



ALLEGATO 2 Criteri GEOfood

CRITERI GEOGRAFICI PER I PRODOTTI E PRODUTTORI GEOFOOD:

1. Solo produttori o aziende operanti all'interno del territorio di un UNESCO Global Geopark possono utilizzare il logo GEOfood.
2. Per l'uso del marchio GEOfood brand il produttore o l'azienda deve fare richiesta al Geoparco.
3. Ogni Geoparco è responsabile per l'uso del logo e il rispetto dei criteri.
4. Riguardo alla localizzazione delle aziende o delle aree produttive (campi coltivati e fattorie), ogni Geoparco può stabilire una "buffer zone" che deve essere contigua ai confini del Geoparco.
5. La scelta della "buffer zone" deve essere descritta nell'etichetta del prodotto o nel materiale informativo, insieme alla descrizione geologica. La scelta deve essere motivata dal fatto che i prodotti o la fabbrica sono situati appena fuori dai confini del Geoparco e/o in coerenza con i fenomeni geologici.
6. I produttori devono essere localizzati nell'area del Geoparco o nella "buffer zone". I produttori non possono essere localizzati fuori dal Geoparco o fuori dalla "buffer zone".
7. Le materie prime che costituiscono i prodotti GEOfood devono provenire dalla zona del Geoparco o dalla "buffer zone".
8. Le materie prime possono essere processate fuori dal Geoparco e/o fuori dalla "buffer zone".

INFO ETICHETTA:

I prodotti GEOfood devono esprimere una forte connessione con il patrimonio geologico locale.

Brevi e specifiche informazioni riguardanti questa connessione devono essere riportate per iscritto sui prodotti e nei menù dei ristoranti. (es. patate o verdure coltivate sulle fertili arenarie prodotte durante l'ultima Glaciazione; olive prodotte nelle terre Giurassiche tradizionali del Geoparco; sale prodotto nel mare della Tetide; pane ottenuto da grano coltivato su morene glaciali; vino da suoli originati da attività vulcanica; etc.)

La "buffer zone", se esiste, deve essere descritta nell' etichetta o nel materiale promozionale connesso.

L'origine della materia prima in connessione con il patrimonio geologico deve essere chiaramente espressa nell' etichetta.

PRINCIPALI CATEGORIE DI PRODOTTI GEOfood:

Sono state individuate due categorie per la creazione dei prodotti GEOfood a seconda del processo produttivo.

- Materie prime: verdure, noci, carne, funghi, olio, miele, latte, bacche, ecc.
- Prodotti artigianali: cibo o bevande originate dalla combinazione o dalla trasformazione di materie prime ottenute nel Geoparco o nella "buffer zone": formaggio, vino, birra, biscotti o pane, ecc.

Sale e zucchero possono provenire da aree esterne al Geoparco e non vengono considerati rilevanti per la composizione di menù locali.

CRITERI GEOfood PER I RISTORANTI:

1. Il brand GEOfood deve essere chiaramente visibile nel ristorante e nel media ad esso connesso.
2. Il GEOfood menù deve essere ispirato al patrimonio geologico evidenziando l'importanza che questo ha nel Geoparco e permettendo agli ospiti di usufruire del patrimonio geologico attraverso il gusto delle pietanze e cercando di creare un'atmosfera speciale nella zona dove si mangia.
3. Le imprese devono elaborare GEOfood menù con almeno il 50% di materie prime locali (cioè provenienti dal territorio del Geoparco o nella "buffer zone").
4. I ristoranti GEOfood dovrebbero servire almeno un menù GEOfood con cadenza stagionale o annuale.
5. I ristoranti si impegnano a promuovere il Geoparco attraverso l'uso dei loghi, brochure informative e il web.
6. Il ristorante si impegna annualmente, salvo diversi accordi, di fornire al Geoparco una relazione sulle proprie attività.

USO DEL LOGO:

1. Il logo GEOfood non può essere modificato in nessun modo.
2. E' raccomandato l'uso combinato con il logo del Geoparco.
3. Altri brand locali possono essere combinati se connessi alla filosofia GEOfood.
4. La combinazione con il marchio UNESCO non è permessa su prodotti commerciali.