



**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
«ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ» ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

A. Όροι και Ορισμοί

B. Σκοπός Σήματος Ποιότητας Κρητικής Κουζίνας της Περιφέρειας Κρήτης

Γ. Προδιαγραφές

Γ.1. Υποχρεωτικά κριτήρια

Γ.1.1. Νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο

Γ.1.2. Υγιεινή

Γ.1.3. Εξυπηρέτηση πελατών

Γ.1.4. Γενικά υποχρεωτικά κριτήρια

Γ.1.5. Ειδικά υποχρεωτικά κριτήρια

Γ.1.6. Προδιαγραφές διατήρησης αισθητικών προτύπων

Γ.2. Προαιρετικά κριτήρια

A. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Όρος	Επεξήγηση
Πελάτης	Πρόσωπο ή ομάδα προσώπων που απολαμβάνει τις υπηρεσίες και τους οίνους που παρέχει ένα επισκέψιμο οινοποιείο. Ως πελάτες νοούνται όλοι οι καταναλωτές που επιθυμούν να επισκεφτούν ένα Κρητικό οινοποιείο και μπορεί να είναι τουρίστες, επισκέπτες ή κάτοικοι της Κρήτης.
Επισκέψιμο Οινοποιείο	Κάθε επιχείρηση που παράγει αμπελοοινικά προϊόντα και έχει την δυνατότητα να φιλοξενήσει επισκέπτες για οινογνωσίες και ξενάγηση στους χώρους της.
Έλεγχος	Η λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων για να διασφαλίζεται και να τηρείται από την επιχείρηση η συμμόρφωση με τα κριτήρια.

B. ΣΚΟΠΟΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ «ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ» ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

Στο πλαίσιο της ενίσχυσης των ενεργειών της Περιφέρειας Κρήτης για την προστασία, διάσωση και διάδοση του Κρητικού αμπελώνα στην Ελλάδα και το εξωτερικό, εντάσσεται η δημιουργία του Σήματος Ποιότητας «Επισκέψιμα Οινοποιεία», το οποίο φιλοδοξεί να αποτελέσει το όχημα ανάπτυξης του οινοτουρισμού στο νησί.

Γ. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Γ.1. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Γ.1.1 ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Η επιχείρηση οφείλει να γνωρίζει το νομικό πλαίσιο που υπαγορεύει την νόμιμη λειτουργία της, να τηρεί όλες τις νόμιμες διατάξεις και να φέρει τις απαραίτητες αδειοδοτήσεις.

Γ.1.2. ΥΓΙΕΙΝΗ

Η πιστοποιημένη επιχείρηση οφείλει να μεριμνά για την καλή υγιεινή των χώρων και του εξοπλισμού που διαθέτει για την παροχή των υπηρεσιών στους πελάτες της. Οφείλει να συμμορφώνεται προς την ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Ειδικότερα:

- Ύπαρξη προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.
- Καθαρισμός/Απολύμανση: η επιχείρηση πρέπει να πραγματοποιεί συστηματικό καθαρισμό-απολύμανση, χρησιμοποιώντας υλικά που είναι εγκεκριμένα για τρόφιμα.
- Ύπαρξη γυναικείων και ανδρικών τουαλετών, με κατάλληλη σήμανση, καθώς και νιπτήρας με σαπούνι. Ο αριθμός των τουαλετών θα πρέπει να είναι ανάλογος της δυναμικότητας της επιχείρησης:
 - έως 120 άτομα 2 τουαλέτες (μία ανδρών και μία γυναικών)
 - έως 250 άτομα 4 τουαλέτες (δύο ανδρών και δύο γυναικών)
 - έως 500 άτομα χρειάζονται 6 τουαλέτες (τρεις ανδρών και τρεις γυναικών).

Γ.1.3. ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Ο τρόπος αντιμετώπισης των πελατών και η γενική επαγγελματική συμπεριφορά είναι σημαντικοί παράγοντες για την πιστοποίηση ενός επισκέψιμου οινοποιείου και θα πρέπει να διέπονται από τις αρχές της Κρητικής φιλοξενίας.

Ειδικότερα:

Το προσωπικό της υπό πιστοποίηση επιχείρησης θα πρέπει να είναι κατάλληλα καταρτισμένο σχετικά με τις δραστηριότητες και τα προϊόντα που παράγει η επιχείρηση, αλλά και να διαθέτει βασικές γνώσεις σχετικά με την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων.

Γ.1.4. ΓΕΝΙΚΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

- Η πιστοποιημένη επιχείρηση οφείλει να είναι μέλος σε κάποιο από τα δίκτυα οινοποιών της Κρήτης.
 - Η πιστοποιημένη επιχείρηση έχει υποχρέωση να προσκομίσει στατιστικά στοιχεία στην επιτροπή οινοτουρισμού (κατόπιν αίτησης της τελευταίας) σχετικά με τον αριθμό των επισκεπτών, τις χώρες προέλευσης τους, τα ποσοστά ομαδικών (γκρουπ) και μεμονωμένων επισκεπτών.
- Η πιστοποιημένη επιχείρηση οφείλει να διανέμει τα ενημερωτικά έντυπα (ελληνικά, αγγλικά) του δικτύου στο οποίο είναι εγγεγραμμένη.
- Ύπαρξη ενημερωτικής πινακίδας στην είσοδο της επιχείρησης, στην οποία θα αναγράφονται το ωράριο λειτουργίας και τα τηλέφωνα επικοινωνίας, στην ελληνική και την αγγλική γλώσσα.
- Το ωράριο λειτουργίας, καθώς και οποιαδήποτε τροποποίηση αυτού θα πρέπει να κοινοποιείται στο δίκτυο οινοποιών που είναι εγγεγραμμένη η επιχείρηση.
- Υποχρεωτική ανάρτηση τιμοκαταλόγου υπηρεσιών στην είσοδο της επιχείρησης στην ελληνική και την αγγλική γλώσσα.
- Ύπαρξη εντύπων (ελληνικά, αγγλικά) στα οποία θα περιγράφονται τα χαρακτηριστικά των υπό πώληση κρασιών.
- Ύπαρξη σήμανσης στο οδικό δίκτυο, πλησίον της επιχείρησης, που θα καθοδηγεί τους επισκέπτες μέχρι την είσοδο της επιχείρησης. Η σήμανση θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις προδιαγραφές του δικτύου στο οποίο είναι εγγεγραμμένη η επιχείρηση.
- Η επιχείρηση οφείλει να μεριμνά για την διατήρηση των οίνων σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και έκθεσης στο φως και σε κραδασμούς.
- Εφόσον υπάρχει δυνατότητα ξενάγησης στον αμπελώνα της επιχείρησης, η μέγιστη απόσταση από τον χώρο υποδοχής δεν θα πρέπει να είναι μεγαλύτερη των 100 μέτρων.

Γ.1.5. ΕΙΔΙΚΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

<p>Χώρος στάθμ ευσης</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η πρόσβαση στον χώρο στάθμευσης θα πρέπει να είναι εφικτή τουλάχιστον από επιβατηγό αυτοκίνητο. • Η μέγιστη απόσταση του χώρου στάθμευσης από τον χώρο υποδοχής δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 200 μέτρα. • Η χωρητικότητα του χώρου στάθμευσης θα πρέπει να είναι ικανοποιητική.
<p>Χώρος υποδο χής</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ο χώρος υποδοχής θα πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένος για την πραγματοποίηση οιογγνωσιών. • Ύπαρξη κατάλληλου αριθμού καθισμάτων (ανάλογα με την δυναμικότητα της επιχείρησης) και τραπεζιού ή πάγκου για την πραγματοποίηση οιογγνωσιών. • Σε άτομα κάτω των 18 ετών θα πρέπει να προσφέρονται μη αλκοολούχα ποτά, όπως χυμός φρούτων ή σταφυλιού, αναψυκτικά κá).
<p>Πωλητ ήριο</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι υπό πώληση φιάλες κρασιών θα πρέπει να διατίθενται τόσο ανά τεμάχιο, όσο και σε συσκευασία περισσότερων τεμαχίων. • Θα πρέπει να υπάρχει αναρτημένος τιμοκατάλογος πώλησης κρασιών. Σε περίπτωση που παραθέτονται φιάλες κρασιών σε ράφια, αυτές θα πρέπει να φέρουν τιμή πώλησης (στην περίπτωση αυτή δεν απαιτείται ανάρτηση τιμοκαταλόγου). • Η αγορά κρασιού μετά την γευστική δοκιμή δεν είναι υποχρεωτική για τον επισκέπτη.
<p>Ασφάλεια επισκε πτών</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ύπαρξη κουτιού πρώτων βοηθειών. • Θα πρέπει να υπάρχει πινακίδα σύστασης για αποφυγή οδήγησης υπό την επήρεια μέθης σε εμφανές σημείο της επιχείρησης. • Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνά για την ασφάλεια διακίνησης των επισκεπτών (έλεγχος για ανοικτά φρεάτια, σκάλες χωρίς κάγκελα κτλ). • Η επιχείρηση οφείλει να διαθέτει ασφαλιστική κάλυψη προς τρίτους.
<p>Εξοπλι σμός</p>	<p>Η υπό πιστοποίηση επιχείρηση οφείλει να διαθέτει:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γυάλινα ποτήρια, τύπου «τουλίπα», σύμφωνα με τις προδιαγραφές των δικτύων οινοποιών του νησιού. • Πτυελοδοχείο. • Συντηρητή κρασιών.

Γ.1.6. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

Οι πιστοποιημένες επιχειρήσεις οφείλουν να αποφεύγουν την χρήση ευτελών πλαστικών τραπεζοκαθισμάτων, πλαστικών τραπεζομάντιλων, πλαστικών πιάτων και ποτηριών μιας χρήσης.

Γ.2. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

- Εύκολη πρόσβαση σε άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ) στους χώρους της επιχείρησης.
- Προβολή βίντεο με θέματα σχετικά με τον κρητικό αμπελώνα και τα λοιπά κρητικά προϊόντα.
- Η επιχείρηση διαθέτει χώρο μαζικής εστίασης, όπου προσφέρεται κρητική κουζίνα.
- Διοργάνωση εκδηλώσεων, ανάλογα με την δυναμικότητα και τις υποδομές τις επιχείρησης.
 - Πώληση λοιπών προϊόντων, κατά προτίμηση κρητικής προέλευσης.
 - Η επιχείρηση διαθέτει στους επισκέπτες λίστα με τα κρασιά του κρητικού αμπελώνα. Η ίδια λίστα είναι διαθέσιμη και στους επαγγελματίες εστίασης του νησιού.
- Η επιχείρηση διαθέτει ενημερωτικό υλικό και μεριμνά για την ενημέρωση των πελατών της σε θέματα που αφορούν τα τοπικά προϊόντα, την τοπική γαστρονομική παράδοση της περιοχής και την ιστορία του τόπου.
- Σήμανση για το είδος καλλιέργειας που εφαρμόζεται στην επιχείρηση: Βιολογική, βιοδυναμική, συμβατική καλλιέργεια.
- Δυνατότητα ξενάγησης στους χώρους του οινοποιείου από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Δυνατότητα ξενάγησης με χρήση RDV.
- Δυνατότητα ξενάγησης σε ξένες γλώσσες.
- Δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα.
- Ελεύθερη πρόσβαση στο internet στους χώρους της επιχείρησης.
- Υποστήριξη camping cars (διαθέσιμο ηλεκτρικό ρεύμα, νερό και τουαλέτα): απαιτούνται 36 m² ανά όχημα (4,5m x 8m), με μέγιστο αριθμό φιλοξενούμενων οχημάτων τα πέντε οχήματα.
- Δυνατότητα πρόσβασης λεωφορείου.
- Δυνατότητα διανυκτέρευσης (απαραίτητη άδεια λειτουργίας από τον ΕΟΤ).