

## ضوابط محصولات و تولیدکنندگان ژئوفود

- ۱- تنها تولید کنندگان یا شرکت های تولیدی که در درون محدوده تایید شده ژئوپارک جهانی یونسکو قرار دارند مجاز به استفاده از لوگوی ژئوفود هستند.
- ۲- به منظور استفاده از برند ژئوفود، ژئوپارک باید درخواستی را به ژئوپارک ماگما ارسال نماید.
- ۳- ژئوپارک مسئول رعایت ضوابط استفاده از لوگو و قوانین آن است.
- ۴- با توجه به موقعیت تولیدکنندگان یا مزارع، هر ژئوپارک می تواند یک محدوده میانگیر متصل به ژئوپارک تعریف نماید. محدوده میانگیر باید به همراه سایر اطلاعات زمین شناختی در برچسب های توضیحات نیز ذکر شود.
- ۵- انتخاب محدوده میانگیر باید بر مبنای قرارگیری کارخانه یا تولیدکنندگان در نزدیکی ژئوپارک و یا در امتداد ساختار زمین شناختی منطقه باشد.
- ۶- تولیدکنندگان می بایست در محدوده ژئوپارک یا محدوده میانگیر تعریف شده ژئوپارک قرار گرفته باشند. تولید کنندگان ژئوفود نباید خارج از ژئوپارک یا محدوده میانگیر آن قرار گرفته باشند.
- ۷- مواد اولیه ای که برای تولید محصولات ژئوفود به کار می رود باید از محدوده ژئوپارک یا محدوده میانگیر آن تامین شوند.
- ۸- فرآیند فرآوری مواد اولیه محصولات می تواند در خارج از محدوده ژئوپارک (یا-و) محدوده میانگیر آن انجام شود.

## برچسب اطلاعاتی

محصولات ژئوفود باید ارتباط محکمی با میراث زمین شناختی منطقه داشته باشند، توضیحات کوتاهی درباره این ارتباط می بایست بر روی محصولات غذایی ژئوفود و منوهای رستوران ها درج شود (به عنوان مثال سیب زمینی یا گیاهانی که در ما سه سنگ های حاصلخیز به وجود آمده در اثر حرکات یخچال های عصر یخبندان پسین رشد کرده اند، روغن زیتون تولید شده از زیتون های رشد کرده در آهک رسی عصر ژورا سیک که در دریای قدیمی تتیس رسوب کرده اند، نمک دریای قدیمی، نان حاصل از گندم رشد کرده در خاک ژئوپارک به دلیل پدیده های خاص زمین شناختی و...).

اگر ژئوپارک محدوده میانگیر مشخص کرده باشد، باید این مسئله در برچسب های توضیحات نیز ذکر شود. منشا مواد اولیه و نیز ارتباط آنها با میراث زمین شناختی باید بر روی برچسب به روشنی توضیح داده شده باشد.

## گروه های اصلی تولیدکنندگان ژئوفود

دو گروه اصلی جهت طبقه بندی محصولات ژئوفود براساس فرآیند تولید آنها تعیین شده است:

- ۱- مواد اولیه مانند سبزیجات، غلات، گوشت، دانه ها، ماهی، قارچ ها، روغن زیتون، عسل، شیر و...
  - ۲- محصولات صنعتی مانند محصولات غذایی یا نوشیدنی که از ترکیب یا تبدیل مواد اولیه ر شد کرده یا تولید شده در ژئوپارک یا محدوده میانگیر آن تهیه می شوند (به بخش ضوابط جغرافیایی رجوع شود).
- محصولات دریایی می توانند به صورت یخ زده نیز ارائه گردند اما حتما باید در محدوده ژئوپارک یا محدوده میانگیر آن تولید شده باشد.
  - نمک یا شکر افزوده شده به محصولات می توانند خارج از محدوده ژئوپارک تهیه شده باشند (این مواد در ۵۰٪ درصد مواد رستوران ها به شمار نمی روند).

## ضوابط ژئوفود برای رستوران ها

- ۱- لوگو ژئوفود باید کاملا در مجموعه مشخص باشد و در رسانه های مرتبط با رستوران درج شده باشد.
- ۲- منو ژئوفود باید با الهام از میراث زمین شناختی و بیان اهمیت این ویژگی در ژئوپارک ها طراحی شود تا به مشتریان امکان لذت بردن از میراث زمین شناختی از طریق چشایی را محیا سازد و در صورت امکان مکانی را در فضای باز برای غذا خوردن فراهم نماید.
- ۳- شرکت ها باید منوی ژئوفود خود را با حداقل ۵۰٪ از مواد اولیه محلی تهیه نمایند (محلی: منشا آن در محدوده ژئوپارک یا محدوده میانگیر قرار داشته باشد)
- ۴- رستوران های ژئوفود باید باید حداقل یک منو ژئوفود فصلی یا سالانه ارائه دهند.
- ۵- ژئوپارک و رستوران های منتخب به تبلیغات مشترکی در قالب استفاده از لوگو، بروشور و وبسایت (وبسایت رسمی، شبکه های اجتماعی، اتاق خبر و...) بپردازند.
- ۶- ارائه گزارش سالانه در ارتباط با فعالیت های رستوران در ژئوپارک الزامی است.

## استفاده از لوگو

- لوگو ژئوفود قابل تغییر نیست.
- استفاده ترکیبی از لوگو و لوگوی ژئوفود توصیه می شود.
- سایر لوگوهای محلی در صورت ارتباط با فلسفه ژئوپارک می توانند با آن ادغام شوند.
- استفاده از لوگوی یونسکو بر روی محصولات تجاری مجاز نیست.