



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

Τεχνικές Προδιαγραφές Απονομής Σήματος *Aegean Cuisine*



2017

Εισαγωγή

Το επιχειρηματικό δίκτυο **AegeanCuisine** σχεδιάστηκε από το Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΚΕΤΑ) Νοτίου Αιγαίου σε συνεργασία με τα Επιμελητήρια Κυκλάδων και Δωδεκανήσου. Στόχος αυτής της δράσης είναι να αξιοποιηθεί η ιδιαίτερα πλούσια αιγαιοπελαγίτικη οίνο-γαστρονομία προς όφελος των επιχειρήσεων.

Στο δίκτυο **AegeanCuisine** μπορούν να συμμετάσχουν επιχειρήσεις των Νομών Δωδεκανήσου και Κυκλάδων οι οποίες πληρούν ορισμένα κριτήρια, η εκπλήρωση των οποίων διασφαλίζει ότι τα προϊόντα, τα αγαθά ή οι υπηρεσίες τις οποίες προσφέρουν, αντανακλούν και αναδεικνύουν την ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα του Αιγαίου, πληρούν συγκεκριμένες ποιοτικές προδιαγραφές και προσφέρουν στον επισκέπτη-πελάτη συναίσθημα και εμπειρία. Συγκεκριμένα στο δίκτυο μπορούν να συμμετάσχουν παραγωγοί τυποποιημένων, συσκευασμένων, εμφιαλωμένων τροφίμων, οίνου και ποτών, ιδιοκτήτες επισκέψιμων χώρων παραγωγής τροφίμων, οίνου και ποτών, εμπορικά καταστήματα τροφίμων και ποτών και επιχειρήσεις μαζικής εστίασης όπως εστιατόρια, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ουζερί, καφενεία, ζαχαροπλαστεία (που όχι μόνο πωλούν αλλά και σερβίρουν), wine bars κ.α στα οποία προσφέρονται αιγαιοπελαγίτικα τοπικά εδέσματα ή τοπικά προϊόντα καθώς και κρασί από τα νησιά του Αιγαίου.

Οι στόχοι

- Ανάδειξη του Αιγαίου ως τόπου με διαχρονικό οίνο-γαστρονομικό πολιτισμό.
- Εξοικείωση του έλληνα και ξένου καταναλωτή με τα αιγαιοπελαγίτικα προϊόντα.
- Προβολή και καθιέρωση των αιγαιοπελαγίτικων προϊόντων στην ελληνική και διεθνή αγορά.
- Προώθηση των αιγαιοπελαγίτικων προϊόντων σε δίκτυα λιανικής και χονδρικής πώλησης.

1. Αντικείμενο

Η παρούσα προδιαγραφή περιγράφει τις απαιτήσεις που πρέπει να πληρούνται από τα εστιατόρια και τα εστιατόρια που λειτουργούν εντός ξενοδοχείων που επιθυμούν να κάνουν χρήση του σήματος 'Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας' (**Aegean Cuisine**) στα προϊόντα τους.

Η προδιαγραφή είναι εφαρμοστέα σε όλες, ανεξαρτήτως μεγέθους, επιχειρήσεις που επιθυμούν να αναδειχτούν σε πρεσβευτές της γαστρονομικής ταυτότητα του Αιγαίου.

Οι απαιτήσεις της παρούσας προδιαγραφής αφορούν στην λειτουργία των επιχειρήσεων και περιλαμβάνουν κριτήρια υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών καθώς και κριτήρια που σχετίζονται με την προέλευση των πρώτων υλών και των συνταγών που σερβίρονται στις εν λόγω επιχειρήσεις. Βασική απαίτηση για την εφαρμογή της παρούσας προδιαγραφής είναι οι επιχειρήσεις να λειτουργούν σε νησί του Αιγαίου και να έχουν ολοκληρώσει την διαδικασία εγγραφής στο πρόγραμμα πιστοποίησης με το σήμα της 'Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας' (**Aegean Cuisine**).

Το παρόν έγγραφο δύναται να τροποποιείται κατόπιν προτάσεων των εμπλεκόμενων φορέων με στόχο τη συνεχή βελτίωση του.

2. Ορισμοί

Για τους σκοπούς της παρούσας προδιαγραφής εφαρμόζονται οι όροι και οι ορισμοί που δίνονται στο παρόν κεφάλαιο.

2.1 Πελάτης

Πελάτης είναι το πρόσωπό που του παρέχονται οι υπηρεσίες μαζικής εστίασης ή επιθυμεί (ως καταναλωτής) να γευτεί προϊόντα Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας.

2.2 Επιχείρηση

Παραγωγοί τυποποιημένων, συσκευασμένων, εμφιαλωμένων τροφίμων, οίνου και ποτών, ιδιοκτήτες επισκέψιμων χώρων παραγωγής τροφίμων, οίνου και ποτών, εμπορικά καταστήματα τροφίμων και ποτών και επιχειρήσεις μαζικής εστίασης όπως εστιατόρια, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ουζερί, καφεενεία, ζαχαροπλαστεία (που όχι μόνο πωλούν αλλά και σερβίρουν), wine bars κ.α

2.3 Αιγαιοπελαγίτικο προϊόν

Υλικά φυτικής ή / και ζωικής προέλευσης (συμπεριλαμβανομένων ΠΟΠ, ΠΓΕ φυτικής) που προέρχεται (ευδοκιμούν, μεταποιούνται) από Νησί του Αιγαίου.

2.4 Αιγαιοπελαγίτικη Κουζίνα

Το σύνολο των δεσμάτων που προέρχονται από τοπικές παραδοσιακές συνταγές των Νησιών του Αιγαίου.

2.5 Προαπαιτούμενα Κριτήρια

Βασικές Συνθήκες που είναι απαραίτητες για την ένταξη ενός εστιατορίου ή ενός εστιατορίου που λειτουργεί εντός ξενοδοχειακής μονάδας στο σύστημα αξιολόγησης του επιχειρηματικού δικτύου **AegeanCuisine**.

3. Προδιαγραφές Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας

3.1 Προαπαιτούμενα Κριτήρια

3.1.1 Γενικά Κριτήρια

3.1.1.1 Νομικές Απαιτήσεις

Η επιχείρηση πρέπει να διασφαλίζει ότι οι ισχύουσες νομικές και λοιπές απαιτήσεις, που την αφορούν, λαμβάνονται υπόψη

Η επιχείρηση οφείλει να κατέχει την προβλεπόμενη από την σχετική νομοθεσία άδεια λειτουργίας σε ισχύ. Σε περίπτωση που η επιχείρηση λειτουργεί εντός ξενοδοχείου, πρέπει το ξενοδοχείο να κατέχει το σήμα του ΕΟΤ.

Η επιχείρηση πρέπει να γνωρίζει όλο το νομικό πλαίσιο που αφορά την λειτουργία της και να τηρεί όλες τις σχετικές διατάξεις που αφορά την λειτουργία της, (πχ ασφάλεια τροφίμων, αγορανομικές διατάξεις, υγεία και ασφάλεια στην εργασία, προστασία του περιβάλλοντος κτλ).

Όλα τα νομιμοποιητικά έγγραφα της επιχείρησης πρέπει να είναι διαθέσιμα στην επιχείρηση ανά πάσα στιγμή.

3.1.1.2 Κανόνες Ορθής Πρακτικής

Οι επιχειρήσεις πρέπει να διαθέτουν κτίρια, υποδομές, διευθετήσεις και εξοπλισμό κατάλληλους για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων

Καταλληλότητα κουζίνας- χώρων, εξοπλισμού. Η κουζίνα του εστιατορίου αλλά και οι βοηθητικοί χώροι (αποθήκες, αποδυτήρια) πρέπει να τηρούν κατ' ελάχιστον τις απαιτήσεις της υγειονομικής νομοθεσίας.

Οι επιφάνειες στην κουζίνα πρέπει να είναι φτιαγμένες ή καλυμμένες από κατάλληλα υλικά (πατώματα, τοίχοι, πάγκοι εργασίας), που καθαρίζονται εύκολα. Ο εξαιρισμός στην κουζίνα πρέπει να

είναι επαρκής. Τα παράθυρα στην κουζίνα πρέπει να παραμένουν κλειστά ή σε περίπτωση που ανοίγουν για εξαερισμό, πρέπει να καλύπτονται από σήτες. Πρέπει να υπάρχει διακριτός χώρος για το πλύσιμο των σκευών και των πιάτων, έτσι ώστε να μην υπάρχει αρνητική επίπτωση στα τρόφιμα. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή και κατάλληλα δοχεία για τα απορρίμματα, που να πλένονται και να έχουν ποδοκίνητα καλύμματα.

Καθαριότητα και υγιεινή. Οι χώροι της κουζίνας αλλά και του εστιατορίου πρέπει να καθαρίζονται τακτικά. Πρέπει να απολυμαίνονται οι επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα. Οι επιφάνειες και τα σκεύη πρέπει να καθαρίζονται τακτικά. Πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά ακόμη και τα σημεία που είναι δύσκολα προσβάσιμα (πχ κάτω από πάγκους, τραπέζια, φούρνους κτλ). Δεν πρέπει να μένουν υπολείμματα τροφίμων στις επιφάνειες, τους νεροχύτες και τα σκεύη για πολλή ώρα, ώστε να είναι πηγή μόλυνσης ή προσέλκυσης εντόμων.

Πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα και εγκεκριμένα καθαριστικά για χώρους τροφίμων. Επίσης ο εξοπλισμός καθαριότητας πρέπει να είναι κατάλληλος. Ο εξοπλισμός και τα καθαριστικά πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο ή ντουλάπι και να μην μένουν εκτεθειμένα στην κουζίνα μετά το τέλος της καθαριότητας.

Αποθήκευση. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλοι και επαρκείς χώροι για την αποθήκευση των σκευών και των τροφίμων. Τα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλους χώρους, επαρκώς προστατευμένα και σε συνθήκες σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή τους.

Τα ψυγεία πρέπει να είναι κατάλληλα για την αποθήκευση τροφίμων να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να διατηρήσουν τις απαιτούμενες θερμοκρασίες στα τρόφιμα ακόμη και σε υψηλές θερμοκρασίες περιβάλλοντος ή μέγιστου φορτίου τροφίμων.

Η απόψυξη κατεψυγμένων δεν γίνεται εκτός ψυγείου. Δεν καταψύχονται προϊόντα που έχουν αγοραστεί νωπά.

Δεν διατηρούνται τρόφιμα που έχουν ήδη μαγειρευτεί για περισσότερες από 2 ημέρες. Επίσης δεν καταψύχονται προϊόντα που έχουν ήδη μαγειρευτεί.

Απεντόμωση- Μυοκτονία. Πρέπει να εφαρμόζεται πρόγραμμα αντιμετώπισης εντόμων και τρωκτικών σύμφωνα με την υγειονομική νομοθεσία. Τα σχετικά αρχεία πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κατάστημα. Δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη εντόμων στο εστιατόριο. Πρέπει να είναι καλυμμένα τα σιφώνια για τα έρποντα έντομα και τα παράθυρα με σήτες για ιπτάμενα έντομα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μη εγκεκριμένα εντομοκτόνα ή τρωκτικοκτόνα σκευάσματα. Οι εγκρίσεις των σκευασμάτων πρέπει να τηρούνται σε ειδικό φάκελο.

Υγιεινή Προσωπικού. Το προσωπικό που απασχολείται στο εστιατόριο και στην κουζίνα πρέπει να γνωρίζει και να εφαρμόζει κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής. Το προσωπικό της κουζίνας πρέπει να φοράει κατάλληλη προστατευτική ενδυμασία που έχει δοθεί από το εστιατόριο (σκουφάκια, ποδιές) που είναι σε καλή κατάσταση και καθαρή. Πρέπει το προσωπικό να φοράει γάντια που να είναι κατάλληλα για την χρήση σε τρόφιμα. Επίσης πρέπει να γνωρίζει με ποιον τρόπο πρέπει να χρησιμοποιούνται σωστά τα γάντια (αλλαγή γαντιών μεταξύ χειρισμού ωμών και μαγειρεμένων τροφίμων, χειρισμού συσκευασιών, καθαριότητας και διαχείριση απορριμμάτων). και να μην τα φοράει εκτός κουζίνας. Το προσωπικό δεν πρέπει να καπνίζει, να τρώει ή να μασάει τσίχλα στον χώρο της κουζίνας.. Επίσης δεν πρέπει να φοράει κοσμήματα (δαχτυλίδια, piercing, αλυσίδες, ρολόγια κτλ) και να χειρίζεται τα έτοιμα τρόφιμα με γυμνά χέρια. Κατ εξαίρεση ο μάγειρας μπορεί να δοκιμάζει τα φαγητά ώστε να ελέγξει την γεύση η το μαγείρεμα, αλλά αυτό πρέπει να γίνεται είτε με σκεύη μιας χρήσης ή με σκεύη που πλένονται αμέσως μετά. Πρέπει να υπάρχει χώρος ώστε να γίνεται φύλαξη των προσωπικών αντικειμένων των εργαζομένων εκτός της κουζίνας. Στον χώρο της κουζίνας δεν πρέπει να υπάρχουν εκτεθειμένα προσωπικά αντικείμενα όπως κινητά τηλέφωνα, τσάντες, τσιγάρα, φάρμακα κτλ.

3.1.2 Ειδικά Κριτήρια

3.1.2.1 Σύνθεση εδεσματολογίου

Η σύνθεση του εδεσματολογίου θα πρέπει, τουλάχιστον κατά ένα μέρος, να βασίζεται στις τοπικές συνταγές και στα τοπικά παραγόμενα υλικά.

Στον κατάλογο πρέπει να υπάρχει επαρκής ⁽¹⁾ ποσότητα ορεκτικών, κυρίως γευμάτων και γλυκών που να έχουν προέλευση από τα νησιά του Αιγαίου. Θα πρέπει να προσφέρεται εμφιαλωμένος οίνος από αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες και οινοποιούς (τουλάχιστον κάποιες ετικέτες λευκού και ερυθρού οίνου), ή/και τοπικό επώνυμο μη εμφιαλωμένο κρασί (χύμα) σε ασκό.

⁽¹⁾ Η ποσότητα των προϊόντων προέλευσης Αιγαίου ανά επιχείρηση, θα ελέγχεται και θα τεκμηριώνεται στην αναφορά επιθεώρησης.

3.2 Ειδικές Απαιτήσεις Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας

3.2.1 Χώροι, αισθητική και εξυπηρέτηση

Το περιβάλλον και η διακόσμηση πρέπει να έχουν εμφανή τα στοιχεία της νησιώτικης παράδοσης και κουλτούρας. Οι εργαζόμενοι και η παρουσίαση των πιάτων πρέπει να ικανοποιούν τους πελάτες και να τους κάνουν κοινωνούς της νησιώτικης αισθητικής

Ο χώρος του εστιατορίου πρέπει να είναι υψηλής αισθητικής. Η διακόσμηση της αίθουσας πρέπει να είναι σύμφωνη με το πνεύμα του εστιατορίου και να αποφεύγονται τα πλαστικά τραπεζοκαθίσματα και τραπεζομάντηλα. Η ατμόσφαιρα πρέπει να είναι ευχάριστη, χωρίς δυσάρεστες οσμές. Η θερμοκρασία και ο αερισμός να είναι κατάλληλος για την εποχή.

Τα τραπέζια πρέπει να είναι τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει ευρυχωρία και άνεση κινήσεων του προσωπικού και των πελατών ανάμεσά τους. Τα καθίσματα πρέπει να είναι αναπαυτικά.

Το επίπεδο εξυπηρέτησης από το προσωπικό να είναι υψηλό και να διακρίνεται από την εγκάρδιότητα και την καλή συμπεριφορά του προσωπικού, χαρακτηριστικά της νησιώτικης κουλτούρας και συμπεριφοράς.

Ο αριθμός των εργαζομένων πρέπει να είναι επαρκής και ανάλογος του αριθμού των πελατών που δύναται να εξυπηρετήσει η επιχείρηση. Η εξυπηρέτηση του πελάτη πρέπει να είναι άμεση. Η ταχύτητα εξυπηρέτησης (service?) πρέπει να είναι τέτοια ώστε να αφήνει στον πελάτη το περιθώριο να ανακαλύψει τις γεύσεις και να απόλαυση την αιγαιοπελαγίτικη ατμόσφαιρα.

Στην υποδοχή της επιχείρησης ο υπεύθυνος πρέπει να καλωσορίζει ευγενικά τους πελάτες και να τους βοηθάει να καθίσουν στο τραπέζι τους. Ο πελάτης έχει την δυνατότητα να επιλέξει σε ποιο τραπέζι επιθυμεί να καθίσει, ενώ συνιστάται να υπάρχει η δυνατότητα επιλογής μεταξύ εσωτερικού και εξωτερικού χώρου.

Προτείνεται πριν δοθεί ο Τιμοκατάλογος στον πελάτη να υπάρχει η προσφορά 'κεράσματος υποδοχής'¹ (ως ένδειξη φιλοξενίας). Οι Τιμοκατάλογοι πρέπει να είναι σε άψογη κατάσταση και ευανάγνωστοι. Στους Τιμοκαταλόγους πρέπει να περιγράφεται η σύνθεση των εδεσμάτων, να υπάρχουν ειδικές ενδείξεις για τα Αιγαιοπελαγίτικα Προϊόντα και Αιγαιοπελαγίτικα Εδέσματα.

Πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα να δοθούν οι κατάλληλες επεξηγήσεις στον πελάτη σχετικά με την σύνθεση των πιάτων ή την προέλευση των συνταγών, εφόσον αυτό ζητηθεί.

Το σέρβις πρέπει να είναι ακριβές και διακριτικό. Τα πιάτα πρέπει να φτάνουν σωστά στα τραπέζια και να σερβίρονται σωστά. Το σέρβις δεν πρέπει να καθυστερεί. Τα πρώτα πιάτα πρέπει να σερβί-

ρονται στην αρχή, εκτός και αν ο πελάτης επιθυμεί διαφορετικά. Τα άδεια πιάτα πρέπει να απομακρύνονται μετά από ερώτηση. Τα τραπέζια πρέπει να καθαρίζονται και να ξαναστρώνονται αμέσως, όταν αδειάζουν.

Η παρουσία του προσωπικού πρέπει να είναι αθόρυβη και διακριτική. Οι σερβιτόροι πρέπει να ανταποκρίνονται σύντομα στις επιθυμίες του πελάτη και να απαντούν άμεσα και με σαφήνεια. Το προσωπικό πρέπει να έχει καθαρή ενδυμασία, να έχει κόσμια εμφάνιση και να τηρεί απλούς κανόνες προσωπικής υγιεινής. Στο τέλος, το προσωπικό πρέπει να ρωτάει τους πελάτες την άποψη τους για το γεύμα και τα εδέσματα, καθώς επίσης και να τους αποχαιρετά με ευγένεια και εγκάρδιότητα. Προτείνεται μαζί με τον λογαριασμό να υπάρχει η προσφορά 'αποχαιρετιστήριου κέρασματος'² Δεν πρέπει να γίνεται χρήση ευτελών πλαστικών ειδών (εξαιρέση αποτελούν τα τραπεζομάντηλα μιας χρήσης).

¹ Κέρασμα Υποδοχής θα μπορούσε να είναι ένα παραδοσιακό έδεσμα της περιοχής ή εν γένει των νησιών του Αιγαίου π.χ ένα σφηνάκι Αιγαιοπελαγίτικου Αλκοολούχου Ποτού (π.χ ούζο Μυτιλήνης, Τσικουδιά, Ρακί, Ρακόμελου κτλ) συνοδευόμενο από ελιές, πάστα ελιάς, παξιμάδια με ελαιόλαδο ή με επάλειμμα τυριού κτλ

² Αποχαιρετιστήριο κέρασμα θα μπορούσε να είναι ένα Καφές Ελληνικός ή ένα Παραδοσιακό Αφέψημα ή ένα τοπικό παραδοσιακό γλυκό (π.χ λουκούμι, γλυκό του κουταλιού κτλ)

3.2.2 Πρώτες Ύλες

Οι πρώτες ύλες αλλά και οι συνταγές του καταλόγου πρέπει να έχουν προέλευση από τα νησιά του Αιγαίου. Στην περίπτωση που για κάποιες κατηγορίες προϊόντων δεν υπάρχουν προϊόντα από νησιά του Αιγαίου, θα προτιμώνται ελληνικά προϊόντα από την Ηπειρωτική Ελλάδα ή από άλλα Ελληνικά Νησιά.

Οι πρώτες ύλες (υλικά) πρέπει να έχουν προέλευση από τα νησιά του Αιγαίου. Στην περίπτωση που δεν υπάρχουν αντίστοιχα υλικά στα νησιά του Αιγαίου, πρέπει αυτά να έχουν Ελληνική Προέλευση. Πρέπει να δίνεται προτεραιότητα στα τοπικά προϊόντα, στα προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ που παράγονται στο νησί ή σε άλλα νησιά του Αιγαίου και σε ελληνικά προϊόντα γενικότερα.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν όλες τις κατάλληλες ενδείξεις στα Ελληνικά, να μην έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης τους και να έχουν άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (όψη, οσμή, σύσταση).

Το τοπικά υλικά πρέπει να προβάλλονται στον κατάλογο με ιδιαίτερη αναφορά. Η περιγραφή των υλικών στον κατάλογο δεν πρέπει να είναι παραπλανητική για τον πελάτη.

(α1) Τυριά και γαλακτοκομικά

Θα πρέπει να προτιμούνται παραδοσιακά τοπικά τυροκομικά προϊόντα και προϊόντα τυροκομικά ΠΟΠ. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται εδέσματα, αναπληρώματα τυριών, ή αναπληρώματα γιαούρτης. Ειδικά, η φέτα πρέπει να είναι μόνο Ελληνική ΠΟΠ Φέτα και απαγορεύεται η χρήση κάθε υποκατάστατου αυτής.

(α2) Φρούτα και λαχανικά

Πρέπει να προσφέρονται φρούτα εποχής και φρούτα και λαχανικά που ευδοκούν στα νησιά του Αιγαίου.

(α3) Κρέατα

Πρέπει να προσφέρονται κατά προτίμηση κρέατα που έχουν σφαγεί ή εκτραφεί στο νησί ή σε άλλο νησί του Αιγαίου. Κατά προτίμηση τα κρέατα να είναι νωπά.

(α4) Κρεατοσκευάσματα – αλλαντικά

Πρέπει να περιλαμβάνονται, όπου υπάρχουν τοπικά παραδοσιακά κρεατοσκευάσματα ή αλλαντικά, τα οποία πρέπει να παρασκευάζονται σε αδειοδοτημένη εγκατάσταση.

(α5) Αλιεύματα

Τα αλιεύματα που σερβίρονται πρέπει να είναι από είδη που υπάρχουν στο Αιγαίο. Κατά προτίμηση πρέπει να προμηθεύονται από τοπικούς αλιείς. Τα προσφερόμενα αλιεύματα θα πρέπει να είναι φρέσκα.

(α6) Ελαιόλαδο

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τυποποιημένο σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να δηλώνεται στον κατάλογο η κατηγορία του ελαιολάδου (έξτρα παρθένο, παρθένο κτλ) που χρησιμοποιείται. Κατά προτίμηση, να χρησιμοποιείται ελαιόλαδο προέλευσης από νησιά του Αιγαίου. Το ελαιόλαδο το οποίο προορίζεται για τις φρέσκες σαλάτες θα πρέπει να είναι τυποποιημένο extra παρθένο ελαιόλαδο τοπικής ή εν γένει Ελληνικής Προέλευσης. Όταν το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται ως συστατικό π.χ σε γλυκά ή για τηγάνισμα μπορεί εναλλακτικά να είναι παρθένο τυποποιημένο ελαιόλαδο τοπικής ή εν γένει Ελληνικής Προέλευσης.

(α7) Πατάτες

Στην περίπτωση που στο μενού περιλαμβάνονται πατάτες τηγανιτές θα πρέπει να παρέχεται η δυνατότητα στους πελάτες να επιλέγουν 'πατάτα τοπικής παραγωγής, τηγανισμένη σε ελαιόλαδο ελληνικής προέλευσης'

(α8) Κρασί-Ποτά

Το χύμα κρασί που σερβίρεται, έχει παρασκευαστεί αποκλειστικά στο νησί ή σε άλλο νησί του Αιγαίου.

Αν σερβίρονται τυποποιημένα κρασιά ισχύει ο Κανόνας της παραγράφου 3.1.2.1.

Όπου υπάρχουν, να σερβίρονται τοπικά αναψυκτικά, νερά ή μπύρες που παράγονται στο νησί ή σε άλλο νησί του Αιγαίου. Πρέπει να υπάρχει η επιλογή για ελληνικό καφέ στο επιδόρπιο.

3.2.3 Συνταγές

Στο μενού, πρέπει να υπάρχει διακριτή κατηγορία (***Aegean Cuisine***) με τις τοπικές συνταγές του νησιού ή άλλων νησιών του Αιγαίου. Γίνονται δεκτές και δημιουργικές παρεμβάσεις σε παραδοσιακές συνταγές, εφόσον δεν αλλοιώνεται ο νησιώτικος χαρακτήρας των πιάτων.

Πρέπει να χρησιμοποιούνται τοπικά υλικά με βάση την παράγραφο 3.2.2

Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται προτηγανισμένες πατάτες. Στις σαλάτες πρέπει να προστίθεται αποκλειστικά έξτρα παρθένο. Πρέπει να χρησιμοποιούνται τοπικά μυρωδικά ή αρωματικά φυτά από το νησί ή από άλλο νησί του Αιγαίου. Δεν πρέπει να σερβίρονται κονσερβοποιημένα εδέσματα (πχ ντολμαδάκια, φασολάκια κτλ). Οι κατεψυγμένες πρώτες ύλες δεν προτείνονται, ένα χρησιμοποιούνται πρέπει να δηλώνονται στο κατάλογο.

Όλα τα πιάτα και τα εδέσματα πρέπει να είναι φρεσκομαγειρεμένα (την ίδια μέρα). Δεν πρέπει να γίνεται χρήση φούρνου μικροκυμάτων για επαναθέρμανση τροφίμων.

Πρέπει να προσφέρονται επιδόρπια σε ποικιλία και κατά προτίμηση τοπικά γλυκά του νησιού ή άλλων νησιών του Αιγαίου.