

Uchwała nr 5445/2022
Zarządu Województwa Wielkopolskiego
z dnia 04 sierpnia 2022 r.

w sprawie: przyjęcia Planu Działań projektu SinCE-AFC dla Wielkopolski

Na podstawie art. 41 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (t.j. Dz.U.2022 poz. 547) Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwala, co następuje:

§ 1.

Uchwala się Plan Działań dla Wielkopolski w ramach projektu SinCE-AFC, stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2.

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego.

§ 3.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

z up. MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA


Wojciech Jankowiak
Wicemarszałek

Uzasadnienie

do Uchwały nr 5445/2022
Zarządu Województwa Wielkopolskiego
z dnia 04 sierpnia 2022 r.

w sprawie: **przyjęcia Planu Działań projektu SinCE-AFC dla Wielkopolski**

Gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ) to nowa koncepcja rozwoju gospodarczego. Zapewnia potencjał wykorzystania własnych odpadów jako wkładu do łańcucha produkcyjnego, oferując tym samym dłuższy cykl życia produktów i bardziej przyjazne dla środowiska podejście biznesowe. Ten system regeneracyjny jest aktualnym priorytetem polityki gospodarczej UE. Projekt SinCE-AFC wpisuje się w bieżący plan działań UE na rzecz gospodarki o obiegu zamkniętym oraz odpowiednie krajowe plany działania w przedmiotowym zakresie we wszystkich krajach UE.

Czteroletni projekt SinCE-AFC rozpoczął się 1 sierpnia 2019 roku. Współpracujące z Województwem Wielkopolskim regiony i miasta to: Gmina Devnya (BG), Regionalny Fundusz Rozwoju Macedonii Środkowej w imieniu regionu Macedonii Środkowej (EL), Hajdú Bihar Megyei Önkormányzat (HU), Urząd Hrabstwa Donegal (IE), Città metropolitana di Bologna (IT), Alma Mater Studiorum – Università di Bologna (IT), Agentia pentru Dezvoltare Regionala Sud Muntenia (RO). Partnerem wiodącym projektu jest Samorządowa Agencja Rozwoju Salonik Wschodnich – ANATOLIKI SA (EL).

Ambicją SinCE-AFC jest zaangażowanie MŚP z łańcucha rolno-spożywczego w gospodarkę o obiegu zamkniętym poprzez promowanie odpowiednich mechanizmów zarządzania i finansowych mechanizmów horyzontalnych.

Plan działań dostarczy rekomendacji do wykorzystania w przygotowaniu naborów dotyczących innowacji, nowej infrastruktury lub technologii oraz rozwiązywania problemów w projektach gospodarki o obiegu zamkniętym (CE) w zakresie produkcji, dostaw i przetwarzania żywności.

Ponadto, obejmuje on również działanie 2 (Targ Gospodarki o Obiegu Zamkniętym = Targ GOZ) bazujące na Dobrych Praktykach z Bolonii – Mercato Ritrovato (innowacyjne podejście: sprzedaż żywności wraz z edukacją o produkcie i jego przetwarzaniu oraz o tym, jak wpisuje się on w zasady GOZ). We współpracy z organizacjami/podmiotami zarządzającymi już istniejącymi targowiskami rolnymi lub owocowo-warzywnymi opracowane zostaną zasady działania takich targowisk, aby przybliżyć je do formuły Mercato Ritrovato. Taki pilotażowy targ GOZ ma na celu zwiększenie wiedzy na temat gospodarki o obiegu zamkniętym w branży spożywczej wśród mieszkańców Wielkopolski, a zwłaszcza Poznania – stolicy regionu.

Ponadto, w ramach działalności edukacyjnej, a także rozwiązywania na targowisku problemu nadwyżek niesprzedanej żywności, pojawi się możliwość stworzenia punktu dzielenia się żywnością, zwanego po polsku „jadłodzielnią”.

Plan działań realizowany będzie w ramach możliwości budżetowych Samorządu Województwa Wielkopolskiego, podmiotów nim zainteresowanych i dostępnych środków pozyskanych ze źródeł zewnętrznych. Przyjęcie Planu Działań nie stanowi zaciągnięcia zobowiązania finansowego przez Województwo Wielkopolskie.

Mając powyższe na uwadze przyjęcie niniejszej uchwały jest uzasadnione.

WICEMARSZAŁEK
W. Jankowiak
Wojciech Jankowiak



Plan Działań projektu SinCE-AFC dla Wielkopolski

Plan Działań dla Województwa Wielkopolskiego opracowano w ramach projektu:

**Zwiększenie przedsiębiorczości MŚP w gospodarce o obiegu zamkniętym
w łańcuchu rolno-spożywczym (akronim SinCE-AFC)**

Enhancing the Entrepreneurship of SMEs in Circular Economy of the Agri-Food Chain (SinCE-AFC)

Dotyczy organizacji partnerskiej:

Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa
Wielkopolskiego w Poznaniu

Państwo: Polska

NUTS2 regionu: Wielkopolskie

Osoba do kontaktu: Alicja Nowak

adres email: alicja.nowak@umww.pl

numer telefonu: +48 616266527

- Plan działania ma oddziaływać na:
- Program Inwestycje na rzecz wzrostu i zatrudnienia
 - Program Europejskiej Współpracy Terytorialnej
 - Inne instrumenty polityki rozwoju regionalnego



Kontekst polityki

Nazwa instrumentu lub instrumentów polityki, których dotyczy: Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 (European Funds for Wielkopolska 2021-2027) – FEW 2021+

Konieczność zmiany instrumentu polityki wynika z zakończenia jednego okresu finansowego i rozpoczęcia kolejnego, dokładnie FEW 2021+. Nie ma sposobu na poprawę zarządzania RPO, który jest już zakończony, ale jest miejsce na ulepszenia w nowym RPO.

Główne wyzwania rozwojowe Wielkopolski, uwzględniające zróżnicowanie przestrzenne, zostały udokumentowane w Strategii Rozwoju Województwa Wielkopolskiego do roku 2030. Zidentyfikowano osiem kluczowych wyzwań dla Wielkopolski:

- Wzrost konkurencyjności, produktywności i innowacyjności gospodarki
- Rozwijanie i efektywne wykorzystanie kapitału ludzkiego
- Przeciwdziałanie negatywnym skutkom procesów demograficznych
- Przeciwdziałanie dezintegracji społecznej i utracie regionalnej tożsamości, rozwijanie kapitału społecznego i kulturowego
- Poprawa warunków życia z poszanowaniem środowiska przyrodniczego
- Przeciwdziałanie i adaptacja do zmian klimatu
- Przeciwdziałanie i zmniejszanie nierówności terytorialnych
- Zwiększenie efektywności zarządzania regionem.

Jednym z celów szczegółowych FEW 2021+ jest 2.1.2.5. Cel szczegółowy (vi) wspieranie transformacji w kierunku gospodarki o obiegu zamkniętym i gospodarki zasobooszczędnej. Interwencja pozwoli na realizację systemowych, strategicznych działań w kierunku gospodarki o obiegu zamkniętym, przy założeniu, że wszystkie elementy łańcucha produkcyjnego, produkty, materiały i surowce pozostają w obiegu jak najdłużej, zmniejszając tym samym ślad środowiskowy.

Plan działania dostarczy rekomendacji do wykorzystania w przygotowaniu naborów dotyczących innowacji, nowej infrastruktury lub technologii oraz rozwiązań problemów w projektach gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) w zakresie produkcji, dostaw i przetwarzania żywności.

W celu przygotowania odpowiednich naborów w ramach nowego FEW 2021+ konieczne jest właściwe rozpoznanie skali potrzeb i wymagań rynku regionalnego. Ten Plan Działań pozwoli precyzyjnie określić koszty i działania kwalifikowane dla dotacji z funduszy strukturalnych UE (FEW 2021+).

Dobre praktyki i doświadczenia przedstawione przez partnerów projektu wskazały obszary przetwarzania i sprzedaży żywności, w których potrzebne są nowe podejścia zgodne z wymogami prawa oraz zasadami GOZ i SDGs (The Sustainable Development Goals – Cele zrównoważonego Rozwoju). Proces uczenia się w ramach



projektu przedstawił szereg innowacji oraz rozwiązań i podejść w różnych regionach i krajach. Na przykład słoma pszeniczna/zbożowa zastępująca plastikowe słomki – dobra praktyka z Grecji i Bułgarii.

Szczegóły planowanych działań

Działanie 1:

Nazwa działania: Rekomendacje dla naborów FEW 2021+

1. Związek z projektem

Dobre praktyki i doświadczenia przedstawione przez partnerów projektu wskazały obszary przetwórstwa i sprzedaży żywności, w których potrzebne są nowe podejścia zgodne z wymogami prawa oraz zasadami CE. Na przykład słoma pszeniczna/zbożowa zastępująca plastikowe słomki – dobra praktyka z Grecji i Bułgarii.

Z drugiej strony każdy region ma swoją specyfikę, która może wymagać pewnych modyfikacji celów inwestycji lub wsparcia finansowego z funduszy strukturalnych.

2. Charakter działania

Rekomendacje będą oparte na analizach dotyczących m.in.:

- poziom świadomości MŚP na temat GOZ oraz ocena własnej firmy w tym zakresie,
- potrzeby związane z wycofywaniem plastikowych słomek i przyborów (np. jak spakować resztki dla psa/kota – tzw. „doggy bag” – mała torebka, którą zapewnia restauracja, aby móc zabrać do domu niedokończony posiłek, itp.),
- potrzeba współpracy na rynkach lokalnych z produktami spożywczymi,
- statystyki dotyczące liczby restauracji, cateringu itp. przed pandemią Covid-19 oraz w trakcie/po pandemii,
- potrzeba innowacji w przetwórstwie rolno-spożywczym w odniesieniu do gospodarki o obiegu zamkniętym,
- możliwości współpracy między członkami Wielkopolskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne a innymi producentami żywności w Wielkopolsce w zakresie ograniczania marnowania żywności poprzez jej redystrybucję,
- analiza potencjału ekonomii społecznej w zakresie zagospodarowania biomasy zielonej pochodzącej z pielęgnacji zieleni miejskiej i drogowej, w produkcji roślinnej (przykład włoski).

Niniejszy Plan działania pozwoli precyzyjnie określić koszty kwalifikowane i działania dla dotacji z funduszy strukturalnych UE oraz podejście, jak zachęcić MŚP do ubiegania się o dotacje unijne



w ramach FEW 2021+ (im więcej złożonych wniosków, tym lepsze wnioski wybrane do finansowania i lepsze efekty finansowania).

3. Zaangażowani interesariusze

Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (UMWW) – przygotowanie i przeprowadzenie większości badań, analiza i opracowanie rekomendacji

Producenci żywności i restauracje w Wielkopolsce (np. MŚP z Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski) – grupa docelowa do badań i analiz oraz proponowane działania zachęcające do ubiegania się o nowe dotacje w FEW 2021+

Firmy wyłonione w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego do przygotowania analiz i raportów

4. Ramy czasowe

2022						
sierpień	wrzesień	październik	listopad	grudzień		
pierwsza analiza	pierwsza rekomendacja	druga & trzecia analiza	druga & trzecia rekomendacja	czwarta analiza		

2023						
styczeń	lutym	marzec	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec
czwarta rekomendacja	piąta analiza	piąta rekomendacja	szósta analiza dotycząca targu GOZ	szósta rekomendacja		

5. Koszty

Część analiz zostanie wykonana za pomocą ankiet opracowanych przez pracowników UMWW – bez dodatkowych kosztów. Inne analizy i/lub raporty w razie potrzeby – ok. 7 400 EUR (w 2023 r. koszty do pokrycia w ramach Programu ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2021-2025, o ile zajdzie taka potrzeba).

6. Źródła finansowania

Budżet Województwa Wielkopolskiego (środki własne, koszty wynagrodzeń pracowników Urzędu marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu).

Działanie 2

Nazwa działania: TARG GOZ (CE MARKETPLACE)

1. Związek z projektem

Działanie 2 (Targ Gospodarki o Obiegu Zamkniętym) opiera się na Dobrych Praktykach z Bolonii – Mercato Ritrovato (ciekawe podejście: sprzedaż żywności wraz z edukacją na temat produktu i jego przetwarzania oraz tego, jak wpisuje się on w zasady GOZ):

Mercato Ritrovato to targowisko rolne, które odbywa się od 2008 roku, zarządzane jest przez stowarzyszenie producentów o wspólnych wartościach i ścisłych zasadach. Mercato Ritrovato jest bezpośrednio zarządzane przez stowarzyszenie non-profit o tej samej nazwie, które promuje i rozpowszechnia kulturę jedzenia, wspiera lokalną gospodarkę świadomą wysokiej jakości, a w szczególności organizuje Mercato Ritrovato w porozumieniu z Fondazione Cineteca di Bologna oraz Provincia di Bologna (obecnie Metropolia Bologna). Dopuszczane są tylko produkty lokalne i sezonowe, prezentowane tylko przez tych, którzy produkują w duchu zero waste. Targowisko skupia ponad 50 producentów z tego regionu, którzy sprzedają produkty sezonowe, tzw. zero kilometrowe (czyli blisko produkowane). Producenci rolni i przetwórcy sami sobą potwierdzają wysoką jakość oferowanych produktów. A po sprzedaży odbywają się warsztaty dla dzieci i dorosłych, muzyka uliczna, tańce i imprezy.

Oferowana żywność to produkty o cechach charakterystycznych dla danego terytorium, otrzymywane w sposób rzemieślniczy lub chłopski, w sposób zgodny ze środowiskiem oraz o jakości organoleptycznej, która nie jest stała, ale może być doskonała.

Sprzedawane produkty muszą reprezentować społeczności jednorodnie kulturowo, a zatem pochodzić z obszaru lokalnego, gdzie pojęciem lokalnym jest obszar prowincji Bologna. Dopuszcza się również producentów spoza regionu pod warunkiem, że odległość od prowincji, w której znajduje się Targ, nie przekracza 40 km. Stwarza to szanse rozwoju dla lokalnych gospodarek i jest sposobem na ochronę środowiska, zagrożonego przede wszystkim przez zanieczyszczenia generowane przez transport żywności.

Ceny pobierane na Mercato Ritrovato muszą być prezentowane przy produktach i spełniać kryteria uczciwości, zarówno w odniesieniu do prawidłowego wynagrodzenia pracy producentów, jak i w odniesieniu do uczciwego traktowania koproducenta, który będzie musiał skorzystać z obniżonych kosztów pośrednictwa.

Stowarzyszeniem kieruje Komitet Zarządzający, wybierany przez Zgromadzenie Członków, który obecnie składa się z 7 członków. To on organizuje, promuje i kontroluje działalność prowadzoną przez



Stowarzyszenie oraz zapewnia, że wytyczne i zasady udziału przez członków producentów są przestrzegane, zgodnie z wymaganiami specyfikacji.

2. Charakter działania

We współpracy z organizacjami/podmiotami zarządzającymi już istniejącymi rynkami rolnymi lub owocowo-warzywnymi zostaną opracowane zasady funkcjonowania takich rynków w celu zbliżenia ich do formuły Mercato Ritrovato. Istniejące targowiska tworzone były najczęściej w ramach dotacji na „Inwestycje w targowiska lub obiekty budowlane służące promocji produktów lokalnych” w ramach poddziałania „Wsparcie inwestycji w tworzenie, ulepszanie i rozwój podstawowych usług lokalnych dla ludności wiejskiej, w tym rekreacji, kultury i infrastruktury pokrewnej” objętych Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Inne to lokalna inicjatywa rolników/producentów żywności. Dopuszcza się też opcję stworzenia Targu GOZ od podstaw.

Zasady dotyczące produktów, które mają zostać wdrożone, są zgodne z wytycznymi proceduralnymi Mercato Ritrovato:

- doskonały (jakość organoleptyczna – to wynik kompetencji producentów, doboru surowców i metod produkcji),
- czysty (poszanowanie środowiska w całym łańcuchu produkcyjnym, produkcja przyjazna środowisku),
- sprawiedliwy (sprawiedliwość społeczna - odpowiednie warunki pracy i wynagrodzenie),
- tradycyjny (spełnia regionalne kryteria żywności tradycyjnej; jedynym parametrem determinującym tradycję jest czas, dlatego produkty i procesy produkcyjne wywodzące się z historycznie określonych technologii są tradycyjne),
- typowy (jest to produkt, który posiada stałe cechy związane z danym modelem lub recepturą),
- lokalny (produkowany w promieniu 40 km).

Zasady mogą być nieznacznie zmodyfikowane/dostosowane do warunków i potrzeb wielkopolskich targowisk. Pierwszy projekt proponowanych zasad stanowi załącznik do niniejszego Planu Działań. Taki pilotażowy targ GOZ ma na celu zwiększenie wiedzy na temat GOZ w branży spożywczej wśród mieszkańców Wielkopolski, a zwłaszcza Poznania – stolicy regionu. Podejście to umożliwi upowszechnienie wiedzy na temat zasad GOZ w zakresie produkcji, dostawy i przetwarzania żywności wśród MŚP w Wielkopolsce i w Polsce. MŚP posiadając wiedzę na temat gospodarki o obiegu zamkniętym w tej branży rozpoznają swoje potrzeby wobec GOZ i będą mogły ubiegać się o dotacje z FEW 2021+. Przewiduje się, że w konkursach na innowacje w ramach inteligentnych specjalizacji naszego regionu wniosków będzie więcej niż w latach ubiegłych. Aby być innowacyjnym poprzez



podejście GOZ, MŚP muszą rozpoznać, czym jest gospodarka o obiegu zamkniętym w praktyce i upewnić się, że inwestycja będzie opłacalna, ponieważ konsumenci są zainteresowani produktami z produkcji GOZ do przetwarzania żywności. Aspekt edukacyjny rynku GOZ (np. poprzez ulotki rozpowszechniane wśród nabywców) może zwiększać świadomość obywateli, stwarzając dogodne warunki dla produktów pochodzących z produkcji lub przetwórstwa żywności GOZ. W ten sposób można stworzyć grupę osób gotowych zapłacić więcej za produkt przyczyniający się do ochrony naszego środowiska. To z kolei może zachęcić MŚP do inwestowania w ulepszenia GOZ i ubiegania się o fundusze strukturalne (FEW 2021+).

Działanie ma na celu wprowadzenie nowego modelu targu, opartego na transferze dobrej praktyki z Włoch.

Ponadto, w ramach działalności edukacyjnej, a także rozwiązywania nadwyżek niesprzedanej żywności na targu, będzie możliwość stworzenia punktu dzielenia się żywnością (ang. foodsharing) zwanego po polsku „jadłodzielnią” (rodzaj gminnej lodówki i/lub spiżarni).

Jadłodzielnie to miejsca, w których ludzie dzielą się jedzeniem, które nadaje się do zjedzenia, co oznacza, że ci, którzy kupili lub ugotowali za dużo, zostawiają je wszystkim tym, którzy tego chcą. W takim punkcie foodsharing powinna znaleźć się witryna chłodnicza na produkty wymagające ciągu chłodniczego oraz regał na warzywa, owoce lub produkty sypkie pakowane, takie jak kasze, makarony czy mąka. Zasady korzystania z punktu foodsharing są proste, zdroworozsądkowe i jasno opisane na plakatach. Informują jakie produkty można przywieźć, a których nie można tam umieścić.

3. Zaangażowani interesariusze

Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu

Samorząd terytorialny – prawdopodobnie Miasto Poznań lub inny samorząd lokalny

Lokalne organizacje pozarządowe

MŚP z Wielkopolski – producenci i przetwórcy żywności

Rolnicy z Wielkopolski

Samorządy są postrzegane za swego rodzaju koordynatora/twórcę schematu targu GOZ i uczestniczą w jego pierwszym wdrożeniu np. w Poznaniu.

Lokalna organizacja pozarządowa może zaangażować się w niektóre działania promocyjne, a także zajmować się koordynacją i zarządzaniem rynkiem CE (Rynek GOZ).



4. Ramy czasowe

2022							
sierpień	wrzesień	październik		listopad		gru	
		spotkanie z przedstawicielami MTP w Poznaniu – prezentacja idei targu GOZ		spotkanie z interesariuszami w celu przedstawienia postępów w tworzeniu targu GOZ			
2023							
styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec	
spotkanie z interesariuszami – cd. prac nad targiem GOZ		cd. prac nad wdrożeniem targu GOZ	VI analiza dotycząca targu GOZ	uruchomienie targu GOZ	promocja targu GOZ		

5. Koszty

Szacowane koszty stworzenia jednego targu: 11 500 EUR wraz z jadłodzielnią (oddzielny otwarty konkurs) lub 6 000 EUR bez jadłodzielni (w 2023 r., jako budżet interesariuszy zaangażowanych w akcję).

6. Źródła finansowania

Budżet Województwa Wielkopolskiego (konkurs na jadłodzielnię), budżet samorządu terytorialnego, krajowe źródła finansowania dostępne w różnych programach, źródła finansowania UE, jeśli są dostępne, źródła własne interesariuszy.

Data: 04 sierpnia 2022 r.

Nazwa organizacji:

Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu

Podpis(y): _____

WICEMARSZAŁEK
Wojciech Jankowski





WSTĘPNE ZASADY DLA PRODUKTÓW Z WIELKOPOLSKIEGO TARGU GOZ

Produkty sprzedawane na Targu GOZ spełniają kryteria produktu optymalnego, czystego środowiskowo i sprawiedliwego, tradycyjnego, są typowe i lokalne.

Optymalny. Dobro organoleptyczne, które wykształcone i wyszkolone zmysły potrafią rozpoznać, jest wynikiem umiejętności producentów, doboru surowców i metod produkcji, które nie zmieniają ich naturalności.

Czysty środowiskowo. Środowisko musi być szanowane, a rolnictwo, hodowla, przetwórstwo i zrównoważony marketing oraz konsumpcję należy traktować poważnie.

Wszystkie etapy łańcucha rolno-spożywczego, w tym konsumpcja, powinny w rzeczywistości chronić ekosystemy i bioróżnorodności, chroniąc zdrowie konsumenta i producenta.

Sprawiedliwy. Należy dążyć do sprawiedliwości społecznej poprzez tworzenie godnych szacunku warunków pracy człowieka i jego praw, przy tym generujących odpowiednią satysfakcję/gratyfikację; poprzez wyszukiwanie zrównoważonych gospodarek lokalnych; poprzez praktykę solidarności; szanując różnorodność kulturową i tradycje.

Tradycyjny. Jedynym parametrem, który determinuje tradycję jest czas, a więc tradycyjne produkty i procesy produkcyjne wywodzące się z historycznie określonych technologii.

Typowy. Jest to produkt, który posiada stałe właściwości, związane z danym modelem lub recepturą; jako taka typowość nie powinna być uważana za abstrakcyjnie pozytywny aspekt.

Lokalny. Jest to produkt o cechach charakterystycznych dla danego terytorium, otrzymywany w sposób rzemieślniczy lub chłopski, w sposób zgodny ze środowiskiem i z jakością organoleptyczną, która nie jest stała, ale zmierzająca do doskonałości.

NATURALNOŚĆ PRODUKTÓW.

Produkty sprzedawane na Targu GOZ są naturalne, to znaczy otrzymywane w tradycyjnych i przyjaznych dla środowiska procesach produkcyjnych (tradycyjne procesy produkcyjne, praktykowane od co najmniej 25 lat). Certyfikaty ekologiczne, biodynamiczne czy inne są doceniane i cenione, ale nie stanowią unikalnego kryterium preferencyjnego wyboru producentów i produktów obecnych na Targu GOZ. Wielkopolski Targ GOZ zachęca i promuje produkcję ekologiczną i/lub biodynamiczną, nawet jeśli nie jest certyfikowana, ale zawsze weryfikowana.

BEZ GMO

Stosowanie GMO (organizmów genetycznie zmodyfikowanych) jest zabronione na każdym etapie produkcji produktów obecnych na Targu GOZ.



ŻYWNOŚĆ LOKALNA

Sprzedawane produkty muszą reprezentować społeczności jednorodne kulturowo, a zatem pochodzić z obszaru lokalnego, gdzie lokalnym jest obszar województw wielkopolskiego, jak również dopuszcza się producentów spoza województwa pod warunkiem, że odległość od Gminy, w której zlokalizowany jest Rynek, nie przekracza 40 km.

Stwarza to szanse rozwoju dla lokalnych gospodarek i jest sposobem na ochronę środowiska, zagrożonego przede wszystkim przez zanieczyszczenia generowane przez transport żywności.

Bezpośrednią konsekwencją tego jest sprzedaż produktów sezonowych, a to także sposób na poszanowanie natury i jej rytmu, a także sposób na przywrócenie nam przyjemności oczekiwania na odpowiedni czas na każdy posiłek.

Według uznania Komitetu Zarządzającego Targiem GOZ, Prezydium Slow Food i Wspólnoty Żywności nie należące do obszaru lokalnego i do maksymalnie 10% całkowitej liczby straganów mogą być hostowane. Ponadto, ponownie według uznania Komitetu Zarządzającego, można dopuścić produkty nieterytorialne, które przestrzegają zasad dobrego, czystego i uczciwego produktu.

PRODUKTY NIESPOŻYWCZE

Wśród producentów obecnych na Targu GOZ mogą być również rzemieślnicy, w proporcji 1 na 10 w porównaniu do producentów żywności, pod warunkiem, że oferują produkty blisko spokrewnione do świata jedzenia lub lokalnej tradycji, a w każdym razie w całości przez nich wytworzone.

Pozostałe wystąpienia, o charakterze instytucjonalnym i promocyjnym, będą oceniane przez Komitet Zarządzający.

RÓWNOŚĆ CEN

Ceny pobierane na Targu GOZ muszą być wyświetlane i spełniać kryteria uczciwości, zarówno w odniesieniu do prawidłowego wynagrodzenia pracy producentów, jak i w odniesieniu do sprawiedliwego traktowania koproducenta, który będzie musiał skorzystać z obniżonych kosztów pośrednictwa.

ŚRODOWISKO I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ.

Odkryty na nowo rynek szanuje otaczające środowisko; ogranicza produkcję odpadów i prowadzi ich prawidłową utylizację. Zachęca się do wszelkich inicjatyw mających na celu oszczędzanie energii w celu produkcji, zakwaszania, konserwacji i dojrzewania produktów. Przetwory powinny być pakowane w szklane lub w pełni wyścielane metalowe słoiki (opakowanie podstawowe). Materiały użyte do degustacji i opakowań muszą nadawać się do recyklingu, być przyjazne dla środowiska i biodegradowalne, o niskim wpływie na środowisko i nie być zbędne.

OPOWIADANIE I KSZTAŁCENIE.

Oprócz obowiązków prawnych wymaganych w związku z etykietowaniem produktów, wszelkie dodatkowe informacje dostarczane przez producentów uczestniczących w Targu GOZ są mile widziane i zachęca się do nich.

W tym celu zostaną przygotowane karty informacyjne, które „opowiedzą” o każdej produkcji, opisując proces produkcyjny, jakość samego produktu oraz wszelkie informacje, które producent uzna za przydatne.

Ponadto, prowadzenie działalności edukacyjnej i szkoleniowej jest preferencyjnym kryterium dopuszczenia na wielkopolski Targ GOZ.

GRAFIKA I KONSTRUKCJE TECHNICZNE.



Odkryty na nowo rynek będzie miał jednorodną grafikę w zakresie przekazywania wartości rynkowych oraz informacji dotyczących uczestniczących firm.

Targ GOZ musi być wyposażony w konstrukcje pokrywające powierzchnie sprzedażowe z namiotami o wymiarach 3x3 metry, z aluminiowymi masztami, łatwymi w montażu i demontażu oraz z możliwością personalizacji za pomocą akcesoriów, takich jak osłony masztów, flagi, banery itp. Tkanina pokryciowa będzie musiała być w tym samym kolorze dla każdej markizy. Tkanina musi być ognioodporna i atestowana.

Ustalone zostają zasady / wytyczne szczegółowe dla poszczególnych grup produktów.

Surowo zabrania się stosowania GMO na jakimkolwiek etapie produkcji oraz w żywieniu zwierząt.

OCET

- Może być sprzedawany ocet wyprodukowany z wina lub z moszczu winnego, który jest zgodny z zasadami opisanymi w sekcji wina dotyczącej produkcji i pochodzenia wina lub z owoców produkowanych zgodnie z kryteriami sekcji świeżych warzyw i owoców.
- Aktywacja procesu octowania musi nastąpić za pomocą octu lub matki octowej dodanej do wina.
- Mikrofiltracja jest dozwolona.
- Substancje aromatyzujące są dozwolone, jeśli są produkowane zgodnie z wymaganiami sekcji już opisanych.
- Stosowanie przeciwutleniaczy jest zabronione. Nie zaleca się stosowania dwutlenku siarki.

PIWO

- Można sprzedawać piwo butelkowane, surowe (czyli niegotowane – tradycyjny sposób robienia piwa), całe (niefiltrowane) oraz bez dodatku konserwantów.
- Sprzedawane mogą być tylko piwa rzemieślnicze wyprodukowane w całości na terenie lokalu producenta.
- Pasteryzacja nie jest dozwolona, ani mikrofiltracja (mniej niż pół mikrona).
- Ważne jest, aby podać informacje dotyczące: zalecanej temperatury serwowania i szkła, stylu referencji i zalecanych kombinacji, pochodzenia surowców.
- Należy zachęcać do stosowania w produkcji lokalnego słodu i chmielu, a także innych lokalnych składników (innych zbóż, owoców i ziół).

MIĘSO (szczegółowo opisane zostało w sekcjach opisujących poszczególne odmiany zwierząt)

- Dopuszczone do sprzedaży może być mięso ze zwierząt urodzonych i hodowanych we własnym gospodarstwie.
- Wyhodowana rasa musi być rodzimą lub lokalnie hodowaną przez co najmniej 25 lat.
- Chów zwierząt musi szanować ich dobrostan (poszczególne zwierzęta – patrz: dołączone karty dla każdego rodzaju zwierzęcia):
 - personel, który się nimi opiekuje, musi być przygotowany i w odpowiedniej liczbie oraz unikać jakichkolwiek form brutalnego traktowania;
 - zwierzęta muszą być wolne, w stajni lub na pastwisku, lub uwiązane, ale z wystarczającą ilością miejsca na każdym stanowisku i z dostępem do pastwiska;



- należy w jak największym stopniu respektować naturalne zachowania hodowanych gatunków, w tym: socjalizacja zwierząt a naturalne okresy reprodukcji; dozwolone jest dokarmianie sztuczne tylko w przypadkach, gdy nie można skorzystać z naturalnych metod;
- karmniki i woda muszą być łatwo dostępne;
- miejsca odpoczynku muszą być czyste, wygodne, wentylowane, z naturalnym światłem.
- Preferowana jest sprzedaż mięsa pozyskiwanego ze zwierząt:
 - z chowu w środowisku naturalnym lub półdzikim;
 - karmionych surowcami własnej produkcji lub lokalnymi;
 - ras zagrożonych porzuceniem, wymienionych w oraz ras (np. wymienionych w Regionalnym Planie Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz rasy Bovina Romagnola, Bianca Valpadana i Rossa Reggiana).

KAWA

- Tylko kawy palone są dopuszczone do sprzedaży na targu.
- Istnieje możliwość sprzedaży kawy ziarnistej palonej lub kawy mielonej; pakowane (również w kapsułkach) lub luzem. Możliwe jest również podawanie kawy, o ile podmiot ją przygotowujący jest palarnią.
- Surowiec (zielona kawa) musi posiadać certyfikat Slow Food Presidium lub FTO lub podwójny certyfikat UTZ i certyfikat ekologiczny.
- Zastosowany surowiec musi być w pełni identyfikowalny, a producent lub spółdzielnia producentów musi być wyraźnie wskazany.
- Stosowanie ekologicznych opakowań jest obowiązkowe w przypadku kawy sprzedawanej luzem, jednocześnie jest to preferencyjne kryterium w przypadku kawy sprzedawanej w opakowaniach jednostkowych.

CZEKOLADA

- Na targ dopuszczeni są tylko producenci czekolady: producenci to ci, którzy wykonują przynajmniej mieszanie bloków kakaowych bezpośrednio we własnej firmie.
- Istnieje możliwość sprzedaży gorzkiej, mlecznej lub białej czekolady z dodatkiem innych składników; krem kakaowy, krem czekoladowy, proszek kakaowy; dozwolone jest podawanie czekolady w filiżance. Sprzedaż czekolady smakowej jest dozwolona tylko w przypadku wskazania pochodzenia pozostałych składników.
- Zaleca się, aby każdy produkt posiadał określone informacje dotyczące pochodzenia i odmian użytego kakao.
- Wszystkie składniki muszą być w pełni identyfikowalne.
- Niedozwolone jest stosowanie syntetycznych aromatów.
- W twardej czekoladzie nie wolno używać tłuszczów innych niż masło kakaowe, nawet jeśli jest to tolerowane przez prawo.
- Stosowanie lecytyny sojowej jest dozwolone tylko wtedy, gdy soja jest certyfikowana jako niemodyfikowana genetycznie.
- W czekoladzie mlecznej nie dopuszcza się stosowania tłuszczów zastępujących mleko.
- W kremach dopuszcza się stosowanie wyłącznie naturalnych olejów roślinnych, nierektyfikowanych, wyprodukowanych zgodnie z przepisami prawa ekologicznego. Stosowanie oleju palmowego jest zabronione.



- Jeśli chodzi o praliny, wszystkie nadzienia muszą być zgodne z zasadami wskazanymi w (np. w specyfikacjach Targów Ziemi) dla słodczy i wypieków.

Kryteria preferencyjne

- Największa liczba etapów produkcyjnych wykonywana w miejscu uprawy kakao.
- Produkcja zaczyna się od faz łańcucha dostaw poprzedzających mieszanie.
- Certyfikaty produkcji: organiczna, Rainforest Alliance, UTZ, Fair Trade. Produkty pochodzące z kakao Slow Food Presidium.
- W przypadku braku certyfikatów udokumentowany dowód, że:
 - ziarna kakaowe użyte do produkcji masy pochodzą z upraw o niskim wpływie na środowisko i przyjaznych dla środowiska;
 - minimalna cena płacona producentom surowca jest równa cenie ustalonej przez Fair Trade;
 - rdzenne kultury i prawa pracownicze są przestrzegane w działalności rolniczej i przetwórstwie kakao, nie ma dyskryminacji ani wyzysku;
 - do ekstrakcji użytego masła kakaowego nie można używać rozpuszczalników;
 - stosuje się wyłącznie cukier trzcinowy.

PRZETWORY WARZYWNE

- Rośliny wykorzystywane do przetwarzania muszą spełniać kryteria określone dla certyfikacji owoców i warzyw.
- Pozostałe użyte składniki muszą być regionalne, z wyjątkiem cukru, soli i przypraw.
- W przypadku stosowania oliwy musi to być oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub ekologiczny olej słonecznikowy niedezodoryzowany i mieszany, lub olej z orzechów laskowych, ale z konieczności delikatny, w celu optymalnej konserwacji produktów. Preferowana jest sól pochodząca z produkcji krajowej.
- Zabronione jest stosowanie odwodnionych i liofilizowanych dodatków oraz syntetycznych aromatów, z wyjątkiem suszonych warzyw.
- Zabronione jest stosowanie wszelkiego rodzaju konserwantów, słodzików, dodatków, zagęszczaczy, żelatynizatorów, emulgatorów, stabilizatorów i barwników, siarczynów i zeofitów. W przypadku, gdy nie jest możliwe przestrzeganie tych wskazań, stosowanie naturalnych dodatków jest tolerowane zgodnie z rozporządzeniem EWG w sprawie rolnictwa ekologicznego.
- Procesy kondycjonowania, obróbki i przetwarzania surowców muszą być zgodne z tradycyjnymi praktykami lub muszą wykorzystywać techniki podnoszące jakość, właściwości organoleptyczne produktu. Sprzedawany produkt musi dominować w przetworach pod względem ilości użytych składników i smaku.

DESTYLATY I ALKOHOLANY

Możliwa jest sprzedaż jedynie alkoholów wyprodukowanych wyłącznie z własnych surowców lub ze spontanicznych odmian roślinnych danego terytorium i według tradycyjnych receptur.



MLEKO

- Chów zwierząt musi być w jak największym stopniu dostosowana do tradycyjnego zachowania rasy i jej potrzeb. Preferowane są odmiany ras prymitywnych/zachowawczych, minimalizowanie pobytu w oborze, która w każdym przypadku musi być wyposażona w odpowiednie przegrody legowiskowe lub w boksy. Boksy muszą mieć co najmniej 50% powierzchni pokrytej słomą. Legowiska w boksach mogą zostać stworzone nie tylko z tradycyjnej słomy, ale także z piasku, wiórów lub gumowych materacy. Ważne są wymiary boksu, aby krowa mogła swobodnie kłaść się i wstawać (120 x 260 cm). Powinna być poręcz karkowa, montowana na metalowej barierce, która w momencie wstawia zmusza zwierzęta do postawienia kroku w tył (to gwarantuje brak zanieczyszczeń legowiska). Stałe utrzymywanie na uwięzi jest zabronione i należy zagwarantować zgodność z minimalnymi powierzchniami przypadającymi na zwierzę, określonymi w rozporządzeniu EWG w sprawie rolnictwa ekologicznego.
- Dieta musi być oparta na naturalnej żywności i nie może zawierać mocznika, kiszonki, prostych pokarmów i/lub związków również częściowo wytworzonych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, jakiegokolwiek rodzaju dodatków (z wyjątkiem witamin i naturalnych przeciwutleniaczy w okresach krytycznych), konserwantów (pasz i soli mineralnych), odpadów z przetwórstwa przemysłowego (w tym makuchów poekstrakcyjnych), oprócz produktów zabronionych przez prawo. Naturalne siano łąkowe (minimum 20% racji uzupełniającej) oraz mąki lub płatki zbożowe (kukurydza, jęczmień, pszenica, owies, pszenżyto) mogą być stosowane jako uzupełnienie diety bydła występującego na wolności, w tym otręby i zarodki, a także: bób, bobik, groszek białkowy, mąka z lucerny oraz wszelkie typowe dla tego obszaru pasze, zboża i rośliny strączkowe. Dozwolone karmienie: pojedynczy posiłek suchy przygotowany raz dziennie (gdy jest suchy), dwa razy dziennie, jeśli jest mokry. Karmniki muszą być wystarczająco duże i prawidłowo ustawione. Wreszcie konieczne jest stałe zapewnienie świeżej i czystej wody.
- W interwencjach weterynaryjnych preferowane powinny być produkty fitoterapeutyczne i homeopatyczne, natomiast antybiotyki lub alopacyjne leki weterynaryjne powinny być stosowane na receptę lekarza weterynarii tylko wtedy, gdy nie ma innych skutecznych środków i jeśli leczenie jest niezbędne, aby uniknąć cierpienia i niedogodności dla zwierząt. Czasy karencji dla leków alopacyjnych powinny być podwojone w porównaniu do wskazanych przez produkt.
- Sprzedaż może się odbyć tylko wtedy, gdy mleko jest zgodne z regionalnymi przepisami sanitarnymi.
- Targ GOZ zachęca do sprzedaży świeżego mleka surowego przy współodpowiedzialności producenta za jego spożycie i przygotowanie.

MIÓD

- Sprzedawany może być tylko miód z własnej produkcji.



- Obszar produkcji musi znajdować się w odległości co najmniej pięciu km od miejsc zdegradowanych, zanieczyszczonych lub mogących zagrozić chemiczno-fizycznym właściwościom organoleptycznym miodu.
- W przypadku miodów nektarowych należy wskazać gatunek rośliny i obszar produkcji. Rodzaj pochodzenia jest również wymagany w przypadku miodu spadziowego.
- Można stosować wyłącznie racjonalne ule (z ruchomym plastrzem miodu) o rozwoju pionowym, stałym lub nomadycznym zarządzaniu. Zbiór pochodzi z plastrów miodu bez czerwiu i pyłku.
- Jedynymi metodami usuwania pszczoł z ula są pszczoły lub dmuchawa. Zabronione jest używanie substancji odstraszcających, w tym dymu.
- Pomieszczenia do pozyskiwania miodu i przetwarzania miodu muszą mieć wilgotność poniżej 60%.
- Pobieranie miodu z plastrów musi odbywać się w jak najkrótszym czasie przy użyciu ręcznych lub automatycznych miodarek odśrodkowych i tylko wtedy, gdy miód jest dojrzały. Oczyszczanie musi odbywać się przez dekantację i/lub filtrację. Wszelkie operacje mieszania i krystalizacji muszą odbywać się w temperaturze poniżej 40°C przez maksymalnie 72 godziny.
- Pasteryzacja jest zabroniona; ponadto produkt nie może być podgrzewany powyżej 40°.
- Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie miodu własnej produkcji, a w szczególności: dokarmianie pszczoł jakimikolwiek substancjami podczas zbioru, dodawanie miodu obcego pochodzenia do swojego produktu.
- Można również sprzedawać inne produkty z ula z zachowaniem zasad obowiązujących przy miodzie.

OLIWA Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

- Można sprzedawać wyłącznie oliwę z pierwszego tłoczenia, uzyskaną z nasion będących własnością producenta lub od lokalnych producentów, których identyfikowalność musi być jasna, i przetworzona została w jego gospodarstwach lub w lokalnej olejarni.
- Obszar uprawy surowców do produkcji oliwy musi być obszarem regionalnym, w znaczeniu nadawanym temu terminowi przez wielkopolski Targ GOZ.
- Odmiana roślin oleistych, z których uzyskuje się oliwę, musi należeć do odmian rodzimych lub lokalnie historycznie uprawianych w regionie przez co najmniej lat.
- Grunty, na których znajdują się uprawy roślin oleistych, muszą być zagospodarowane w taki sposób, aby wywierały jak najmniejszy wpływ na środowisko, w miarę możliwości przy użyciu wyłącznie syntetycznych chemikaliów ściśle niezbędnych w związku z wydajnością poszczególnych lat produkcyjnych.
- Wyciskanie oliwy musi odbywać się za pomocą kamienia lub pras.
- Tylko oliwa z surowców najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia może być sprzedawana, nawet jeśli nie zawiera domieszek, pod warunkiem, że jakość organoleptyczna jest wolna od wad (grzyby, pleśń, zjełczenie, przegrzanie itp.) i została zatwierdzona przez komisję degustacyjną wyznaczoną przez Komitet Zarządzający.



- Produkt przeznaczony do sprzedaży musi być opatrzony etykietą z nazwą producenta i miejscem produkcji, odmianami roślin, datą produkcji (kampania olejowa) oraz datą przydatności do spożycia.
- Oświadczenia uzupełniające:
 - powierzchnia uprawna w hektarach
 - liczba roślin
 - roczna ilość wyprodukowanej oliwy.

CHLEB

- Można sprzedawać tradycyjne formy chleba z terytorium referencyjnego wielkopolskiego Targu GOZ, produkowane z co najmniej jednej odmiany pszenicy i/lub innych typowych zbóż lub tradycyjnie stosowane na tym samym terytorium. Każdy etap produkcji musi odbywać się na obszarze referencyjnym.
- Selekcja zbóż odbywa się według uznania piekarza, mielenie musi odbywać się w młynie w obszarze referencyjnym wielkopolskiego Targu GOZ, obróbka, zakwaszanie i gotowanie musi odbywać się we własnym laboratorium producenta.
- Wszystkie użyte zboża muszą należeć do odmian uprawianych na obszarze produkcji. Preferowane są zboża należące do dawnych odmian uprawianych na terenie produkcji i wpisane do rejestrów rolniczych w okresie przedwojennym.
- Jeśli chleb jest wypiekany z mąki pełnoziarnistej, mąka z dowolnego zboża, oprócz spełnienia wyżej wymienionych wymagań, musi pochodzić z pełnego ziarna zboża, a chleb nie może być wypiekany z białej mąki z dodatkiem otrębów.
- Produkcja zbóż musi odbywać się zgodnie z przepisami rozporządzeń dotyczących produkcji ekologicznej, biodynamicznej lub zintegrowanej lub innymi metodami samocertyfikowanymi przez producenta i być weryfikowalna.
- Do zakwasu należy użyć drożdży macierzystych lub naturalnych, otrzymanych z zakwasu przechowywanego u tego samego piekarza (uzyskiwanego z mąki, wody i ewentualnej aktywacji kwaśnym mlekiem lub owocami) i okresowo odświeżanego. Ostatecznie zakwas można uzyskać metodą bigi, czyli procent drożdży piwnych użytych jako starter nie przekracza 3%, ale odstępstwo to musi być odpowiednio uzasadnione.
- Zabrania się stosowania polepszaczy i adiuwantów do wypieku chleba, dodatków, stabilizatorów, konserwantów, wzmacniaczy smaku, adiuwantów enzymatycznych, lecytynu i emulgatorów, barwników, past, wosków, sztucznych aromatów i wszelkich aromatów, nawet jeśli określono je jako naturalne, nie pochodzące z produktu naturalnego, którego aromat ma zostać odtworzony.
- Sól musi pochodzić z krajowej produkcji.
- Przerabianie mrożonego lub częściowo ugotowanego surowego makaronu lub jakiegokolwiek półproduktu przemysłowego jako mieszanki do wypieku chleba jest zabronione; jednocześnie pieczywo nie może być produkowane przy użyciu zimnych technologii (opóźnianie, mrożenie).
- Uprzywilejowanym kryterium dopuszczenia do wielkopolskiego Targu GOZ jest:
 - stosowanie mąki mielonej z umiarkowaną prędkością (mielenie kamieniami) i tradycyjnymi metodami;



- korzystanie z pieców opalanych drewnem;
- wykorzystanie ziaren odmian rodzimych i odmian dawnych uprawianych na obszarze produkcji i wstawianych w księgach agrarnych w okresie przedwojennym;
- ręczne przetwarzanie bochenków chleba.

NABIAŁ

- Mleko używane do produkcji musi spełniać kryteria określone dla samocertyfikacji mleka.
- Sprzedawane mogą być wyłącznie produkty uzyskane z mleka zwierząt należących do producenta i przetworzone w jego gospodarstwach lub w mleczarniach spółdzielczych, których producent jest członkiem.
- Produkcja musi być powiązana z wykorzystaniem mleka krowiego, owczego, koziego, bawolego lub mieszanego.
- Chów zwierząt musi szanować ich dobrostan, zgodnie z definicją warunków produkcji mleka.
- Produkty mleczne (z wyjątkiem jogurtów i kefirów) muszą być pozyskiwane z użyciem mleka surowego nieprzekraczającego 40°C, filtrowane, przetwarzane bezpośrednio na terenie firmy, lub w spółdzielniach mleczarskich, których członkiem jest producent.
- Stosowana podpuszczka musi być pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego. Zabronione jest stosowanie podpuszczki syntetycznej. Zachęca się do samodzielnej produkcji podpuszczki w gospodarstwie.
- Niedozwolone jest stosowanie wszelkiego rodzaju konserwantów, dodatków, barwników. W przypadku stosowania fermentów mlekowych, zdecydowanie zaleca się eksperymentowanie z fermentami własnej produkcji, które w każdym przypadku muszą być realizowane w terminach uzgodnionych z poszczególnymi producentami. Niedozwolone są żadne zabiegi chemiczne w skórce (przeciw pleśni, przeciw roztoczom, parafina), z wyjątkiem tradycyjnych (skórki umyte lub nasmarowane wodą i solą, olejem, octem, pomidorem...). Jakiegokolwiek zasklepianie (pokrywa) jest dozwolone tylko w przypadku, gdy jest to tradycyjne dla tego rodzaju sera.
- W pomieszczeniach gospodarskich należy dbać o środowisko, najlepiej naturalnie. Minimalny okres dojrzewania i/lub rafinacji w dniach lub tygodniach musi być określony i wskazany przez przepisy, a dla każdego z nich należy wskazać optymalny parametr termohydrometryczny (temperatura w °C i wilgotność względna w %).
- Każde palenie musi odbywać się w typowych miejscach z użyciem drewna produkowanego lokalnie, nie impregnowanego ani nie używanego ponownie. Nie można używać płynnego dymu.
- Preferencje o dopuszczeniu do rynku stanowią:
 - stosowanie mleka z dojenia ras rodzimych;
 - powszechne wykorzystanie w żywieniu pastwisk (codziennie/sezonowo) i/lub sianem lokalnym.



WYROBY PIEKARNICZE I DESERY

- Składniki produktu muszą być pochodzenia regionalnego (z wyjątkiem składników, które z konieczności, historycznie pochodzą z zagranicy: na przykład wanilia, kakao, rodzynki lub kawa). Owoce kandyzowane muszą być pochodzenia krajowego.
- Zabronione jest stosowanie polepszaczy i adiuwantów do wypieku chleba, dodatków, stabilizatorów, konserwantów, wzmacniaczy smaku, mąk słodowych i ekstraktów słodowych, adiuwantów enzymatycznych, lecytyn i emulgatorów, barwników, past, wosków, sztucznych aromatów i wszelkich aromatów zdefiniowanych jako naturalne, niepochodzące od produktu naturalnego, którego aromat ma być odtworzony. Zabrania się używania jaj liofilizowanych lub mrożonych.
- Stosowanie jakichkolwiek półproduktów przemysłowych, jak mieszanki do ciast, jest niedozwolone.
- Niedozwolone jest stosowanie margaryn i tłuszczów utwardzonych.
- Niedopuszczalne jest stosowanie olejów otrzymanych przy użyciu rozpuszczalników oraz smalcu rafinowanego lub zemulgowanego; dozwolone jest użycie czystego smalcu, bez żadnych manipulacji chemicznych.
- Stosowane surowce muszą być wysokiej jakości i pozyskiwane metodami jak najbardziej tradycyjnymi.
- W przypadku tradycyjnych deserów w łańcuchu dostaw chłopskich, które obejmują fazę zaczynu, zaleca się stosowanie zakwasu lub drożdży naturalnych, zrobionych z zakwasu konserwowanego przez tego samego rzemieślnika (uzyskiwany z mąki, wody i ewentualnie aktywowany kwaśnym mlekiem lub owocami) oraz okresowo odświeżane. Wymuszone zakwaszanie w środowiskach o wysokiej temperaturze jest niedozwolone. Preferowane jest wyrastanie w środowisku naturalnym.
- Dla każdego formatu i rodzaju typowego deseru należy określić metody przetwarzania gastronomicznego, w szczególności wskazać składniki i charakterystyczne pochodzenie.
- Gotowy produkt musi być konserwowany w sposób naturalny, bez użycia środków chemicznych.
- Uprzywilejowanym kryterium dopuszczenia do wielkopolskiego Targu GOZ jest:
 - wykorzystanie surowców pozyskiwanych tradycyjnymi metodami (np. mąki mielone na kamieniu);
 - użycie oryginalnych surowców, a nie półproduktów przygotowanych przez innych rzemieślniczych przetwórców poza firmą, ale w każdym razie na terytorium firmy;
 - stosowanie dżemów i marmolad własnej produkcji lub od sąsiednich producentów rzemieślniczych;
 - stosowanie naturalnych galaretek;
 - wykorzystanie zbóż rodzimych odmian.

WĘDLINY I KIEŁBASY

- Można sprzedawać wędliny pozyskiwane z regionalnie chowanych zwierząt.
- Wszystkie wędliny muszą być produkowane bezpośrednio przez producenta, a każdy etap produkcji (chów, ubój, produkcja) musi odbywać się na obszarze referencyjnym Targu GOZ.
- Przygotowanie (okrawanie i łuskanie), krojenie i przetwarzanie użytych mięs musi odbywać się głównie ręcznie lub przy użyciu urządzeń tradycyjnie używanych do produkcji tej konkretnej



kiełbasy (młynek do mięsa, zagniatarka, nadziewarka) i tak samo jest z osłonką. Stosowanie homogenizatora jest niedozwolone.

- Preferowana jest sprzedaż produktów o następujących cechach:
 - uzyskane z ras rodzimych lub hodowanych lokalnie przez co najmniej 25 lat;
 - uzyskane ze zwierząt hodowanych we własnym zakresie na obszarze referencyjnym Targu GOZ;
 - pozyskiwane z ras zachowawczych z regionalnych gospodarstw;
 - pozyskiwany ze zwierząt żywionych wysokiej jakości surowcami własnej produkcji lub regionalnymi;
 - sezonowane w sposób naturalny (środowniska i budynki) bez użycia komór chłodniczych.
- Chów zwierząt musi być prowadzony z poszanowaniem ich dobrostanu, określonego dla warunków produkcji mięsa.
- Świnie w przypadku ras nierodzimych muszą być poddane ubojowi po osiągnięciu co najmniej 14 miesięcy życia i żywej wadze około 220 kg. W przypadku świni rasy muszą: zostać ubite po osiągnięciu co najmniej miesięcy życia i żywej wadze 220 kg.
- Składniki do produkcji kiełbas muszą być naturalne i pochodzić z obszaru produkcji peklowanego mięsa (z wyjątkiem przypraw i soli). Dozwolone jest używanie wina i produkowanego regionalnie octu. Stosowana mieszanka przypraw musi być przygotowana bezpośrednio przez producenta, a nie kupowana w opakowaniach jednostkowych. Stosowanie środków aromatyzujących (zarówno naturalnych, identycznych z naturalnymi, jak i sztucznych), barwników i konserwantów jest zabronione; jeśli używa się przypraw z innego obszaru geograficznego niż obszar produkcji kiełbas, należy wskazać ich pochodzenie. Jedynym dozwolonym dodatkiem jest E252 (azotan potasu) w ściśle niezbędnych ilościach i mniejszych niż limity narzucone przez prawo. Fermentacja musi być naturalna: nie można dodawać starterów, a co za tym idzie, nie wolno dodawać żadnego rodzaju cukru, dodatków substancji takich jak serwatka czy kazeiny i zagęszczacze oraz wzmacniacze smaku.
- Dojrzewanie musi być naturalne, pierwsze starzenie w komórce może być tolerowane w zależności od klimatu zewnętrznego i rodzaju kiełbasy/wędliny, w żadnym wypadku nie dłużej niż dwa tygodnie. Tolerowane jest odstawienie półtuszy na noc przed przetworzeniem
- Należy użyć osłonki naturalnej, wieprzowej lub bydłowej, a pleśnie muszą być naturalne. Osłonka musi być pochodzenia zwierzęcego, a sznurek musi być wyłącznie z włókien roślinnych (niedozwolone jest stosowanie materiałów plastikowych). Sól musi być krajowa.

JAJA

- Możliwa jest sprzedaż oznakowanych jaj od drobiu (kury, przepiórki, gęsi, kaczki i perliczki) z zachowaniem takich samych warunków jak część dotycząca mięsa w zakresie chowu, pochodzenia, żywienia, kryteriów preferencji i zabiegów weterynaryjnych.
- W każdym przypadku wykluczone są chowy klatkowe lub przemysłowe chowy podłogowe. Dozwolone są wyłącznie jaja pochodzące z chowu kur na terenach wiejskich, najlepiej z ekologicznego łańcucha dostaw.



ŚWIEŻE WARZYWA

- Dopuszcza się gatunki i/lub odmiany roślin uprawiane lokalnie i sezonowo. Preferowane będą odmiany rodzime i tradycyjne.
- Najlepiej, aby produkcja odbywała się zgodnie z przepisami rozporządzeń dotyczących produkcji ekologicznej, biodynamicznej, certyfikowanej lub samocertyfikującej.
- Użyty materiał hodowlany musi być zdrowy i wyselekcjonowany, najlepiej wyprodukowany samodzielnie przez producentów lub wyprodukowany przez upoważnione ośrodki rozmnażania, z poszanowaniem zdrowia materiału rozmnożeniowego (nasion) oraz przynależności materiału do danej odmiany lub ekotypu i muszą być certyfikowane jako wolne od GMO.
- Uprawa musi obejmować wyłącznie interwencje ręczne lub mechaniczne o niskim wpływie na środowisko i przyjazne dla środowiska.
- W przypadku szklarni i tuneli zaleca się zastępowanie tworzyw sztucznych pochodzących z ropy naftowej (np. PET, PVC) innymi materiałami lub tzw. bioplastikami (polimerami uzyskanymi z materiałów roślinnych, takich jak skrobia kukurydziana). Szklarnie nie mogą być w żaden sposób sztucznie ogrzewane, a firmy, które z nich korzystają, muszą zapewnić ich odpowiednią utylizację. Gospodarstwa, które nie korzystają ze szklarni, są uprzywilejowane wobec tych, którzy ich używają.
- Do nawożenia należy używać głównie obornika i innych nawozów organicznych oraz stosować wszystkie dobre praktyki agronomiczne mające na celu zachowanie żyzności gleby. Zabronione są syntetyczne nawozy chemiczne.
- Zwalczanie chwastów i innych roślin musi być realizowane przede wszystkim za pomocą dobrych technik agronomicznych oraz środków fizycznych i mechanicznych. Produkty używane do celów ochronnych muszą zapewniać niski wpływ na środowisko i muszą być zgodne ze wskazanymi metodami, terminami oraz ilościami przewidzianymi przez ustawodawstwo dotyczące rolnictwa ekologicznego, biodynamicznego lub zintegrowanego. Herbicydy są zabronione.
- Niedopuszczalne jest podawanie hormonów i innych substancji stymulujących, przyspieszaczy wzrostu, dojrzewania i innych faz fenologicznych cyklu życiowego rośliny.
- W fazie późniejszej zabronione jest stosowanie substancji chemicznych, jedynymi dozwolonymi środkami do przechowywania są środki o charakterze fizycznym. Można stosować zimno, tj. chłodnie z kontrolą temperatury i wilgotności, a zmiany atmosfery muszą być uwzględnione w środkach fizycznych. Wyklucza się wszelkie zabiegi z użyciem substancji chemicznych, w tym np. woski na powierzchni jabłek i owoców cytrusowych lub produkty do ochrony przed wołkiem w suszonych roślinach strączkowych.
- Wszystkie produkty w sprzedaży, które były zgodne z tą specyfikacją, będą zazwyczaj wolne od pozostałości pestycydów i z zerową zawartością stałych pozostałości.

WINA

- Wina butelkowane lub luzem mogą być sprzedawane, ale nadal muszą być etykietowane.
- Wina muszą być produkowane przez regionalne firmy, zgodnie z definicją lokalną podaną w poniższej charakterystyce.
- Dopuszczani są tylko producenci, którzy posiadali lub wynajmowali winnice, którzy w żadnym wypadku nie kupują i nie butelkują win wyprodukowanych w innych regionach.



- Wina muszą być pozyskiwane z winorośli ze starożytnych upraw, historycznie obecnych na obszarze Polski.
- Wina muszą mieć nazwę: IGT, DOC, bez uszczerbku dla prawa komisji degustacyjnej do dopuszczenia win stołowych w szczególnie uzasadnionych przypadkach.
- Wina oferowane do sprzedaży nie mogą mieć rocznej produkcji przekraczającej 150 tys. butelek.
- Przyjęcie lekkich praktyk winnic: organicznych, biodynamicznych, jest wyłącznym warunkiem dopuszczenia. Wszystkie praktyki agronomiczne, ręczne lub mechaniczne, niezbędne do uzyskania zdrowych winogron (z wyjątkiem szlachetnej zgnilizny) muszą być stosowane w winnicy, odpowiedniej dla unikania poprawek podczas winifikacji.
- Użytkowanie ziemi musi być ograniczone i z uszanowaniem danej odmiany oraz musi mieć na celu ochronę i poprawę jakości samej ziemi i winorośli. Lepiej unikać nawozów. W każdym razie nie jest dozwolony syntetyczny nawóz chemiczny. W zwalczaniu chwastów preferowane jest odchwaszczanie fizyczne i/lub mechaniczne.
- Ochrona fitosanitarna musi być prowadzona w oparciu o wrażliwość odmianową i trend klimatyczny na obszarze uprawy. W przypadku wszelkich zabiegów fitosanitarnych produkty o niskim wpływie na środowisko muszą być stosowane zgodnie z właściwymi dawkami i terminami. Ogólnoustrojowe syntetyczne chemikalia są niedozwolone.
- Stare winorośle są dziedzictwem, które należy chronić: producenci muszą zobowiązać się do utrzymania produktywności i zdrowia starych winorośli oraz do unikania nieuzasadnionych eksplantacji i ponownego sadzenia.
- Aby zachować bioróżnorodność w winnicy, w przypadku nowych roślin najlepiej stosować sadzonki pochodzące ze zdrowych i wartościowych pod względem jakościowym winorośli. W przypadku odmian, których ważne selekcje klonalne są obecne na rynku, ich wykorzystanie w formie poliklonalnej w nowych roślinach jest dozwolone maksymalnie do 50%. Stosowanie odmian modyfikowanych genetycznie jest bezwzględnie zabronione.
- W produkcji wina dozwolone są tylko techniki fizyczne, natomiast zabronione jest stosowanie jakiegokolwiek inwazyjnej techniki chemicznej z wyjątkiem użycia siarki. Ponadto nie są dozwolone żadne sztuczne dodatki i ulepszacze, żadne drożdże, GMO ani stosowanie wiórów w procesie dojrzewania. Te praktyki i techniki enologiczne muszą zachować autentyczność i oryginalność wina.
- Zbiór należy przeprowadzić ręcznie, starannie wybierając grona i zachowując ich integralność. Operacje winifikacji muszą być prowadzone na terytorium referencyjnym wielkopolskiego Targu GOZ.
- Preferowane jest stosowanie drożdży rodzimych, a stosowanie drożdży aromatycznych i oczywiście genetycznie zmodyfikowanych jest zabronione.
- Niedozwolone jest dodawanie jakichkolwiek sztucznych aromatów lub syntetycznych dodatków chemicznych. Stosowanie w produkcji wina substancji chemicznych zdolnych do zmiany właściwości wina jest niedozwolone, a procesy koncentracji i dealkoholizacji również są niedozwolone. Dwutlenek siarki należy stosować z największą oszczędnością i nie powodując nadmiernych osadów. Niedozwolone jest stosowanie procesów przyspieszających dojrzewanie wina.

MIĘSO WOŁOWE

- Hodowane zwierzęta muszą być zarejestrowane w księdze hodowlanej rasy lub w rejestrze (jeśli istnieje), zdeponowanym w referencyjnym związku hodowców, który przeprowadza



kontrole funkcjonalne. Każde zwierzę musi być rozpoznawalne dzięki progresywnej numeracji umieszczonej na uchu (kolczyk na uchu).

- Hodowla zwierząt musi być w jak największym stopniu dostosowana do tradycyjnego zachowania rasy. Preferowane są odmiany ras prymitywnych/ zachowawczych, minimalizowanie pobytu w oborze, która i tak musi być wyposażona w odpowiednie boksy. Boksy muszą mieć co najmniej 50% powierzchni pokrytej słomą (powierzchnia wystarczająca, aby uniknąć problemów z przepełnieniem i umożliwić zwierzętom wykazanie cech behawioralnych gatunku, wynosi 3 m² na sztukę). Wszystkie praktyki mające na celu promowanie dobrostanu zwierząt gospodarskich muszą być wdrożone. Uzupełnianie zapasów jest dozwolone w fazie tuczu przez okres co najmniej 4 miesięcy przed ubojem, w ustalonym miejscu, odpowiednio dostosowanym do wzrostu zwierzęcia. Linia krowo-cielęca musi być zagwarantowana: cielęta muszą być hodowane z matką przez co najmniej pierwsze trzy miesiące życia, aby zapewnić spożycie siary i przynajmniej częściowe karmienie nieodtworzonym mlekiem.
- Karmienie w sezonie wegetacyjnym (jeśli on występuje) musi zasadniczo opierać się na praktyce wypasu (codziennie/sezonowo), specjalnie dla zwierząt hodowlanych. Oprócz praktyki wypasu, Slow Food zachęca do stabilnych sianokosów na łąkach i płodozmianu.
- Dieta musi być oparta na naturalnej żywności i nie może obejmować stosowania mocznika, kisonki, prostych pokarmów i/lub związków wytworzonych choćby częściowo z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, jakichkolwiek dodatków, odpadów z przetwórstwa przemysłowego (w tym ekstrakcji ciast), w dodatku do produktów zabronionych przez prawo. W przypadku warunków klimatycznych nieodpowiednich do sianokosów (klimat, mokre i deszczowe, krótkie lata...), można przewidzieć stosowanie kisonki paszowej, ale stosowanie kisonki z kukurydzy jest nadal zabronione. Jednak lepiej jest wykluczyć kisonkę (w tym paszę) w okresie tuczu. Stosowanie słomy jako pokarmu dla hodowanych zwierząt jest zabronione. W taki sposób naturalne siano łąkowe (co najmniej 20% racji uzupełniającej) oraz mąki lub płatki zbożowe (kukurydza, jęczmień, pszenica, owies, pszenżyto), w tym otręby i kielki, mogą być stosowane jako uzupełnienie diety występującej w naturze, a także: bób, bobik, groszek białkowy, mąka z lucerny oraz wszelkie typowe dla tego obszaru pasze, zboża i rośliny strączkowe. Dozwolone jest podawanie półwytrawnych i podawanie przez unifeed, ale wyłącznie suchej materii. Rekomendujemy przyjmowanie - do podawanych pokarmów - zabiegów mikoryzacji na uprawach.
- W interwencjach weterynaryjnych preferowane powinny być produkty fitoterapeutyczne i homeopatyczne, natomiast antybiotyki lub alopacyjne leki weterynaryjne powinny być stosowane na receptę lekarza weterynarii tylko wtedy, gdy nie ma innych skutecznych środków zaradczych i konieczne jest leczenie, aby uniknąć cierpienia i niedogodności dla zwierząt. W przypadku stosowania konwencjonalnych leków weterynaryjnych konieczne jest uzyskanie i archiwizacja recepty weterynaryjnej z wyraźnym wskazaniem rodzaju produktu (składniki aktywne i nazwa handlowa), diagnozy, dawkowania, metody administracji, czasu trwania leczenia nie krótszego niż określony w ustawie. Leczone zwierzęta muszą być wyraźnie zidentyfikowane. Czasy karencji muszą być podwojone w stosunku do minimum wymaganego przez prawo. Zabronione jest stosowanie substancji przeznaczonych do stymulowania wzrostu lub produkcji (w tym antybiotyków, kokcydiostatyków i innych stymulatorów sztucznego wzrostu). Suplementy witaminowe i mineralne są wyłączone po ósmym miesiącu życia, z wyjątkiem szczególnych przypadków na receptę weterynaryjną.
- Mięso musi pochodzić od zwierząt poddanych ubojowi w wieku co najmniej 14 miesięcy.



- Ubój musi odbywać się w odpowiednich rzeźniach, zlokalizowanych na obszarze produkcji; aby uniknąć pojawienia się u zwierzęcia zjawiska stresu, należy zachować szczególną ostrożność podczas transportu i zatrzymania się przed ubojem. Należy unikać stosowania niewłaściwych środków do załadunku i rozładunku pojazdów oraz przeładowania podczas podróży i mieszania się zwierząt z różnych gospodarstw.
- Należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących identyfikowalności zwierząt i identyfikowalności mięsa oraz etykietowania.
- Przyjęcie dobrowolnych systemów identyfikowalności jest obowiązkowe, co obejmuje zgłaszanie na etykiecie:
 - Kod identyfikacyjny (kolczyk)
 - Kraj urodzenia
 - Kraj hodowli (tuczu)
 - Rasa
 - Kategoria
 - Płeć
 - Wiek w miesiącach
 - Miesiące tuczu
 - Nazwa i kod gospodarstwa rolnego
 - Gmina/miejsce hodowli
 - Data uboju
 - Pieczęć rzeźni
 - Kraj podziału
 - Stempel skrawający

WIEPRZOWINA

- Ważne jest, aby hodowcy wprowadzili w życie formę hodowli respektującą cechy przestrzeni, schronień, czasów, do których rasa była od zawsze przyzwyczajona.
- Hodowane zwierzęta muszą być zarejestrowane w księdze hodowlanej rasy lub w rejestrze (jeśli istnieje) zdeponowanym w referencyjnym związku hodowców, który przeprowadza kontrole funkcjonalne. Każde zwierzę musi być rozpoznawalne dzięki progresywnej numeracji umieszczonej na uchu.
- Hodowla zwierząt musi być w miarę możliwości typu dzikiego lub półdzikiego, a w przypadku pomieszczeń stacjonarnych (jeśli jest to odpowiednio uzasadnione) musi uwzględniać dobrostan zwierząt i musi spełniać minimalne warunki higieniczne wewnątrz pomieszczeń. Zwierzęta nie mogą być odseparowane w przestrzeniach zamkniętych: muszą mieć możliwość poruszania się w środowiskach z zadaszoną strefą odpoczynku z ziemią i niezadaszoną strefą aktywności. Należy wykluczyć stosowanie konstrukcji z posadzką kratownicową lub betonową. Podłogi muszą być antypoślizgowe i nierówne (nie gładkie), aby uniknąć zranienia zwierząt, oraz muszą być skonstruowane tak, aby zwierzęta mogły stać lub leżeć bez doznania obrażeń lub cierpienia. W systemach rolniczych, które przewidują zewnętrzne obszary mieszkalne, otwarte przestrzenie muszą być chronione przed żywiołami. Należy zapewnić ciągłe źródło zaopatrzenia w wodę zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz pomieszczeń gospodarskich. Pomieszczenia muszą mieć suchą ściółkę z materiału roślinnego i najlepiej osłonięte przed źródłami hałasu, który mógłby zdenerwować zwierzęta. Temperatura, wilgotność względna powietrza, stężenia gazów, cyrkulacja powietrza oraz ilość zapylenia muszą być utrzymywane w granicach nieszkodliwych dla zwierząt. Świnie muszą mieć stały dostęp do materiałów, które



pozwolą im na odpowiednią aktywność, poszukiwanie i przenoszenie (słoma, siano, drewno itp.) bez narażania ich zdrowia. Obciążenie zwierząt na hektar nie może przekraczać zgłoszonego w przepisach dotyczących produkcji ekologicznej. W odniesieniu do chlewni obowiązują kryteria rozporządzenia ekologicznego.

- Dieta musi opierać się na naturalnej żywności i nie może zawierać mocznika, kiszonki, prostych pokarmów i/lub związków również częściowo wyprodukowanych z GMO, wszelkiego rodzaju dodatków, odpadów z przetwórstwa przemysłowego, także produktów zabronionych. Mąki mleczne są zabronione po odsadzeniu. Jako uzupełnienie diety zwierząt występujących na wolności można stosować zielonkę i zboża na bazie kukurydzy, jęczmienia, pszenicy, otrębów mącznych. Inne dozwolone pokarmy to maślanka, białkowe rośliny strączkowe (bób, bobik, groch) burak pastewny, topinambur, dynia, jabłko, kasztany, żołądzie i inne produkty lokalne, warzywa, rośliny strączkowe lub zboża. Prosięta nie mogą być odsadzone przed 40. dniem życia. Po drugim tygodniu życia prosiętom należy udostępnić ziarno i paszę.
- W interwencjach weterynaryjnych preferowane powinny być produkty fitoterapeutyczne i homeopatyczne, natomiast antybiotyki lub alopacyjne leki weterynaryjne powinny być stosowane na receptę lekarza weterynarii tylko wtedy, gdy nie ma innych skutecznych środków zaradczych i konieczne jest leczenie, aby uniknąć cierpienia i niedogodności dla zwierząt. Jeżeli mają być stosowane konwencjonalne weterynaryjne produkty lecznicze, konieczne jest jasne określenie: rodzaju produktu (wskazując również i zawarte w nim składniki aktywne) oraz szczegóły diagnozy; dawkowanie; metoda administracji; czas trwania leczenia. Czasy karencji muszą być dwukrotnie wyższe niż wymagane przez prawo. Leczone zwierzęta muszą być wyraźnie zidentyfikowane. Zabronione jest stosowanie substancji przeznaczonych do stymulacji wzrostu lub produkcji (w tym antybiotyków, kokcydiostatyki i stymulatory sztucznego wzrostu), a także stosowanie hormonów lub podobnych substancji przeznaczonych do kontrolowania reprodukcji (np. w celu wywołania lub synchronizacji rui) lub do innych celów. Dozwolone są tylko szczepienia dozwolone przez prawo.
- Zakazane są okaleczenia zwierząt i inne podobne operacje, z wyjątkiem kastracji. Kastracja samców musi odbyć się w ciągu 6 tygodni życia i być przeprowadzona przez eksperta zgodnie z przepisami prawa o dobrostanie zwierząt.
- Świnie w przypadku ras nierodzimych muszą być poddane ubojowi po osiągnięciu co najmniej 14 miesięcy życia i żywej wadze około 220 kg. W przypadku świni rasy należy dokonać uboju po osiągnięciu co najmniej 24 miesięcy życia i żywej wadze 220 kg.
- Dozwolona jest jednak sprzedaż porchetty od prosiąt o różnej wadze.
- Ubój musi odbywać się na obszarze produkcyjnym, w rzeźniach publicznych lub w pomieszczeniach prywatnych zatwierdzonych przez organ ds. zdrowia publicznego i specjalnie przygotowanych, pod nadzorem lekarza weterynarii oraz w dniach przeznaczonych na ubój. Aby uniknąć pojawienia się u zwierzęcia zjawisk stresowych, należy zwrócić szczególną uwagę na transport i parkowanie przed ubojem, unikając stosowania krwawych środków do załadunku i rozładunku pojazdów oraz promiskuityzmu, zarówno podczas podróży, jak i na terenie parku, unikać mieszania się zwierząt z różnych gospodarstw.
- Należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących identyfikowalności zwierząt i identyfikowalności mięsa.

MIĘSO OWCZE / KOZIE

- Hodowane zwierzęta muszą być zarejestrowane w księdze hodowlanej rasy lub w rejestrze (jeśli istnieje), zdeponowanym w referencyjnym związku hodowców, który przeprowadza



kontrole funkcjonalne. Każde zwierzę musi być rozpoznawalne dzięki progresywnej numeracji umieszczonej na uchu.

- Hodowla zwierząt musi być typu dzikiego i półdzikiego i musi uwzględniać dobrostan zwierząt, musi spełniać minimalne warunki higieniczne wewnątrz pomieszczeń gospodarskich. Stałe pomieszczenie może być przyznane - w określonych okresach roku - jeśli jest to odpowiednio uzasadnione. Konstrukcje i schronienia muszą być odpowiednio zwymiarowane, a podłoga w pomieszczeniach musi być solidna (wióry, słoma lub inny materiał na ściółkę) i nieosłonięta. Środowiskowe czynniki mikroklimatyczne (temperatura, wilgotność, oświetlenie, prędkość powietrza, zapylenie, szkodliwe gazy) muszą być kontrolowane. W każdym razie należy zawsze szanować cechy hodowlane każdej rasy.
- Obciążenie zwierząt na hektar nie może przekraczać 13 zwierząt na hektar
- Dieta musi być oparta na naturalnej żywności i nie może zawierać mocznika, kiszonki, mąki pochodzenia zwierzęcego (mąka mięsna i rybna oraz mleczna), prostych produktów spożywczych i/lub ich związków wytworzonych również częściowo w jakimkolwiek stopniu z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, odpadów z przetwórstwa przemysłowego, a także produktów zabronionych przez prawo. Jako uzupełnienie diety zwierząt wypasanych można stosować siano łąkowe stabilne (minimum 20% racji uzupełniającej) oraz koncentraty na bazie kukurydzy, jęczmienia, bobu, bobiku, grochu białkowego, pszenżyta, otrębów i kiełków pszenicy. Kozłęta i jagnięta nie mogą być odstawiane od matki przed 45. dniem życia.
- W interwencjach weterynaryjnych preferowane powinny być produkty fitoterapeutyczne i homeopatyczne, natomiast antybiotyki lub alopacyjne leki weterynaryjne powinny być stosowane na receptę lekarza weterynarii tylko wtedy, gdy nie ma innych skutecznych środków zaradczych i konieczne jest leczenie, aby uniknąć cierpienia i niedogodności dla zwierząt. W przypadku stosowania konwencjonalnych leków weterynaryjnych konieczne jest uzyskanie i archiwizacja recepty weterynaryjnej z wyraźnym wskazaniem rodzaju produktu (składniki aktywne i nazwa handlowa), diagnozą, dawkowaniem, metodą administracji, czasem trwania leczenia nie krótszym niż określony w ustawie. Leczone zwierzęta muszą być wyraźnie zidentyfikowane. Czasy karencji muszą być podwojone w stosunku do minimum wymaganego przez prawo. Zabronione jest stosowanie substancji przeznaczonych do stymulacji wzrostu lub produkcji (w tym antybiotyków, kokcydiostatyków i sztucznych stymulatorów wzrostu), a także stosowanie hormonów lub podobnych substancji przeznaczonych do kontrolowania reprodukcji (np. w celu wywołania lub synchronizacji rui) lub do innych celów. Dozwolone są tylko szczepienia dozwolone przez prawo.
- Zakazane są okaleczenia zwierząt i inne podobne operacje, z wyjątkiem kastracji. Strzyżenie musi odbywać się w sprzyjających momentach klimatycznych.
- Ubój musi nastąpić co najmniej po 60-70 dniach życia jagniąt i kozłąt na mięso. Zabroniony jest ubój jagniąt jeszcze nieodsadzonych od matki.
- Ubój musi odbywać się na obszarze produkcyjnym, w rzeźniach publicznych lub w pomieszczeniach prywatnych zatwierdzonych przez organ ds. zdrowia publicznego i specjalnie przygotowanych, pod nadzorem lekarza weterynarii oraz w dniach przeznaczonych na ubój. Aby uniknąć pojawienia się u zwierzęcia zjawisk stresowych, należy zwrócić szczególną uwagę na transport i parkowanie przed ubojem, unikanie stosowania krwawych środków do załadunku i rozładunku pojazdów, mieszania zarówno podczas podróży, jak i na terenie ubojni, zwierząt z różnych gospodarstw.



- Należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących identyfikowalności zwierząt i identyfikowalności mięsa. Rolnicy muszą być świadomi wszystkich przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt.
- Przyjęcie dobrowolnych systemów identyfikowalności jest obowiązkowe, co obejmuje zgłaszanie na etykiecie:
 - Kod identyfikacyjny (kolczyk)
 - Kraj urodzenia
 - Kraj hodowli (tucz)
 - Rasa
 - Kategoria
 - Płeć
 - Wiek w miesiącach
 - Miesiące tuczu
 - Nazwa i kod gospodarstwa rolnego
 - Gmina hodowli
 - Data uboju
 - Kraj uboju
 - Pieczęć rzeźni
 - Kraj podziału
 - Stempel skrawający

MIĘSO DROBIOWE

- Pozyskiwanie zwierząt musi odbywać się wyłącznie od firm, które posiadają akredytowane i kontrolowane jednostki hodowlane.
- Hodowla zwierząt musi odbywać się na zewnątrz, w środowisku naturalnym i półdzikim, co minimalizuje pobyt w pomieszczeniach i sprzyja wszelkim praktykom, które chronią dobro hodowanych zwierząt. Zwierzęta muszą być hodowane na łądzie. Hodowla w klatkach jest zabroniona, woda pitna musi być dostępna o każdej porze dnia. Poidła i poidelka muszą być odpowiedniej liczby i wielkości. Należy zapewnić zwierzętom co najmniej 8 godzin nieprzerwanej ciemności. Pomieszczenia, w których się znajdują, muszą obejmować zadaszony obszar (kurnik) i obszar na zewnątrz (obudowa zewnętrzna). Podłogi pomieszczeń zamkniętych muszą być pełne i przykryte ściółką (wióry, słoma lub inny materiał ściółkowy). Miejsca schronienia muszą być dobrze izolowane i odpowiednio wentylowane: praktyki, które oprócz korzyści związanych z oszczędnością energii, zapobiegają tworzeniu się kondensacji, a w konsekwencji nawilżeniu ściółki. W pomieszczeniach należy przestrzegać przynajmniej 20-dniowego okresu odpoczynku (puste pomieszczenie) między jednym cyklem produkcyjnym a następnym. Czasy odpoczynku wydłużają się w przypadku obszarów zewnętrznych o co najmniej 40 dni.
- Maksymalne dopuszczalne gęstości w miejscach noclegu zwierząt nie mogą przekraczać 30 kg na metr kwadratowy. Należy również zagwarantować dostępność grzędy odpowiednich dla drobiu i wielkości hodowanych ptaków.
- Dieta musi być oparta na naturalnych pokarmach i nie może zawierać mocznika, kisonki, mąki pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby i mleko), prostych pokarmów i/lub związków również częściowo wyprodukowanych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, wszelkiego rodzaju dodatków, odpadów z przetwórstwa przemysłowego, a także produktów zabronionych przez prawo. Faza tuczu, po 35 dniu życia, musi zawierać znaczną część zbóż, tak



aby racja składała się w co najmniej 90% ze zbóż i roślin strączkowych i/lub ich produktów ubocznych. Konieczne jest, aby zwierzęta miały dostęp do wypasu, o ile to możliwe (w sezonie) i/lub otrzymywały świeże zielone warzywa.

- Zdrowie zwierząt gwarantują dobre warunki higieniczne w gospodarstwie, ruch oraz techniki mające na celu wzmocnienie ochrony organicznej zwierzęcia. Profilaktyka szczepionkowa prowadzona jest, w zależności od stopnia potrzeby, przeciwko głównym chorobom zakaźnym. Nie prowadzi się zabiegów profilaktycznych i/lub systematycznej profilaktyki farmakologicznej, w szczególności unika się kokcydiostatyki i/lub antykokcydów. W interwencjach weterynaryjnych preferowane są produkty fitoterapeutyczne i homeopatyczne, natomiast antybiotyki lub alopacyjne leki weterynaryjne są stosowane na receptę weterynarza, tylko jeśli nie ma innych skutecznych środków i jeśli leczenie jest niezbędne, aby uniknąć cierpienia i niedogodności dla zwierząt. Te ostatnie, gdy są leczone, muszą być możliwe do zidentyfikowania, indywidualnie lub w grupach, i nie mogą być ubite przed upływem okresu karencji co najmniej dwukrotnie dłuższego niż wymagany przez prawo. Zabronione jest stosowanie substancji hormonalnych jako stymulatorów wzrostu.
- Zabronione jest okaleczanie zwierząt (np. przycinanie dziobów) i inne podobne czynności, z wyjątkiem kastracji. Kastracja drobiu pozwala na zachowanie jakości produktu i tradycyjnych praktyk produkcyjnych. Kastracja jest nierozzerwalnie typowa chirurgiczna (tradycyjna), musi być wykonywana przez ekspertów i z poszanowaniem przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt. Inną dopuszczalną praktyką jest usuwanie koralu u wykastrowanych zwierząt przeprowadzane dopiero po 40 dniach od kastracji.
- W fazie prowadzącej do uboju oraz w czasie samego uboju zwierzęta należy traktować w sposób minimalizujący stres. Transport zwierząt musi odbywać się w taki sposób, aby jak najmniej je męczyć, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi lub wspólnotowymi. Operacje załadunku i rozładunku muszą być przeprowadzane z ostrożnością. Zabronione jest stosowanie alopacyjnych środków uspokajających przed i podczas transportu. Od zakończenia operacji załadunku do rozpoczęcia uboju nie powinno upłynąć więcej niż 12 godzin.
- Do uboju należy wykorzystać zwierzęta, które osiągnęły co najmniej 120 dni życia, z wyjątkiem kapłonów, które muszą mieć 140 dni życia.
- Ubój musi odbywać się w gospodarstwie lub w zewnętrznych rzeźniach znajdujących się w niewielkiej odległości – nie więcej niż 50 km od farmy, wszystkie muszą być zatwierdzone przez władze zdrowia publicznego. Na etapie transportu zwierzęta muszą być chronione przed niekorzystnymi warunkami klimatycznymi, aby uniknąć źródeł stresu i śmiertelności. Każda przesyłka zwierząt wprowadzanych do rzeźni musi: należy dołączyć świadectwo zdrowia wydane przez właściwe publiczne służby weterynaryjne oraz świadectwo eskorty przygotowane przez kierownika gospodarstwa. Rzeźnia musi zagwarantować identyfikowalność przedmiotowych artykułów na każdym etapie przetwarzania. W tym celu należy sporządzić i podpisać protokół roboczy, ilustrujący metody uboju, przygotowania i przechowywania mięsa.
- Należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących identyfikowalności zwierząt i identyfikowalności mięsa. Rolnicy muszą być świadomi wszystkich przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt.



MIĘSO Z KRÓLIKÓW

- Hodowane zwierzęta muszą być zarejestrowane w odpowiednim rejestrze, jeśli taki istnieje i w każdym przypadku muszą to być zwierzęta czystorasowe. Skrzyżowania pierwszej generacji nie będą mogły ponownie wejść do produkcji Prezydium.
- Hodowla zwierząt musi faworyzować wszystkie te praktyki, które chronią dobrostan zwierząt gospodarskich. Pomieszczenia hodowlane i/lub sprzęt muszą mieć odpowiednią powierzchnię do potrzeb zwierząt, a także muszą zapewniać odpowiednią wentylację i jasność pomieszczeń. Zwierzęta muszą być hodowane na ziemi lub w klatkach zapewniających przestrzeń minimum dla samic i dla osobników do tuczu. Od fazy wzrostu do osiągnięcia dojrzałości płciowej przewiduje się rozmnażanie we wspólnych koszach/gabionach. Po osiągnięciu dojrzałości płciowej zwierzęta mogą być hodowane w pojedynczych klatkach, których powierzchnia jest trzy razy większa niż w klatkach dostępnych na rynku. Woda pitna musi być dostępna o każdej porze dnia. Należy zapewnić zwierzętom co najmniej 8 godzin nieprzerwanej ciemności. Młodych osobników nie należy odstawiać od piersi przed upływem 35 dnia życia.
- Dieta musi być oparta na naturalnych pokarmach i nie może zawierać mocznika, kiszonki, mąki pochodzenia zwierzęcego (z mięsa, ryb i mleka), prostych pokarmów i/lub ich związków również częściowo wyprodukowanych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, wszelkiego rodzaju dodatków, odpadów z przetwórstwa przemysłowego, a także produktów zabronionych przez prawo. Faza tuczu, po 35 dniu życia, musi zawierać zboża i rośliny strączkowe podawane w certyfikowanej ekologicznej paszy granulowanej do których hodowca może dodać proste pokarmy, takie jak dobrej jakości siano, jęczmień, len itp. Obowiązkowe jest udostępnienie hodowanym zwierzętom pasz, jak również: słomy, bel trawy lub włókien (drewno) w celu zaspokojenia potrzeby zwierząt do gryzienia.
- Zdrowie zwierząt gwarantują dobre warunki higieniczne w gospodarstwie, ruch oraz techniki mające na celu wzmocnienie ochrony organicznej zwierzęcia. Profilaktyka szczepionkowa prowadzona jest, w zależności od stopnia potrzeby, przeciwko głównym chorobom zakaźnym. Nie prowadzi się zabiegów profilaktycznych i/lub systematycznej profilaktyki farmakologicznej, w szczególności unika się kokcydiostatyki i/lub środków przeciw kokcydiozie. W interwencjach weterynaryjnych preferowane są produkty fitoterapeutyczne i homeopatyczne, natomiast antybiotyki lub alopacyjne leki weterynaryjne są stosowane na receptę weterynarza, tylko jeśli nie ma innych skutecznych środków i jeśli leczenie jest niezbędne, aby uniknąć cierpienia i niedogodności dla zwierząt. Stosowanie leków weterynaryjnych jest odnotowywane przez lekarza weterynarii na odpowiednich kartach i zgłaszane organowi nadzoru przed wprowadzeniem zwierząt do obrotu. Te ostatnie, gdy są leczone, muszą być możliwe do zidentyfikowania, indywidualnie lub w grupach, i nie mogą być ubite przed okresem karencji co najmniej dwukrotnie dłuższym niż wymagany prawem. Zabronione jest stosowanie substancji hormonalnych.
- Zakazane są okaleczenia zwierząt i inne podobne operacje, z wyjątkiem kastracji.
- W fazie prowadzącej do uboju oraz w czasie samego uboju zwierzęta należy traktować w sposób minimalizujący stres. Transport zwierząt musi odbywać się w taki sposób, aby jak najmniej je męczyć, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi lub wspólnotowymi. Operacje załadunku i rozładunku muszą być przeprowadzane z ostrożnością. Zabronione jest stosowanie alopacyjnych środków uspokajających przed i podczas transportu. Od zakończenia operacji załadunku do rozpoczęcia uboju nie powinno upłynąć więcej niż 12 godzin.
- Do uboju należy wykorzystać zwierzęta, które osiągnęły co najmniej 100 dni życia.



- Ubój musi odbywać się w gospodarstwie lub w zewnętrznych rzeźniach znajdujących się w odległości nie większej niż 50 km od hodowli składającej wniosek, wszystkie muszą być zatwierdzone przez publiczne władze sanitarne. Każdej przesyłce zwierząt wprowadzanych do rzeźni musi towarzyszyć świadectwo zdrowia wydane przez właściwe publiczne służby weterynaryjne oraz świadectwo eskorty przygotowane przez kierownika gospodarstwa. Rzeźnia musi zagwarantować identyfikowalność przedmiotowych artykułów na każdym etapie przetwarzania. W tym celu należy sporządzić i podpisać protokół roboczy, który ilustruje metody uboju, przygotowania i przechowywania mięsa.
- Należy przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów dotyczących identyfikowalności zwierząt i identyfikowalności mięsa. Rolnicy muszą być świadomi wszystkich przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt.



