

KRITÉRIA pre výrobky a výrobcov GEOfood :

1. Logo GEOfood môžu používať len výrobcovia alebo podniky na území schváleného globálneho geoparku UNESCO.
2. Geopark musí zaslať žiadosť do Magma Geopark, aby sa mohol pripojiť k značke GEOfood.
3. Každý geopark je zodpovedný za používanie loga a dodržiavanie kritérií.
4. Pokiaľ ide o umiestnenie podnikov alebo obhospodarovaných polí/fariem, každý geopark sa môže rozhodnúť, či zriadi jednu nárazníkovú zónu, ktorá musí susediť s geoparkom.
5. Výber nárazníkovej zóny musí byť popísaný v označení spolu s ostatnými geologickými informáciami. Výber nárazníkovej zóny musí byť motivovaný skutočnosťou, že výrobky alebo tovareň sa nachádzajú v blízkosti hraníc geoparku a/alebo z dôvodu súdržnosti v rámci geologických javov.
6. Výrobcovia sa musia nachádzať na území geoparku alebo vo vybranej nárazníkovej zóne. Výrobcovia GEOfood sa nemôžu nachádzať mimo územia geoparku alebo mimo územia nárazníkovej zóny.
7. Suroviny, z ktorých sa skladajú výrobky GEOfood, musia pochádzať z územia geoparku (alebo nárazníkovej zóny).
8. Suroviny sa môžu spracovávať mimo územia geoparku (alebo) mimo nárazníkovej zóny.

INFORMAČNÉ ŠTÍTKY:

Na potravinách a v jedálnom lístku reštaurácie GEOfood musia byť uvedené stručné informácie o tomto spojení (napr.: zemiaky alebo zelenina, ktoré vyrástli v úrodných pieskovcoch, ktoré vznikli pohybom ľadovca počas poslednej doby ľadovej; olivový olej vyrobený z olív vypestovaných v jurských mramoroch, ktoré sa usadili v starovekom mori Tethys, soľ zo starovekého mora, chlieb z obilia rastúceho v pôde geoparku v dôsledku osobitných geologických javov atď.).

Ak si geopark vybral nárazníkovú zónu, musí to byť uvedené aj na etikete.

Pôvod suroviny musí byť na etikete jasne opísaný, opäť v súvislosti s geologickým dedičstvom.

Hlavné kategórie výrobcov GEOfood:

V závislosti od výrobného procesu boli zistené dve všeobecné kategórie výrobcov GEOpotravín.

1- Surové výrobky, ako napríklad: zelenina, orechy, mäso, bobuľovité ovocie, ryby, huby, olivový olej, med, mlieko atď.

2- remeselné výrobky, ako napr: Potraviny a nápoje pochádzajúce z kombinácie alebo transformácie surových produktov, ktoré rastú na území geoparku alebo v nárazníkovej zóne. (pozri v časti: "geografické kritériá".)

-Rybie výrobky môžu byť mrazené, ale musia pochádzať z oblasti geoparku alebo nárazníkovej zóny.

-DOPLNENÉ CUKRY ALEBO SOL sú povolené, aj keď "nepochádzajú" z geoparku (nezapočítavajú sa do 50 % pre menu v reštauráciách).

GEOfood KRITÉRIA pre reštaurácie:

1. Logo GEOfood musí byť jasne viditeľné v reštaurácii a v médiách.
2. Jedálny lístok GEOfood musí byť inšpirovaný geologickým dedičstvom, čo dokazuje význam, ktorý má tento prvok v geoparkoch, a umožňuje zákazníkom vychutnať si geodedičstvo prostredníctvom chuťových vnemov a podľa možnosti vytvoriť vonkajšiu miestnu atmosféru v oblasti stravovania.
3. Podniky musia vypracovať jedálny lístok GEOfood s minimálne 50 % miestnych surovín (miestne: pochádzajúce z oblasti geoparku alebo nárazníkovej zóny).
4. GEOfood reštaurácie by mali podávať aspoň jedno GEOfood menu, a to na základe sezónnych alebo ročných období.
5. Vzájomná propagácia v rámci geoparku a vybranej reštaurácie s použitím loga, informačných letákov a na webových stránkach (oficiálna webová stránka, sociálne médiá, tlačová kancelária atď.).
6. Každoročne alebo na základe dohody podávanie správ o činnosti v reštaurácii geoparku.

POUŽÍVANIE LOGA

- Logo GEOfood nie je možné meniť.
- Odporúča sa kombinácia s logom geoparku.
- Jiné miestne logá možno kombinovať, ak sú spojené s filozofiou geoparku.
- Kombinácia s logom UNESCO nie je povolená na komerčných produktoch.