

DISCIPLINARE DEL PROGETTO "MERCATO RITROVATO"

Con il progetto del Mercato Ritrovato ci diamo l'obiettivo di creare un luogo di presentazione e vendita di prodotti alimentari da parte dei produttori. Il primo significato del progetto è dunque l'avvicinamento fra la terra e la tavola, un passo ulteriore verso il riconoscimento dei coproduttori.

Coproduttori siamo tutti noi, nel momento in cui ci avviciniamo al mondo del cibo con uno spirito il più possibile vicino a quello di chi lo produce, con la massima consapevolezza di quello che significa essere un agricoltore o un casaro, con il desiderio di conoscere le caratteristiche dei prodotti che vogliamo acquistare. Il contatto diretto fra chi porta il cibo sulla propria tavola e chi a quel cibo ha dato vita è uno dei sistemi più efficaci per raggiungere questo risultato.

Non per regola, ma per corollario implicito, il Mercato Ritrovato è riservato ai piccoli produttori, che fanno più fatica a confrontarsi con il circuito della grande distribuzione, ma la cui dimensione aziendale permette spesso di presentare prodotti di qualità. Chi è ammesso nei mercati vede riconosciuta la possibilità di una retribuzione corretta del proprio lavoro e nel contempo si impegna a trattare correttamente i propri dipendenti.

Il Mercato Ritrovato ha cadenza regolare, sempre nello stesso posto e con gli stessi orari. Solo in questo modo può diventare un appuntamento affidabile e avere un effetto significativo sulla vita della comunità.

Il progetto Mercato Ritrovato nasce dal progetto Mercato della Terra della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

I prodotti venduti al Mercato Ritrovato rispondono al criterio dell'ottimo, lindo ed equo, tradizionale, tipico e locale.

Ottimo. La bontà organolettica, che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime, e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità.

Lindo. L'ambiente deve essere rispettato e pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili dovrebbero essere prese in seria considerazione. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare, consumo incluso, dovrebbero infatti proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del consumatore e del produttore.

Equo. La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti e che generino un'adeguata gratificazione; attraverso la ricerca di economie locali equilibrate; attraverso la pratica della solidarietà; attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni.

Tradizionale. L'unico parametro che determina la tradizione è il tempo, sono pertanto tradizionali i prodotti e i processi produttivi derivanti da tecnologie storicamente determinate.

Tipico.

È un prodotto che presenta caratteristiche costanti, rapportate ad un modello dato o ricetta; come tale, la tipicità non va considerata un aspetto astrattamente positivo.

Locale.

È un prodotto con caratteristiche proprie di un territorio, che si ottiene in maniera artigianale o contadina, in maniera compatibile con l'ambiente, e dalla qualità organolettica non costante, ma capace di eccellenza.

I PRODUTTORI

Al Mercato Ritrovato ci sono solo produttori e questi vendono solo i loro prodotti. Così facendo si assumono in prima persona la responsabilità del loro lavoro e della qualità di ciò che portano al mercato; inoltre, hanno la possibilità di raccontare i prodotti, il lavoro che ne è alla base, cosa definisce la loro qualità, e di conseguenza cosa giustifica il prezzo praticato. La narrazione si manifesta anche attraverso l'organizzazione di degustazioni e di attività di educazione del gusto. I produttori presenti all'interno del Mercato Ritrovato possono unicamente vendere generi da essi stessi coltivati, allevati, raccolti, catturati, conservati, trasformati; sono esclusi i commercianti, gli affinatori e i selezionatori. I produttori devono essere presenti al Mercato Ritrovato, o in prima persona o per il tramite di familiari o di dipendenti coinvolti nel processo di produzione. I produttori che intendono essere presenti al Mercato Ritrovato sono altresì obbligati, per ogni evento, a esibire il Documento di autocertificazione, dove sono indicati i prodotti che vengono venduti e si documenta il processo produttivo.

I produttori, inoltre, devono assicurare piena adesione ai principi dell'ottimo, lindo ed equo. Potranno essere presenti tavoli collettivi, gestiti direttamente dal Comitato di Gestione, con i generi dei produttori impossibilitati a partecipare per motivi socio-economici o culturali.

I produttori, in caso di loro comportamento scorretto, sollevano il Comitato di Gestione da ogni responsabilità di natura civile, penale e fiscale. Possono essere ammessi produttori che non si occupano in prima persona della conservazione e della trasformazione dei loro prodotti, fatte salve tutte le altre condizioni, con valutazione discrezionale del Comitato di Gestione e solo se il produttore ha il controllo dei processi produttivi in oggetto.

NATURALITÀ DEI PRODOTTI.

I prodotti venduti al Mercato Ritrovato sono naturali, cioè ottenuti attraverso processi produttivi tradizionali e rispettosi dell'ambiente (si intendono tradizionali i processi produttivi praticati da almeno 25 anni). Certificazioni biologiche, biodinamiche o di altro genere sono apprezzate e valorizzate, ma non costituiscono titolo unico di preferenza per la scelta dei produttori e dei prodotti presenti al Mercato Ritrovato. Il Mercato Ritrovato di Bologna incoraggia e promuove le produzioni biologiche e/o biodinamiche anche se non certificate, ma sempre verificate.

OGM FREE

E' vietato l'utilizzo di ogm (organismi geneticamente modificati) in ogni fase della produzione dei generi presenti al Mercato Ritrovato.

CIBI LOCALI

I prodotti venduti devono rappresentare comunità culturalmente omogenee e, pertanto, provenire da un ambito locale, ove si intende con locale l'ambito della Provincia di Bologna. Sono inoltre ammessi produttori provenienti da un'area esterna alla Provincia, a condizione che la distanza dal Comune sede del Mercato non superi i 40 km.

Questo crea opportunità di sviluppo per le economie locali ed è un modo di salvaguardare l'ambiente, minacciato in primo luogo proprio dall'inquinamento generato dal trasporto del cibo. Diretta conseguenza di ciò è la vendita di prodotti di stagione, ed anche questo è un modo di rispettare la natura e i suoi ritmi, oltre che la maniera di restituirci il piacere di aspettare il tempo giusto per ciascun cibo.

A discrezione del Comitato di gestione del Mercato Ritrovato possono essere ospitati Presìdi Slow Food e Comunità del Cibo non appartenenti all'ambito locale e per un massimo del 10% del totale delle bancarelle. Inoltre, sempre a discrezione del Comitato di gestione, possono essere ammessi prodotti non di prossimità territoriale che rispettino i principi del buono, pulito e giusto.

PRODOTTI NON ALIMENTARI

Tra i produttori presenti al Mercato Ritrovato potranno esservi anche artigiani, in proporzione di 1 su 10 rispetto ai produttori alimentari, a condizione che propongano oggetti strettamente collegati al mondo del cibo o della tradizione locale e comunque da loro interamente realizzati.

Altre presenze, di carattere istituzionale e promozionale, saranno valutate dal Comitato di Gestione.

EQUITÀ DEI PREZZI

I prezzi praticati al Mercato Ritrovato devono essere esposti e rispondere a criteri di equità, sia riguardo alla corretta remunerazione del lavoro di chi produce che in relazione ad un equo trattamento del co-produttore che dovrà beneficiare dei ridotti costi di intermediazione.

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ.

Il Mercato Ritrovato rispetta l'ambiente circostante; limita la produzione dei rifiuti e opera un corretto smaltimento degli stessi. Ogni iniziativa atta al risparmio energetico è fortemente incoraggiata, per la produzione, la lievitazione, la conservazione e la maturazione dei prodotti. Le conserve devono essere confezionate in vetro o in vasetti di metallo rivestiti interamente (confezione primaria). I materiali utilizzati per le degustazioni e gli imballaggi devono essere riciclabili, ecosostenibili e biodegradabili, a basso impatto ambientale e non superflui.

RACCONTARE ED EDUCARE.

Oltre agli adempimenti di legge richiesti in relazione all'etichettatura dei prodotti, ogni informazione supplementare a cura dei produttori che partecipano al Mercato Ritrovato è apprezzata ed incoraggiata.

A tale scopo saranno predisposti fogli informativi per "raccontare" ciascun prodotto, descrivendo il processo produttivo, le qualità del prodotto stesso ed ogni informazione il produttore ritenga utile. Inoltre, costituisce titolo di preferenza nell'ammissione al Mercato Ritrovato lo svolgimento di attività di educazione e formazione.

LA GRAFICA E LE STRUTTURE TECNICHE.

Il Mercato Ritrovato avrà una grafica omogenea, per quanto riguarda la comunicazione dei valori del mercato e le informazioni relative alle aziende partecipanti.

Il Mercato Ritrovato dovrà essere dotato di strutture di copertura degli spazi vendita con tende dalle dimensioni di 3x3 metri, con paleria in alluminio, facili da montare e smontare e personalizzabili con accessori, quali copripali, bandiere, banner ecc. Il tessuto di copertura dovrà essere per ogni tendone del medesimo colore. Il tessuto dovrà essere ignifugo e certificato.

DISCIPLINARE DEI PRODOTTI DEL MERCATO RITROVATO

È tassativamente vietato l'utilizzo di ogm in ogni fase della produzione e nell'alimentazione degli animali.

ACETO

- Può essere venduto aceto prodotto con vino o con mosto di vino che abbia seguito le norme descritte nella sezione del vino per quanto riguarda la vinificazione e l'origine, o con frutta prodotta secondo i criteri della sezione vegetali freschi.
- L'attivazione del processo di acetificazione deve avvenire con aceto o con madri di aceto di vino.
- La microfiltrazione è ammessa.
- Sostanze aromatizzanti sono ammesse se prodotte secondo i requisiti delle sezioni già descritte.
- E' vietato l'uso di antiossidanti. è sconsigliato l'uso di anidride solforosa.

BIRRA

- Può essere venduta birra imbottigliata, cruda, integra e senza aggiunta di conservanti.
- Possono essere vendute solo birre artigianali prodotte interamente all'interno dei locali condotti dal produttore.
- Non è ammessa la pastorizzazione, nè la microfiltrazione (inferiore al mezzo micron)
- È importante dare indicazioni relative a: temperatura di servizio e bicchiere consigliato, stile di riferimento e abbinamenti consigliati, provenienza della materie prime.
- È da favorire nella produzione l'utilizzo di malto e luppolo locale, oltre che di altri ingredienti del territorio (altri cereali, frutta ed erbe)

CARNI (segue in fondo disciplinare delle carni delle singole varietà animali)

- Possono essere vendute le carni di animali nati e cresciuti nella propria azienda.
- La razza allevata deve essere autoctona o allevata localmente da almeno 25 anni.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere (si allegano le singole schede per ciascun tipo di animale)
- Il personale che li accudisce deve essere preparato e in numero sufficiente, ed evitare ogni trattamento brutale;
- la stabulazione deve essere libera, in stalla o al pascolo, oppure fissa ma con spazio sufficiente in ogni posta e con accesso al pascolo;
- devono essere il più possibile rispettati i comportamenti naturali della specie allevata, inclusa la socializzazione fra gli animali e i periodi naturali di riproduzione; è ammessa la fecondazione artificiale solo nei casi in cui non sia possibile ricorrere ai metodi naturali
- le mangiatoie e l'acqua devono essere facilmente accessibili;
- le zone di riposo devono essere pulite, confortevoli, ventilate, dotate di illuminazione naturale.
- Costituisce titolo di preferenza la vendita di carni ottenute da animali:
 - allevati allo stato brado o semibrado;
 - alimentati con materie prime di propria produzione o locali

- delle razze a rischio di abbandono elencate nel Piano Regionale di Sviluppo Rurale e della razza Bovina Romagnola, della Bianca Valpadana e della Rossa Reggiana

CAFFÈ

- Sono ammessi al Mercato Ritrovato solo torrefattori.
- È possibile vendere caffè tostato in grani oppure macinato; confezionato (anche in cialde) o sfuso. È inoltre possibile la somministrazione di caffè, purché chi la effettua sia un torrefattore.
- La materia prima (caffè verde) deve essere Presidio Slow Food, o certificata FTO oppure con doppia certificazione UTZ certified e biologico.
- La materia prima utilizzata deve essere completamente tracciabile, e ne deve essere chiaramente indicato il produttore o la cooperativa produttrice.
- L'utilizzo di packaging sostenibile è obbligatorio per quanto riguarda il caffè venduto sfuso, mentre costituisce titolo preferenziale per quanto riguarda il caffè venduto preconfezionato.

CIOCCOLATO

- Sono ammessi al Mercato Ritrovato solo produttori di cioccolato: si intendono produttori quanti effettuano direttamente nella propria azienda almeno la miscelazione dei pani di cacao.
- È possibile vendere cioccolato fondente, o al latte, o bianco con aggiunta di altri ingredienti; crema al cacao, crema gianduja, cacao in polvere; è consentita la somministrazione di cioccolata in tazza. È consentita la vendita di cioccolato aromatizzato solo laddove sia indicata la provenienza degli altri ingredienti.
- È raccomandabile che ciascun prodotto riporti indicazioni specifiche riguardo all'origine e alle varietà del cacao utilizzate.
- Tutti gli ingredienti devono essere completamente tracciabili.
- Non è consentito l'utilizzo di aromi di sintesi.
- Nel cioccolato duro non è consentito l'utilizzo di grassi differenti dal burro di cacao, anche se tollerato per legge.
- È consentito l'uso della lecitina di soia solo laddove la soia sia certificata non OGM.
- Nel cioccolato al latte, non è consentito l'utilizzo di grassi sostitutivi del latte.
- Nelle creme è consentito l'utilizzo di soli oli vegetali naturali, non rettificati, prodotti secondo le prescrizioni richieste dalla normativa del biologico. Non è consentito l'uso dell'olio di palma.
- Per quanto riguarda le praline, tutti i ripieni devono rispettare le norme indicate nei disciplinari dei Mercati della Terra per i dolci ed i prodotti da forno.

Titoli preferenziali

- Il numero maggiore di passaggi della produzione effettuati nel luogo di coltivazione del cacao.
- La produzione a partire da fasi della filiera antecedenti quella della miscelazione.
- Le certificazioni della produzione: biologica, Rainforest Alliance, UTZ, Fair Trade.

- Prodotti derivati da cacao Presidio Slow Food.
- In mancanza delle certificazioni, la dimostrazione documentata che:
 - le fave di cacao utilizzate per produrre la massa provengano da coltivazioni a basso impatto ambientale ed ecocompatibili
 - il prezzo minimo corrisposto ai produttori della materia prima è pari a quello stabilito dal Commercio Equo e Solidale
 - nell'attività agricola e nella lavorazione del cacao sono rispettate le culture indigene e i diritti dei lavoratori e non vi sono discriminazioni nè sfruttamento
 - nell'estrazione del burro di cacao utilizzato non è consentito l'uso di solventi.
 - L'utilizzo di solo zucchero di canna.

CONSERVE VEGETALI

- I vegetali utilizzati per la trasformazione devono rispondere ai criteri fissati per l'autocertificazione dell'ortofrutta.
- Gli altri ingredienti utilizzati devono avere provenienza locale o al massimo regionale, ad eccezione dello zucchero, del sale e delle spezie.
- Nel caso di utilizzo di olio questo deve essere olio extravergine di oliva di provenienza locale o nazionale, o olio di girasole biologico non deodorato e miscelato, o di nocciola, ma necessariamente delicato, per una conservazione ottimale dei prodotti. Il sale deve essere sale marino nazionale e se possibile, deve provenire dalla salina di Cervia.
- E' vietato l'utilizzo di additivi disidratati e liofilizzati e di aromi sintetici, ad eccezione dei vegetali essiccati.
- E' vietato l'utilizzo di ogni tipo di conservanti, edulcoranti, additivi, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, e coloranti, solfiti e zeofiti. Nel caso in cui non sia possibile seguire tali indicazioni è tollerato l'impiego di additivi naturali in conformità con il regolamento CEE in materia di agricoltura biologica.
- I processi di condizionamento, trattamento e trasformazione della materie prime devono essere conformi alle pratiche tradizionali oppure devono impiegare tecniche che esaltino la qualità organolettica del prodotto. Nel trasformato venduto deve essere prevalente il proprio prodotto nella quantità degli ingredienti impiegati e nel sapore.

DISTILLATI E ALCOLATI

- È possibile vendere solo alcolati prodotti unicamente con materie prime proprie o con varietà vegetali spontanee del territorio e secondo le ricette della tradizione.

LATTE

- L'allevamento degli animali deve essere il più possibile adattato al comportamento tradizionale della razza e alle sue esigenze. Sono da preferire tipologie di allevamento allo stato brado e semibrado, riducendo al minimo la permanenza in stalla, che comunque deve essere dotata degli opportuni box a lettiera permanente o con le cuccette. I box devono avere un minimo del 50 % della superficie coperto da paglia. La lettiera deve essere confortevole e asciutta. È vietata la stabulazione fissa e si deve garantire il rispetto dei minimi di superficie per capo fissato dal regolamento CEE in materia di agricoltura biologica.

- L'alimentazione deve essere basata su alimenti naturali e non prevedere l'utilizzo di urea, insilati, alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo (ad eccezione di vitamine e antiossidanti naturali nei periodi critici per la conservazione del mangime, e dei sali minerali) scarti di lavorazione industriale (fra cui i pannelli di estrazione), oltre ai prodotti vietati per legge. Come integrazione all'alimentazione reperita dal bestiame allo stato brado si possono utilizzare fieni di prato naturale (almeno il 20% della razione integrativa) e farine o fiocchi di cereali (mais, orzo, frumento, avena, triticale), ivi comprese crusche e germi, ed inoltre: fava, favino, pisello proteico, farina di erba medica ed eventuali foraggi, cereali e leguminose tipici del territorio. Viene permesso l'alimentazione tramite pasto unico secco, preparato una volta al giorno se secco, due volte al giorno se bagnato. Le mangiatoie devono essere sufficientemente grandi e correttamente posizionate. Bisogna infine provvedere a fornire costantemente acqua fresca e pulita.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatrici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatrici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dal prodotto.
- La vendita può avvenire solo se il latte rispetta le norme sanitarie regionali
- Il Mercato Ritrovato incoraggia la vendita del latte crudo fresco con la corresponsabilizzazione del coproduttore nella sua assunzione e preparazione.

MIELE

- Può essere venduto solo miele di propria produzione.
- L'area di produzione deve essere distante almeno a cinque km dai luoghi degradati, con inquinamento ambientale o tali da compromettere le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche del miele.
- Per quanto riguarda i mieli di nettare, è necessario indicare la o le specie vegetali e la zona di produzione. Per il miele di melata si richiede anche l'indicazione del genere di provenienza.
- Possono essere utilizzati solo alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, a conduzione stanziale o nomade. Il raccolto deriva da favi di melario privi di covata o polline.
- Gli unici metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo o soffiatore. E' vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso.
- I locali per la smielatura e la lavorazione del miele devono avere un umidità minore del 60%.
- L'estrazione del miele dai favi deve avvenire nel minor tempo possibile, tramite smelatori centrifughi manuali o automatici e solo quando il miele è maturo. La purificazione deve avvenire mediante decantazione e/o filtrazione. Eventuali operazioni di miscelazione, cristallizzazione devono avvenire a temperature inferiori a 40°C per un tempo massimo di 72 ore.
- E' vietata la pastorizzazione; inoltre il prodotto non può essere riscaldato oltre i 40°.
- È vietata ogni alterazione del miele di propria produzione, in particolare: nutrire con qualsiasi tipo di sostanza le api durante il raccolto, aggiungere miele di estranea provenienza al proprio prodotto.
- Si possono vendere anche altri prodotti dell'alveare fatte salve le regole valide per il miele.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

- Può essere venduto solo olio extravergine d'oliva ottenuto da olive di proprietà del produttore o da produttori locali di cui deve essere chiara la tracciabilità, e trasformato nelle sue aziende o in un frantoio locale.
- L'area di coltivazione delle olive deve essere locale, nell'accezione data a questo termine dal disciplinare del Mercato Ritrovato.
- La varietà di olivo da cui l'olio è ottenuto deve essere fra quelle indicate dal Consorzio Olivicoltori Colli Bolognesi (Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Maurino)
- I terreni che ospitano gli oliveti devono essere condotti in modo tale da causare il minor impatto possibile sull'ambiente, utilizzando eventualmente soltanto le sostanze chimiche di sintesi strettamente necessarie in relazione all'andamento delle singole annate produttive.
- La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono ammessi la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti.
- Le olive raccolte possono essere stoccate e trasportate unicamente in apposite cassette fessurate. Possono essere stoccate in ambienti asciutti, freschi e ventilati per un tempo non superiore alle 36 ore, ma preferibilmente entro 24, in modo da consentire in ogni caso la loro lavorazione entro il giorno successivo a quello di raccolta.
- La spremitura deve essere a pietra o con frangitoi.
- Può essere venduto solo olio extravergine d'oliva anche non dop a condizione che la qualità organolettica sia priva di difetti (funga, muffa, rancido, riscaldamento, ecc.) e approvata da una commissione di assaggio nominata dal Comitato di Gestione.
- Il prodotto in vendita dovrà riportare un'etichetta con il nome del produttore e il luogo di produzione, le cultivar, la data di produzione (campagna olearia) e la scadenza.
- Dichiarazioni integrative:
 - superficie coltivata in ettari
 - numero di piante
 - quantità annuale di olio prodotto.

PANE

- Possono essere vendute forme di pane tradizionali del territorio di riferimento del Mercato Ritrovato, prodotte con una o più varietà di grano e/o altri cereali tipici o tradizionalmente utilizzati nel medesimo territorio. Ogni fase della produzione deve avvenire all'interno del territorio di riferimento.
- La selezione dei grani avviene a discrezione del panificatore, la molitura deve avvenire in un mulino nell'area di riferimento del Mercato Ritrovato, la manipolazione, la lievitazione e la cottura devono avvenire all'interno del laboratorio di proprietà del produttore.
- Tutti i cereali utilizzati devono appartenere a varietà coltivate nella zona di produzione. Si preferiscono i cereali appartenenti a varietà antiche coltivate nella zona di produzione e inserite nei registri agrari nel periodo prebellico.

- Se il pane è prodotto con farina integrale, tale sfarinato da qualunque cereale provenga oltre a rispondere ai requisiti sopra citati dovrà provenire dal chicco integro del cereale di provenienza e non da farina bianca con l'aggiunta di crusca.
- La produzione dei cereali deve essere ottenuta secondo quanto previsto dai disciplinari di produzione biologica, biodinamica o integrata o secondo altri metodi autocertificati dal produttore e verificabili.
- Per la lievitazione si deve usare il lievito madre o naturale, ricavato dalla pasta acida conservata dal medesimo fornaio (ottenuta da farina, acqua ed eventuale attivazione con latte acido o frutta) e periodicamente rinfrescato. Eventualmente la lievitazione potrà essere ottenuta con il metodo della biga, cioè una percentuale di lievito di birra utilizzata come starter non superiore al 3%, ma questa deroga deve essere opportunamente motivata.
- E' vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, coadiuvanti enzimatici, lecitime ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma.
- Il sale deve essere sale marino nazionale e se possibile, deve provenire dalla salina di Cervia.
- E' vietata la rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte o di qualunque semilavorato industriale come mix per panificazione; comunque i pani non dovranno essere prodotti con le tecnologie del freddo (fermalievitazione, surgelazione).
- Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione al Mercato Ritrovato:
 - l'uso di farine macinate a velocità moderate (molitura a pietra) e con metodi tradizionali
 - l'uso di forni a legna.
 - l'uso di grani di varietà autoctone e varietà antiche coltivate nella zona di produzione e inserite nei registri agrari nel periodo prebellico.
 - la lavorazione manuale delle forme del pane

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

- Il latte usato per la produzione deve rispondere ai criteri fissati per l'autocertificazione del latte.
- Possono essere venduti solo prodotti ottenuti dal latte di animali di proprietà del produttore e trasformati nelle sue aziende, oppure nei caseifici cooperativi, di cui il produttore è socio.
- La produzione deve essere legata all'utilizzo di latte bovino, ovino, caprino, bufalino o misto.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere, così come definito per le condizioni di produzione del latte.
- I prodotti lattiero-caseari (ad eccezione dello yogurt e del kefir) devono essere ottenuti con l'utilizzo di latte crudo non superiore ai 40°, filtrato, trasformato direttamente nei locali aziendali, oppure nei caseifici cooperativi, di cui il produttore è socio.
- Il caglio, quando utilizzato, deve essere di provenienza animale o vegetale. È fatto divieto di utilizzo di caglio sintetico. Si incoraggia l'autoproduzione del caglio in azienda.
- Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante. In caso di utilizzo di fermenti lattici, si incoraggia fortemente la sperimentazione di quelli autoprodotti che dovrà essere comunque attuata, in tempi concordati con i singoli produttori. Nessun trattamento chimico in crosta è ammesso (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali

(croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro...). Eventuali cappature (coperture) sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.

- La stalla e i locali di stagionatura devono essere rispettosi dell'ambiente, preferibilmente naturali. Deve essere definito e indicato obbligatoriamente dal disciplinare il periodo minimo, in giorni o settimane, di stagionatura e/o di affinamento, e per ognuno deve essere possibilmente indicato il parametro termo-idrometrico ottimale (temperatura in °C ed umidità relativa in %).
- Le eventuali affumicature deve essere effettuata in locali tipici utilizzando legna prodotta localmente, non trattata né riutilizzata. Non può essere utilizzato fumo liquido.
- Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione ai mercati:
 - l'utilizzo di latte proveniente da mungitura di razze autoctone
 - l'utilizzo prevalente nell'alimentazione del pascolo (giornaliero/stagionale) e/o del fieno locale

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

- Gli ingredienti del prodotto devono essere di origine locale; nel caso non sia possibile reperirli nell'area storica devono provenire dal territorio regionale (ad eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono dall'estero: esempio vaniglia, cacao o caffè). Canditi e uvette devono essere di origine nazionale.
- E' vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma. E' vietato utilizzare uova liofilizzate o congelate, ma dovranno prevenire preferibilmente da allevamenti in linea con il presente disciplinare.
- Non è consentito l'uso di qualunque semilavorato industriale come mix per pasticceria.
- Non è consentito l'uso di margarine e di grassi idrogenati.
- Non è consentito l'uso di oli ottenuti con utilizzo di solventi e di strutti raffinati o emulsionati; è consentito l'uso dello strutto puro, senza alcuna manipolazione chimica.
- Le materie prime usate devono essere di alta qualità e ottenute con metodi il più possibile tradizionali.
- Nel caso di dolci di filiera tradizionale contadina che prevedono una fase di lievitazione è prescritto l'uso di lievito madre o naturale, ricavato dalla pasta acida conservata dal medesimo artigiano (ottenuta da farina, acqua ed eventuale attivazione con latti acidi o frutta) e periodicamente rinfrescato. Non è consentito effettuare la lievitazione forzata in ambienti termocondizionati. È preferibile la lievitazione in ambienti naturali.
- Le modalità di trasformazione gastronomica dovranno essere definite per ogni formato e tipologia di dolce tipico, in particolare dovranno essere indicati gli ingredienti e le provenienze per quelli caratterizzanti (si intendono tipici i dolci presenti nell'elenco dei prodotti tipici a fini agrituristici approvato dalla Provincia di Bologna)
- Il prodotto finito deve essere conservato naturalmente, senza l'utilizzo di mezzi chimici.
- Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione al Mercato Ritrovato:
 - l'utilizzo di materie prime ottenute con metodi tradizionali (ad esempio: farine macinate a pietra)
 - l'utilizzo di materie prime originali e non semilavorati preparati da altri trasformatori artigianali esterni all'azienda, ma comunque sul territorio dell'azienda.

- l'utilizzo di marmellate e confetture autoprodotte o provenienti da produttori artigianali vicini
- l'utilizzo di gelatine naturali
- l'utilizzo di grani e cereali di varietà autoctone
- l'utilizzo di farina di castagne o marroni dell'area di riferimento del Mercato Ritrovato di Bologna

PRODOTTI ITTICI

- Possono essere venduti prodotti ittici, freschi o trasformati, pescati nell'ambito regionale e tradizionalmente consumati dalla popolazione locale
- Le varietà di pesce fresco o trasformato, a rischio estinzione, non potranno essere vendute
- Gli animali devono essere pescati:
 - secondo tipologie di pesca tradizionalmente in uso localmente per le specie in questione
 - secondo tipologie di pesca altamente selettive, riducendo al minimo la possibilità di catture accessorie
 - nella stagione di pesca, che deve seguire i cicli di sviluppo delle specie, evitando di metterne a rischio la sopravvivenza nell'areale interessato.
- Nel caso dell'acquacoltura (acqua dolce)
 - la specie allevata deve essere una varietà di lunga e antica tradizione, che assume caratteristiche fisiche e organolettiche particolari solo all'interno dell'area e che per il suo mantenimento e incremento può ricorrere alla pratica dell'allevamento.
 - Dovranno essere utilizzati come integrazione alimentare mangimi che non contengono assolutamente: farine animali non provenienti da specie ittiche, alimenti vegetali contenenti organismi geneticamente modificati, scarti di lavorazione industriale.
 - Per l'allevamento ittico sono da escludere acque che, all'analisi, rivelino presenza elevata di solfuri o solfati, ossidi vari di fosforo e azoto, sali di magnesio e ferro, cloruri, ecc. o contaminate da pesticidi e metalli pesanti.
 - Eventuali trattamenti sanitari all'interno dell'allevamento dovranno essere realizzati unicamente in casi di rischio grave per l'intera popolazione ittica presente e per la salute umana
- L'intervallo di tempo tra la cattura e la lavorazione del pescato non dovrà essere superiore alle 6 ore
- La conservazione e trasformazione del pescato dovrà avvenire secondo metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell'area. Non è ammesso per la trasformazione l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti.

SALUMI E INSACCATI

- Possono essere venduti salumi ottenuti da animali allevati localmente.
- Tutti i salumi devono essere di produzione diretta del produttore, ed ogni fase della produzione (allevamento, macellazione, produzione) deve avvenire all'interno del territorio di riferimento del Mercato Ritrovato.
- La preparazione (rifilatura e mondatura), il taglio e la lavorazione delle carni utilizzate deve essere fatta prevalentemente a mano o mediante attrezzature tradizionalmente utilizzate per la produzione di quel particolare salume (tritacarne, impastatrice, insaccatrice) e così pure la legatura. Non è consentito l'uso della omogeneizzatrice.
- Costituisce titolo di preferenza la vendita di prodotti con queste caratteristiche:
 - ottenuti da razze autoctone o allevate localmente da almeno 25 anni
 - ottenuti da animali allevati in proprio nel territorio di riferimento del Mercato Ritrovato

- ottenuti da allevamenti allo stato brado o semibrado
 - ottenuti da animali alimentati con materie prime di qualità di propria produzione o locali
 - stagionati in maniera naturale (ambienti e manufatti edilizi) senza l'uso di celle refrigeranti.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere, così come definito per le condizioni di produzione delle carni.
 - I suini, nel caso di razze non autoctone, devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 14 mesi di vita e un peso vivo di circa 220 kg. Nel caso del suino di razza mora romagnola, devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 24 mesi di vita e un peso vivo di 220 kg.
 - Gli ingredienti per la concia delle carni e per la produzione in genere del salume devono essere naturali e provenienti dall'area di produzione del salume (eccetto le spezie e il sale). E' ammesso l'uso di vino e aceto, purché di provenienza del territorio di riferimento del Mercato Ritrovato. La miscela di spezie usata deve essere preparata direttamente dal produttore e non acquistata preconfezionata. È vietato l'uso di aromatizzanti (siano essi naturali, natural-identici o artificiali), coloranti, e conservanti; nel caso si usino spezie provenienti da un'area geografica differente da quella di produzione del salume, bisogna indicarne l'origine. L'unico additivo ammesso è l'E252 (Nitrato di potassio) in quantità strettamente necessaria e minore rispetto dei limiti imposti dalla legge. La fermentazione deve essere naturale: non possono essere aggiunti starter e, di conseguenza, non è consentita l'aggiunta di alcun tipo di zucchero, Non sono altresì consentite aggiunte di sostanze quali siero di latte o caseinati e addensanti, ed esaltatori di gusto.
 - La stagionatura deve essere naturale, una prima stagionatura in cella può essere tollerata a seconda del clima esterno e del tipo di salume, e comunque mai superiore a due settimane. È tollerato lo stazionamento della mezzena la notte precedente alla lavorazione.
 - Deve essere utilizzato budello naturale, suino o bovino e le mufte devono essere naturali. Il budello deve essere di origine animale e lo spago deve essere unicamente di fibra vegetale (non è consentito l'uso di materiali plastici). Il sale deve essere sale marino nazionale e se possibile, deve provenire dalla salina di Cervia.

UOVA

- Possono essere vendute uova etichettate di animali (gallina, quaglia, oca, anatra e faraona) che rispettino le stesse condizioni della parte riguardante le carni, per quanto riguarda l'allevamento, l'origine, l'alimentazione, i titoli di preferenza e gli interventi terapeutici.
- Sono comunque esclusi impianti di allevamento in batteria, o di allevamento a terra di stampo industriale. Sono ammesse solo uova con allevamento rurale all'aperto, preferibilmente di filiera biologica.

VEGETALI FRESCHI

- Sono ammesse specie e/o varietà vegetali coltivate localmente e di stagione. Vengono privilegiate le varietà autoctone e tradizionali.
- La produzione deve essere preferibilmente ottenuta secondo quanto previsto dai disciplinari di produzione biologica, biodinamica, certificata o autocertificata.
- Il materiale di riproduzione utilizzato deve essere sano e selezionato, preferibilmente autoprodotta dai produttori oppure prodotta da centri di moltiplicazione autorizzati, nel rispetto della sanità del materiale di moltiplicazione (sementi) nonché dell'appartenenza del materiale alla varietà o all'ecotipo in questione, e deve essere certificato OGM free.

- La coltivazione deve prevedere solo interventi di tipo manuale o meccanico, a basso impatto ambientale ed ecocompatibili.
- Per le serre e i tunnel è auspicata la sostituzione di materiali plastici derivati dai petroli (ad esempio PET,PVC) con altri materiali o le cosiddette bioplastiche (polimeri derivati da materiali vegetali, come ad esempio l'amido di mais). Le serre non devono essere riscaldate artificialmente in nessun modo e le aziende che le utilizzano devono garantire un corretto smaltimento delle stesse. Le aziende agricole che non utilizzano serre sono privilegiate rispetto a quelle che ne fanno uso.
- Per la concimazione si devono utilizzare principalmente letame e altri concimi organici e attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo. Sono proibiti i concimi chimici di sintesi.
- Il controllo delle avversità e delle malerbe deve essere attuato innanzitutto con le buone tecniche agronomiche e mezzi di tipo fisico e meccanico. I prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale e devono seguire i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica, biodinamica o integrata. Sono proibiti i diserbanti.
- Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta.
- Nella fase del post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico, gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico. Si può utilizzare il freddo, cioè celle frigorifere con controllo di temperatura e umidità e nei mezzi fisici sono incluse le modificazioni delle atmosfere. Si escludono tutti i trattamenti con sostanze chimiche comprese ad esempio le cere sulla superficie di mele e agrumi o i prodotti in vendita per la difesa dal tonchio nei legumi secchi.
- Tutti i prodotti in vendita che hanno seguito questo disciplinare tenderanno ad essere privi di residui di fitofarmaci e a residuo fisso pari a zero.

VINI

- Possono essere venduti vini imbottigliati o sfusi, ma comunque etichettati.
- I vini devono essere prodotti da aziende locali, nella definizione di locale data nel seguente Disciplinare.
- Sono ammessi solo produttori che abbiano vigneti di proprietà o in affitto, che comunque non acquistano e imbottigliano vini prodotti da altri.
- I vini devono essere ottenuti da vitigni di antica coltivazione, storicamente presenti sul territorio di riferimento del Mercato Ritrovato.
- I vini devono essere a denominazione: IGT, DOC, fatta salva la facoltà della commissione di assaggio di ammettere vini da tavola in casi particolarmente meritevoli.
- I vini posti in vendita non possono avere una produzione annua superiore a 150mila bottiglie.
- Costituisce titolo esclusivo di ammissione l'adozione di pratiche di vigna leggere: biologiche, biodinamiche. Devono essere applicate in vigna tutte le pratiche agronomiche, manuali o meccaniche, necessarie per ottenere delle uve sane (fatta eccezione per la muffa nobile), atte a evitare correzioni durante la vinificazione.

- La lavorazione del terreno deve essere limitata e rispettosa della varietà in oggetto e deve mirare alla conservazione e valorizzazione del terreno stesso e della vigna. E' preferibile evitare l'utilizzo di concimi. In ogni caso non è ammesso nessun concime chimico di sintesi. Nella gestione delle infestanti è preferibile effettuare operazioni di diserbo fisico e/o meccanico.
- Va effettuata una difesa fitosanitaria ragionata in base alla sensibilità varietale e all'andamento climatico nella zona di coltivazione. Per gli eventuali trattamenti fitosanitari si devono utilizzare prodotti a basso impatto ambientale nel rispetto delle dosi e dei tempi corretti. Non sono consentiti prodotti chimici di sintesi ad azione sistemica.
- I vecchi vigneti sono un patrimonio da salvaguardare: i produttori si devono impegnare a mantenere produttive e sane le vecchie vigne e ad evitare espianti e reimpianti non giustificati.
- Per preservare la biodiversità in vigna, in caso di nuovi impianti, si devono utilizzare preferibilmente barbatelle ottenute da vigneti sani e validi qualitativamente. In caso di varietà di cui siano presenti sul mercato selezioni clonali valide, ne è ammesso l'impiego in forma policlonale nei nuovi impianti fino al 50% massimo. E' assolutamente vietato l'utilizzo di varietà geneticamente modificate.
- Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche, mentre è fatto divieto di utilizzare ogni tecnica chimica invasiva ad eccezione dell'utilizzo della solforosa. Inoltre, non sono ammessi additivi e migliorativi artificiali, né lieviti ogm, né l'utilizzo di trucioli nell'invecchiamento. Le pratiche e le tecniche enologiche devono preservare l'autenticità e l'originalità del vino.
- La vendemmia va effettuata a mano selezionando accuratamente i grappoli e preservando la loro integrità. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio di riferimento del Mercato Ritrovato.
- E' preferibile l'utilizzo di lieviti autoctoni ed è vietato l'utilizzo di lieviti aromatici e, ovviamente, geneticamente modificati.
- Non è ammessa l'aggiunta di alcun tipo di aroma artificiale né di additivi chimici sintetici. Non è ammesso in vinificazione l'utilizzo di sostanze chimiche atte a modificare le caratteristiche del vino e non sono altresì ammessi i procedimenti di concentrazione e dealcolizzazione. L'anidride solforosa va usata con la massima parsimonia e senza causare eccessivi depositi di quella fissa. Non si ammette il ricorso a processi che accelerano l'invecchiamento del vino.

CARNI BOVINE

- I capi allevati devono essere obbligatoriamente iscritti al libro genealogico della razza o al registro anagrafico (se esistenti), depositati presso l'associazione allevatori di riferimento, che provvede a eseguire i controlli funzionali. Ogni individuo deve essere riconoscibile con numerazione progressiva apposta all'orecchio (marca auricolare).
- L'allevamento degli animali deve essere più possibile adattato al comportamento tradizionale della razza. Sono da preferite tipologie di allevamento allo stato brado e semibrado, riducendo al minimo la permanenza in stalla, che comunque deve essere dotata degli opportuni box. I box devono avere un minimo del 50% della superficie coperto da paglia (la superficie sufficiente evitare problemi di sovraffollamento e consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali della specie è di 3 m² per capo). Devono essere messe in atto tutte le pratiche volte a favorire il benessere degli animali allevati. E' consentito il ristallo in fase di finissaggio per un periodo di almeno 4 mesi prima della macellazione, con una postazione fissa adeguatamente dimensionata in funzione della crescita dell'animale. Deve essere garantita la linea vacca-vitello: l'allevamento dei vitelli deve avvenire presso la madre per almeno i primi tre mesi di vita, allo scopo di garantire l'assunzione di colostro e l'alimentazione, almeno parziale, con latte non ricostituito.

- L'alimentazione nella stagione di monticazione (qualora sia prevista), deve basarsi fondamentalmente sulla pratica del pascolo (giornaliero/stagionale), in modo specifico per gli animali da riproduzione. Oltre alla pratica del pascolo Slow Food incentiva la fienagione da prato stabile e la rotazione dei coltivi.
- L'alimentazione deve essere basata su alimenti naturali e non prevede l'utilizzo di urea, insilati, alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale (fra cui i pannelli di estrazione), oltre ai prodotti vietati per legge. Nel caso di condizioni climatiche poco adatte alla fienagione (climi umidi e piovosi, estati brevi...), è possibile prevedere l'uso di insilati di foraggio, ma è comunque vietato l'uso degli insilati di mais. E' comunque preferibile escludere gli insilati (anche di foraggio) nel periodo di finissaggio. L'utilizzo di paglia come alimento dei capi allevati è vietato. Come integrazione all'alimentazione reperita dal bestiame allo stato brado si possono utilizzare fieni di prato naturale (almeno il 20% della razione integrativa) e farine o fioccati di cereali (mais, orzo, frumento, avena, triticale), ivi comprese crusche e germi, ed inoltre: fava, favino, pisello proteico, farina di erba medica ed eventuali foraggi, cereali e leguminose tipici del territorio. E' ammessa la somministrazione del semisecco e la somministrazione tramite unifeed ma esclusivamente di materia secca. Si consiglia l'adozione - per gli alimenti somministrati - di trattamenti di micorizzazione sulle coltivazioni.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. In caso di impiego di farmaci veterinari convenzionali è necessario che venga acquisita ed archiviata una prescrizione veterinaria con espressa indicazione del tipo di prodotto (principi attivi e nome commerciale), diagnosi, posologia, metodo di somministrazione, durata del trattamento mai inferiore ai termini di legge. Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati. I tempi di sospensione devono essere raddoppiati rispetto ai minimi imposti dalla legge. È vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione (compresi antibiotici, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali della crescita). Le integrazioni vitaminiche e gli integratori minerali sono esclusi dopo l'ottavo mese di vita, salvo casi particolari su prescrizione veterinaria.
- Le carni devono provenire da capi macellati a un minimo di 14 mesi.
- La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione; al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione. Devono essere evitati l'utilizzo di mezzi impropri per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuità, in viaggio e in sosta, fra animali provenienti da allevamenti diversi.
- Devono essere rispettate tutte le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità delle carni e dell'etichettatura.
- È obbligatoria l'adozione di sistemi di tracciabilità volontaria che prevede di riportare in etichetta:
 - Codice identificativo (orecchino)
 - Paese di nascita
 - Paese di allevamento (ingrasso)
 - Razza
 - Categoria
 - Sesso
 - Età in mesi
 - Mesi di ingrasso
 - Ragione sociale allevamento e codice stalla

- Comune dell'allevamento
- Data di macellazione
- Bollo del macello
- Paese di sezionamento
- Bollo di sezionamento

CARNI SUINE

- E' importante che gli allevatori mettano in pratica una forma di allevamento che rispetti le caratteristiche di spazi, ricoveri, tempi, a cui è da sempre abituata la razza.
- I capi allevati devono essere iscritti al libro genealogico della razza o al registro anagrafico (se esistenti) depositati presso l'associazione allevatori di riferimento, che provvede a eseguire i controlli funzionali. Ogni individuo deve essere riconoscibile con numerazione progressiva apposta all'orecchio.
- L'allevamento dei capi deve essere preferibilmente di tipo brado o semibrado e, nel caso della stabulazione fissa (se opportunamente motivata), deve tenere conto del benessere degli animali e deve rispettare le condizioni minime di igiene all'interno dei locali di ricovero. Gli animali non devono essere segregati in spazi angusti: devono avere la possibilità di muoversi, in ambienti che dispongano di una zona di sosta, coperta, con pavimento di terra, e di una zona di attività, non coperta. E' da escludere l'utilizzo di strutture con pavimentazione a griglia o in cemento. I pavimenti devono essere non sdruciolevoli e senza asperità, per evitare lesioni agli animali, e devono essere costruiti in modo da consentire loro di stare in piedi o coricarsi senza subire lesioni o sofferenze. Nei sistemi di allevamento che prevedono delle aree esterne di stabulazione, gli spazi all'aperto devono essere provvisti di riparo dalle intemperie. Deve essere garantita una fonte continua di approvvigionamento idrico sia all'interno sia all'esterno dei locali di ricovero. I ricoveri devono disporre di una lettiera in materiale vegetale secco e, preferibilmente, essere al riparo da fonti di rumore che potrebbero infastidire gli animali. La temperatura, l'umidità relativa dell'aria, le concentrazioni di gas, la circolazione dell'aria e la quantità di polvere devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali. I suini devono avere accesso permanente a materiali che consentano loro adeguate attività di esplorazione e manipolazione (paglia, fieno, legno, ecc) senza comprometterne la salute. Il carico animale per ettaro non dovrà essere superiore a quello riportato dai disciplinari di produzione biologica. Per quanto riguarda le nursery si applicano i criteri del regolamento del biologico.
- L'alimentazione deve essere basata su alimenti naturali e non può prevedere l'uso di urea, insilati, di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con ogm, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale, oltre ai prodotti vietati per legge. Le farine di latte sono proibite dopo lo svezzamento. Come integrazione all'alimentazione reperita dal bestiame allo stato brado, si possono utilizzare foraggio verde e granella a base di mais, orzo, frumento, crusca sfarinati. Altri alimenti ammessi sono latticello, leguminose proteiche (fave, favino, pisello proteico) barbabietola da foraggio, topinambur, zucca, mela, castagne, ghiande e altri prodotti, ortaggi, leguminose o cereali del territorio. I suinetti non devono essere svezzati prima dei 40 giorni d'età. Dopo la seconda settimana di vita si devono mettere a disposizione dei suinetti granella e foraggio.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze disagi agli animali. Qualora debbano essere impiegati medicinali veterinari convenzionali è necessario specificare in modo chiaro: il tipo di prodotto (indicando anche i principi attivi in esso contenuti) e i dettagli della diagnosi; la posologia; il metodo di somministrazione; la durata del trattamento. I tempi di sospensione devono essere doppi rispetto a quelli previsti per legge. Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati. È vietato

l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione (compresi antibiotici, coccidiostatici e stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni o sostanze analoghe destinati a controllare la riproduzione (ad es. al fine di indurre o sincronizzare gli estri) o ad altri scopi. Sono ammesse unicamente le vaccinazioni consentite per legge.

- Sono banditi interventi di mutilazione degli animali e altre operazioni simili, esclusa la castrazione. La castrazione dei maschi deve avvenire entro le 6 settimane di età ed essere effettuata da una persona esperta nel rispetto di quanto previsto dalla normativa sul benessere animale.
- I suini, nel caso di razze non autoctone, devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 14 mesi di vita e un peso vivo di circa 220 kg. Nel caso del suino di razza mora romagnola, devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 24 mesi di vita e un peso vivo di 220 kg.
- E' comunque consentita la vendita della porchetta da lattonzoli di suino di diverso peso.
- La macellazione deve avvenire all'interno della zona di produzione, in macelli pubblici o in locali privati autorizzati dall'autorità sanitaria pubblica e appositamente preparati, sotto la supervisione del medico veterinario incaricato e nei giorni preposti alla macellazione. Al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuità, sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi.
- Devono essere rispettate tutte le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità delle carni.

CARNI OVI-CAPRINE

- I capi allevati devono essere iscritti al libro genealogico della razza o al registro anagrafico (se esistenti), depositati presso l'associazione allevatori di riferimento, che provvede a eseguire i controlli funzionali. Ogni individuo deve essere riconoscibile con numerazione progressiva apposta all'orecchio.
- L'allevamento dei capi deve essere di tipo brado e semibrado e deve tenere conto del benessere degli animali, deve rispettare le condizioni minime di igiene all'interno dei locali di ricovero. La stabulazione fissa può essere concessa – in alcuni periodi dell'anno - se opportunamente motivata. Le strutture e i ricoveri devono essere opportunamente dimensionati ed il pavimento degli ambienti deve essere pieno (truciolo, paglia o altro materiale per lettiera) e non grigliato. Devono essere mantenuti sotto controllo i fattori microclimatici ambientali (temperatura, umidità, illuminazione, velocità dell'aria, polverosità, gas nocivi). E' necessario in ogni caso rispettare sempre le caratteristiche di allevamento proprie di ogni razza.
- Il carico animale per ettaro non dovrà superare i 13 animali per ettaro
- L'alimentazione deve essere basata su alimenti naturali e non prevede l'utilizzo di urea, insilati, di farine di origine animale (carne e pesce e farina di latte), di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale, oltre ai prodotti vietati per legge. Come integrazione all'alimentazione reperita dal bestiame al pascolo, si possono utilizzare fieno di prato stabile (almeno il 20% della razione integrativa) e concentrati a base di mais, orzo, fava, favino, pisello proteico, triticale, crusca e germe di grano. I capretti e gli agnelli non devono essere svezzati prima dei 45 giorni d'età.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del

veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze disagi agli animali. In caso di impiego di farmaci veterinari convenzionali è necessario che venga acquisita ed archiviata una prescrizione veterinaria con espressa indicazione del tipo di prodotto (principi attivi e nome commerciale), diagnosi, posologia, metodo di somministrazione, durata del trattamento mai inferiore ai termini di legge. Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati. I tempi di sospensione devono essere raddoppiati rispetto ai minimi imposti dalla legge. È vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione (compresi antibiotici, coccidiostatici e stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni o sostanze analoghe destinati a controllare la riproduzione (ad es. al fine di indurre o sincronizzare gli estri) o ad altri scopi. Sono ammesse unicamente le vaccinazioni consentite per legge.

- Sono banditi interventi di mutilazione degli animali e altre operazioni simili, esclusa la castrazione. La tosatura deve essere effettuata in momenti climatici favorevoli.
- La macellazione deve avvenire almeno dopo 60-70 giorni di vita per gli agnelli e i capretti da carne. È vietata la macellazione di agnelli non ancora svezzati.
- La macellazione deve avvenire all'interno della zona di produzione, in macelli pubblici o in locali privati autorizzati dall'autorità sanitaria pubblica e appositamente preparati, sotto la supervisione del medico veterinario incaricato e nei giorni preposti alla macellazione. Al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuità, sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi.
- Devono essere rispettate tutte le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità delle carni. Gli allevatori devono essere a conoscenza di tutte le norme in materia di benessere animale.
- È obbligatoria l'adozione di sistemi di tracciabilità volontaria che prevede di riportare in etichetta:
 - Codice identificativo (orecchino)
 - Paese di nascita
 - Paese di allevamento (ingrasso)
 - Razza
 - Categoria
 - Sesso
 - Età in mesi
 - Mesi di ingrasso
 - Ragione sociale allevamento e codice stalla
 - Comune dell'allevamento
 - Data di macellazione
 - Paese di macellazione
 - Bollo del macello
 - Paese di sezionamento
 - Bollo di sezionamento

CARNI AVICOLE

- L'approvvigionamento degli animali deve essere fatto esclusivamente presso le aziende che possiedono nuclei di riproduttori accreditati e controllati.
- L'allevamento degli animali deve essere all'aperto, allo stato brado e semibrado, riducendo al minimo la permanenza in ambienti chiusi e favorendo tutte le pratiche che tutelano il benessere degli animali allevati. Gli animali devono essere allevati a terra. È vietato l'allevamento in

gabbia. L'acqua potabile deve essere disponibile in qualsiasi momento della giornata. Gli abbeveratoi e le mangiatoie devono essere in numero e dimensioni sufficienti. Si devono garantire almeno 8 ore di buio consecutivo agli animali. I ricoveri che li ospitano devono comprendere un'area coperta (pollaio) e una scoperta (recinto esterno). Il pavimento degli ambienti chiusi deve essere pieno e ricoperto da lettiera (truciolo, paglia o altro materiale per lettiera). I ricoveri devono essere ben isolati e adeguatamente ventilati: pratiche che oltre al beneficio del risparmio energetico evitano la formazione di condensa, e di conseguenza l'umidificazione della lettiera. Nei ricoveri si dovrà rispettare un periodo di riposo (locale vuoto) di almeno 20 giorni tra un ciclo produttivo e il successivo. I tempi di riposo aumentano per le aree all'aperto con un minimo di 40 giorni.

- Le densità massime accettate nei ricoveri notturni devono essere al di sotto dei 30 Kg per mq. Deve inoltre essere garantita la disponibilità di posatoi adatti all'entità e alla taglia dei volatili allevati.
- L'alimentazione deve essere basata su alimenti naturali e non prevede l'utilizzo di urea, insilati, di farine di origine animale (carne, pesce e latte), di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale, oltre ai prodotti vietati per legge. La fase di ingrasso, dopo i 35 giorni d'età, deve contenere una quota rilevante di cereali, al punto che la razione sia costituita per almeno il 90% da cereali e leguminose e/o loro sottoprodotti. E' necessario che gli animali possano accedere quando è possibile (stagione) al pascolo e/o vengano somministrati loro vegetali verdi freschi.
- La salute degli animali è garantita da buone condizioni igieniche dell'allevamento, dal movimento e da tecniche volte ad esaltare le difese organiche dell'animale. La profilassi vaccinale viene attuata, secondo il grado di necessità, contro le principali malattie infettive. Non vengono realizzate profilassi farmacologiche di tipo preventivo e/o sistematiche, evitando in particolare coccidiostatici e/o anticoccidici. Negli interventi terapeutici viene data preferenza a prodotti fitoterapici ed omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici vengono utilizzati, su prescrizione del veterinario, solo se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. Questi ultimi, quando trattati, devono poter essere identificabili, singolarmente o a gruppi, e non possono essere macellati prima che sia passato un periodo di sospensione almeno doppio di quello previsto per legge. Vietato l'uso di sostanze ormonali, come stimolatori della crescita.
- Sono banditi interventi di mutilazione degli animali (es troncatura del becco) e altre operazioni simili, esclusa la castrazione. La castrazione degli avicoli è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione. La castrazione è imprescindibilmente di tipo chirurgico (tradizionale), deve essere fatta da persone esperte e rispettando la normativa in tema di benessere animale. Altra pratica ammissibile è l'asportazione dei bargigli negli animali castrati effettuata esclusivamente dopo 40 giorni dalla castrazione.
- Nella fase che porta alla macellazione e al momento della macellazione stessa, gli animali devono essere trattati in modo da ridurre al minimo lo stress. Il trasporto degli animali deve compiersi in modo da affaticarli il meno possibile, conformemente alla normativa nazionale o comunitaria in vigore. Le operazioni di carico e scarico devono svolgersi con cautela. È vietato l'uso di calmanti allopatici prima e nel corso del trasporto. Non devono passare più di 12 ore tra la fine delle operazioni di carico e l'inizio della macellazione.
- Sono da destinare alla macellazione gli animali che hanno raggiunto almeno i 120 giorni di vita, ad eccezione dei capponi che devono avere raggiunto i 140 giorni di vita.
- La macellazione deve avvenire in azienda o in macelli esterni ubicati a una distanza non superiore a 50 Km dall'azienda agricola richiedente, tutti autorizzati dall'autorità sanitaria pubblica. Gli animali durante la fase di trasporto devono essere protetti da condizioni climatiche avverse per evitare fonti di stress e mortalità. Ogni partita di animali in entrata al macello deve

essere accompagnata dal certificato sanitario rilasciato dai servizi veterinari pubblici competenti e da un certificato di scorta predisposto dal responsabile dell'allevamento. Il macello deve garantire la rintracciabilità dei capi in oggetto in ogni fase della lavorazione. A questo scopo deve essere redatto e sottoscritto un protocollo di lavoro che illustra le modalità di macellazione, preparazione e conservazione delle carni.

- Devono essere rispettate tutte le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità delle carni. Gli allevatori devono essere a conoscenza di tutte le norme in materia di benessere animale.

CARNI CUNICOLE

- I capi allevati devono essere al registro anagrafico se esistente, e devono comunque essere capi di razza pura. Gli incroci di prima generazione non potranno rientrare nella produzione del Presidio.
- L'allevamento degli animali deve favorire tutte quelle pratiche che tutelano il benessere degli animali allevati. Le strutture e/o le attrezzature d'allevamento devono essere di superficie adeguata alle necessità degli animali, e devono altresì garantire sufficiente arieggiamento e luminosità dei locali. Gli animali devono essere allevati a terra o in gabbie che garantiscano spazi minimi per le fattrici e per i soggetti destinati all'ingrasso. Dalla fase di accrescimento fino a quella del raggiungimento della maturità sessuale è previsto l'allevamento in gabbioni comuni. Al raggiungimento della maturità sessuale gli animali potranno essere allevati in gabbie singole ma il cui spazio sia triplo rispetto a quello delle gabbie normalmente in commercio. L'acqua potabile deve essere disponibile in qualsiasi momento della giornata. Si devono garantire almeno 8 ore di buio consecutivo agli animali. Lo svezzamento non deve essere praticato prima dei 35 giorni di vita.
- L'alimentazione deve essere basata su alimenti naturali e non prevede l'utilizzo di urea, insilati, di farine di origine animale (carne, pesce e latte), di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale, oltre ai prodotti vietati per legge. La fase di ingrasso, dopo i 35 giorni d'età, deve contenere cereali e leguminose somministrati attraverso mangime pellettato certificato biologico a cui l'allevatore stesso potrà aggiungere alimenti semplici quali fieno di buona qualità, orzo, lino etc. Si deve obbligatoriamente mettere a disposizione degli esemplari allevati foraggio così come paglia, balle d'erba o fibra (legno) per soddisfare il bisogno degli animali di rosicchiare.
- La salute degli animali è garantita da buone condizioni igieniche dell'allevamento, dal movimento e da tecniche volte ad esaltare le difese organiche dell'animale. La profilassi vaccinale viene attuata, secondo il grado di necessità, contro le principali malattie infettive. Non vengono realizzate profilassi farmacologiche di tipo preventivo e/o sistematiche, evitando in particolare coccidiostatici e/o anticoccidici. Negli interventi terapeutici viene data preferenza a prodotti fitoterapici ed omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici vengono utilizzati, su prescrizione del veterinario, solo se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. L'uso di medicinali veterinari viene registrato a cura del veterinario sulle apposite schede e dichiarato all'autorità di controllo prima della commercializzazione degli animali. Questi ultimi, quando trattati, devono poter essere identificabili, singolarmente o a gruppi, e non possono essere macellati prima che sia passato un periodo di sospensione almeno doppio di quello previsto per legge. E' vietato l'uso di sostanze ormonali.
- Sono banditi interventi di mutilazione degli animali e altre operazioni simili, esclusa la castrazione.
- Nella fase che porta alla macellazione e nel momento della macellazione stessa, gli animali devono essere trattati in modo da ridurre al minimo lo stress. Il trasporto degli animali deve

compiersi in modo da affaticarli il meno possibile, conformemente alla normativa nazionale o comunitaria in vigore. Le operazioni di carico e scarico devono svolgersi con cautela. È vietato l'uso di calmanti allopatici prima e nel corso del trasporto. Non devono passare più di 12 ore tra la fine delle operazioni di carico e l'inizio della macellazione.

- Sono da destinare alla macellazione gli animali che hanno raggiunto almeno i 100 giorni di vita.
- La macellazione deve avvenire in azienda o in macelli esterni ubicati ad una distanza non superiore a 50 Km dall'azienda agricola richiedente, tutti autorizzati dall'autorità sanitaria pubblica. Ogni partita di animali in entrata al macello deve essere accompagnata dal certificato sanitario rilasciato dai servizi veterinari pubblici competenti e da un certificato di scorta predisposto dal responsabile dell'allevamento. Il macello deve garantire la rintracciabilità dei capi in oggetto in ogni fase della lavorazione. A questo scopo deve essere redatto e sottoscritto un protocollo di lavoro che illustra le modalità di macellazione, preparazione e conservazione delle carni.
- Devono essere rispettate tutte le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità delle carni. Gli allevatori devono essere a conoscenza di tutte le norme in materia di benessere animale.