



GEOfood-kriteerit

Kriteerit GEOfood-tuotteille ja tuottajille

1. GEOfood-logoa saavat käyttää vain UNESCO Global Geoparkin alueella sijaitsevat tuottajat tai yritykset.
2. Geoparkin on tehtävä Magma Geoparkille hakemus GEOfood-brändiin liittymiseksi.
3. Kukin Geopark on vastuussa logon käytöstä ja kriteerien noudattamisesta.
4. Yritysten tai viljeltyjen peltojen ja mautilojen sijainnin perusteella kukin Geopark voi päättää, perustetaanko Geoparkiin yhteydessä oleva puskurivyöhyke.
5. Puskurivyöhykkeen valinta on kuvattava etiketissä yhdessä muiden geologisten tietojen kanssa. Puskurivyöhykkeen valinta on perusteltava sillä, että tuotteet tai tehdas sijaitsevat lähellä Geoparkin rajoja ja/tai geologisen ilmiön alueella.
6. Tuottajien on sijaittava Geopark-alueella tai valitulla puskurivyöhykkeellä. GEOfood-tuottajat eivät voi sijaita Geoparkin tai puskurivyöhykkeen ulkopuolella.
7. GEOfood-tuotteiden raaka-aineiden on oltava peräisin Geopark-alueelta (tai puskurivyöhykkeeltä).
8. Raaka-aineita voidaan prosessoida Geoparkin ja/tai puskurivyöhykkeen ulkopuolella.

GEOfood-tuotteiden etiketit

GEOfood-tuotteilla on oltava vahva yhteys paikalliseen geologiseen perintöön. GEOfood-tuotteissa ja ravintoloiden GEOfood-menuissa pitää olla lyhyesti kirjoitettuna tietoa näistä yhteyksistä (esim. viimeisimmän jääkauden aikana jäätiköiden kasaamissa hedelmällisissä moreenikerrostumissa kasvaneita perunoita tai vihanneksia; muinaisen Tethys-meren pohjaan kerrostuneessa jurakautisessa merkelissä kasvaneiden oliivipuiden hedelmistä tuotettua oliiviöljyä; muinaismeren suolaa, Geoparkin maaperässä tiettyjen geologisten olosuhteiden vuoksi kasvavasta viljasta leivottua leipää jne.).

Mikäli Geoparkille on määritelty puskurivyöhyke, siitä kerrotaan tuotetiedoissa.

Raaka-aineen alkuperä ja sen yhteydet geologiseen perintöön on kuvattava selvästi tuotetiedoissa.

GEOfood-tuotteiden pääryhmät

GEOfood-tuotteilla on kaksi valmistusprosessiin liittyvää pääluokkaa.

1. Raaka-aineet, kuten: vihannekset, pähkinät, liha, marjat, kala, sienet, oliiviöljy, hunaja, maito jne. Kalatuotteet voidaan jäädättää, mutta niiden pitää olla peräisin Geopark-alueelta tai puskurivyöhykkeeltä.
2. Artesaanituotteet, kuten: Geopark-alueelta tai puskurivyöhykkeeltä peräisin olevista raaka-aineista valmistetut ruoka- ja juomatuotteet (ks. kohta ” Kriteerit GEOfood-tuotteille ja tuottajille”). Tuotteet, kuten: juusto, viini, olut, leipä, keksit jne.

GEOfood-kriteerit ravintoloille

1. GEOfood-logon on oltava selvästi näkyvässä ravintolassa ja niiden markkinointimateriaaleissa.
2. GEOfood-menujen inspiraation pitää kummuta alueen geologisesta perinnöstä ja ilmentää menujen tärkeyttä Geoparkille. Asiakkaat voivat kokea geologisen perinnön makuaistillaan. Mikäli mahdollista, tilaan luodaan paikallisen ympäristön tunnelmaa.
3. GEOfood-menuista vähintään 50 % pitää muodostua GEOfood-raaka-aineista. Lisätyn suolan ja sokerin ei tarvitse olla peräisin Geopark-alueelta (näitä ei lasketa mukaan 50 %:n alkuperävaatimukseen).
4. GEOfood-ravintoloissa tulisi olla tarjolla vähintään yksi kausittaisesti tai vuosittain vaihtuva GEOfood-menu.
5. Geoparkien ja ravintoloiden vastavuoroinen markkinointi logojen, infolehtisten ja verkkosivujen (virallinen verkkosivusto, sosiaalinen media, lehdistötoimisto jne.) avulla.
6. Ravintola raportoiti vuosittain tai sopimuksen mukaan Geoparkille GEOfood-toiminnastaan.

LOGON KÄYTTÖ

- GEOfood-logoa ei saa muuttaa.
- GEOfood-logoa suositellaan käytettäväksi yhdessä Geopark-logon kanssa.
- Myös muita paikallisia logoja voidaan käyttää rinnakkain GEOfood-logon kanssa, mikäli ne sopivat Geopark-filosofiaan.
- UNESCO-logoa ei saa käyttää kaupallisissa tuotteissa.