

GEOFOOD CRITERIA

CRITERI GEOGRAFICI PER prodotti e produttori GEOFOOD:

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

INFO ETICHETTA

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

Breve e specifiche informazioni riguardanti questa connessione devono essere indicate nei prodotti e nei menu dei ristoranti attraverso informazioni precise. (es. olive prodotte nelle terre Giurassiche tradizionali del Geoparco, sale prodotto nel mare della Tetide, bread from grain coming from glacier moraine, wine from special soil as result of vulcanic activities, etc).

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

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

Principali categorie di prodotti GEOfood:

Due categorie sono state individuate per la creazione dei prodotti GEOfood a seconda del processo di creazione.

- Prodotti -materie prime: vegetali, noci, carne, pesce, funghi, olio, miele, latte, bacche, ecc.
- Prodotti artigianali: cibo o bevande originate dalla combinazione o dalla trasformazione di materie prime che crescono nel Geoparco o nella zona “buffer”. Prodotti come: formaggio, vino, birra, biscotti o pane, ecc.

GEOfood CRITERI per i ristoranti:

- 1) Il brand GEOfood deve essere visibile nei ristoranti e nel menu connesso.
- 2) Il GEOfood menu 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 società devono elaborare GEOfood menu con almeno il 50% di materie prime locali (dal territorio del Geoparco o nella zona “buffer”).
- 4) I ristoranti GEOfood dovrebbero servire almeno un menu GEOfood a stagione o all'anno.
- 5) I ristoranti devono promuovere il Geoparco attraverso logo, brochure informative e nel sito web.
- 6) Riportare annualmente o attraverso accordi sull'attività del ristorante al Geoparco.

USO DEL LOGO

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