



**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ «ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ» ΤΗΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ «ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ» ΤΗΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

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. Σύνθεση εδεσματολογίου

Γ.1.5. Γευστική δοκιμή

Γ.1.6. Κέρασμα υποδοχής

Γ.1.7. Προδιαγραφές τροφίμων

Γ.1.8. Προδιαγραφές διατήρησης αισθητικών προτύπων

Γ.1.9. Άλλα υποχρεωτικά κριτήρια

Γ.2. Προαιρετικά κριτήρια

Γ.2.1. Προδιαγραφές τροφίμων

Γ.2.2. Άλλα προαιρετικά κριτήρια

A. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Όρος	Επεξήγηση
Πελάτης	Πρόσωπο ή ομάδα προσώπων που απολαμβάνει τις υπηρεσίες και τα εδέσματα που παρέχει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης. Ως πελάτες νοούνται όλοι οι καταναλωτές που επιθυμούν να γευτούν την Κρητική Κουζίνα και μπορεί να είναι τουρίστες, επισκέπτες ή κάτοικοι της Κρήτης.
Κρητική Κουζίνα	Το σύνολο των εδεσμάτων που παρασκευάζονται σύμφωνα με συνταγές της Κρητικής Κουζίνας (παραδοσιακές ή με δημιουργικές παρεμβάσεις που δεν αλλοιώνουν τον κρητικό χαρακτήρα των εδεσμάτων) και διέπονται από τις αρχές της Κρητικής Διατροφής.
Προϊόντα κρητικής	Προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης, τα οποία παράγονται ή/και παρασκευάζονται στην κρητική γη.

προέλευσης	
Επιχειρήσεις παροχής Κρητικής Κουζίνας	Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παρέχουν κατά κύριο λόγο εδέσματα τα οποία παρασκευάζονται σύμφωνα με συνταγές της Κρητικής Κουζίνας (παραδοσιακές ή με δημιουργικές παρεμβάσεις που δεν αλλοιώνουν τον κρητικό χαρακτήρα των εδεσμάτων)
Έλεγχος	Η λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων για να διασφαλίζεται και να τηρείται από την επιχείρηση η συμμόρφωση με τα κριτήρια.

Β. ΣΚΟΠΟΣ ΕΝΙΑΙΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

Στο πλαίσιο της ενίσχυσης των ενεργειών της Περιφέρειας Κρήτης για την προστασία, διάσωση και διάδοση της Κρητικής Διατροφής στην Ελλάδα και το εξωτερικό, εντάσσεται η δημιουργία του ενιαίου Σήματος Ποιότητας για την Κρητική Κουζίνα, το οποίο φιλοδοξεί να γίνει ο συνδετικός κρίκος μεταξύ των παραγωγικών τομέων και το όχημα ανάπτυξης του γαστρονομικού τουρισμού στο νησί. Η Περιφέρεια Κρήτης, ως θεματοφύλακας του πολιτιστικού πόρου Κρητική Διατροφή, θα αποτελέσει την ομπρέλα για την δημιουργία και την καθιέρωση του ενιαίου Σήματος ποιότητας για την προβολή της Κρητικής Κουζίνας, το οποίο θα λειτουργήσει ως μέσο:

- προστασίας και ανάδειξης της Κρητικής Διατροφής
- διάθεσης των Κρητικών προϊόντων
- αναβάθμισης των προσφερόμενων υπηρεσιών εστίασης
- σύνδεσης του πρωτογενούς τομέα με τον τουρισμό, και
- προώθησης της Κρήτης ως γαστρονομικό προορισμό.

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.

Γ.1.3. ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Ο τρόπος αντιμετώπισης των πελατών και η γενική επαγγελματική συμπεριφορά είναι σημαντικοί παράγοντες για την πιστοποίηση μιας επιχείρησης εστίασης και θα πρέπει να διέπονται από τις αρχές της Κρητικής φιλοξενίας, με την οποία δεν συνάδει η άγρα πελατών.

Γ.1.4. ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Εδεσματολόγιο
Τουλάχιστον 65% Κρητική Κουζίνα

- ✓ Το υπόλοιπο τμήμα της Κουζίνας (το μέγιστο 35%) μπορεί να περιλαμβάνει πιάτα άλλων αστικών ή τοπικών κουζινών, ενώ τα προϊόντα που θα χρησιμοποιούνται θα είναι κατά προτίμηση Κρητικής προέλευσης και σύμφωνα με τις προδιαγραφές τροφίμων του παρόντος προτύπου.
- ✓ Τα εδέσματα της Κρητικής Κουζίνας θα πρέπει να είναι διακριτά από τις λοιπές γευστικές προτάσεις της Ελληνικής και Διεθνούς Κουζίνας. Προαιρετικά η Κρητική Κουζίνα να βρίσκεται συγκεντρωμένη σε τμήμα του καταλόγου με τίτλο «Κρητική Κουζίνα».
- ✓ Στο τμήμα της Κρητικής Κουζίνας το εδεσματολόγιο θα πρέπει να διέπεται από τις αρχές της Κρητικής Διατροφής (να περιλαμβάνει πολλά χόρτα, όσπρια, δημητριακά, λαχανικά εποχής, μαγειρευτά φαγητά) και να περιλαμβάνει κάθε κατηγορία εδεσμάτων.
- ✓ Δεκτές σαν κρητική κουζίνα οι δημιουργικές παρεμβάσεις εφόσον δεν αλλοιώνουν τον κρητικό χαρακτήρα των πιάτων.

Γ.1.5. ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Η ποιότητα των προσφερόμενων πιάτων κρίνεται κυρίως από το γευστικό αποτέλεσμα, το οποίο θα πρέπει να αποδίδει την κρητική γεύση και να ευχαριστεί τον μέσο πελάτη. Η

ποιότητα αυτή διαπιστώνεται με γευστική δοκιμή επιλεγμένων εδεσμάτων από εξειδικευμένους και ειδικά εκπαιδευμένους επιθεωρητές.

Γ.1.6. ΚΕΡΑΣΜΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

Το κέρασμα, κατά την υποδοχή των πελατών, αποτελεί έναν σημαντικό παράγοντα απόδειξης της κρητικής φιλοξενίας και είναι υποχρεωτικό για κάθε πιστοποιημένη επιχείρηση. Το κέρασμα θα μπορούσε να είναι ελαιόλαδο, ή πάστα ελιάς, ή ελιές, ή κάποιο άλλο εκλεκτό έδεσμα του τόπου ή παρασκεύασμα, που είναι υποχρεωτικό, αλλά μπορεί να διαμορφώνεται ελεύθερα από τον εστιάτορα.

Γ.1.7. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ελαιόλαδο και Λίπη	<p>Αποκλειστική χρήση Εξαιρετικά Παρθένου και Παρθένου Ελαιολάδου, κρητικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στην Νομοθεσία και πιο συγκεκριμένα στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, Αγρονομικό Κώδικα και Κανονισμό (ΕΚ) 1513/2001 όπως τροποποίησε τον Κανονισμό 133/1966 (ΕΟΚ).</p> <p>Η περιστασιακή χρήση παραδοσιακών βουτύρων (όπως στακοβούτυρο) σε παραδοσιακά εδέσματα είναι αποδεκτή. Σε περίπτωση χρήσης τέτοιου είδους προϊόντων στην παρασκευή εδεσμάτων, θα πρέπει να δηλώνονται στο εδεσματολόγιο ως συστατικά των συγκεκριμένων εδεσμάτων.</p> <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ: Καμία</p>
---------------------------	--

<p style="text-align: center;">Γαλακτοκομικά προϊόντα</p>	<p>Αποκλειστική χρήση γαλακτοκομικών προϊόντων κρητικής προέλευσης.</p> <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Φέτα</u>: επιτρέπεται η χρήση φέτας στο τμήμα της Κρητικής Κουζίνας. • <u>Λευκό Τυρί Άλμης</u>: επιτρέπεται η χρήση μόνο κρητικής προέλευσης Λευκού Τυριού Άλμης. • <u>Γιαούρτι</u>: επιτρέπεται η χρήση γιαουρτιού ελληνικής προέλευσης. Σε περίπτωση που προσφέρεται αυτοτελώς θα πρέπει να είναι κρητικής προέλευσης. • <u>Μη κρητικής προέλευσης γαλακτοκομικά προϊόντα</u>: θα επιτρέπονται στο υπόλοιπο τμήμα της Κουζίνας (πέραν της Κρητικής). Σε περίπτωση χρήσης τέτοιου είδους προϊόντων στην παρασκευή εδεσμάτων, θα πρέπει να δηλώνονται στο εδεσματολόγιο ως συστατικά των συγκεκριμένων εδεσμάτων.
<p style="text-align: center;">Οπωροκηπευτικά</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Κηπευτικά</u>: Αποκλειστική χρήση κηπευτικών προϊόντων κρητικής παραγωγής, κατά προτίμηση εποχής. • <u>Φρούτα</u>: Αποκλειστική χρήση φρούτων κρητικής ή ελληνικής παραγωγής, κατά προτίμηση εποχής. Ίδιες απαιτήσεις στην χρήση και για τους φρέσκους χυμούς φρούτων. <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σε περιπτώσεις κακών καιρικών συνθηκών και ελλείψεων στην αγορά, θα επιτρέπεται η χρήση μη κρητικής προέλευσης κηπευτικών. • Σε περίπτωση χρήσης μη κρητικών φρούτων (πχ ανανάς), δεν υπάρχει περιορισμός προέλευσης.
<p style="text-align: center;">Κρέας</p>	<p>Αιγοπρόβειο κρέας: αποκλειστική χρήση νωπών, κρητικής προέλευσης.</p> <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ: Καμία</p>
<p style="text-align: center;">Αρτοσκευάσματα</p>	<p>Αποκλειστική χρήση αρτοσκευασμάτων κρητικής προέλευσης, με δημητριακά. Η επιχείρηση πρέπει να προσφέρει τουλάχιστον δύο (2) είδη κρητικών αρτοσκευασμάτων, εκ των οποίων το ένα να είναι κρητικό παξιμάδι και το άλλο να είναι κατά προτίμηση μαύρο πιτυρούχο ψωμί.</p> <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ: Καμία</p>

ΜΈΛΙ	<p>Αποκλειστική χρήση Μελιού κρητικής προέλευσης.</p> <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ: Καμία</p>															
Οίνος	<p><u>Χύμα Οίνος</u>: Αποκλειστική χρήση χύμα οίνου κρητικής προέλευσης.</p> <p><u>Εμφιαλωμένος Οίνος</u>: Εφόσον η επιχείρηση προσφέρει εμφιαλωμένο οίνο, ο αριθμός των κρητικών ετικετών που οφείλει να περιέχει ο οινολογικός κατάλογος υπολογίζεται βάση του παρακάτω πίνακα (αναλυτικά φαίνονται στο Παράρτημα των Προδιαγραφών):</p> <table border="1" data-bbox="323 660 1385 945"> <thead> <tr> <th>Συνολικός αριθμός (χ) ετικετών οινολογικού καταλόγου</th> <th>Υποχρεωτικό ποσοστό κρητικών ετικετών στον οινολογικό κατάλογο</th> <th>Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>$x < 10$</td> <td>50%</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>$10 < x < 20$</td> <td>50%</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>$20 < x < 40$</td> <td>35%</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>$x > 40$</td> <td>25%</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Οι εμφιαλωμένοι κρητικοί οίνοι θα πρέπει να έχουν παραχθεί από διαφορετικούς παραγωγούς και να αναδεικνύουν την ποικιλία του κρητικού αμπελώνα.</p> <p>Το κριτήριο αυτό ισχύει μόνο στην περίπτωση που ο οινολογικός κατάλογος περιέχει και μη κρητικής προέλευσης οίνους.</p> <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ: Καμία</p>	Συνολικός αριθμός (χ) ετικετών οινολογικού καταλόγου	Υποχρεωτικό ποσοστό κρητικών ετικετών στον οινολογικό κατάλογο	Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών	$x < 10$	50%	5	$10 < x < 20$	50%	6	$20 < x < 40$	35%	10	$x > 40$	25%	15
Συνολικός αριθμός (χ) ετικετών οινολογικού καταλόγου	Υποχρεωτικό ποσοστό κρητικών ετικετών στον οινολογικό κατάλογο	Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών														
$x < 10$	50%	5														
$10 < x < 20$	50%	6														
$20 < x < 40$	35%	10														
$x > 40$	25%	15														
Ελληνικός Καφές-Αφεψήματα	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ελληνικός καφές</u>: Ο ελληνικός καφές πρέπει να περιλαμβάνεται υποχρεωτικά στο μενού της επιχείρησης. Η παρασκευή του ελληνικού καφέ θα πρέπει να γίνεται σε μπρίκι και να μην ψήνεται σε μηχανή που παράγει ατμό. • <u>Αφεψήματα</u>: Να γίνεται χρήση ενδημικών (π.χ. δίκταμος) και άλλων βοτάνων που φύονται ή και καλλιεργούνται στην Κρητική γη. 															

Γ.1.8. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

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

Γ.1.9. ΑΛΛΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

- Η προσφερόμενη τηγανητή πατάτα θα πρέπει να είναι φρέσκια.

- Δεν επιτρέπεται η χρήση κονσερβοποιημένων εδεσμάτων (όπως ντολμαδάκια, γίγαντες, σαλάτες κλπ).
- Δεν επιτρέπεται η προσφορά ατομικής μερίδας βουτύρου.
- Σε περίπτωση χρήσης κατεψυγμένων προϊόντων θα πρέπει να αναγράφεται στο εδεσματολόγιο (όπως ορίζουν οι αγορανομικές διατάξεις).
- Ο χύμα οίνος δεν θα πρέπει να προσφέρεται σε ευτελή σκεύη.

Γ.2. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Στόχος των προαιρετικών κριτηρίων είναι να παροτρύνουν τους επιχειρηματίες στην αναβάθμιση των προσφερόμενων υπηρεσιών.

Γ.2.1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κρέας	<p><u>Χοιρινό κρέας</u>: κατά προτίμηση νωπά, κρητικής ή ελληνικής προέλευσης.</p> <p><u>Όρνιθες</u>: κατά προτίμηση νωπά, κρητικής ή ελληνικής προέλευσης.</p> <p><u>Βόειο κρέας</u>: κατά προτίμηση νωπά, κρητικής ή ελληνικής προέλευσης.</p> <p><u>Κόνικλοι</u>: κατά προτίμηση νωπά, κρητικής ή ελληνικής προέλευσης.</p> <p>ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ: Καμία</p>
Αναψυκτικά-Αεριούχα Ποτά-Εμφιαλωμένα Νερά	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Αναψυκτικά - Αεριούχα Ποτά</u>: κατά προτίμηση κρητικής προέλευσης. • <u>Εμφιαλωμένα Νερά</u>: κατά προτίμηση κρητικής προέλευσης.

Γ.2.2. ΑΛΛΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

- Χρήση κρητικών προϊόντων βιολογικής παραγωγής.
- Εύκολη πρόσβαση σε άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ) στους χώρους της επιχείρησης μαζικής εστίασης.

- Εφόσον το εδεσματολόγιο είναι μεταφρασμένο σε ξένη γλώσσα, η απόδοση να είναι σωστή.
- 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.
- Συμμετοχή της επιχείρησης σε τοπικά δίκτυα.
- Χρήση κατάλληλων εξαρτημάτων σερβιρίσματος των εμφιαλωμένων οίνων, όπως ποτήρι «τουλίπα», σαμπανιέρες, drop stops.
- Η επιχείρηση μεριμνά για την διατήρηση των οίνων και του ελαιολάδου σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και έκθεσης στο φως και σε κραδασμούς.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Ελάχιστος αριθμός εμφιαλωμένων Κρητικών Κρασιών σε σχέση με τον συνολικό αριθμό κρασιών του οινολογικού καταλόγου της επιχείρησης.

Συνολικός αριθμός κρασιών στην λίστα του εστιατορίου	Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών στη λίστα	Συνολικός αριθμός κρασιών στην λίστα του εστιατορίου	Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών στη λίστα
1*	5	51	15
2*	5	52	15
3*	5	53	15
4*	5	54	15
5*	5	55	15
6	5	56	15
7	5	57	15
8	5	58	15
9	5	59	15
10	6	60	15
11	6	61	15
12	6	62	16
13	7	63	16
14	7	64	16
15	8	65	16
16	8	66	17
17	9	67	17
18	9	68	17
19	10	69	17
20	10	70	18
21	10	71	18
22	10	72	18
23	10	73	18
24	10	74	19
25	10	75	19
26	10	76	19
27	10	77	19
28	10	78	20
29	10	79	20
30	11	80	20
31	11	81	20
32	11	82	21
33	12	83	21
34	12	84	21
35	12	85	21
36	13	86	22
37	13	87	22
38	13	88	22
39	14	89	22
40	15	90	23
41	15	91	23
42	15	92	23
43	15	93	23
44	15	94	24
45	15	95	24
46	15	96	24
47	15	97	24
48	15	98	25
49	15	99	25
50	15	100	25

* Ο ελάχιστος αριθμός Κρητικών ετικετών που θα πρέπει να προσφέρονται είναι πέντε (5).