



Εκπαιδευτικός,
Επιστημονικός και
Πολιτιστικός Οργανισμός
των Ηνωμένων Εθνών



Ψηλορείτης
Παγκόσμιο
Γεωπάρκο
ΟΥΝΕΣΚΟ



Αναπτυξιακό Κέντρο Ορεινού Μυλοποτάμου

Μαλεβυζίου

Αναπτυξιακή Ανώνυμη Εταιρεία Ο.Τ.Α.

(ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. ΟΤΑ)

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΟΠΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	3
2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ, ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	4
2.1. ΓΕΝΙΚΑ	4
2.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΥΠΑΡΧΟΝ ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	4
2.3. ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.....	4
2.4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	5
2.5. ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΟΥ ΣΥΝΑΔΕΙ ΜΕ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ «ΜΟΝΤΕΛΟΥ» ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΜΑΣ.....	6
3. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	9
3.1. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ	9
3.2. ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΛΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.....	9
3.3. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	9
3.4. ΚΟΥΤΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΩΝ / ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ.....	9
3.5. ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΣΥΜΦΩΝΗΤΙΚΟΥ.....	9
3.6. ΕΠΟΠΤΕΙΑ – ΈΛΕΓΧΟΣ.....	10
3.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ	10

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Ομάδα Τοπικής Δράσης ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. ΟΤΑ στο πλαίσιο του τοπικού προγράμματος LEADER+ πρότεινε και εμπύχωσε την δημιουργία ενός τοπικού σήματος ποιότητας (εφεξής ΤΣΠ) στην ευρύτερη περιοχή του Ψηλορείτη.

Το ΤΣΠ επικαιροποιήθηκε ως προς το λογότυπο λόγω της αναγνώρισης από την UNESCO του ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΑΡΚΟΥ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ ως Παγκόσμιου Γεωπάρκου.

Στο πλαίσιο αυτό και μέσω του έργου GEO- IN του προγράμματος ΕΛΛΑΔΑ-ΚΥΠΡΟΣ, επικαιροποιήθηκαν οι προδιαγραφές και καθορίστηκαν νέες διαδικασίες στην διαχείρισή του.

Το ΤΣΠ μπορούν να το αποκτήσουν όλες οι επιχειρήσεις και φορείς που είναι εγκατεστημένες στην περιοχή του Γεωπάρκου και δραστηριοποιούνται στον τομέα του αγροτουρισμού (καταλύματα, ταβέρνες κ.α.), στην μεταποίηση των τοπικών γεωργικών προϊόντων (τυροκομεία, μελισσοκομεία κ.α.), στη μεταποίηση παραδοσιακών προϊόντων (γυναικείοι συνεταιρισμοί, αρτοποιεία κ.α.), πολιτιστικοί σύλλογοι, χώροι αξιοποίησης παραδοσιακών τεχνικών (πατητήρια, κελάρια, επισκέψιμα οινοποιεία, μιτάτα) καθώς και καταστήματα πώλησης παραδοσιακών προϊόντων.

Επειδή ο κύριος σκοπός της καθιέρωσης του ΤΣΠ είναι η ανάδειξη της ιδιαίτερης ταυτότητας της περιοχής του Ψηλορείτη, οι επιχειρήσεις που θα ενταχθούν σε αυτό πρέπει να πληρούν κατ' ελάχιστον συγκεκριμένες προδιαγραφές.

Ο τουρισμός στη χώρα μας και στην Κρήτη ειδικότερα στρέφεται όλο και περισσότερο σε εναλλακτικές μορφές που στηρίζονται, σε αυθεντικές εικόνες, σε ποιοτικές γεύσεις και προϊόντα ντόπιας παραγωγής. Η επίτευξη των παραπάνω μπορεί να πραγματοποιηθεί αφενός με τη δραστηριοποίηση των επιχειρηματιών στο αντικείμενό τους και αφετέρου με τη συνεργασία τόσο μεταξύ τους όσο και με τους αρμόδιους τοπικούς φορείς.

2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ για ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ, ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ-ΟΙΚΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ

2.1. Γενικά

Οι προδιαγραφές που έχουν οριστεί διακρίνονται σε Υποχρεωτικές και Επιθυμητές.

Οι επιθυμητές προδιαγραφές αποτυπώνουν την επιδίωξη μας να γινόμαστε συνεχώς καλύτεροι και επειδή εκτιμάται ότι σε πολλές περιπτώσεις θα ήταν δύσκολη η άμεση προσαρμογή των επιχειρήσεων σε όλες τις προδιαγραφές, δίνεται ουσιαστικά μια περίοδος προσαρμογής.

Στην συνέχεια περιγράφονται οι προδιαγραφές ανά διακριτές κατηγορίες. Στο παράρτημα εμφανίζεται πίνακας με ομαδοποιημένες τις προδιαγραφές σε Υποχρεωτικές και Επιθυμητές.

2.2. Λειτουργία σύμφωνα με το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο

Οι επιχειρήσεις που θα αποκτήσουν το σήμα πρέπει να λειτουργούν σύμφωνα με το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο.

Συγκεκριμένα τα καταλύματα πρέπει να διαθέτουν το σήμα λειτουργίας που ορίζει η εθνική νομοθεσία, οι χώροι εστίασης πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και απαραίτητως να τηρούν τους κανόνες υγιεινής¹.

2.3. Εξωτερικά και εσωτερικά στοιχεία που αναδεικνύουν την ταυτότητα της περιοχής.

Είναι προφανές ότι η αγορά που απευθύνεται το τουριστικό προϊόν της περιοχής μας είναι διαφορετική από την εκείνη που προτιμά το κλασικό συνδυασμό ήλιου και θάλασσας σε κάποιο παραλιακό κατάλυμα.

Αυτό προϋποθέτει, από την στιγμή που δεν υπάρχει ειδικό θεσμικό πλαίσιο για αγροτουριστικά καταλύματα και ταβέρνες, την όσο το δυνατόν καλύτερη

¹ Σύμφωνα με Οδηγούς Υγιεινής του ΕΦΕΤ, (για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης / ζαχαροπλαστεία)

προσαρμογή τους στην ταυτότητα της περιοχής ανεξάρτητα της λειτουργικής μορφής και κατηγορίας στην οποία υπάγονται.

Στα αρχιτεκτονικά στοιχεία δεν προτείνεται κάποιο συγκεκριμένο τυποποιημένο μοντέλο αλλά ο σεβασμός στην τοπική αρχιτεκτονική και το δέσιμο των κατασκευών με το φυσικό και πολιτιστικό περιβάλλον.

2.4. Στοιχεία διακόσμησης και εξοπλισμού

Η διακόσμηση θα πρέπει να στηρίζεται σε χαρακτηριστικά στοιχεία του πολιτισμού, της ιστορίας και του περιβάλλοντος της περιοχής. Ενδεικτικά αναφέρονται :

- Στοιχεία και εργαλεία των παραδοσιακών παραγωγικών διαδικασιών και της αγροτικής κληρονομιάς.
- Φωτογραφικό και άλλο υλικό προβολής της περιοχής.
- Εικαστικά θέματα, όπως ζωγραφικοί πίνακες και άλλα έργα τέχνης από ντόπιους καλλιτέχνες. Με αυτό τον τρόπο επιτυγχάνεται η προβολή του έργου των καλλιτεχνών ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύεται η ιδιαίτερη ταυτότητα της περιοχής με εικαστικό τρόπο.
- Είναι απαραίτητο ο υματισμός π.χ. κουρτίνες, τραπεζομάντιλα, σκεπάσματα κλπ., να αντιπροσωπεύει το παραδοσιακό ύφος διακόσμησης. Επιθυμητό επίσης θα ήταν να προέρχεται από βιοτεχνίες της περιοχής.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση πλαστικών αντικείμενων και ιδιαίτερα δεν επιτρέπονται: πλαστικές καρέκλες, τραπεζομάντιλα, λουλούδια, φρούτα, κουρτίνες, πιάτα, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια κ.α.
- Απαγορεύεται η χρήση νάilon τραπεζομάντιλων. Είναι επιθυμητό τα χάρτινα τραπεζομάντιλα να φέρουν και το λογότυπο του ΤΣΠ που αποτελεί και λογότυπο του.
- Τα καθίσματα και τα τραπέζια πρέπει να είναι ξύλινα ή μεταλλικά παραδοσιακού τύπου.

2.5. Παροχή υπηρεσιών που συνάδει με τα χαρακτηριστικά του τουριστικού «μοντέλου» της περιοχής μας.

Η παροχή υπηρεσιών στηρίζεται σε πολλές παραμέτρους που διακρίνονται σε υποχρεωτικές και σε επιθυμητές αλλά σίγουρα **υποχρεωτική είναι η ποιότητα και το είδος της προσφερόμενης διατροφής:**

2.5.1 Σε καταλύματα που παρέχεται πρωινό το 70% των προσφερόμενων εδεσμάτων πρέπει να προέρχονται από τοπικά προϊόντα π.χ. τυρί, γάλα, γιαούρτι, μέλι, μαρμελάδες, παξιμάδι, ψωμί, αρωματικά αφεψήματα, χυμοί φρούτων κ.λπ.

2.5.2 Όσον αφορά τις ταβέρνες και τα καταλύματα που λειτουργούν και ως εστιατόρια, τα εδέσματα πρέπει να βασίζονται στην **τοπική - κρητική διατροφική παράδοση** και να παρασκευάζονται από **τοπικά φρέσκα προϊόντα** (όπου αυτό είναι δυνατόν). Αν και δεν θεωρούμε ότι πρέπει να υπάρξει «ομοιομορφία» στο Menu, εντούτοις υπάρχουν κανόνες οι οποίοι πρέπει να τηρούνται από όλους. Συγκεκριμένα:

I. Επιτρέπεται μόνο η χρήση παρθένου ελαιόλαδου στις σαλάτες και στα υπόλοιπα φαγητά και στο τηγάνισμα.

II. Δεν επιτρέπονται:

- Προτηγανισμένες πατάτες
- Σπορέλαια – ζωικά λίπη- μαργαρίνες
- Κατεψυγμένα κρέατα
- Βιομηχανοποιημένα εδέσματα π.χ. τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, ντολμαδάκια κ.λπ.
- Ξενοφερτα εδέσματα π.χ. κρέπες, πίτσα ή εδέσματα που παραδοσιακά δεν ανήκουν στην παραδοσιακή κρητική κουζίνα και διατροφή π.χ. μουςακάς, παστίτσιο, σουβλάκι κ.λπ. Εάν η επιχείρηση για διάφορους λόγους (οι οποίοι πρέπει να τεκμηριώνονται) παρασκευάζει τέτοιου είδους εδέσματα, πρέπει να

αναφέρεται ρητά στον κατάλογο [menu], ότι αυτά δεν είναι παραδοσιακά Κρητικά φαγητά. Σε κάθε περίπτωση εδέσματα που δεν σχετίζονται με την κρητική διατροφή δεν πρέπει να ξεπερνούν σε ποσοστό το 20% των προσφερόμενων εδεσμάτων.

2.5.3 Οι επιχειρήσεις είναι υποχρεωτικό να διαθέτουν κατ' ελάχιστο τα παρακάτω τοπικά προϊόντα :

- Τουλάχιστον δύο ειδών γαλακτοκομικά προϊόντα
- Τοπικό (ή τουλάχιστον κρητικό) ελαιόλαδο
- Κρέας από αμνοερίφια της περιοχής ή τουλάχιστον κρητικής προέλευσης
- Ντόπιο μέλι
- Αρωματικά φυτά για αφεψήματα
- Παξιμάδια από την περιοχή

2.5.4 Ο κατάλογος των εδεσμάτων να περιλαμβάνει τουλάχιστον 80% τοπικά - κρητικά εδέσματα

2.5.5 Η προμήθεια των πρώτων υλών και υλικών (όπου αυτό είναι δυνατόν) πρέπει να γίνεται από ντόπιες επιχειρήσεις ή από επιχειρήσεις που διαθέτουν το ΤΣΠ. Μόνο σε περίπτωση που υπάρχει έλλειψη κάποιων πρώτων υλών μπορεί να γίνεται αγορά τους από περιοχές εκτός του Ψηλορείτη και κατά σειρά προτίμησης από άλλες περιοχές της Κρήτης ή τέλος από άλλες περιοχές της Ελλάδας. Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να αποδεικνύεται η αγορά των προϊόντων με τα ανάλογα παραστατικά, ώστε να είναι εμφανής η προέλευσή τους.

2.5.6 Είναι επιθυμητό επίσης οι σαλάτες να παρασκευάζονται από υλικά εποχής.

2.5.7 Σε όλους τους χώρους που υπάρχει μουσική, είναι επιθυμητό να ακούγεται και **κρητική μουσική**.

2.5.8 Για όλες ανεξαιρέτως τις επιχειρήσεις πρέπει να υπάρχει **ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ**. Είναι επιθυμητό σε εύλογο χρονικό διάστημα οι επιχειρήσεις να διαθέτουν τιμοκατάλογο ο οποίος θα περιλαμβάνει επεξήγηση για τα προσφερόμενα εδέσματα.

2.6. Πιστοποιητικά διασφάλισης ποιότητας

Είναι επιθυμητό η επιχείρηση να διαθέτει πιστοποιητικά διασφάλισης ποιότητας τα οποία είναι αναγνωρισμένα από Εθνικά ή διεθνή πρότυπα.

2.7. Προστασία του Περιβάλλοντος

Η επιχείρηση είναι επιθυμητό εφαρμόζει μεθόδους εξοικονόμησης ενέργειας και προστασίας του περιβάλλοντος (ΑΠΕ, συστήματα εξοικονόμησης ύδατος ; κ.α)

3. Προδιαγραφές για οικοτουριστικά γραφεία

Η χορήγηση του Τοπικού Σήματος Ποιότητας σε οικοτουριστικά γραφεία αφορά εκείνα των οποίων η έδρα βρίσκεται στην περιοχή του Γεωπάρκου και μόνο τις υπηρεσίες τους οι οποίες παρέχονται εντός του Γεωπάρκου και όχι το σύνολο των πιθανών δραστηριοτήτων τους.

Στα πακέτα των περιηγήσεων πρέπει να περιλαμβάνονται και διαδρομές που έχουν τη σήμανση του Γεωπάρκου και να υπάρχει (όπου είναι δυνατόν) εμπλοκή επιχειρήσεων που διαθέτουν το τοπικό σήμα ποιότητας.

Στις περιηγήσεις πρέπει να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των συμμετεχόντων

Οι υπεύθυνοι των περιηγήσεων πρέπει να έχουν παρακολουθήσει επιμορφωτικό σεμινάριο του Γεωπάρκου σχετικό με τα στοιχεία εκείνα που πρέπει να μεταδοθούν στον επισκέπτη.

Να υπάρχει διαθέσιμο και να διανέμεται έντυπο και ηλεκτρονικό υλικό του Γεωπάρκου

Να γίνεται η χρήση του Κέντρου ενημέρωσης και των άλλων υποδομών του Γεωπάρκου όπου είναι δυνατόν.

4. Γενικές Προδιαγραφές

4.1. Τοποθέτηση του σήματος

Σε εμφανές σημείο της επιχείρησης θα πρέπει να είναι τοποθετημένο το Τοπικό Σήμα Ποιότητας. Το ΤΣΠ μπορεί να βρίσκεται πάνω σε μεταλλική ή ξύλινη ταμπέλα ή να τοποθετείται απ' ευθείας στην πρόσοψη του καταστήματος. Σε κάθε περίπτωση όμως πρέπει να είναι ευδιάκριτο και εύκολα αναγνώσιμο.

4.2. Προβολή του σήματος και των συλλογικών προσπαθειών της περιοχής

Σε εμφανές σημείο της επιχείρησης θα πρέπει να υπάρχουν προς διάθεση φυλλάδια και ενημερωτικό υλικό για την Περιοχή και το Γεωπάρκο του Ψηλορείτη.

4.3. Συμμετοχή σε σχετικές δραστηριότητες

Παρακολουθώντας την εξέλιξη του σήματος, είναι δυνατόν να διοργανώνονται σεμινάρια κατάρτισης και επιμόρφωσης των επιχειρηματιών για τη βελτίωση των παραγόμενων υπηρεσιών, στα οποία η συμμετοχή θα είναι υποχρεωτική.

4.4. Κουτί παρατηρήσεων / παραπόνων

Σε εμφανές σημείο του καταστήματος θα πρέπει να υπάρχει κουτί ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΩΝ-ΥΠΟΔΕΙΞΕΩΝ-ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ όπου ο πελάτης θα μπορεί να τοποθετεί ερωτηματολόγιο (θα χορηγείται τυποποιημένο από το ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε ΟΤΑ)

4.5. Υπογραφή συμφωνητικού

Η απόκτηση του σήματος θα συνοδεύεται από την υπογραφή ενός συμφωνητικού μεταξύ της συμβαλλόμενης επιχείρησης και του ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε ΟΤΑ και από σύντομο περιεκτικό κείμενο το οποίο πρέπει να αναρτηθεί σε εμφανές σημείο της επιχείρησης.

4.6. Εποπτεία – Έλεγχος

Οι επιχειρήσεις που θα αποκτήσουν το σήμα θα πρέπει να δέχονται την εποπτεία και τον περιοδικό έλεγχο της επιτροπής ελέγχου που θα ορίζεται από το ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. ΟΤΑ προς διαπίστωση της εφαρμογής των συμφωνημένων προδιαγραφών.

4.7. Διαχείριση

Τη διαχείριση όλων των διαδικασιών θα την έχει το ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. ΟΤΑ ως ο φορέας διαχείρισης του Γεωπάρκου Ψηλορείτη σε συνεργασία με το Δίκτυο **Ιδαίων**. Για την χορήγηση του σήματος η επιχείρηση θα καταβάλλει εφάπαξ αποζημίωση.

Η επιχείρηση θα καταβάλλει αποζημίωση επίσης για κάθε ανανέωση της χρήσης του σήματος.

Το ύψος των παραπάνω επιβαρύνσεων θα ορίζεται κάθε φορά από το ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. ΟΤΑ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΛΟΓΟΤΥΠΑ ΣΗΜΑΤΟΣ



Εικόνα 1 : Λογότυπο για την είσοδο του καταστήματος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	
1. Λειτουργία σύμφωνη με το θεσμικό πλαίσιο (ΣΗΜΑ ΕΟΤ, τήρηση κανόνων υγιεινής κ.α)	
2. Στοιχεία διακόσμησης και εξοπλισμού	
2.1. Δεν επιτρέπονται πλαστικά αντικείμενα όπως καρέκλες, τραπέζια κλπ.	
2.2. Δεν επιτρέπονται νάιλον τραπεζομάντηλα	
3. Εδέσματα (για τους Χώρους εστίασης και για όσες άλλες υποδομές προσφέρουν φαγητό)	
3.1. Δεν χρησιμοποιούνται προτηγανισμένες πατάτες	
3.2. Δεν χρησιμοποιούνται βιομηχανοποιημένα εδέσματα	
3.3. Υπάρχει τιμοκατάλογος	
3.4. Αν παρέχεται πρωινό αυτό αποτελείται τουλάχιστον κατά 70% από τοπικά προϊόντα (αφορά τα καταλύματα)	
3.5. Χρησιμοποιούνται τουλάχιστον δύο ειδών τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα	
3.6. Χρησιμοποιείται τοπικό (ή τουλάχιστον κρητικό) παρθένο ελαιόλαδο	
3.7. Το κρέας είναι από ντόπια κρέατα ή τουλάχιστον από την υπόλοιπη Κρήτη	
3.8. Αν χρησιμοποιούνται καταψυγμένα κρέατα αυτό πρέπει να αναφέρεται ρητά στον κατάλογο	
3.9. Χρησιμοποιούνται παραδοσιακά εδέσματα τουλάχιστον κατά 80%	
3.10. Το μέλι που χρησιμοποιείται είναι τοπικό	
3.11. Χρησιμοποιούνται τοπικά αρωματικά φυτά (ή τουλάχιστον κρητικά) για αφεψήματα	
3.12. Χρησιμοποιούνται ντόπια παξιμάδια & ψωμί	
4. Υπηρεσίες Οικοτουριστικών γραφείων	
4.1. Η έδρα και η κύρια δραστηριότητα πρέπει να βρίσκονται στην περιοχή του Γεωπάρκου	
4.2. Στα πακέτα των περιηγήσεων πρέπει να περιλαμβάνονται και διαδρομές που έχουν τη σήμανση του Γεωπάρκου και να υπάρχει (όπου είναι δυνατόν) εμπλοκή επιχειρήσεων που διαθέτουν το τοπικό σήμα ποιότητας.	
4.3. Στις περιηγήσεις πρέπει να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των συμμετεχόντων	
4.4. Να υπάρχει διαθέσιμο και να διανέμεται έντυπο και ηλεκτρονικό υλικό του Γεωπάρκου	
4.5. Να γίνεται η χρήση του Κέντρου ενημέρωσης και των άλλων υποδομών του Γεωπάρκου όπου είναι δυνατόν.	
ΕΠΙΘΥΜΗΤΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	
1. Πιστοποιητικά διασφάλισης ποιότητας	
1.1. Υπάρχουν πιστοποιητικά διασφάλισης ποιότητας, τα οποία είναι αναγνωρισμένα από διεθνή ή εθνικά πρότυπα	
2. Στοιχεία διακόσμησης και εξοπλισμού	

2.1. Ο εξοπλισμός προέρχεται από βιοτεχνίες της περιοχής (καρέκλες, τραπέζια, ματισμός κ.α)
2.2. Υπάρχουν παραδοσιακά αρχιτεκτονικά και διακοσμητικά στοιχεία
2.3. Υπάρχει φωτογραφικό και άλλο υλικό προβολής της περιοχής
2.4. Υπάρχουν εικαστικά θέματα από ντόπιους καλλιτέχνες
2.5. Προωθείται το σήμα ποιότητας σε υλικά και αναλώσιμα (πχ χαρτοπετσέτες, πιάτα, κλπ)
3. Εδέσματα
3.1. Ο πελάτης ενημερώνεται ποια εδέσματα δεν βασίζονται στην τοπική – κρητική παράδοση
3.2. Τα εδέσματα παρασκευάζονται από τοπικά φρέσκα προϊόντα
3.3. Οι σαλάτες παρασκευάζονται από υλικά εποχής
4. Προστασία του περιβάλλοντος
4.1. Εφαρμογή μεθόδων εξοικονόμησης ενέργειας και προστασίας του περιβάλλοντος (ΑΠΕ, συστήματα εξοικονόμησης ύδατος κ.α)
5. Άλλες επιθυμητές προδιαγραφές
5.1. Είναι επιθυμητό να ακούγεται και κρητική μουσική
5.2. Υπαρξη εναλλακτικών δραστηριοτήτων (για τα καταλύματα και τις αγροτουριστικές μονάδες)
5.3. Η επιχείρηση λειτουργεί ΟΛΟ ΤΟ ΧΡΟΝΟ
ΔΕΣΜΕΥΣΕΙΣ [για όλα τα είδη των επιχειρήσεων]
1. Τοποθέτηση του Σήματος σε εμφανές σημείο της επιχείρησης
2. Προβολή της περιοχής και του Γεωπάρκου Ψηλορείτη με το ανάλογο έντυπο και ηλεκτρονικό υλικό
3. Συμμετοχή σε δραστηριότητες του Γεωπάρκου Ψηλορείτη
4. Τήρηση του «Κουτιού Παραπόνων» και ενημέρωση των πελατών για αυτό
5. Παρακολούθηση επιμορφωτικών σεμιναρίων του Γεωπάρκου