

Οδηγός
για
Διδακτινές
Αδρτουτηνοτροφιές
Φάρμες

Ένας εύχρηστος και χρήσιμος οδηγός για όσους θέλουν να μετατρέψουν
το αγρόκτημα ή τη μονάδα τους σε επισκέψιμη – επιδεικτική.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

01. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

02. ΟΡΙΣΜΟΙ - ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ - ΚΑΝΟΝΕΣ - ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

03. ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

04. ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΛΛΩΝ ΧΩΡΩΝ

05. ΟΔΗΓΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

06. ΣΥΝΟΨΗ



Το πρόγραμμα διατοπικής συνεργασίας με τίτλο «ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ» εντάσσεται στο πλαίσιο υλοποίησης του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER - Υπομέτρο 19.3 «Στήριξη για την προπαρασκευή και την υλοποίηση της συνεργασίας (διακρατική και διατοπική)» και χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας (ΠΑΑ) 2014-2020.

Εταίροι του σχεδίου συνεργασίας είναι οι τέσσερις Ομάδες Τοπικής Δράσης (Ο.Τ.Δ.) της Κρήτης: Αναπτυξιακή Ηρακλείου Α.Α.Ε. ΟΤΑ συντονιστής εταίρος (ΟΤΔ Ηρακλείου και ΟΤΔ Μεσαράς), Αναπτυξιακή Λασιθίου Α.Α.Ε. ΟΤΑ, ΑΚΟΜΜ - Ψηλορείτης Α.Α.Ε. ΟΤΑ και Οργανισμός Ανάπτυξης Κρήτης Α.Ε.

Ο οδηγός επιδιώκει να ενημερώσει αγρότες και κτηνοτρόφους για τον τρόπο, τις δυνατότητες και τις προϋποθέσεις, ίδρυσης και λειτουργίας επισκέψιμων και επιδεικτικών αγροκτημάτων.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟΤΟΚΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

Υπεύθυνος Έκδοσης: Οργανισμός Ανάπτυξης Κρήτης Α.Ε.

Συντονισμός Έκδοσης: Αναπτυξιακή Ηρακλείου Α.Α.Ε. ΟΤΑ

Επιμέλεια – Σχεδιασμός – Κείμενα: ETAM Α.Ε.

Χρηματοδότηση: Διατοπική Συνεργασία «ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ»,
Τοπικά Προγράμματα CLLD LEADER (Μέτρο 19.3) ΠΑΑ 2014-2020

ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ



Το Πρόγραμμα ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ εστιάζει στη δημιουργία δικτύου διαδρομών και επισκέψιμων αγροκτημάτων στην Κρήτη. Πρόκειται για πρωτοβουλία που εντάσσεται στο Μέτρο 19 «Στήριξη για Τοπική Ανάπτυξη μέσω της Πρωτοβουλίας CLLD-Leader» των ΟΤΔ – Ομάδων Τοπικής Δράσης της Κρήτης.

Οι βασικοί στόχοι του προγράμματος ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ είναι:

- Η σύνδεση της αγροκτηνοτροφίας με τον τουρισμό, μέσα από διαδρομές στις οποίες εντάσσονται οι επισκέψιμες - διδακτικές φάρμες.
- Η ενθάρρυνση δημιουργίας επισκέψιμων - επιδεικτικών αγροκτημάτων.
- Η προώθηση των τοπικών αγροκτηνοτροφικών προϊόντων.
- Η ενημέρωση και μετάδοση βιωματικής εμπειρίας στους επισκέπτες.
- Η δημιουργία συμπληρωματικού εισοδήματος στους αγροκτηνοτρόφους της Κρήτης.

01.

Εισαγωγή

**ΤΙ ΣΚΟΠΟ ΕΧΕΙ
Ο ΟΔΗΓΟΣ;**

›Να ενημερώνει

Οι διδακτικές φάρμες είναι μία προσπάθεια ανάπτυξης και προβολής του τουρισμού της υπαίθρου, καθώς οι ιδιοκτήτες των αγροκτημάτων πέρα από την παραγωγή γεωργικών και κτηνοτροφικών προϊόντων, δίνουν την ευκαιρία στους επισκέπτες να γνωρίσουν τρόπους και μεθόδους παραγωγής, προσφέροντάς τους μια αξέχαστη εμπειρία.

Δίνουν στους επισκέπτες κάθε ηλικίας τη δυνατότητα να ανακαλύψουν την ενδοχώρα της Κρήτης και τον μοναδικό της πλούτο, μέσω δραστηριοτήτων και εικόνων, με μεθόδους βασισμένες στην ενεργή συμμετοχή τους.

Μεταφέρουν και μεταδίδουν στον επισκέπτη εικόνες από την αγροτική ζωή, την κουλτούρα, τις παραδόσεις και τους γνωρίζουν τα επαγγέλματα και τις συνήθειες της υπαίθρου.

Προτείνουν έναν εναλλακτικό τρόπο ζωής σε ισορροπία και αρμονία με το κύκλο της φύσης και της ζωής στην ύπαιθρο.

Προτείνουν επιδεικτικές δράσεις, σεμινάρια και διδακτικά εργαστήρια.

Αποβλέπουν και επιδιώκουν να γνωρίσουν στο κοινό, στους επισκέπτες, στους νέους και στα παιδιά, την ύπαιθρο, τις παραδόσεις, τις δραστηριότητες, τις διατροφικές αξίες και τη ζωή μέσα στις φάρμες.



›Να εμψυχώνει

Τους αγρότες και κτηνοτρόφους να γίνουν το μέσο γνωριμίας και διάδοσης της αγροτοκτηνοτροφικής παράδοσης και κουλτούρας, ο πυλώνας προστασίας του φυσικού περιβάλλοντος, ο θεματοφύλακας αξιών του κρητικού τοπίου και της αγροτικής ζωής και ο στυλοβάτης ενός νέου τουριστικού προϊόντος συμβατού με τη φύση και τον πολιτισμό της υπαίθρου.

›Να ευαισθητοποιεί

Αγρότες και κτηνοτρόφους της Κρήτης, να γίνουν σύγχρονοι και ανταγωνιστικοί, να αναδείξουν τη τέχνη και τις δεξιότητές τους και να αξιοποιήσουν ευκαιρίες που προέρχονται από τον αγροτουρισμό, τον οικοτουρισμό και τον γαστρονομικό τουρισμό συνεχίζοντας τις δραστηριότητές τους και συμπληρώνοντας το εισόδημά τους.

›Να στηρίζει

Κάθε προσπάθεια που αφορά τη μετεξέλιξη μιας αγροτικής ή κτηνοτροφικής εγκατάστασης σε επισκέψιμη με δραστηριότητες επίδειξης, ενημέρωσης, εκπαίδευσης, ευαισθητοποίησης και φιλοξενίας ντόπιων και ξένων επισκεπτών.

Το έργο «ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ» θέλει να συμβάλλει έμπρακτα με δράσεις και πρωτοβουλίες στη στήριξη και το εισόδημα του αγροτικού πληθυσμού, προωθεί τον εμπλουτισμό των αγροτοκτηνοτροφικών μονάδων με δραστηριότητες και ενισχύει την εξωστρέφεια και την αναζωογόνηση της υπαίθρου.

ΜΑΘΕ ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΩΦΕΛΗΘΕΙΣ:



ΕΙΣΑΙ ΑΓΡΟΤΗΣ Ή ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ;

Στο σχέδιο «ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ» προβλέπεται η ενημέρωση, κατάρτιση και υποστήριξη των αγροτοκτηνοτρόφων της Κρήτης, σε ό,τι αφορά την διδακτική - αγροκτηνοτροφική φάρμα και το επισκέψιμο αγρόκτημα και την βιώσιμη λειτουργία και εξέλιξή τους.

ΑΣΧΟΛΕΙΣΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ;

Η ιδέα της διδακτικής φάρμας - αγροκτήματος και η ενσωμάτωσή του στο τουριστικό προϊόν της Κρήτης, είναι μια ευκαιρία για τους επαγγελματίες του τουρισμού και τους φορείς του γενικότερα.

Για περισσότερες πληροφορίες www.oreakriti.gr & www.anher.gr

02.

Ορισμοί
Νομοθεσία
Κανόνες
Υφιστάμενη
κατάσταση

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΩ;

ΒΑΣΙΚΟΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Πολυλειτουργικό ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

Η αγροτική εκμετάλλευση, η οποία διαθέτει, τουλάχιστον: **α)** καλλιεργήσιμη έκταση **β)** φυτικό ή ζωικό κεφάλαιο και γ) χώρο εστίασης ή δυνατότητα εκπαίδευσης ή δυνατότητα επίδειξης και παρακολούθησης της παραγωγικής διαδικασίας ή οικοτεχνική μεταποίηση και λειτουργεί με έμφαση στις τοπικές παραγωγικές δυνατότητες κάθε περιοχής.

Επιχείρηση ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Επιχειρήσεις αγροτουρισμού είναι **α)** το αγρόκτημα το οποίο νοείται ως ο λειτουργικά ενοποιημένος με κατάλυμα χώρος, ο οποίος έχει αυτοτέλεια γηπέδου / οικοπέδου. Τα πολυλειτουργικά αγροκτήματα του άρθρου 52 του ν. 4235/2014 (Α' 32) δύνανται να ενταχθούν στις επιχειρήσεις αγροτουρισμού και να τους χορηγηθεί Ειδικό Σήμα Αγροτουρισμού, εφόσον έχουν προηγουμένως αποκτήσει Ειδικό Σήμα Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος. **β)** Οι αγροτικές και οι μικτές αγροτικές εκμεταλλεύσεις, κατά την έννοια του άρθρου 2 παρ. 1 εδάφια δ' και ε' του ν. 3874/2010.

Οικοτεχνική ΜΟΝΑΔΑ

Ο χώρος της αγροτικής εκμετάλλευσης ή της αγροτικής κατοικίας όπου παράγονται τρόφιμα οικοτεχνικής παρασκευής.

Μονάδα ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

α) Οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας κρέατος, παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας, οι οποίες παράγουν μέχρι τρεις (3) τόνους τελικού προϊόντος μηνιαίως, **β)** οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας αλιευμάτων, οι οποίες παράγουν μέχρι τρεις (3) τόνους τελικού προϊόντος μηνιαίως, **γ)** οι εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος και οι οποίες παράγουν μέχρι πεντακόσια (500) κιλά πρώτης ύλης γάλακτος ημερησίως.

Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Νόμος
4235/2014
(ΦΕΚ 32/Α'/2014)

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



ΑΡΘΡΟ 52

1. Ως «Πολυλειτουργικό Αγρόκτημα» ορίζεται η αγροτική εκμετάλλευση, η οποία λειτουργεί με έμφαση στις τοπικές παραγωγικές δυνατότητες κάθε περιοχής και η οποία διαθέτει τουλάχιστον: **α)** καλλιεργήσιμη έκταση, **β)** φυτικό ή ζωικό κεφάλαιο και **γ)** χώρο εστίασης ή δυνατότητα εκπαίδευσης ή δυνατότητα επίδειξης και παρακολούθησης της παραγωγικής διαδικασίας ή οικοτεχνικής μεταποίησης. Επιτρέπεται η λειτουργία δικτύου Πολυλειτουργικών Αγροκτημάτων, ανά την Ελληνική Επικράτεια.

2. Στόχοι του Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος είναι:

α) Η επιστροφή στον τρόπο λειτουργίας της ελληνικής παραδοσιακής οικογένειας.

β) Η γνωριμία με παραδοσιακά επαγγέλματα, ντόπιες καλλιεργητικές μεθόδους παραγωγής και παραγωγικές διαδικασίες, οι οποίες σπανίζουν ή έχουν εκλείψει.

γ) Η γνωριμία με τις ασχολίες και τις συνήθειες της καθημερινής ζωής των κατοίκων μιας περιοχής, τα ήθη και τα έθιμα, καθώς και τη ζεστή ανθρώπινη ελληνική φιλοξενία.

δ) Η ευαισθητοποίηση γύρω από τα θέματα της προστασίας του περιβάλλοντος και της αυτόχθονης χλωρίδας και πανίδας.

ε) Η γνωριμία με τα πολιτισμικά στοιχεία μιας περιοχής, μέσα από την οργάνωση επισκέψεων σε ιστορικά και λοιπά τοπικά αξιοθέατα, καθώς και τη συμμετοχή σε υπαίθριες δραστηριότητες αναψυχής.

Το κάθε Πολυλειτουργικό Αγρόκτημα μπορεί, εφόσον διαθέτει τις κατάλληλες υποδομές και δυνατότητες, να αναπτύσσει δραστηριότητες εκπαίδευσης, πρόληψης και προάσπισης υγείας, καθώς και αθλητισμού. Δύναται να δημιουργεί συνεργατικές δράσεις με τις γειτνιάζουσες παραγωγικές μονάδες γεωργίας, κτηνοτροφίας, με επιχειρήσεις μεταποίησης και τυποποίησης, καθώς και με τα κατά τόπους μουσεία, μνημεία και αρχαιολογικούς χώρους που προάγουν και αναδεικνύουν την πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής, ιδιαίτερα με αυτά που είναι συνυφασμένα με τον παραγωγικό πολιτισμό του τόπου.

Κοινή
ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ
ΑΠΟΦΑΣΗ 3724/162303
(ΦΕΚ 3438/Β/2014)



ΜΙΚΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ

ΑΡΘΡΟ 1 ΠΑΡ. 2

«Μικρές επιχειρήσεις» παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης:

αα) οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας κρέατος, παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας, οι οποίες παράγουν μέχρι τρεις (3) τόνους τελικού προϊόντος μηνιαίως, **αβ)** οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας αλιευμάτων, οι οποίες παράγουν μέχρι τρεις (3) τόνους τελικού προϊόντος μηνιαίως, **αγ)** οι εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος, οι οποίες παράγουν μέχρι πεντακόσια (500) κιλά πρώτης ύλης γάλακτος ημερησίως,

β) «περιοχές υποκείμενες σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς»: οι περιοχές που περιγράφονται στην Οδηγία 85/148/ΕΟΚ του Συμβουλίου (L 56, 25.2.85, σ. 1).

γ) «ιδιοπαραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση»: η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων σε χώρο παρασκευής χωροθετημένο εντός των ορίων της κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης με σκοπό την άμεση διάθεση των προϊόντων στον τελικό καταναλωτή μέσω της τοπικής αγοράς (λαϊκή αγορά, αγορά παραγωγών).

Υπουργική
ΑΠΟΦΑΣΗ
4912/120862/2015
(ΦΕΚ 2468/Β/17-11-2015)



ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ

ΑΡΘΡΟ 1 ΠΑΡ. 1Α

«Τρόφιμα οικοτεχνικής παρασκευής»

Εννοούνται τα τρόφιμα τα οποία παράγονται από τη μεταποίηση, μικρής κλίμακας, αγροτικών προϊόντων αποκλειστικά ίδιας παραγωγής, από τον επαγγελματία αγρότη, στη μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής, τα οποία προορίζονται για άμεση διάθεση στον καταναλωτή.

Κοινή ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ 543/34450 (ΦΕΚ 1145/Β'/2017)

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ

ΑΡΘΡΟ 3

Δικαίωμα δημιουργίας και λειτουργίας Πολυλειτουργικών Αγροκτημάτων έχουν:

α) οι εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Αγροτών και Αγροτικών Εκμεταλλεύσεων (ΜΑΑΕ), βάσει του ν. 3874/2010 (ΦΕΚ 151 Α'), που τηρείται από το ΥΠΑΑΤ, όπως κάθε φορά ισχύει και πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας απόφασης **β)** συμπράξεις φυσικών ή/και νομικών προσώπων εγγεγραμμένων στο ΜΑΕΕ που πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας απόφασης και **γ)** συμπράξεις φυσικών ή/και νομικών προσώπων εγγεγραμμένων στο ΜΑΕΕ που πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας απόφασης με άλλα φυσικά ή/και νομικά πρόσωπα, με την προϋπόθεση ότι ο/οι εγγεγραμμένος/οι στο ΜΑΑΕ μετέχει/-ουν με ποσοστό τουλάχιστον 50% στη σύμπραξη.

ΚΥΑ 12528/2018 ΦΕΚ 3089/Β/30-7-2018

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΑΡΘΡΟ 1 ΠΑΡ. 2

Αγροτουρισμός είναι κατά την έννοια του άρθρου 28 του ν. 4276/2014 η ειδική μορφή τουρισμού υπαίθρου, η οποία αφορά την παροχή υπηρεσιών υποδοχής και φιλοξενίας ή/και εστίασης σε χώρους λειτουργικά ενοποιημένους με αγροτικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες προσφέρονται συνδυαστικά με δραστηριότητες που σχετίζονται με την αγροτική παραγωγή, όπως και με την προστασία και ανάδειξη του φυσικού και ανθρωπογενούς αγροτικού τοπίου. Η δραστηριότητα του αγροτουρισμού συνδυάζεται υποχρεωτικά με την παραγωγή αγροτικών προϊόντων κατά την έννοια του άρθρου 2 περίπτωση ζ' του ν. 3874/2010, όπως ισχύει.

ΑΡΘΡΟ 1 ΠΑΡ. 3Α

Οι επιχειρήσεις αγροτουρισμού ιδρύονται από εγγεγραμμένους στο Μητρώο Αγροτών και Αγροτικών Εκμεταλλεύσεων (ΜΑΑΕ). Συνοδεύονται υποχρεωτικά από υπηρεσίες υποδοχής και φιλοξενίας καθώς και καταλυμάτων επιχειρήσεων με παραδοσιακό ή διατηρητέο ή μνημειακό χαρακτήρα, μέγιστης δυναμικότητας μέχρι σαράντα (40) κλινών.

Δίνεται η δυνατότητα οι χώροι φιλοξενίας και διαμονής να χωροθετούνται από εγγεγραμμένους στο ΜΑΑΕ και σε ακτίνα 10 χιλιομέτρων από το αγρόκτημα ή την αγροτική εκμετάλλευση εντός Δημοτικής ή Τοπικής Κοινότητας μέχρι 5.000 κατοίκων.

ΣΕ ΠΟΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΗΚΩ;



01 Πολυλειτουργικό ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ

ΟΡΙΣΜΟΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η καλλιεργήσιμη έκταση θα πρέπει να βρίσκεται εντός των ορίων του αγροκτήματος, το οποίο επιθυμεί να πιστοποιηθεί ως πολυλειτουργικό. Στην περίπτωση που το αγρόκτημα δηλώνεται ως γεωργικό (φυτική κατεύθυνση), η καλλιεργήσιμη έκταση πρέπει να αποτελεί τουλάχιστον το 40% της συνολικής έκτασης του αγροκτήματος.

Το φυτικό κεφάλαιο θα πρέπει να περιλαμβάνει τη καλλιέργεια δύο τουλάχιστον ειδών, εκ των οποίων το ένα να αφορά καλλιέργεια τοπικών/παραδοσιακών ποικιλιών-ειδών, ή/και τη χρήση πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού, καθώς και την καλλιέργεια με παραδοσιακές ή/και φιλοπεριβαλλοντικές μεθόδους παραγωγής.

Το ζωικό κεφάλαιο θα πρέπει, όπου είναι εφικτό, να αποτελείται από αυτόχθονες ή τοπικές φυλές ζώων. Ως ελάχιστος πληθυσμός εκτροφής ζωικού κεφαλαίου ορίζονται, συνδυαστικά ή μη, οι τρεις (3) μεγάλες μονάδες ζώων (ΜΜΖ). Η μέθοδος εκτροφής θα πρέπει να διασφαλίζει την ευζωία των. Στην περίπτωση που ο προσανατολισμός του αγροκτήματος δηλώνεται ως κτηνοτροφικός (ζωικής κατεύθυνσης), τουλάχιστον το 40% της συνολικής έκτασης του αγροκτήματος θα πρέπει να αφορά στην κτηνοτροφική δραστηριότητα (στάβλοι, αμελκτήρια, αποθήκες, έκταση ελεύθερης βοσκής, κ.α.) καθώς και το 40% τουλάχιστον του ζωικού κεφαλαίου να αποτελείται από αυτόχθονες φυλές ζώων.

Στην περίπτωση που το Πολυλειτουργικό Αγρόκτημα διαθέτει χώρο παρασκευής και εστίασης, πρέπει να πληρούνται οι προδιαγραφές υγιεινής και ασφαλείας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία καθώς και οι διατάξεις του ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 173/Α/2013) όπως κάθε φορά ισχύει και της υπουργικής απόφασης Α2-718/2014 «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών» (ΦΕΚ 2090/Β/2014). Επιτρέπονται τα υπαίθρια μαγειρεία και οι υπαίθριοι χώροι εστίασης (π.χ. κιόσκια) και συστήνονται οι τοπικές συνταγές μαγειρικής που αναδεικνύουν τις παραδοσιακές συνήθειες μαγειρέματος (π.χ. ξυλόφουρνοι, γάστρες κ.α.). Για την παρασκευή των γευμάτων προτιμώνται τα προϊόντα του αγροκτήματος, προϊόντα από το καλάθι της Περιφέρειας, καθώς και άλλα τοπικά προϊόντα προερχόμενα από κοντινές γεωργικές εκμεταλλεύσεις, επιχειρήσεις μεταποίησης και μονάδες τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής. Εφόσον το 50% τουλάχιστον των παρεχόμενων γευμάτων αναδεικνύουν την τοπική κουζίνα ή τις τοπικές διατροφικές συνθήκες, τότε ο προσανατολισμός του αγροκτήματος μπορεί να χαρακτηριστεί ως γαστρονομικός.

Σε κάθε πολυλειτουργικό αγρόκτημα επιτρέπεται η ύπαρξη και εκμετάλλευση αγροτουριστικής μονάδας έως 10 δωματίων μέγιστης δυναμικότητας 40 κλινών, σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο. Η εκμετάλλευση και λειτουργία μεγαλύτερου αριθμού δωματίων εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του ν. 4276/2014.

Η κτηριακή και η υλικοτεχνική υποδομή της μονάδας πρέπει να είναι επαρκής για την κάλυψη των αναγκών της εκπαιδευτικής-επιδεικτικής διαδικασίας. Ως ελάχιστες απαιτήσεις ορίζονται η διαθεσιμότητα ηλεκτρονικού υπολογιστή, προβολικού μηχανήματος. Επιπλέον θα πρέπει να προβλέπονται από τρεις (3) μέχρι είκοσι (20) θέσεις εκπαιδευόμενων. Για την ασφαλή παραμονή των εκπαιδευόμενων στο εσωτερικό του κτηρίου και στον περιβάλλοντα χώρο, πρέπει να πληρούνται οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή των χώρων σύμφωνα και η ύπαρξη πυρασφάλειας με την κείμενη νομοθεσία.

Ένα πολυλειτουργικό αγρόκτημα δύναται να αναπτύσσει οργανωμένες αθλητικές δράσεις, όπως ιππασία, πεζοπορία, ποδηλασία, περιήγηση στη φύση, εκμάθηση τοπικών χορών, αθλοπαιδιές και να διαθέτει χώρους κοινών δραστηριοτήτων (παιδικές χαρές, παιδότοποι κ.α.).

Η λειτουργία και οι καθημερινές πρακτικές ενός πολυλειτουργικού αγροκτήματος θα πρέπει να συμβάλλουν στην προστασία του περιβάλλοντος και στην ευζωία του ζωικού κεφαλαίου.

Η λειτουργία του πολυλειτουργικού αγροκτήματος θα πρέπει να αποσκοπεί στον περιορισμό των επιπτώσεων στο περιβάλλον και να λαμβάνει μέτρα και πρωτοβουλίες που σχετίζονται με την μείωση της κατανάλωσης της ενέργειας, του νερού και της μείωσης των απορριμμάτων.



02 Εξοχίκευση ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΟΡΙΣΜΟΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η αγροτουριστική δραστηριότητα εντός του αγροκτήματος αφορά την παροχή υπηρεσιών υποδοχής και φιλοξενίας ή και εστίασης. Στις περιπτώσεις που το αγρόκτημα παρέχει υπηρεσίες εστίασης, τότε χρησιμοποιεί και προσφέρει υποχρεωτικά προϊόντα από το Καλάθι Αγροτικών Προϊόντων της Περιφέρειας Κρήτης, σύμφωνα με την παρ. 5 του άρθρου 28 του ν. 4276/2014, ή/και προϊόντα Οικοτεχνίας, όπως αυτά καθορίζονται στην παρ. 2 του άρθρου 56 του ν. 4235/2014. Η αγροτουριστική μονάδα μπορεί να προσφέρει αμιγώς αγροτικές δραστηριότητες όπως επίδειξη, ενημέρωση, παρακολούθηση ή συμμετοχή σε δραστηριότητες που αφορούν την επαφή του επισκέπτη με την αγροτική ζωή, την παραγωγή, τη γαστρονομία, τη γευσιγνωσία, την οινογνωσία κ.α.. Στην περίπτωση που το κατάλυμα δεν βρίσκεται στον ίδιο χώρο με το αγρόκτημα, τουλάχιστον μία από τις ανωτέρω δραστηριότητες παρέχεται στο αγρόκτημα υποχρεωτικά.

Στην περίπτωση που η αγροτουριστική μονάδα διαθέτει χώρο εστίασης πρέπει να πληρούνται οι προδιαγραφές υγιεινής και ασφαλείας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ενώ η κτιριακή και η υλικοτεχνική υποδομή πρέπει να είναι επαρκείς για την κάλυψη των αναγκών της εκπαιδευτικής - επιδεικτικής διαδικασίας.

Για τη χορήγηση του Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού υποβάλλεται:

- Αίτηση Δήλωση η οποία επέχει θέση υπεύθυνης δήλωσης σύμφωνα με το άρθρο 8 του ν. 1599/1986, στην οποία αναγράφονται τα στοιχεία του φυσικού ή νομικού προσώπου, ο Αριθμός Φορολογικού Μητρώου (ΑΦΜ) και η Δημόσια Οικονομική Υπηρεσία (ΔΟΥ) στην οποία υπάγεται και στην οποία έχει γίνει έναρξη δραστηριότητας με βάση τον ΚΑΔ 55.90.14. Στην υπεύθυνη δήλωση δηλώνονται υποχρεωτικά οι δραστηριότητες εκπαίδευσης/ επίδειξης/ παρακολούθησης που πραγματοποιούνται εντός της αγροτικής εκμετάλλευσης, σε περίπτωση που το κατάλυμα βρίσκεται εκτός αυτής. Εάν μεταβληθεί κάποια από τις δηλωθείσες δραστηριότητες η επιχείρηση πρέπει να υποβάλει νέα Υπεύθυνη Δήλωση.
- Αντίγραφο ποινικού Μητρώου γενικής χρήσης του αιτούντα (εκπρόσωπο του φορέα διαχείρισης ή μισθωτή), από το οποίο να προκύπτει ότι οι αιτών δεν έχει καταδικαστεί αμετάκλητα για κακούργημα.
- Βεβαίωση εγγραφής στο Μητρώο Αγροτών και Αγροτικών Εκμεταλλεύσεων (ΜΑΑΕ) του ν. 3874/2010, η οποία ανανεώνεται με ευθύνη του επιχειρηματία μέχρι 30 Ιουνίου κάθε έτους. Σε περίπτωση που ο αιτών διαθέτει πολυλειτουργικό αγρόκτημα του άρθρου 52 του ν. 4235/2014 (Α' 32), προσκομίζεται το Ειδικό Σήμα Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος.

Τίτλοι ιδιοκτησίας ή συμφωνητικό μίσθωσης, εφ' όσον πρόκειται για μισθωμένη επιχείρηση, για το σύνολο της έκτασης που αναπτύσσεται η αγροτουριστική δραστηριότητα με επισυναπτόμενο διάγραμμα της περιοχής (σκαρίφημα ή αποτύπωση χάρτη).

- Αντίγραφο της Ενιαίας Αίτησης Ενίσχυσης του αιτούντα, κατά το χρόνο υποβολής του αιτήματος χορήγησης Ε.Σ.Α.
- Αντίγραφο της γνωστοποίησης λειτουργίας του καταλύματος.
- Αντίγραφο της γνωστοποίησης λειτουργίας των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος (κ.υ.ε) και κολυμβητικών δεξαμενών, εάν υπάρχουν.
- Πιστοποιητικό απεντόμωσης και μυοκτονίας για τους κύριους και αποθηκευτικούς χώρους εντός του αγροκτήματος ή της αγροτικής εκμετάλλευσης.
- Βεβαίωση εγγραφής στο ΚΗΜΟ σε περίπτωση λειτουργίας ή την υποβληθείσα στον αρμόδιο φορέα αίτηση ανανέωσης αυτής ή πιστοποιητικό από το αρμόδιο επιμελητήριο σε περίπτωση που βάσει νόμου δεν απαιτείται άδεια λειτουργίας, για κάθε άλλη επιμέρους υποκατηγορία δραστηριότητα.

03 Οικοτεχνική ΜΟΝΑΔΑ

ΟΡΙΣΜΟΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

«Ως επιχειρήσεις μεταποίησης μικρής κλίμακας» ορίζονται όλες οι μεταποιητικές δραστηριότητες οι οποίες ασκούνται σε εγκαταστάσεις με εγκατεστημένη ισχύ που δεν ξεπερνά τα 10 kw.

«Μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής» ονομάζεται ο χώρος της αγροτικής εκμετάλλευσης ή της κατοικίας όπου παρασκευάζονται τρόφιμα από ίδια προϊόντα.



Στην περίπτωση που η αγροτουριστική επιχείρηση διαθέτει μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής απαιτείται βεβαίωση εγγραφής του υπευθύνου της μονάδας στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνίας (ΚΗΜΟ) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ, σύμφωνα με όσα ορίζονται στην 4912/120862 υπουργική απόφαση (Α' 2468).

«Υπεύθυνος μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής» ορίζεται το φυσικό πρόσωπο, επαγγελματίας αγρότης που διαθέτει μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής.

Έδρα μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής είναι αυτή που θα ορίσει ο παραγωγός ως χώρο αγροτικής κατοικίας ή/και εκμετάλλευσης.

«Αγροτική κατοικία» ονομάζεται η ιδιωτική κατοικία του παραγωγού.

«Σημεία διάθεσης»: η έδρα της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής, οι περιοδικές τοπικές διοργανώσεις (όπως εμποροπανηγύρεις και δημοτικές εκδηλώσεις), οι λαϊκές αγορές, οι αγορές παραγωγών και οι επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου και μαζικής εστίασης.

Τα είδη των τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής είναι:

Α. Προϊόντα δημητριακών, ιδίως απλά αρτοσκευάσματα (π.χ. παξιμάδια κ.α.) και ζυμαρικά με κύριο συστατικό το αλεύρι δημητριακών (π.χ. τραχανάς, χυλοπίτες).

Β. Προϊόντα φυτικής προέλευσης με ή χωρίς γλυκαντικές ύλες, ιδίως γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, κομπόστες, ζελέ φρούτων, παστέλια με ξηρούς καρπούς, πετιμέζι, μουσταλευριά. **Γ.** Προϊόντα με παρθένο ελαιόλαδο και διάφορα αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αιθέρια έλαια, χυμούς φρούτων κ.α. τρόφιμα σε συσκευασία έως δύο (2) λίτρων.

Δ. Προϊόντα διατηρημένα με αλάτι, ξύδι και λάδι, τρόφιμα φυτικής προέλευσης, ιδίως επιτραπέζιες ελιές και προϊόντα ελιάς αλείμματα, τουρσιά, σάλτσες.

Ε. Προϊόντα διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης, ιδίως φρούτα και λαχανικά, ξηροί καρποί, όσπρια, αρωματικά φυτά.

ΣΤ. Προϊόντα με μέλι και ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, μαστίχα, κρόκο κ.α. τρόφιμα. **Ζ.** Γαλακτοκομικά προϊόντα όπως τυρί, βούτυρο, γιαούρτι σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στην αριθ. 3724/162303/22.12.14 κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 3438/Β'/2014).

Όλα τα προϊόντα μπορούν να διατίθενται σε προσυσκευασμένη ή μη μορφή.

Δικαίωμα παρασκευής οικοτεχνικών προϊόντων έχει ο παραγωγός αγροτικών προϊόντων. Είναι δυνατή η συνεργασία δύο ή περισσότερων παραγωγών για την παραγωγή και συσκευασία προϊόντων για περισσότερο διάστημα του ενός έτους.

Για την έναρξη λειτουργίας των μονάδων τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής απαιτείται η εγγραφή των υπευθύνων των μονάδων αυτών στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνίας (ΚΗΜΟ).

Για την εγγραφή στο ΚΗΜΟ, ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει ηλεκτρονική Αίτηση Εγγραφής στην Ηλεκτρονική Εφαρμογή του ΚΗΜΟ, μέσα από την επίσημη ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (www.minagric.gr).

Η Δ.Α.Ο.Κ. της Περιφερειακής Ενότητας, στην οποία θα λειτουργήσει η μονάδα, ενημερώνεται ηλεκτρονικά μέσω του πληροφοριακού συστήματος του ΚΗΜΟ.

Τα δικαιολογητικά που υποβάλλει ο ενδιαφερόμενος στην αρμόδια Δ.Α.Ο.Κ.:

α) βεβαίωση από το αρμόδιο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης που να αποδεικνύει ότι ο ενδιαφερόμενος είναι κατά κύριο επάγγελμα αγρότης, **β)** αντίγραφο Δήλωσης Καλλιέργειας του ΟΣΔΕ, του ίδιου έτους με το έτος υποβολής της αίτησης εγγραφής στο ΚΗΜΟ, **γ)** απόδειξη πληρωμής παράβολου για την εγγραφή στο ΚΗΜΟ.

Το προσωπικό της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικά υγείας τα οποία φυλάσσονται στην επιχείρηση και είναι στη διάθεση των ΔΑΟΚ κατά τον έλεγχο.



04

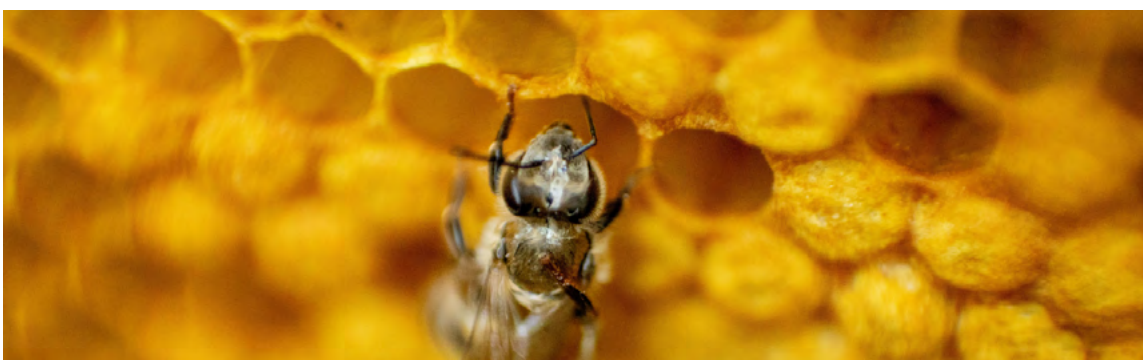
Επιχείρηση

ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΟΡΙΣΜΟΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Για τα προϊόντα με βάση το γάλα:

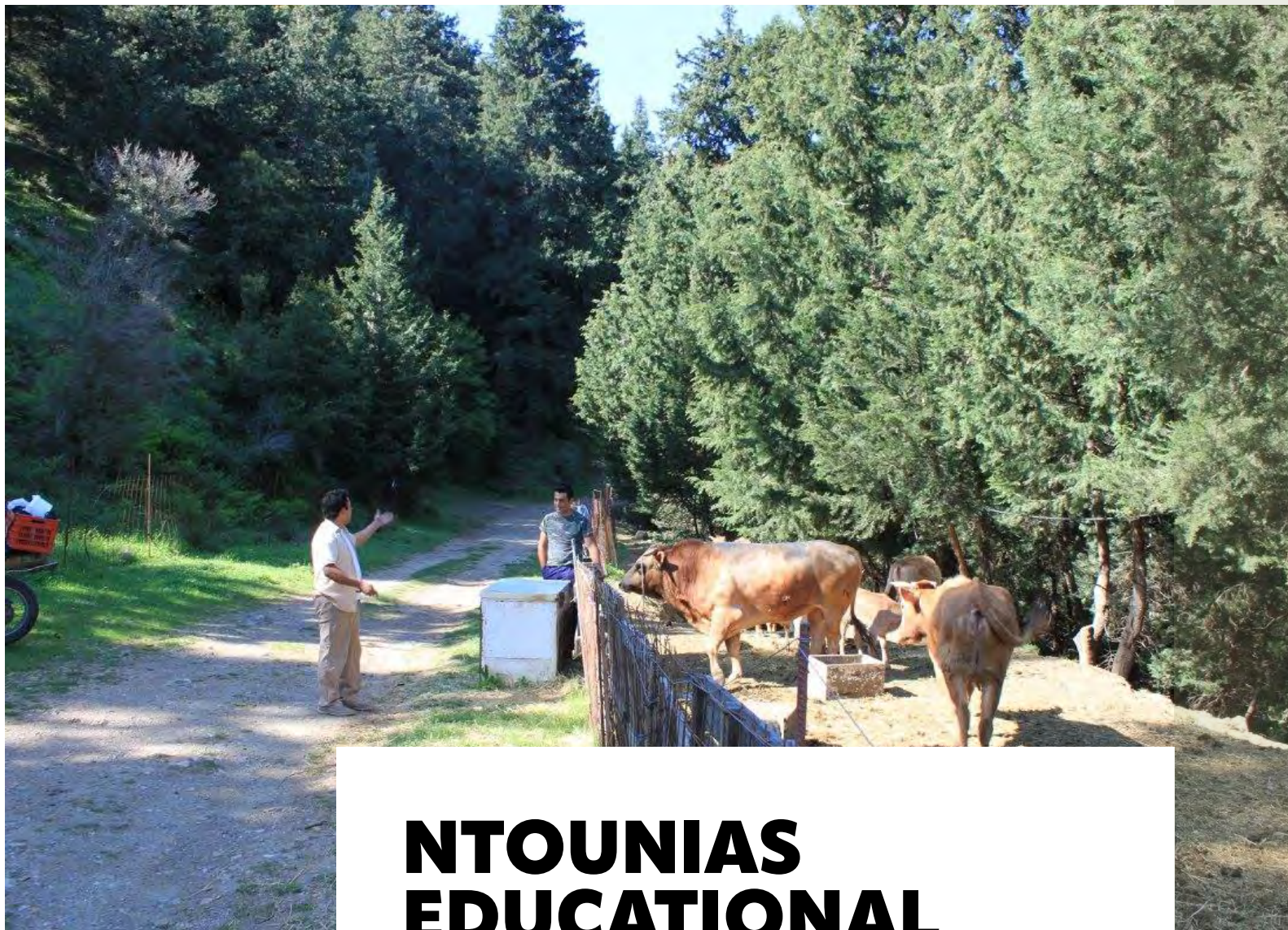
1. Επιτρέπεται η κατασκευή τοίχων, οροφών, δαπέδων και θαλάμων κατά την πρώτη φάση ωρίμανσης αλλά και των ψυκτικών χώρων κατά την δεύτερη φάση της ωρίμανσης, από υλικά που δεν είναι λεία, στεγανά ή απορροφητικά ή ανθεκτικά στη διάβρωση καθώς και η χρήση φυσικών τοίχων (από πέτρα).
2. Επιτρέπεται η φυσική ξήρανση των τυριών εκτός της εγκατάστασης σε προφυλαγμένο χώρο και με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα, υπό την προϋπόθεση ότι αποτρέπονται όλες οι περιβαλλοντικές πηγές μόλυνσης.
3. Επιτρέπεται η κατασκευή θυρών και παραθύρων των εγκαταστάσεων από ξύλο.
4. Επιτρέπεται η χρήση ξύλινων βαρελιών για την ωρίμανση και διάθεση τυριών με παραδοσιακά χαρακτηριστικά. Τα ξύλινα βαρέλια απολυμαίνονται με νερό θερμοκρασίας βρασμού ή με ατμό χωρίς τη χρήση χημικών ουσιών.
5. Επιτρέπεται η χρήση ξύλινων αντικειμένων και εξοπλισμού, όπως αναδευτήρων, καλουπιών, υποστηριγμάτων και ραφιών από ξύλο, υπό την προϋπόθεση ότι συντηρούνται τακτικά για την προστασία του παραγόμενου προϊόντος από φυσικούς κινδύνους.
6. Επιτρέπεται η χρήση υφασμάτων (τυρόπανα) για την στράγγιση, ή υφασμάτων των σάκων για την περιτύλιξη των προϊόντων.
7. Η ιδιοπαραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση πραγματοποιείται με τη χρήση γάλακτος που προέρχεται αποκλειστικά από αυτήν.
8. Η χρησιμοποιούμενη ποσότητα γάλακτος δεν δύναται να ξεπερνά τα 300Kg ημερησίως. Στις συστεγαζόμενες εκτροφές η ανωτέρω ποσότητα μπορεί να αναπροσαρμόζεται μετά από άδεια της αρμόδιας κτηνιατρικής αρχής με ανώτατο όριο τα 500Kg ημερησίως.
9. Ο χώρος παραγωγής πρέπει να είναι διακριτός, να διαθέτει όλον τον αναγκαίο για την παραγωγή εξοπλισμό και να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004.



03.

Καλές
πρακτικές
από
την Ελλάδα

ΕΧΕΙ ΓΙΝΕΙ ΚΑΤΙ ΠΑΡΟΜΟΙΟ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ;



NTOUNIAS EDUCATIONAL FARM ΕΛΛΑΔΑ



ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΦΑΡΜΑ ΝΤΟΥΝΙΑΣ



Βασικές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ	Δρακώνα Κεραμειών Χανιά - Κρήτη
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ	Στέλιος Τριλυράκης
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	W. ntounias.gr E. info@ntounias.gr steliostriylarakis@gmail.com

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

**ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ
ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ**

Προσφερόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Εστιατόριο
Ξεναγήσεις στη φάρμα - στον κήπο - στην κουζίνα
Θερινά σεμινάρια
Χειμερινά σεμινάρια

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Πεζοπορία
- Σπηλαιολογία
- Αναρρίχηση

και άλλες υπαίθριες δραστηριότητες, διαθέσιμες για ιδιώτες ή για μικρές ομάδες.
Οι οδηγοί είναι έτοιμοι να συνοδεύσουν τους επισκέπτες στα πολλά σημεία ενδιαφέροντος.

Η ιδέα του γαστρονομικού κέντρου του Ντουνιά, γεννήθηκε όταν ο ιδιοκτήτης αποφάσισε να δημιουργήσει τον δικό του χώρο όπου θα μπορούσε να αναστήσει τις μυρωδιές και τις γεύσεις που είχε μυηθεί ως παιδί στο χωριό του. Έτσι, δημιουργήθηκε μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση, ένα εργαστήριο - κουζίνα με «παρασιές» και ξυλόφουρνο με τις υψηλότερες προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και μια μικρή φάρμα που παράγει βιολογικά προϊόντα, κρασί λάδι και μέλι που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά στο εστιατόριο.

Στον Ντουνιά μπορεί κανείς να δει και να γευτεί τοπικές συνταγές, να συμμετάσχει στην καθημερινή ζωή του αγρότη, να περάσει από τους στάβλους με τις αγελάδες και τα πρόβατα και να παρακολουθήσει το άρμεγμά τους. Επίσης να παρακολουθήσει πώς καλλιεργούνται τα λαχανικά και πώς χρησιμοποιούνται για να ετοιμαστούν παραδοσιακά κρητικά πιάτα.

Τα καλοκαιρινά σεμινάρια, περιλαμβάνουν επίσκεψη στη φάρμα και στον κήπο, επίσκεψη στις μέλισσες και δοκιμή μελιού, μάζεμα άγριων χόρτων και κρητικών βοτάνων, μαθήματα μαγειρικής, τυροκομικής και άλλων δραστηριοτήτων εποχής. Επιπλέον μπορεί να κάνει πεζοπορία, σπηλαιολογία, αναρρίχηση και άλλες υπαίθριες δραστηριότητες οι οποίες είναι διαθέσιμες για ιδιώτες ή για μικρές ομάδες.



ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ ΒΟΣΚΟΥ

Το Σπίτι του Βοσκού



Βασιλιές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ	Κράνα Γεωπάрко Ψηλορείτη
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ	Ανδρέας Κόκκινος
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	W. tospititouvoskopu.gr E. info@tospititouvoskopu.gr

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

**ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ
ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ**

Προβλεπόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Εστιατόριο

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	• Άρμεγμα και Τυροκόμηση (Ιανουάριο-Σεπτέμβριο) • Στα μονοπάτια των Βοσκών (όλο τον χρόνο) • Παρατήρηση της άγριας ζωής (όλο τον χρόνο) • Βιωματικά εργαστήρια (όλο τον χρόνο) • Παραδοσιακό Αλώνισμα (Ιούλιο-Αύγουστο) • Ρακοκάζανο (Σεπτέμβριο-Οκτώβριο)
-----------------------	---

Στο Κρανιώτικο Αόρι, στον Ψηλορείτη, σε υψόμετρο 848μ., ένα μιτάτο (πιστό αντίγραφο του παρελθόντος) αποτελεί το Σπίτι του Βοσκού που φιλοξενεί μία συστηματική προσπάθεια να προβληθούν οι τοπικές συνήθειες και παραδόσεις και ο τρόπος ζωής σε κάθε επισκέπτη. Οι επισκέπτες της φάρμας μπορούν να δουν, ανάλογα με την εποχή, το άρμεγμα των προβάτων, να συμμετάσχουν στην τυροκόμηση ή στην κουρά των ζώων, πώς βγαίνει η τσικουδιά και να συμμετάσχουν στη συλλογή χόρτων και στην παραδοσιακή μαγειρική και να απολαύσουν στην συνέχεια τοπικές νοστιμιές. Η φύση και το τοπίο γύρω από το μιτάτο, προσφέρει δυνατότητες για πεζοπορία, παρατήρηση πουλιών, αναζήτηση βοτάνων και ποδηλασία.

Οι δραστηριότητες στο Σπίτι του Βοσκού, είναι:

Άρμεγμα και τυροκόμηση: Καθημερινά στο Σπίτι του Βοσκού αρμέγουν το κοπάδι τους και κάνουν τυροκόμηση, για να παράξουν Γραβιέρα, Μυζήθρα και Ανθότυρο – τα πιο γνωστά τυριά της Κρήτης.

Στα μονοπάτια των Βοσκών: Μονοπάτια μέσα από σφεντάμια, βελανιδιές, πεζούλες και μητάτα ξεκινούν από το Σπίτι του Βοσκού. Τα προγράμματα προσαρμόζονται εύκολα σε αρχάριους και έμπειρους πεζοπόρους. **Παρατήρηση της άγριας ζωής:** Η μοναδική φύση του Ψηλορείτη, με το πλούσιο ανάγλυφο, το ιδιαίτερο μικροκλίμα και τη σπάνια χλωρίδα εντυπωσιάζει και αποζημιώνει και τον πιο απαιτητικό επισκέπτη.

Βιωματικά εργαστήρια: Μέσα από βιωματικές δραστηριότητες και παιχνίδια μικροί και μεγάλοι μαθαίνουν τα προϊόντα και τις παραδόσεις των βοσκών και γνωρίζουν το κρητικό τοπίο. **Ανάλογα με την εποχή:** Άρμεγμα & τυροκόμηση, Καλλιέργεια λαχανικών, Κούρεμα προβάτων, Συλλογή βοτάνων, Μαθήματα κρητικής κουζίνας, Ρακοκάζανο, Κρητική μουσική και χορός, Οργανωμένα παιχνίδια στο χιόνι, αλώνισμα κ.α..



NOMES ΚΕΡΚΙΝΗΣ



Βασικές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ	Βυρωνεία Σερρών
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ	Βαγγέλης Ζλατίντσης Άκης Πεχλιβανίδης
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	W. nomeskerkinis.com E. nomeskerkinis@gmail.com

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

**ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ
ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ**

Προβλεπόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Ενημέρωση - πληροφόρηση
Δοκιμή μελιού

Το πρόγραμμα υιοθεσίας κυψέλης,
περιλαμβάνει τα εξής:

- 6 βάζα μελιού 450 gr, τα οποία παραδίδονται με την έναρξη της υιοθεσίας, χωρίς επιπλέον χρέωση
- 6 βάζα μελιού 450 gr με ποικιλίες ανθοφοριών της περιόδου καλοκαίρι-φθινόπωρο, τα οποία παραδίδονται τον Νοέμβριο (στο τέλος της μελισσοκομικής περιόδου), χωρίς επιπλέον χρέωση
- Προσωποποιημένη ετικέτα
- Ηλεκτρονικό πιστοποιητικό υιοθεσίας
- Έναν φάκελο με σπόρους φυτών που βοηθούν τον κόσμο της μέλισσας.

Η επιχείρηση «Νομές Κερκίνης» εδρεύει στη Βυρώνεια Σερρών, ένα μικρό χωριό στους πρόποδες του Όρους Κερκίνη, κοντά στην λίμνη και πάνω από τον ποταμό Στρυμόνα. Σκοπός της είναι η παραγωγή και διάθεση αγνών μελισσοκομικών προϊόντων με την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση.

Πρόκειται για μια πρωτοβουλία που δεν απευθύνεται μόνο στους λάτρεις του μελιού, αλλά σε όλους τους περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένους και συνειδητοποιημένους καταναλωτές. Υιοθετώντας μία από τις κυψέλες της φάρμας μαζί με τις μέλισσές της, ο επισκέπτης συμβάλλει ενεργά στην αύξηση του πληθυσμού των μελισσών και ταυτόχρονα έχει την ευκαιρία να γευτεί ακατέργαστο, ελληνικό μέλι, ανάλογα με τις ανθοφορίες της φύσης και την εποχή.

Η φάρμα δραστηριοποιείται εμπορικά σε τρεις κατευθύνσεις: **Α)** Στην απευθείας διάθεση σε οικογένειες – καταναλωτές μέσω του e-shop και του προγράμματος «Υιοθέτησε μία κυψέλη», **Β)** σε πωλήσεις στο εξωτερικό και **Γ)** στον εφοδιασμό ξενοδοχειακών μονάδων.

Ανάλογα με την εποχή, ο επισκέπτης θα μπορεί να δει από κοντά τα μελίσσια και να ενημερωθεί για αυτά, να δει τις μοναδικές ομορφιές της λίμνης και φυσικά να δοκιμάσει τις ιδιαίτερες ποικιλίες μελιών της Κερκίνης.



THE MARGI FARM



Βασικές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ	Καλύβια, Αττικής
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ	Βαγγέλης Ζλατίντσης Άκης Πεχλιβανίδης
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	W. themargi.gr/el/ourfarm E. info@ourfarm.gr

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

**ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ
ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ**

Προβλεπόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	• Ξενάγηση στο λαχανόκηπο • Μαζέψτε τα δικά σας λαχανικά • Ταΐστε τα ζώα • Δείτε live επίδειξη μαγειρικής • Γευτείτε έναν πλούσιο BBQ μπουφέ βασισμένο σε λαχανικά εποχής από την Φάρμα • Αγοράστε λάδι από την φάρμα
-----------------------	--

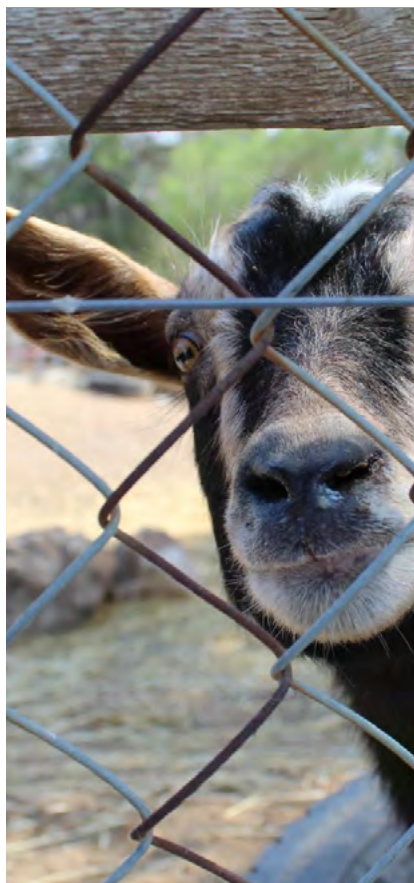
Το 2015 δημιουργήθηκε η The Margi Farm, ένας παράδεισος χαλάρωσης για τους λάτρεις της φύσης στα Καλύβια Αττικής. Αυτή η πλούσια γη 20 στρεμμάτων, περιτριγυρισμένη από αμπελώνες και ελαιόδεντρα, παράγει εξαιρετικά ποιοτικά βιολογικά λαχανικά και φρούτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αυγά και τυρί.

Ο Executive Chef της φάρμας, εμπνευσμένος από όλα αυτά τα μοναδικά προϊόντα, δημιουργεί αυθεντικά ελληνικά πιάτα στα εστιατόρια του The Margi.

Στη φάρμα μπορούν οι επισκέπτες να λάβουν μέρος σε ιδιωτικές ξεναγήσεις και έπειτα να απολαύσουν ένα αυθεντικό ελληνικό φαγητό σε ένα όμορφο φυσικό περιβάλλον.

Η φάρμα διατίθεται για ιδιωτικές εκδρομές καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, με ελάχιστη συμμετοχή τα 2 άτομα.

Οι μικροί επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να μαζέψουν και να φυτέψουν λαχανικά, να ταΐσουν τα ζώα και να φτιάξουν ένα σκιάχτρο.



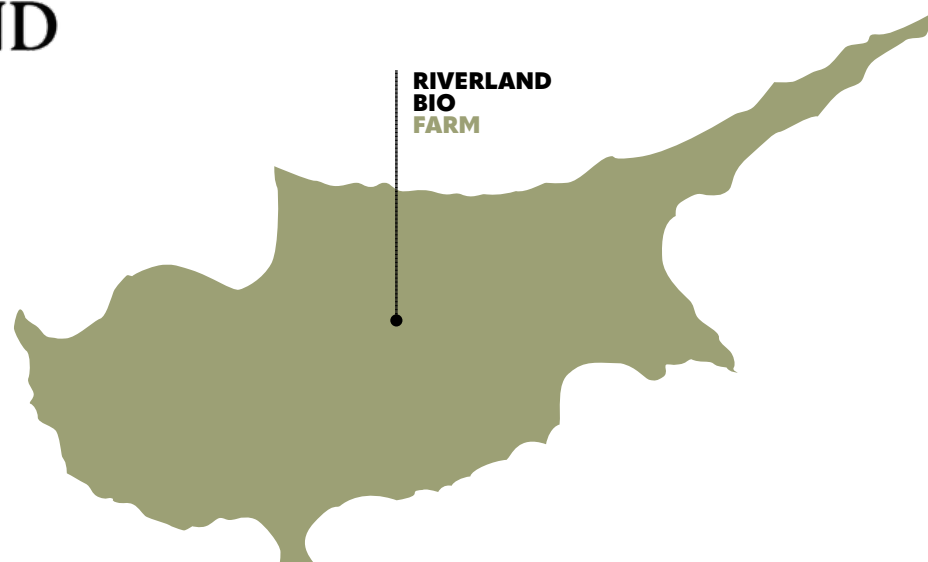
04.

Καλές
πρακτικές
άλλων
χωρών

ΕΧΕΙ ΓΙΝΕΙ ΚΑΤΙ ΠΑΡΟΜΟΙΟ
ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ;



RIVERLAND BIO FARM



Βασιλιές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ

Οικισμός Καμπιά,
Κύπρος

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ

Βασίλης Κυπριανού

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

W. riverlandbiofarm.com

E. riverland@cytanet.com.cy

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

**ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ
ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ**

Προβλεπόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Αναψυκτήριο
- Βιολογικό πρωινό
- Ξενάγηση στο αγρόκτημα
- Πεζοπορία
- Ιππασία
- Τοξοβολία
- Παιχνίδια Για Παιδιά

TIP

ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΕΙΣΟΔΟΣ

Το Riverland Bio Farm είναι η επιτυχημένη ιστορία του κ. Βασίλη Κυπριανού που το όνομά του ανήκει ήδη στην κοινότητα των κυπριακών προϊόντων. Ήταν το 2004 όταν αποφάσισε να ιδρύσει το Riverland Bio Farm, με στόχο την παραγωγή βιολογικών προϊόντων υψηλής ποιότητας, προστατεύοντας παράλληλα το περιβάλλον και φροντίζοντας για την καλή διαβίωση των ζώων. Ένας μεγάλος αριθμός βιολογικών γαλακτοκομικών προϊόντων παράγονται στο αγρόκτημά, όπως χαλούμι, Αναρί, γιαούρτι, κεφίρ, Airani, φρέσκο βιολογικό κατσικίσιο γάλα, καθώς και βιολογικά αυγά, λαχανικά και μέλι. Η στροφή προς τη βιολογική γεωργία και την κτηνοτροφία καθορίζει τον τρόπο που οδηγεί σε μια καλύτερη, πιο ολιστική προσέγγιση στη ζωή, μέσα από την ηρεμία της φύσης και τη δημιουργία μιας πλούσιας και υγιεινής διατροφής.

Η riverland bio farm προσφέρει μία πραγματική περιπέτεια για παιδιά και γονείς που μπορούν να απολαύσουν μια μέρα έξω στη φύση, συναντώντας κοτόπουλα, κουνέλια, κατσίκες, πρόβατα, και άλογα και κάνοντας τοξοβολία, ιππασία, καγιάκ και αναρρίχηση.



SOCIETA' AGRICOLA DESIDIA



Βασικές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ	Via Decio Raggi, 398 Forlì
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ	Isabella Laghi
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	E. desidia.agricarpa@gmail.com

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

**ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ
ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ**

Προσφερόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	• Διατροφή • Διανυκτέρευση • Γευσιγνωσίες • Θεματικές Κυριακές για οικογένειες και παρέες • Υπηρεσίες για ηλικιωμένους και Αμεα • Σύγχρονος χώρος πικνίκ
-----------------------	---

ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ ΔΙΔΑΚΤΙΚΩΝ ΦΑΡΜΩΝ:



Το αγρόκτημα Desidia ιδρύθηκε το 2010 από το όνειρο τριών νεαρών αδελφών, του Davide, του Samuele και της Isabella Laghi, με σκοπό να ενισχύσουν την περιοχή και να προσφέρουν σε όλους τη δυνατότητα μιας υγιεινής διατροφής και επαφής με τη φύση.

Αργότερα έγινε αγροικία με δυνατότητα διανυκτέρευσης και πρωινού και το αγρόκτημα υποδέχεται πλέον ενήλικες και παιδιά στους χώρους του για να απολαύσουν την ομορφιά της φύσης και να γευτούν παραδοσιακές συνταγές αλλά και να ζήσουν ξένοιαστα με παιχνίδια και εκπαιδευτικές δραστηριότητες.

Στο αγρόκτημα Desidia, προσφέρονται εκπαιδευτικές διαδρομές και εκπαιδευτικά εργαστήρια. Ενδεικτικά: *Μια μέρα ως αγρότης, Η Κιβωτός του Νώε, Περπατώντας στο αγρόκτημα, Το αμπέλι και τα μυστικά του κ.α.* Το αγρόκτημα Desidia, αποτελεί μέλος του Περιφερειακού δικτύου διδακτικών φάρμων, Fattorie Didattiche.



AZIENDA AGRITURISTICA MONTICINO

Agriturismo Monticino



**AZIENDA
AGRITURISTICA
MONTICINO**



Βασινές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ

Via Biondina, 76
Terra del Sole

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ

Nevio Del Zenero

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

W. monticino.it

E. monticino@monticino.it

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ

ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ

Προβλεπόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Αγροικία - Διανυκτέρευση - Φαγητό
- Προσβάσιμο σε Αμεα
- Σημείο πώλησης και γευσιγνωσίας
- Πολιτιστικές - Αθλητικές και Περιβαλλοντικές δραστηριότητες
- Θεματικές βραδιές για μαγειρική
- Σχολή ιππασίας
- Καλοκαιρινές κατασκηνώσεις,
- Πράσινες εβδομάδες

ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ ΔΙΔΑΚΤΙΚΩΝ ΦΑΡΜΩΝ:



Η ύπαρξη του αγροκτήματος χρονολογείται από το 1400 και είναι καταχωρημένο στο παπικό κτηματολόγιο του 1810, βρίσκεται στην κορυφή ενός φυσικού "μπαλκονιού" με θέα στη Romagna, ειδικεύεται στη βιολογική καλλιέργεια και προσφέρει τοπικές παραδοσιακές συνταγές με βιολογικά τρόφιμα.

Το αγρόκτημα των 12 στρεμμάτων περιλαμβάνει αμπελώνες, ελαιώνες, λαχανόκηπους, και οπωροφόρα δέντρα και φιλοξενεί πολλά και διαφορετικά ζώα: πάπιες, κουνέλια, χήνες και άλογα της φυλής Bardigiana, ενώ, εκτρέφεται και το περίφημο κοτόπουλο Romagna. Το αγρόκτημα παράγει και πουλάει μαρμελάδες, τουρσιά, μαύρες ελιές, ελαιόλαδο, κρασί κ.α.

Εκπαιδευτικά προγράμματα που προσφέρει: Από την ελιά στο λάδι, Από το σιτάρι στο ψωμί, Βιολογική γεωργία, Η παραγωγή σύκων, Από σταφύλια μέχρι κρασί, Τα νόστιμα φρούτα, Το άλογο-η ζωή του-η χρήση του, Όπου πριν υπήρχε η θάλασσα.

Το αγρόκτημα Azienda Agriturstica Monticino, αποτελεί μέλος του Περιφερειακού δικτύου διδακτικών φαρμών, Fattorie Didattiche.



LA TANA DELL' ORITTEROPO



LA
TANA
DELL'
ORITTEROPO

Βασινές ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΠΕΡΙΟΧΗ

Via Dei Prati, 17
Forlì

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ

Sergio Ceccarelli

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

W. agrilacicalaelaformica.com

E. agricolacicala@gmail.com

Τύπος ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ

ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ

Προβλεπόμενες ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Καλοκαιρινές κατασκηνώσεις
- Πωλητήριο
- Παρουσία ζώων
- Πρόσβαση για ΑΜΕΑ

ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ ΔΙΔΑΚΤΙΚΩΝ ΦΑΡΜΩΝ:



Η ιστορία του αγροκτήματος, που βρίσκεται στη Villafranca στην περιοχή Forlì, χρονολογείται από το 1812. Ο σημερινός ιδιοκτήτης, συνεχίζοντας την παράδοση που ξεκίνησε ο προ-προπάππος του, αποφάσισε να συνδυάσει τις παραδοσιακές καλλιέργειες δημητριακών και λαχανικών με τη διδασκαλία στο αγρόκτημα για να μεταφέρει στους επισκέπτες την αγάπη για τη γη και ταυτόχρονα να ικανοποιήσει την περιέργεια των παιδιών.

Το αγρόκτημα είναι σε θέση να υποδεχθεί τους επισκέπτες του, σε μια ανακαινισμένη παραδοσιακή αγροικία, η οποία περιβάλλεται από εκτάσεις πρασίνου, καλλιεργημένες με λαχανικά και δημητριακά και οριοθετημένους χώρους με απόλυτη ασφάλεια. Στο αγρόκτημα υπάρχουν επίσης κοτόπουλα, κουνέλια, κατσίκες και ακόμη η δυνατότητα άμεσης αγοράς φρέσκων γεωργικών προϊόντων. Εκπαιδευτικά προγράμματα που προσφέρει: *Περπατώντας στον κήπο, Εκστρατεία αισθήσεων, Η διαδρομή του σιμιγδαλιού, Πάνω ή κάτω από το έδαφος.*

Το αγρόκτημα La Tana dell' Oritteropo, αποτελεί μέλος του Περιφερειακού δικτύου διδακτικών φαρμών, Fattorie Didattiche.

05.

Οδηγός,
Εξαρτηδής

**ΘΕΛΩ ΝΑ ΚΑΝΩ ΤΗΝ ΦΑΡΜΑ ΜΟΥ
ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΗ ΚΑΙ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ.**

**ΠΟΙΑ ΒΗΜΑΤΑ ΠΡΕΠΕΙ
ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ;**

- α. **Αρχιτεκτονική**
- β. **Υγιεινή & Ασφάλεια**
- γ. **Προσωπικό**
- δ. **Οργάνωση & Λειτουργία**
- ε. **Περιβάλλον**

Ο παρών οδηγός, έχει στόχο να συμβάλλει στην υποστήριξη των αγροτοκτηνοτρόφων της Κρήτης οι οποίοι επιθυμούν να μετατρέψουν τις μονάδες τους σε επισκέψιμες-διδακτικές, ακολουθώντας απλά και εύκολα βήματα, δημιουργώντας παράλληλα, ένα νέο τουριστικό προϊόν που θα αναβαθμίσει το επάγγελμα και το εισόδημά του.

Α. ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

ΧΩΡΟΣ | ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ | ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΧΩΡΟΣ

- » Η συνολική εικόνα του χώρου πρέπει να βρίσκεται σε απόλυτη αρμονία και ισορροπία με το τοπίο και το φυσικό περιβάλλον της περιοχής.
- » Η πρόσβαση στην μονάδα πρέπει να είναι εύκολη και ασφαλής και να υπάρχει μέριμνα για σχετική σήμανση και καθοδήγηση.
- » Ο χώρος παρκινγκ πρέπει να είναι ασφαλής, απαλλαγμένος από εμπόδια ή δυσκολίες.
- » Η περίφραξη της μονάδας πρέπει να είναι από ξερολιθιά ή από μεταλλικό ή ξύλινο κιγκλίδωμα και όχι από μεταλλικό πλέγμα.
- » Τα πεζοδρόμια συστήνεται να είναι λιθόστρωτα, διαφορετικά από επεξεργασμένη επιφάνεια μπετόν.
- » Οι κτιριακές κατασκευές και λιθοδομές ενδείκνυται να είναι από τοπική πέτρα. Η χρήση μπετόν συστήνεται μόνο όταν επιβάλλεται εκ των πραγμάτων και οπωσδήποτε με επίχρισμα με γήινα χρώματα.
- » Οι άλλες υπαίθριες κατασκευές όπως, βρύσες, φούρνοι, ψησταριές, κ.α., θα πρέπει να είναι από τοπικά υλικά και να εναρμονίζονται με τα υπόλοιπα κτίσματα και το φυσικό περιβάλλον.
- » Οι χώροι πρασίνου να είναι φυτεμένες με ντόπια λουλούδια και φυτά, όμοια με εκείνα της κάθε περιοχής.
- » Ο επισκέπτης τόσο κατά την πρόσβαση όσο και κατά την παραμονή του στην μονάδα, πρέπει να νοιώθει ότι βρίσκεται σε χώρο όπου το φυσικό περιβάλλον και οι συνθήκες καλής διαβίωσης των ζώων είναι η απόλυτη προτεραιότητα του ιδιοκτήτη.

ΚΤΙΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΥΠΟΔΟΜΕΣ

- » Σε όλες τις κτιριακές εγκαταστάσεις και υποδομές και ανάλογα με τις χρήσεις (αγροκτήματα, ποιμνιοστάσια, παρασκευαστήρια κ.α.) πρέπει να τηρούνται αρχιτεκτονικά και αισθητικά πρότυπα με τοπικό χρώμα, χαρακτήρα και ταυτότητα.
- » Οι υφιστάμενες κτιριακές εγκαταστάσεις και υποδομές πρέπει να εναρμονίζονται με το τοπίο και να συμβάλλουν αποδεδειγμένα, στην ανάδειξη και προβολή του φυσικού περιβάλλοντος.
- » Οι νέες κτιριακές υποδομές και εγκαταστάσεις, πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τις ισχύουσες διατάξεις και την τοπική αρχιτεκτονική.
- » Τα υλικά που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατά προτεραιότητα ντόπια, να διατηρούν το τοπικό χρώμα και να εναρμονίζονται με τα χαρακτηριστικά του τόπου.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- » Σε κτίσματα μεγάλης κλίμακας (χώροι σταυλισμού), που ίσως απαιτείται η χρήση σύγχρονων υλικών, αυτή πρέπει να γίνεται με τρόπο που να αποτρέπει την αλλοίωση της εικόνας και του χαρακτήρα της περιοχής.
- » Τα κουφώματα πρέπει να είναι ξύλινα, ενώ στην περίπτωση που είναι μεταλλικά θα πρέπει να είναι στο χρώμα του ξύλου.
- » Στις εξωτερικές κτιριακές επιφάνειες συστήνεται η επένδυσή τους με πέτρα.
- » Τα επιχρίσματα και ο χρωματισμός προσόψεων, συνιστάται να είναι σε γήινους ή τοπικούς χρωματισμούς.
- » Συστήνεται η τοποθέτηση διακοσμητικών στοιχείων να γίνεται υπό την προϋπόθεση ότι σχετίζονται με την παράδοση, τις τεχνικές και την ταυτότητα της περιοχής.
- » Επιτρέπονται μικρές-διακριτικές ξύλινες ή μεταλλικές επιγραφές οι οποίες αναγράφουν το όνομα της φάρμας και τα στοιχεία επικοινωνίας στα ελληνικά.
- » Σε περίπτωση ξενόγλωσσης επιγραφής, αυτή θα πρέπει να είναι όμοιου μεγέθους και να έχει όμοιου χαρακτήρα γράμματα.
- » Σε γενικές γραμμές δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται τεχνικές ασύμβατες με τα χαρακτηριστικά, την ταυτότητα και τις συνήθειες της περιοχής.

- » Στο χώρο υποδοχής πρέπει να υπάρχει επαρκής φωτισμός και άνεση κινήσεων στους υπόλοιπους χώρους.
- » Σε όλους τους επισκέψιμους χώρους πρέπει να εξασφαλίζεται πρόσβαση και δυνατότητα εξυπηρέτησης σε άτομα με αναπηρία.
- » Απαιτείται βασικός εξοπλισμός για τις ανάγκες της εκπαιδευτικής διαδικασίας (ξύλινες καρέκλες, ενημερωτικό υλικό, σκεύη κ.α.).
- » Συστήνεται πάγκος ξύλινος μοναστηριακού τύπου κυρίως μεγάλου μεγέθους, για την υποδοχή και την ενημέρωση των επισκεπτών.
- » Οι προθήκες, τα ράφια και οι πάγκοι τοποθέτησης-πώλησης προϊόντων να είναι κατά προτίμηση από ξύλο.
- » Δεν επιτρέπονται οι ευτελείς κατασκευές και εξοπλισμοί (πλαστικά ράφια, τραπέζια, καρέκλες, κ.α.).
- » Η διακόσμηση του χώρου πρέπει να συνδέεται με την κρητική παράδοση, ή με εικόνες που παραπέμπουν στην κρητική ύπαιθρο και στην αγροτική ζωή.
- » Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ή το σερβίρισμα πρέπει να είναι πάντα καθαρά και να τηρούνται αυστηρά οι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
- » Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για δοκιμή (ποτήρια, πιάτα, κ.α.) εφόσον είναι μιας χρήσης, συστήνεται να είναι από χαρτί ή ξύλο ή ανακυκλώσιμα υλικά και να αποφεύγεται με κάθε τρόπο η χρήση πλαστικών ή μη ανακυκλώσιμων.
- » Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλη θερμοκρασία και σε κατάλληλους χώρους ώστε να είναι απολύτως προστατευμένα και ασφαλή.
- » Συστήνεται να υπάρχει βιβλίο εντυπώσεων και σχολίων επισκεπτών.
- » Υποχρεωτικά πρέπει να υπάρχει δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα.



6. ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- » Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες, θα πρέπει να τηρούν με σχολαστικότητα τους κανόνες προσωπικής υγιεινής και να έχουν προσεγμένη και καθαρή εμφάνιση.
- » Πρέπει να τηρείται απόλυτη καθαριότητα και ασφάλεια στους χώρους και στις εγκαταστάσεις και να εξασφαλίζεται η τακτική συντήρησή τους.
- » Πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμοι και εύκολα προσβάσιμοι χώροι υγιεινής και να τηρούνται απόλυτα οι κανόνες ευπρέπειας και καθαριότητας.
- » Συστήνεται να γίνεται ανακύκλωση υλικών, διαχωρισμός και διαχείριση των οργανικών απορριμμάτων και εν συνεχεία η χρήση τους ως κομπόστ.
- » Συστήνεται να υπάρχουν σε εμφανή σημεία καλάθοι απορριμμάτων και κάδοι ανακύκλωσης για χρήση προσωπικού και επισκεπτών.



8. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ

- » Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες, πρέπει να είναι ευγενικοί, πρόθυμοι και πρόσχαροι και σε κάθε περίπτωση να είναι σε θέση να μεταδίδουν αισθήματα εγκαρδιότητας και φιλοξενίας σύμφωνα με τις τοπικές συνήθειες, παραδόσεις και αξίες.
- » Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες, πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένοι, σύμφωνα με το διδακτικό περιεχόμενο, να έχουν παρακολουθήσει ή να παρακολουθούν σχετικά εκπαιδευτικά προγράμματα.
- » Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες, πρέπει να είναι σε θέση να δίνουν με ακρίβεια πληροφορίες για τον τόπο και την περιοχή, την ιστορία, την παράδοση, τα χαρακτηριστικά και τα ενδιαφέροντα σημεία της.
- » Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες, συνίσταται να έχουν ελάχιστες (βασικές τουλάχιστον) γνώσεις μίας ξένης γλώσσας.

» Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες να είναι σε θέση να παρέχουν κάθε δυνατή πληροφορία σχετικά με τη μονάδα, τις συνήθειες, τις ιδιαιτερότητες, τον τρόπο παραγωγής, τα χαρακτηριστικά, την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα.

» Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες να είναι σε θέση να παρέχουν κάθε δυνατή πληροφορία σχετική με τα τοπικά αξιοθέατα, τις πολιτιστικές ή άλλες δραστηριότητες της περιοχής με κάθε πρόσφορο μέσο (έντυπο υλικό, προφορική πληροφόρηση κ.α.).

» Οι άνθρωποι που υποδέχονται, ενημερώνουν και ξεναγούν τους επισκέπτες να δίνουν πληροφορίες, να στηρίζουν και να προωθούν έμπρακτα και άλλες μονάδες ή επιχειρήσεις της περιοχής τους με συστάσεις και θετικά σχόλια.



9. ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- » Κατά την υποδοχή των επισκεπτών συστήνεται εγκάρδιο καλωσόρισμα το οποίο να συνοδεύεται από σχετικό κέρασμα.
- » Οι προσφερόμενες υπηρεσίες πρέπει να είναι ξεχωριστές, τα παραγόμενα προϊόντα ιδιαίτερα, φτιαγμένα με τοπικές συνταγές και τρόπους και να ξεχωρίζουν για την υψηλή τους ποιότητα και την μοναδική τους γεύση.
- » Οι υπηρεσίες και τα προϊόντα πρέπει να δημιουργούν μόνο θετικές εντυπώσεις, να αφήνουν αξέχαστες εμπειρίες και να έχουν την σφραγίδα της τοπικής αγροτοκτηνοτροφικής κουλτούρας και παράδοσης.
- » Σε περίπτωση πώλησης προϊόντων της μονάδας, αυτά θα πρέπει να έχουν άριστη εμφάνιση και ποιότητα και να συνοδεύονται από χάρτινη ή άλλη οικολογική συσκευασία.
- » Η αποχώρηση των επισκεπτών από την μονάδα θα πρέπει να συνοδεύεται από εγκάρδιο αποχαιρετισμό, ειλικρινείς ευχαριστίες και διανομή ενημερωτικού υλικού.
- » Η περίοδος λειτουργίας της μονάδας πρέπει να καλύπτει χρονικό διάστημα τουλάχιστον 6 μηνών (επιθυμητή η λειτουργία ολόκληρο το έτος ή τουλάχιστο από Απρίλιο μέχρι και Οκτώβριο).



ε. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ & ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

» Η μονάδα, θα πρέπει να λαμβάνει συνεχή μέριμνα που να αφορά τη διατήρηση και προστασία του περιβάλλοντος και την αποτροπή ή μείωση κάθε επίπτωσης σε αυτό.

» Η μονάδα θα πρέπει να χρησιμοποιεί περιβαλλοντικά φιλικές μεθόδους και πρακτικές σε όλο το εύρος των δραστηριοτήτων της, να περιορίζει την κατανάλωση ενέργειας και φυσικών πόρων (νερού, ξύλου, εδάφους) και να χρησιμοποιεί φιλικά προς στο περιβάλλον υλικά (βιοδιασπώμενα, βιολογικά λιπάσματα κ.α.).

» Η μονάδα θα πρέπει να φροντίζει την εναρμόνιση και συμμόρφωσή της με την περιβαλλοντική νομοθεσία και την ορθή διαχείριση των αγροτικών και κτηνοτροφικών αποβλήτων που παράγονται στην μονάδα ή στην αγροτική εκμετάλλευση.

» Η μονάδα θα πρέπει να φροντίζει για την διαρκή ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των στελεχών και των λοιπών εμπλεκόμενων στην λειτουργία της, σε ό,τι αφορά θέματα διαχείρισης και προστασίας του περιβάλλοντος και ειδικά σε θέματα κλιματικής αλλαγής, ανακύκλωσης, υπερβόσκησης, συνετής κατανάλωσης νερού, λογικής χρήσης και προστασίας των φυσικών πόρων κ.α.

06.

Σύνοψη

Ο οδηγός που κρατάτε στα χέρια σας, θέλει να συμβάλλει στην ενημέρωσή σας και να σας βοηθήσει να μετατρέψετε τις μονάδες και τις εκμεταλλεύσεις σας σε επισκέψιμες-εκπαιδευτικές φάρμες, ακολουθώντας απλά και κατανοητά βήματα.

Για παράδειγμα: η ευγένεια, η φιλοξενία, το τοπίο, ο τόπος, τα προϊόντα, οι υπηρεσίες, ο πολιτιστικός πλούτος της Κρήτης, υπάρχουν και μπορούν να αναδειχθούν, να προβληθούν και να αξιοποιηθούν ώστε να αποτελέσουν τα κύρια εφόδια σε αυτήν την προσπάθεια.

Ακολουθώντας τα βήματα του οδηγού, ο αγροτοκτηνοτροφικός κόσμος της Κρήτης μπορεί εύκολα να μετατρέψει τις εκμεταλλεύσεις του σε επισκέψιμες - διδακτικές, εμπλουτίζοντας το τουριστικό προϊόν και βελτιώνοντας τις συνθήκες εργασίας και το εισόδημά του.

Η οικονομική, κοινωνική και περιβαλλοντική σημασία που συνεπάγεται η μετατροπή των μονάδων και εκμεταλλεύσεων σε Διδακτικές Αγροτοκτηνοτροφικές Φάρμες, αποτελεί στρατηγικό στόχο τόσο της Περιφέρειας, όσο και των Ομάδων Τοπικής Δράσης της Κρήτης, αλλά και των παραγωγικών, περιβαλλοντικών και πολιτιστικών φορέων του νησιού, σε εναρμόνιση με την Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία και την Ευρωπαϊκή Στρατηγική για τις Αγροτικές περιοχές με ορίζοντα το 2040, όπου δίνουν νέα κατεύθυνση και προοπτική για την αναζωογόνηση της υπαίθρου με νέους όρους.

Επομένως, οι αγροτοκτηνοτρόφοι της Κρήτης επιβάλλεται και δικαιούνται να κάνουν το επόμενο βήμα, ενώ ταυτόχρονα μπορούν να γίνουν οι θεματοφύλακες της φυσικής και της πολιτιστικής κληρονομιάς και οι πρεσβευτές της παράδοσης της Κρήτης, σε όλο τον κόσμο, συμβάλλοντας αποφασιστικά στην επανεκκίνηση της ζωής στην ύπαιθρο.

Οδηγός για

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟΤΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

Το σχέδιο διατοπικής συνεργασίας **ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ** αφορά στο κοινό όραμα των Αναπτυξιακών εταιριών της Κρήτης να συνεργασθούν, γόνιμα και εποικοδομητικά, εστιάζοντας προσεκτικά και επισταμένα στην αγροτοκτηνοτροφία του νησιού και ειδικότερα στην βελτίωση, εμπλουτισμό και στη διασύνδεση με το τουριστικό προϊόν του νησιού.

Εταίροι του σχεδίου είναι: η Αναπτυξιακή Ηρακλείου Α.Α.Ε. ΟΤΑ, ως συντονίστρια του σχεδίου, η Αναπτυξιακή Λασιθίου Α.Α.Ε. ΟΤΑ, το ΑΚΟΜ-Μ Ψηλορείτης Α.Α.Ε. ΟΤΑ και ο Οργανισμός Ανάπτυξης Κρήτης Α.Ε.

Ο σκοπός που επιχειρεί να υπηρετήσει το σχέδιο αφορά την διασύνδεση της αγροτοκτηνοτροφίας με τον τουρισμό και γενικότερα την ενημέρωση, ευαισθητοποίηση και εκπαίδευση με παράλληλη ανάδειξη, προβολή και αξιοποίηση των αγροτοκτηνοτροφικών διαδρομών που δημιουργήθηκαν στο πλαίσιο του **ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ**, με απώτερο στόχο να προσφέρουν στον επισκέπτη μοναδικές εικόνες και αξέχαστες εμπειρίες και στον αγρότη, κτηνοτρόφο και επαγγελματία, νέους τρόπους λειτουργίας και εκμετάλλευσης και βάσιμες ευκαιρίες βελτίωσης του οικογενειακού εισοδήματος.

Προς τούτο, ο ανά χείρας οδηγός αποτελεί στην ουσία ένα εύχρηστο οδικό χάρτη που μπορεί να αξιοποιηθεί εύκολα από τους αγρότες και τους κτηνοτρόφους της Κρήτης και να τους βοηθήσει να κάνουν πράξη τα σχέδιά τους.

ΟΡΕΑ
ΚΡΗΤΗ



