5279054

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία του ιστότοπου: **helpdesk.et@et.gr**

#### ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ

**Πωλήσεις - Συνδρομές:** (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)

**Πληροφορίες:** (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)

**Παραλαβή Δημ. Ύλης:** (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

**Ωράριο για το κοινό:** Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

**Πείτε μας τη γνώμη σας,**

για να βελτιώσουμε τις υπηρεσίες μας, συμπληρώνοντας την ειδική φόρμα στον ιστότοπό μας.

