

Regolamento dei mercati VCR

1) Accettazione delle regole

Tutti i produttori che partecipano ai mercati approvano la Carta dei Principi e sono tenuti al rispetto del presente Regolamento e ad accettare forme di controllo sociale delle proprie produzioni, anche attraverso specifiche analisi.

2) Produttori

Possono essere ammessi ai mercati i piccoli produttori agricoli e trasformatori locali che producono con i metodi dell'agricoltura biologica o biodinamica (reg. CEE 2092/90 e successive modifiche). Ogni produttore espone sul banco di vendita la propria scheda di presentazione e di Garanzia Partecipata e risponde personalmente del rispetto delle norme di natura fiscale, amministrativa e sanitaria.

Possono essere ammessi ai mercati i trasformatori alimentari, nella misura massima del 30% dei banchi presenti, purché abbiano avviato un progetto di insediamento rurale e a condizione che utilizzino solo ingredienti biologici autoprodotti, oppure trasformatori alimentari che utilizzino prevalentemente prodotti reperiti all'interno del circuito di Vivi Consapevole oppure reperiti nel circuito dell'economia solidale e SPG. Si sollecita l'acquisto collettivo (promosso in mailing list) dei prodotti che non sono reperibili. Ogni banco deve esplicitare la provenienza dei prodotti che impiega per i suoi trasformati.

Salvo quanto previsto dall'art. 3, sono esclusi dai mercati i soggetti che svolgano esclusivamente un ruolo di intermediazione dei prodotti agricoli.

3) Prodotti

Possono essere venduti nei mercati i beni agricoli e alimentari biologici o biodinamici certificati da organismi di controllo o garantiti sistema di garanzia Partecipata di Vivi Consapevole. Ogni produttore può vendere solo i propri prodotti. Limitatamente a prodotti non presenti nel mercato o scarsamente presenti e previo consenso dell'assemblea di gestione, possono essere vendute piccole quantità prodotti di aziende vicine e collegate. Le aziende produttrici collegate devono essere indicate sulla cassetta di vendita o su listino esposto al pubblico.

Può essere ammessa la vendita, anche da parte di soggetti diversi dal produttore, di prodotti alimentari non reperibili

tra i produttori di Vivi Consapevole, provenienti da altre regioni, come olio e agrumi, nonché prodotti ecologici non alimentari, come detersivi, prodotti per l'igiene personale, cosmetici e altro.

Il numero dei banchi di prodotti non alimentari non può superare il 10% del totale dei banchi presenti al mercato.

4) Prezzi

I prezzi minimi di vendita, al kg. o al litro, devono essere chiaramente esposti sui banchi e devono essere stabiliti nel confronto tra i produttori, e in caso di difficoltà con la Commissione di garanzia. Il principio dei nostri mercati si basa sull'etica nella concorrenza.

5) Ammissione ai mercati

I produttori che intendono partecipare ai mercati devono contattare l'associazione, compilare la richiesta di adesione e attendere la visita in azienda, in base alla quale entrare nel Sistema Partecipativo.

Le aziende che, dopo un'assenza di oltre quattro mesi, intendano riprendere la loro presenza al mercato, devono ripresentarsi in assemblea per la riammissione.

6) Assemblea di gestione dei mercati

L'assemblea di gestione del mercato è composta dai produttori presenti al mercato e dai consumatori interessati e vigila in maniera diretta, o tramite un suo delegato, sull'applicazione del presente regolamento, anche con l'effettuazione di controlli presso le aziende. Salvo specifiche esigenze, l'assemblea di gestione del mercato si riunisce con cadenza mensile calendarizzata.

Essa decide le questioni logistiche ed organizzative, l'ammissione di nuovi prodotti (per i produttori, fare riferimento al Comitato operativo e all'assemblea). Le decisioni assembleari sono adottate con il metodo del consenso o, in mancanza di accordo, a maggioranza dei presenti.

7) Finanziamenti

Tutti i produttori sono tenuti a contribuire alla gestione dei mercati (attività promozionali e informative, costi di gestione e tasse comunali) nelle forme decise dall'assemblea generale. Si richiede un contributo del 5 % sull'incasso

di ogni mercato .

Previo consenso dell'assemblea, i mercati possono ricevere finanziamenti da soggetti privati e enti pubblici.

8) Etica del lavoro

Vivi Consapevole in Romagna rifugge il lavoro come alienazione. Appoggia il coinvolgimento dei lavoratori (dipendenti, stagionali o occasionali) nella gestione dell'azienda. Crede inoltre nella chiarezza di rapporto di lavoro tra titolare e dipendenti. Questi ultimi sono parte attiva dell'azienda, e per questo alla prima visita devono essere presenti insieme al titolare, per comunicare il loro ruolo. Nel caso in cui un dipendente avesse problemi con il titolare, può farlo presente a un gruppo (composto anche da dipendenti delle aziende associate e co-produttori) il quale approfondirà la questione, e riproporrà il caso in assemblea. L'assemblea può poi valutare ciò che il gruppo di lavoro riporta e decidere se sospendere il produttore dai mercati di Vivi Consapevole in Romagna.

9) Materie prime dei trasformati

Le materie prime dei trasformati devono provenire preferibilmente dalla propria produzione.

In caso di impossibilità alla produzione di parte degli ingredienti, si ammette l'impiego di prodotti reperiti nel circuito di Vivi Consapevole in Romagna oppure nel circuito del commercio equo e solidale e SPG. I trasformatori sono invitati a cercare collaborazioni con produttori di Vivi Consapevole in Romagna.

Si ammette l'utilizzo di materie prime prodotte da aziende non facenti parte l'associazione con cui il trasformatore ha una stretta relazione di collaborazione.

Deve essere esposta da tutti i banchi che producono trasformati una lista dettagliata degli ingredienti e della loro provenienza.

Regolamento trasformazioni prodotti alimentari VCR

Allegato A

- 1) Vivi Consapevole in Romagna **promuove l'educazione alimentare basata sull'uso dei prodotti di stagione e di prossimità, sia come prodotti sui banchi che nelle trasformazioni alimentari.**
- 2) Le materie prime devono essere al **100% di origine biologica.**
- 3) Non sono ammessi conservanti o coloranti
- 4) Ridurre il più possibile l'uso degli alimenti più impattanti a livello ambientale e di sostenibilità.
- 5) Cercare il più possibile di **AUTOPRODURRE** gli ingredienti che si usano, favorendo gli ingredienti stagionali e che provengono dal proprio territorio.
- 6) Le materie prime non autoprodotte devono provenire **prioritariamente dal circuito dei produttori di Vivi Consapevole**, altrimenti vanno reperite consultando altri produttori e **gruppi dell'economia solidale** (GAS, GC) individuando produttori noti che rispettano i nostri principi, promuovendo ogni volta che è possibile **acquisti collettivi**; i fornitori di prodotti che per varie ragioni non rientrano nel sistema della garanzia partecipata devono essere certificati Bio, in ultima istanza gli ingredienti possono essere reperiti dal **commercio equo e solidale.**
- 7) Zucchero, cacao, cioccolato e spezie devono essere biologici e proveniente dai circuiti del commercio equo-solidale
- 8) Il sale deve essere sale marino di Cervia o locale.
- 9) Altri ingredienti quali succo di limone e spezie, se non autoprodotti, devono provenire da altri produttori di VCR o, in subordine, dai circuiti SPG, biologici e del commercio equo-solidale
- 10) Si possono acquistare dalla GDO biologica solo ingredienti che non sono procurabili da nessun produttore o produttrice di VCR o circuito GC e solo se assolutamente indispensabili alla trasformazione
- 11) Se nel circuito di Vivi Consapevole in Romagna mancano prodotti che è possibile produrre, sollecitare tali produzioni, adoperarsi facendo rete con gli altri trasformatori per definire una **collaborazione attiva** rispetto a queste produzioni, impegnandosi nella progettazione di questa produzione, dalla scelta della pianta al

supporto al produttore rispetto alle necessità d'investimento che comporta, e nell'acquisto o pre-acquisto del prodotto desiderato.

12)Indicare SEMPRE ciascun prodotto impiegato, produttore (anche in caso di autoproduzione) e luogo di produzione, sia sulla scheda-azienda da esporre sul banco che sui trasformati confezionati.

13)Prodotti trasformati VCR e GenuiniClandestini : devono indicare in etichetta almeno le seguenti voci :

– ingredienti contenuti, metodo di trasformazione, eventuali contaminazioni, data confezionamento, data scadenza

– LOGO dei prodotti VCR e GenuiniClandestini

Il banco che vende tali prodotti deve esporre il materiale informativo relativo alla campagna GC per la libera trasformazione dei prodotti contadini (pieghevole alla Campagna GenuinoClandestino per la libera lavorazione dei prodotti contadini – Etichetta prodotto GenuinoClandestino: 9 in un foglio A4 – 16 in un foglio A4 –64 in un foglioA4 ; è pratico inserire questo logo direttamente nell'etichetta, nel caso in cui venga stampata)

ALLEGATO B - Integrazione ai regolamenti di VCR sui “trasformati”

Il presente documento integra e chiarisce in particolare alcune regole sull'inserimento di produttrici e produttori all'interno dei mercati di VCR per quanto riguarda il settore dei trasformati. Non considera il settore erboristico, che necessita di un proprio regolamento.

All'interno dei mercati di VCR vengono in generale ammesse aziende che trasformano esclusivamente i prodotti agricoli delle proprie aziende, con alcune eccezioni.

Il documento proposto chiarisce quali sono e le eccezioni che vengono accettate e quali sono i requisiti richiesti per le realtà che trasformano prodotti non aziendali.

Per i seguenti settori si accetta solo trasformazione di prodotti aziendali:

- carne e derivati dell'allevamento animale
- formaggi e derivati
- olio
- marmellate salse e conserve a base di frutta e ortaggi

In tutti questi casi, quando per la trasformazione stessa sono necessari ingredienti secondari si ribadisce quanto segue:

- zucchero, cacao, cioccolato e spezie devono essere biologici e proveniente dai circuiti del commercio equo-solidale
- sale deve essere sale marino di Cervia
- altri ingredienti quali succo di limone e spezie, se non autoprodotti, devono provenire da altri produttori di V C R o, in subordine, dai circuiti del commercio equo-solidale
- si possono acquistare dalla GDO biologica solo ingredienti che non sono procurabili da nessun produttore o produttrice di V C R o circuito GC e solo se assolutamente indispensabili alla trasformazione

Vi sono poi alcune **eccezioni** per le quali si accetta anche la trasformazione di prodotti non aziendali, e queste riguardano in particolare pane pasta e prodotti da forno, birra, pasti pronti da consumare al mercato.

In questi casi si può accettare l'acquisto dei prodotti da trasformare, ma a patto che la realtà produttiva abbia i seguenti requisiti:

- sia una realtà che, anche se in scala ridotta, produca comunque una parte degli ingredienti che utilizza nelle trasformazioni, quali ad esempio parte dei cereali, uova, ortaggi usati per condire, frutta utilizzata nei dolci, erbe aromatiche o altro.

In questi casi viene richiesto, al momento della presentazione, un progetto chiaro di insediamento agricolo, progetto che verrà valutato dall'assemblea generale.

Nel caso di **PASTA E PRODOTTI DA FORNO** nel progetto vanno chiariti i seguenti punti:

- se si prevede nel futuro la produzione di cereali, e con che tempi, o se si prevede eventualmente di avviare **collaborazioni attive** con altre realtà di Vivi Consapevole che producono cereali
- in entrambi i casi sopra descritti è necessario specificare la o le realtà agricole dalle quali si intende acquistare le farine, è cioè necessario presentare da subito un progetto che espliciti l'intera filiera produttiva, progetto che verrà valutato dall'assemblea.

Nel caso della produzione di **BIRRA** si richiede:

- fin da subito la produzione di almeno il 20% dei cereali utilizzati nella produzione di birra, o in alternativa la produzione del luppolo.

- presentazione di un progetto che preveda un progressivo aumento dell'autoproduzione dei cereali. Va poi indicata nel progetto la provenienza di tutti gli ingredienti.

Nel caso della produzione di pasti pronti si richiede di esplicitare nel progetto su cosa si orienterà la cucina, quali saranno gli ingredienti autoprodotti, quali quelli acquistati e, per questi ultimi, quale sarà la provenienza.

Anche in questi casi cioè verrà richiesto un progetto che espliciti l'intera filiera degli alimenti proposti ai mercati, progetto che verrà valutato dall'assemblea.

TRASFORMAZIONE PRODOTTI IN CASA:

1. Prodotti sott'olio di produzione casalinga non sono ammessi alla vendita.
2. **Formaggi e carne FRESCHI** devono essere contenuti in un **banco frigo**.
3. **Conserve vegetali** (sughi, succhi, marmellate e composte) : devono essere pastorizzate a bagnomaria (temperatura 90-100°C, per 15–20 minuti) cui segue un rapido raffreddamento.
4. Trasformati a base di **frutta o verdura non sufficientemente acida** (es. zucche, castagne) : l'ambiente va acidificato con **limone, acido citrico**, ecc. In ogni caso il pH deve essere inferiore a 4,5 per tutti i prodotti .
5. **Prodotti alimentari cucinati** (riso, paste, frittate, dolciumi, torte salate, ecc.): devono essere preparati in giornata o il giorno prima, conservati in frigorifero e trasportati in appositi contenitori chiusi, e refrigerati se sono deperibili
6. I **contenitori** usati devono essere **ben puliti** e va verificata la perfetta **tenuta dei tappi**.
7. Usare il più possibile contenitori ri-utilizzabili, incentivare la restituzione degli stessi, **ridurre il più possibile la quantità di rifiuti** generati. Usare SOLO sacchetti di carta e shopper in materB.
8. Produttori di **vino**: non oltrepassare il **contenuto di anidride solforosa dettato dalle norme del biologico** (vini rossi 60 mg/l, vini bianchi 80 mg/l; fonte AIAB). Si invitano i produttori a sperimentare processi di vinificazione senza anidride solforosa.
9. I singoli mercati decidono se consentita la vendita di superalcolici prodotti esclusivamente con alcool biologico i distillati autoprodotti non sono ammessi.
10. Da definirsi : preparazione artigianale di prodotti alimentari di origine animale (in attesa di regolamento specifico per allevatori, apicoltori)