

ΜΝΗΜΟΝΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ GELATON THE ROAD & ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΠΑΓΩΤΟΥ

GELATON the ROAD, CREA-CULT-2022-COOP, 101100373

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτό το έγγραφο περιέχει τις κατευθυντήριες γραμμές τις οποίες οφείλουν να τηρούν παραγωγοί Gelato και σημεία πώλησης παγωτού, προκειμένου να συμμετάσχουν στον Ευρωπαϊκό Δρόμο Gelato (ERoG). Το μνημόνιο υποδηλώνει την υποστήριξη εκ μέρους των παραγωγών Gelato των Ευρωπαϊκών πολιτικών που σχετίζονται με τη διατήρηση και την ενίσχυση της πολιτιστικής κληρονομιάς, τόσο της άυλης (μνήμες, ιστορία του Gelato) όσο και υλικής (το Gelato ως πολιτιστικό προϊόν), δίνοντας ζωή σε μια ευρωπαϊκή πολιτιστική διαδρομή. Οι συνυπογράφωντες θα καταστούν οι βασικοί συντελεστές της διαδικασίας διαμόρφωσης & δημιουργίας του ERoG.

Το Μνημόνιο Συνεργασίας βασίζεται στη λογική του «Μανιφέστου» του έργου, μοιράζοντας μαζί του το ίδιο Όραμα και Αποστολή. Μάλιστα, το Μνημόνιο, μέσω των κριτηρίων του, σκοπεύει να δράσει υπέρ της διατήρησης και ανάδειξης του Gelato ως ένα προϊόν τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς και ως συμβόλου τοπικής ταυτότητας.

Οι παραγωγοί που είναι πρόθυμοι να συμμετάσχουν στο ERoG αποδέχονται τα καθορισμένα κριτήρια που περιγράφονται στο άρθρο 1 σχετικά με την αξιοποίηση του Gelato ως άυλη Ευρωπαϊκή πολιτιστική κληρονομιά και την αναγνώριση του ρόλου του στη διαμόρφωση μιας πολιτιστικής ταυτότητας, που κληρονομείται από γενιά σε γενιά.

Υπό αυτή την έννοια, τηρώντας το Μνημόνιο, οι συνυπογράφωντες ενεργούν ως οι κύριοι πρεσβευτές στην προσπάθεια ανάδειξης της πολιτιστικής σημασίας του Gelato ως γαστρονομικής παράδοσης, για την προώθηση της βαθύτερης εκτίμησης της πλούσιας ιστορίας και διαρκούς κληρονομιάς του & για τη διάδοση της χειροτεχνικής γνώσης παρασκευής του σε όλη την Ευρώπη. Παράλληλα θα το προωθούν ως ένα υγιεινό προϊόν που αποτελείται από τοπικά συστατικά και παραδοσιακές μεθόδους που ενστερνίζονται ένα μοντέλο ανάπτυξης Πράσινης Οικονομίας με μειωμένη χρήση απορριμμάτων και πλαστικών, περιορισμένες περιβαλλοντικές επιπτώσεις και συστατικά 0km. Σε αυτό το πλαίσιο, οι συνυπογράφωντες δεσμεύονται στην χρήση προϊόντων και υιοθέτηση μεθόδων παραγωγής που καθορίζουν και διακρίνουν το χειροποίητο Gelato.

Το Μνημόνιο Συνεργασίας στοχεύει στη συμμετοχή των ενδιαφερομένων μερών και παραγωγών Gelato και στη συνέχεια στον καθορισμό της διαδρομής του ERoG, με τελικό στόχο:

- Τη διάδοση του βιώσιμου πολιτιστικού τουρισμού και της γαστρονομίας, ως βασικού στοιχείου της κοινής Ευρωπαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς.
- Την προώθηση της συνεργασίας, της αξιοποίησης και της διαφύλαξης της πολυμορφίας της Ευρωπαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς μέσω της διακρατικής κυκλοφορίας των προϊόντων διατροφής.
- Την αύξηση της ανταγωνιστικότητας στον τομέα του βιώσιμου πολιτιστικού τουρισμού.
- Την ανάπτυξη και προώθηση βιώσιμων πρακτικών στον τομέα του πολιτιστικού τουρισμού, με ιδιαίτερη προσοχή σε πράσινες λύσεις και σήματα ποιότητας σε χώρους γαστρονομικού τουρισμού και μεθόδους παραγωγής.

Συμπερασματικά, για να ωφεληθεί από τη συμμετοχή του στον ERoG, κάθε συνυπογράφων δεσμεύεται στην τήρηση των παρακάτω κριτηρίων ποιότητας και βιωσιμότητας που ορίζουν και διακρίνουν το χειροποίητο Gelato, ως γαστρονομική παράδοση και πολιτιστική κληρονομιά και ταυτότητα.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

- Άρθρο 1: Ορισμός κριτηρίων ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ - ΟΔΗΓΙΕΣ
- Άρθρο 2: Πλεονεκτήματα και Οφέλη
- Άρθρο 3: Σύστημα βαθμολόγησης
- Άρθρο 4: Διαφάνεια
- Άρθρο 5: Συμφωνία συμμόρφωσης

Άρθρο 1

ΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ

Πάνω από όλα, οι συνυπογράφωντες συμφωνούν να ενημερώνουν τους πελάτες τους μέσω ενός φυλλαδίου που θα διανεμηθεί από το έργο, ότι ο ERoG είναι πρωτίστως ένα παράδειγμα πολιτιστικής διαδρομής που προωθεί τη κατανάλωση φρέσκου βιοτεχνικού παγωτού, το επονομαζόμενο Gelato. Επιπροσθέτως έχουν θεσπιστεί και τα ακόλουθα κριτήρια προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα και η βιωσιμότητα της βιοτεχνικής παραγωγής Gelato.

****ΠΡΟΪΟΝ:****

1. Η παραγωγή του Gelato γίνεται, χρησιμοποιώντας ιχνηλάσιμα συστατικά. Για τοπικά συστατικά (που προέρχονται από την περιοχή ή παράγονται στο εσωτερικό), η εταιρεία παραγωγής να διαθέτει κατά προτίμηση πιστοποίηση.
2. Η διανομή και η κατανάλωση του Gelato οφείλει να πραγματοποιείται εντός 15 ημερών από την παραγωγή του.
3. Στις γεύσεις με βάση το γάλα, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά γάλακτος να μην είναι μικρότερη από 3%.
4. Τα σορμπέ να μην περιέχουν ίχνη λακτόζης.
5. Τα σορμπέ φρούτων να περιέχουν τουλάχιστον 25% φρέσκα ή κατεψυγμένα φρούτα.
6. Τα σορμπέ εσπεριδοειδών να περιέχουν τουλάχιστον 15% χυμό εσπεριδοειδών ή φυγοκεντρημένα εσπεριδοειδή.
7. Η χρήση φυτικών λιπαρών επιτρέπεται, αλλά να δηλώνεται υποχρεωτικά στην ετικέτα των συστατικών.
1. Η εμφάνιση του πίνακα συστατικών για κάθε γεύση είναι υποχρεωτική στο σημείο πώλησης. Ο πίνακας πρέπει να επισημαίνει τα αλλεργιογόνα σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς.

****ΠΑΡΑΓΩΓΗ:****

1. Οι χώροι παραγωγής να πλένονται εύκολα και να συμμορφώνονται με τα τοπικά πρότυπα υγιεινής και υγιεινής.
2. Το σύστημα αυτοελέγχου HACCP να εκτελείται, να τεκμηριώνεται καθημερινά και να διατηρείται για τουλάχιστον 2 χρόνια.
3. Οι γεύσεις με βάση το γάλα/κρέμα ή/και με βάση τα αυγά να είναι παστεριωμένες. Η παστερίωση δεν είναι υποχρεωτική για γεύσεις με βάση το νερό (σορμπέ), γιαούρτι ή κεφίρ ελλείψει φρέσκου γάλακτος, κρέμας και αυγών.

****ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ:****

1. Οι κατασκευαστές Gelato που χρησιμοποιούν μεθόδους παραγωγής χαμηλών επιπτώσεων στο περιβάλλον (όπως φιλικά προς το περιβάλλον μηχανήματα, φωτοβολταϊκά πάνελ κ.λπ.) ενθαρρύνονται να το κοινοποιούν στους καταναλωτές με τον κατάλληλο τρόπο. Όσοι δεν είναι εξοπλισμένοι με τέτοια εργαλεία, κατά την ανανέωση εξοπλισμού, ενθαρρύνονται να ενημερωθούν και να προτιμήσουν την αγορά οικολογικά βιώσιμων μηχανημάτων.

Άρθρο 2

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΦΕΛΗ

Ο Ευρωπαϊκός Δρόμος Gelato (ERoG) παρουσιάζει μια ποικιλία αποκλειστικών ευκαιριών και πλεονεκτημάτων που μπορούν να αναδείξουν την επωνυμία σας, να ενισχύσουν την προβολή σας, να τονώσουν τις πωλήσεις και το κύρος σας σε όλη την Ευρώπη. Δείτε πώς:

- **Βελτιώστε την προβολή σας:** Με τη συμμετοχή σας στον ERoG, ενισχύετε την τοπική και ευρωπαϊκή παρουσία σας.
- **Δικτυωθείτε και συνδεθείτε με την αριστεία:** Εγγραφείτε σε μια αποκλειστική λέσχη ευρωπαίων παρασκευαστών παγωτού, & συνδεθείτε με τους καλύτερους στον κλάδο. Μοιραστείτε εμπορικά μυστικά, συνεργαστείτε σε καινοτόμες ιδέες, προωθήστε τον πολιτισμό και την παράδοση και συνεισφέρετε σε μια κοινότητα με γνώμονα την αριστεία.
- **Δωρεάν Προώθηση:** Απολαύστε δωρεάν προώθηση στα σημαντικά κανάλια κοινωνικής δικτύωσης του GELATOn THE ROAD, όπως το Facebook, το Instagram <https://www.linkedin.com/showcase/gelaton-the-road/>, έναν αποκλειστικό ιστότοπο (<https://gelatontheroad.eu/>) και μια εφαρμογή για κινητά, δίνοντας στην επωνυμία σας σημαντική ψηφιακή ώθηση.
- **Αυξήστε τις τοπικές και ευρωπαϊκές σας πωλήσεις:** Ετοιμαστείτε για περισσότερους πελάτες, όχι μόνο από την πόλη σας, αλλά από όλη την Ευρώπη. Ενίσχυση του πολιτιστικού τουρισμού.
- **Αναγνώριση ποιότητας και βιωσιμότητας:** Λάβετε μια διακεκριμένη ετικέτα ERoG που πιστοποιεί την ποιότητα και τη βιωσιμότητα του παγωτού σας, που αναγνωρίζεται σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, αποδεικνύοντας τη δέσμευσή σας για την αριστεία και την πολιτιστική σας κληρονομιά.
- **Συμμετοχή στο διαγωνισμό Gelato:** Δείξτε την τεχνογνωσία σας συμμετέχοντας στον διάσημο διαγωνισμό Sustainable Scoops για τον καλύτερο Gelato Maker της Ευρωπαϊκής Διαδρομής Gelato.
- **Προώθηση της σημασίας του χειροποίητου Gelato:** Συμβάλετε στη διάδοση της σημασίας του Premium Artisanal Gelato και της ιστορίας του, μεταξύ των συνομηλίκων σας και εντός της κοινότητάς σας. Παίξτε ζωτικό ρόλο στην προώθηση της πλούσιας πολιτιστικής και γαστρονομικής κληρονομιάς του ευρωπαϊκού Gelato.

Άρθρο 3 ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Οι υποψήφιοι και οι συμμετέχοντες στο European Route of Gelato (ERoG) θα αξιολογηθούν με βάση τα κριτήρια που περιγράφονται παρακάτω.

Λάβετε υπόψη ότι τα κριτήρια με **έντονους χαρακτήρες** στον παρακάτω πίνακα είναι υποχρεωτικά, ενώ άλλα είναι προαιρετικά. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να πληρούνται υποχρεωτικά κριτήρια για τη συμμετοχή στο ERoG.

Οι συμμετέχοντες θα βαθμολογηθούν¹ και θα λάβουν από 1 έως 3 ΑΣΤΕΡΙΑ, αντανakλώντας το επίπεδο ποιότητας και βιωσιμότητας που έχουν υιοθετήσει στη βιοτεχνική παραγωγή παγωτού τους. Τα ΑΣΤΕΡΙΑ ορίζονται σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

1 ΑΣΤΕΡΙ	Αυτόματη εφόσον πληροίτε όλα τα υποχρεωτικά κριτήρια (1-12)
2 ΑΣΤΕΡΙΑ	Εάν πληροίτε 7 ακόμη κριτήρια (13-19)
3 ΑΣΤΕΡΙΑ	Εάν πληροίτε 6 ακόμη κριτήρια (20-25)

	ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
1	Φρέσκο Προϊόν	Το Gelato πρέπει να πωληθεί εντός 15 ημερών από την παραγωγή του	Υποχρεωτικό
2	Παστερίωση	Οι γεύσεις φρέσκου γάλακτος, κρέμας και αυγών πρέπει να είναι παστεριωμένες. Σημείωση: δεν είναι υποχρεωτικό για γεύσεις με βάση το νερό (σορμπέ), γιαούρτι ή κεφίρ, ελλείψει φρέσκου γάλακτος, κρέμας και αυγών	Υποχρεωτικό
3	Τουλάχιστον 3% λιπαρά, σε gelato με βάση το γάλα	Στις γεύσεις με βάση το γάλα, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά γάλακτος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 3%. Σημείωση: η χρήση φυτικών λιπαρών επιτρέπεται, αλλά πρέπει να δηλώνεται στον πίνακα συστατικών	Υποχρεωτικό
4	Σορμπέ χωρίς λακτόζη	Τα σορμπέ δεν πρέπει να περιέχουν ίχνη λακτόζης.	Υποχρεωτικό
5	Τουλάχιστον 25% φρούτα σε σορμπέ φρούτων	Τα σορμπέ φρούτων πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 25% φρέσκα ή κατεψυγμένα φρούτα.	Υποχρεωτικό
6	Τουλάχιστον 15% χυμός εσπεριδοειδών σε σορμπέ εσπεριδοειδών	Τα σορμπέ εσπεριδοειδών πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 15% χυμό εσπεριδοειδών ή φυγόκεντρο.	Υποχρεωτικό
7	Πίνακας Συστατικών & Αλλεργιογόνων	Είναι υποχρεωτική η εμφάνιση του πίνακα συστατικών για κάθε γεύση στο κατάστημα λιανικής. Ο πίνακας πρέπει να επισημαίνεται τα αλλεργιογόνα σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς.	Υποχρεωτικό

¹ Εκτός από τους Gelato Makers από την Αυστρία που θα λάβουν μόνο το λογότυπο χωρίς αστέρια, είτε πληρούν 12 κριτήρια είτε όλα



8	Υψηλά πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας (HACCP)	Το σύστημα αυτοελέγχου HACCP πρέπει να εκτελείται, να τεκμηριώνεται καθημερινά και να διατηρείται για τουλάχιστον 2 χρόνια.	Υποχρεωτικό
9	Πολιτιστική Εκπαίδευση και Κατάρτιση	Συμμετοχή/διοργάνωση μαθημάτων για τη βιοτεχνική παραγωγή gelato και την κουλτούρα gelato σύμφωνα με το όραμα του έργου GELATON The ROAD	Προαιρετικό
10	Πολιτιστική ταυτότητα, ιστορία και παραδόσεις	Να εκθέσετε κατάστημά σας ιστορικό υλικό που συνδέει το κατάστημα με την τοπική κουλτούρα και παραδόσεις (φωτογραφίες, εργαλεία κ.λπ.) και υπενθυμίζει το ρόλο του καταστήματος στην κουλτούρα της τοπικής κοινωνίας	Προαιρετικό
11	Ιστορική και πολιτιστική προβολή	Πρωώθηση της ιστορίας και του πολιτισμού του Gelato μέσω του υλικού που παρέχεται από την κοινοπραξία GELATON The ROAD	Προαιρετικό
12	Υποστήριξη πρωτοβουλιών για τοπικές, κοινωνικές και πολιτιστικές δραστηριότητες.	Προβολή/προώθηση φυλλαδίων ή άλλου υλικού που σχετίζεται με τοπικές δραστηριότητες, εκδηλώσεις και συμμετοχή_εμπλοκή/προώθηση της κοινότητας. Αίσθηση του ανήκειν	Προαιρετικό
13	Πρωώθηση pop-up μουσείου	Πρωώθηση του αναδυόμενου μουσείου (τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο)	Προαιρετικό
14	Διεθνείς ανταλλαγές για την πολιτιστική κληρονομιά	Πρωώθηση πολιτιστικών ανταλλαγών για την κληρονομιά και την ιστορία του παγωτού σε διεθνές επίπεδο	Προαιρετικό
15	Προτείνοντας γεύσεις σύμβολο της δικής σας τοπικής κουλτούρας	Γεύσεις για να ενισχύσει την αριστεία της περιοχής του/της, ώστε να προωθήσει την περιοχή καταγωγής από μαγειρική άποψη.	Προαιρετικό
16	Ανιχνεύσιμη τεκμηρίωση που εκδίδεται από τρίτους	Τεκμηρίωση ιχνηλασιμότητας που εκδίδεται από τρίτους (π.χ. ειδικές και αναγνωρισμένες ετικέτες όπως "Sudtirol")	Προαιρετικό
17	Υποστήριξη πρωτοβουλιών που αφορούν την κοινωνική ένταξη	Πρωώθηση της κοινωνικής ένταξης (για παράδειγμα, προβολή/προώθηση φυλλαδίων ή άλλου υλικού που σχετίζεται με πρωτοβουλίες και εκδηλώσεις κοινωνικής ένταξης. Επιπλέον, συμμετοχή σε πρωτοβουλίες και εκδηλώσεις κοινωνικής ένταξης)	Προαιρετικό
18	Χρήση ανακυκλώσιμων ή ήδη ανακυκλωμένων υλικών	Ενθαρρύνετε τους κατασκευαστές Gelato να χρησιμοποιούν ανακυκλώσιμα ή ήδη ανακυκλωμένα υλικά για να συμβάλουν στη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων	Προαιρετικό
19	Χρήση συστατικών 0 Km	Τοπικά συστατικά παράγονται μεταξύ 0 και 20 Km.	Προαιρετικό
20	Υποστήριξη για την αγορά προϊόντων από ντόπιους αγρότες	Υπεύθυνη Δήλωση Συμμόρφωσης ή παρόμοια για να αποδειχθεί η προέλευση των συστατικών	Προαιρετικό
21	Ανιχνεύσιμη τεκμηρίωση που εκδίδεται από τρίτους	Τεκμηρίωση ιχνηλασιμότητας που εκδίδεται από τρίτους (π.χ. ειδικές και αναγνωρισμένες ετικέτες), για την απόδειξη της προέλευσης των συστατικών (αναφέρεται στο κριτήριο ν.21)	Προαιρετικό



22	Συστατικά που αγοράζονται σύμφωνα με το δίκαιο και δίκαιο εμπόριο	Υπεύθυνη δήλωση συμμόρφωσης ή παρόμοια για να αποδειχθεί η προέλευση των προϊόντων	Προαιρετικό
23	Ανιχνεύσιμη τεκμηρίωση που εκδίδεται από τρίτους	Τεκμηρίωση ιχνηλασιμότητας που εκδίδεται από τρίτους (π.χ. ειδικές και αναγνωρισμένες ετικέτες), για την απόδειξη της προέλευσης των προϊόντων (αναφέρεται στο κριτήριο ν.23)	Προαιρετικό
24	Βιολογικά πιστοποιημένα παραγόμενα συστατικά	Με δικαιολογητικά (π.χ. ειδικές και αναγνωρισμένες ετικέτες)	Προαιρετικό
25	Δέσμευση για επένδυση στην ανακαίνιση μηχανημάτων	Οι παρασκευαστές gelato που υιοθετούν φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους παραγωγής (χρήση οικολογικά βιώσιμων μηχανημάτων, φωτοβολταϊκά πάνελ κ.λπ.) ενθαρρύνονται να το κοινοποιούν στον καταναλωτή ανάλογα. Όσοι δεν είναι κατάλληλα εξοπλισμένοι ενθαρρύνονται να επενδύουν σε περιβαλλοντικά βιώσιμα μηχανήματα ² όταν ανανεώνουν τον εξοπλισμό τους	Προαιρετικό

² Τα κριτήρια ν.26 για περιβαλλοντικά βιώσιμα μηχανήματα στηρίζονται στις ακόλουθες προϋποθέσεις: όσον αφορά τις παραμέτρους CO₂eq, η μέση κατανάλωση 1,11KWh (=0,35+0,45+0,31) βρέθηκε ως η συνολική ποσότητα παραγωγής ενός λίτρου gelato . Η προαναφερθείσα κατανάλωση βρέθηκε σύμφωνα με τον παρακάτω υπολογισμό:

Μηχανήματα:

- Παστεριωτής 60 λίτρων - κατανάλωση 7KWh
- Κάδος ωρίμανσης 60 λίτρα - κατανάλωση 1,5KWh
- Mash tun 8 λίτρων - κατανάλωση 10KWh

Βήματα:

- Παστεριωτής για παστερίωση και ψύξη 2 ώρες
- Ωρίμανση 12h
- Mantecation 4 κύκλοι των 8 λίτρων/ώρα

Βήμα 1- Παστεριωτής: παστεριώνουμε το μείγμα (γάλα, κρέμα γάλακτος, ζάχαρη κ.λπ.) με μέσο φορτίο 40 λίτρων στην κατανάλωση 7 KWh. Η διαδικασία θέρμανσης και ψύξης διαρκεί περίπου 2 ώρες. Άρα, ένα λίτρο παστεριωμένου μείγματος δίνεται από 14KWh/40 λίτρα μείγματος = 0,35KWh.

Βήμα 2 - Λεκάνη ωρίμανσης: διατηρεί το παστεριωμένο μείγμα σε σταθερή θερμοκρασία 4 βαθμών, ανακατεύοντάς το περιστασιακά για να αποφευχθούν εναποθέσεις. Η διαδικασία διαρκεί 12 ώρες. Άρα, ένα λίτρο ωριμασμένου μείγματος δίνεται από (1,5KWh x 12)/40 λίτρα μείγματος = 0,45KWh.

Βήμα 3 - Χτύπημα: το βήμα που κάνει το gelato από υγρό σε στερεό είναι το χτύπημα. Σε μία ώρα, μπορούν να γίνουν 4 κύκλοι χτυπήματος για 8 λίτρα τη φορά. Έτσι, ένα λίτρο σαντιγί gelato έχει κατανάλωση ενέργειας 10KWh / (4 κύκλοι x 8 λίτρα) = 0,31 KWh.



Άρθρο 4 ΔΙΑΦΑΝΕΙΑ

Ενημερωθείτε ότι ενδέχεται να επιλεγείτε για να λάβετε μια απλοποιημένη ανάλυση βιωσιμότητας και αποτυπώματος άνθρακα για να καθορίσετε τη βιωσιμότητα και την ποιότητα της παραγωγής σας (η αναφορά θα αναλύσει το κόστος των λογαριασμών, τον τύπο του μηχανήματος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή και την προέλευση των συστατικών).

Η ανάλυση θα είναι δωρεάν και θα διεξαχθεί σύμφωνα με τις οδηγίες ενός εργαστηρίου ανάλυσης εμπειρογνομόνων για βιώσιμες πιστοποιήσεις.

Άρθρο 5 ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Ο υπογράφων _____, δηλώνω ότι διάβασα και συμφωνώ με τα άρθρα και τις κατευθυντήριες γραμμές που περιγράφονται σε αυτό το Μνημόνιο Συνεργασίας, τα οποία αντιπροσωπεύουν τους κανόνες και τα κριτήρια που ενστερνίζω και υιοθετώ προκειμένου να συμμετάσχω στον Ευρωπαϊκό Δρόμο Gelato, μια πολιτιστική διαδρομή που προωθείται από το έργο GELATON the ROAD, CREA-CULT-2022-COOP, 101100373.

Επωνυμία οργανισμού/εταιρείας _____

Όνομα του υπογράφοντος _____

Ρόλος του υπογράφοντος στην εταιρεία _____

Υπογραφή _____

Για το έργο GELATON THE ROAD ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΠΔΕ _____

Όνομα του υπογράφοντος _____

Ρόλος του υπογράφοντος στο έργο _____

Υπογραφή _____