Fundación Slow Food para la Biodiversidad ONLUS

Slow Food®

Mercados de la Tierra®

PROTOCOLO DE LOS PRODUCTOS DE LOS MERCADOS DE LA TIERRA®

Está taxativamente prohibida la utilización de ogm en cada una de las fases de la producción y en la alimentación de los animales.

VINAGRE

• Puede venderse el vinagre producido con el vino que haya seguido las normas descritas en la sección del vino en lo referente a la vinificación y al origen, o producido con fruta obtenida de acuerdo con los criterios de la sección vegetales frescos.

• La activación del proceso de acetificación debe producirse con vinagre que tenga las características indicadas en el caso de vinagre de vino.

• La microfiltración no esta permitida.

• Sustancias aromatizantes están admitidas si producidas de acuerdo con los requisitos de las secciones ya descritas.

• Está prohibido el uso de antioxidantes. Está consentido el uso de anhídrido sulfuroso, con la obligación de indicarlo en la etiqueta, siendo la cantidad máxima de 40 mg/l.

CERVEZAS

• Puede venderse cerveza embotellada, cruda, intacta y sin ningún tipo de conservante adjunto.

• No se permite la pasterización, ni tampoco la microfiltración (inferior a

medio micrón).

• Es importante dar indicaciones relativas a: temperatura de servicio/consumo y el tipo de vaso aconsejado, referencia de estilo y combinaciones, origen de la materia prima.

• Hay que fomentar en la producción el utilizo de malta y lúpulo locales, además de otros ingredientes del territorio (otros cereales, frutas y hierbas).

CARNES

• Pueden venderse las carnes de animales nacidos y crecidos en la propia hacienda.

• La raza criada tiene que ser autóctona o criada localmente durante un periodo de al menos 50 años.

• La crianza de los animales debe respetar su bienestar:

- el personal que los cuida debe estar preparado y ser un número suficiente, y evitar cualquier tratamiento brutal;

- la estabulación tiene que ser libre, en establos o en pastoreo, o cerrada pero con espacio suficiente en cada posta y con acceso al pastoreo;

- deben ser respetados lo más posible los comportamientos naturales de la especie criada, incluyendo la socialización entre los animales y los periodos naturales de reproducción;

- los comederos y el agua tienen que ser fácilmente accesibles;

- las zonas de reposo tienen que estar limpias, ser confortables, ventiladas, dotadas de iluminación natural.

• Con referencia a la alimentación, están prohibidos los ensilados, y en la fase de engorde vitaminas, integradores, a menos que no hayan sido

recetados por un veterinario como terapia.

• Constituye título de preferencia la venta de carnes obtenidas de animales: criados en estado bravo o semi-bravo, alimentados con materias primas de propia producción o locales.

• En las intervenciones terapéuticas se debe dar preferencia a los productos fitoterapéuticos y homeopáticos, mientras que los antibióticos o los medicinales veterinarios alopáticos tienen que utilizarse, con receta del veterinario, exclusivamente si no existen otros remedios eficaces o en caso que el tratamiento sea esencial para evitar sufrimiento y malestar a los animales. Los tiempos de suspensión de los fármacos alopáticos tienen que ser duplicados con respecto a los indicados por la ley.

• En cuanto a las carnes avícolas, son destinados a la matanza los animales que han alcanzado al menos los 120 días de vida.

• La matanza de corderos y cabritos de carne debe realizarse al menos después de los 60-70 días de vida.

CAFÉ

• Sólo se les permite la participación a los tostadores en los Mercados de la Tierra®.

• Es posible vender café tostado en granos o molido; confeccionado (también en bolsos filtros) o a granel. También es posible suministrar el café, siempre y cuando lo lleve a cabo un tostador.

• La materia prima (café verde) debe ser de una comunidad del alimento de la red de Terra Madre o un Baluarte Slow Food.

• La materia prima utilizada debe ser completamente rastreable y debe estar

claramente indicado el productor o la cooperativa productora.

• Todo el café vendido y suministrado en los Mercados de la Tierra® debe ser aprobado por un comité de cata nominado por Slow Food.

• El uso de embalaje sostenible es obligatorio para el café vendido a granel, mientras que seria preferible para el café vendido preconfeccionado.

CHOCOLATE

• Solo se les permite la participación a los productores de chocolate: se entienden para productores los que hacen directamente en su empresa por lo menos la mezcla de los bultos de cacao.

• Es posible vender chocolate negro, de leche o blanco con adición de otros ingredientes; crema de cacao, cacao en polvo; esta permitida la suministración de chocolate en taza. Se permite la venta de chocolate aromatizado siempre y cuando se especifique el origen de los ingredientes agregados.

• Es aconsejable que cada productor reporte indicaciones especificas sobre el origen y la variedad del cacao utilizado.

• Todos los ingredientes deben ser completamente rastreables.

• No esta permitido el uso de aromas sintéticos.

• En el chocolate duro no esta permitido el utilizo grasas diferentes a la manteca de cacao, sin importar si esta permitido por ley.

• Se permite utilizar la lecitina de soja siempre y cuando sea certificada no OGM.

• En el chocolate de leche, no se permite el uso de sustitutos de la grasa de

la leche.

• En las cremas, esta permitido el uso de aceites vegetales naturales, no ajustados, producidos bajo la prescripción requerida por la normativa del orgánico. No esta permitido el uso de aceite de palma.

• En cuanto los bombones, todos los rellenos deben respetar las normas indicadas en el reglamento de los Mercados de la Tierra® para los dulces y productos de horno.

Títulos de Preferencia

- El mayor número de etapas de fabricación realizadas en lugar de cultivo del cacao.

- La producción a partir de las fases de la cadena productiva previos a la mezcla. - Los certificados en la producción: orgánica, Rainforest Alliance, UTZ, Fair Trade. - Productos derivados de Cacao Baluarte Slow Food.

- En ausencia de la certificación, pruebas documentales de que:

1. Los granos de cacao usados en la producción provengan de cultivaciones a bajo impacto ambiental y ecológico.

2. El precio mínimo pagado a los productores de la materia prima será establecido por el Comercio Justo.

3. En el cultivo y proceso del cacao son respetadas las culturas indígenas y derechos de los trabajadores y no hay discriminación o explotación.

4. En la extracción de la manteca de cacao no esta permitido el uso de solventes. 5. Se permite solo el uso de azúcar de cana.

Fundación Slow Food para la Biodiversidad ONLUS

Slow Food®

Mercados de la Tierra®

CONSERVAS VEGETALES

• Los vegetales utilizados para la transformación tienen que responder a los criterios fijados por la autocertificación de la horticultura.

• Los otros ingredientes utilizados deben tener procedencia local o al máximo regional, exceptuando el azúcar, la sal y las especias.

• Está prohibida la utilización de ingredientes deshidratados y liofilizados y de aromas sintéticos.

• Está prohibida la utilización de cualquier tipo de conservantes, edulcorantes, aditivos, espesantes, gelatinizantes, emulsionantes, estabilizantes, y colorantes. En caso que no sea posible seguir tales indicaciones está tolerado el uso de aditivos naturales.

DESTILADOS Y ALCOHOLADOS

• Solo se puede vender productos alcoholatos con ingredientes locales y de acuerdo a las recetas tradicionales.

LECHE

• La leche tiene que responder a los criterios fijados de la autocertificación de la leche utilizada para los productos de caserío.

• La venta puede realizarse sólo si la leche respeta las normas sanitarias regionales.

MIEL

• Puede venderse sólo miel de producción propia.

• La zona de producción tiene que distar al menos 3 km de lugares degradados, con contaminación ambiental o que comprometan las características químico-físicas, sensoriales de la miel.

• Con referencia a las mieles de néctar, es necesario indicar la o las especies vegetales y la zona de producción. Para la miel de melada de metcalfa se requiere también la indicación de la especie entomológica.

• Pueden ser utilizados sólo colmenas racionales (de panal móvil) de desarrollo vertical, de conducción permanente o nómada. La cosecha proviene de panales de colmena privados de nidada o polen.

• Los únicos métodos de alejamiento de las abejas de la colmena son del tipo apiscampo o ventilador. Está prohibido el uso de sustancias repelentes, humo incluido.

• Los locales para la desmelación y la elaboración de la miel tienen que tener una humedad inferior al 60%.

• La extracción de la miel de los panales tiene que realizarse en el menor tiempo posible, por medio de desmeladores centrífugos manuales o automáticos y sólo cuando la miel está madura. La purificación debe realizarse mediante decantación y/o filtración. Eventuales operaciones de mezcla, cristalización deben realizarse a temperaturas inferiores a los 40°C durante un tiempo máximo de 72 horas.

• Está prohibida la pasteurización; además el producto no puede ser recalentado a más de 40°.

• Está prohibida cualquier alteración de la miel de producción propia, en particular:

- nutrir con cualquier tipo de sustancia las abejas durante la cosecha;

- añadir miel de procedencia extraña al proprio producto.

• Se pueden vender también otros productos de la colmena exceptuando las reglas válidas para la miel.

ACEITE DE OLIVA

• Puede venderse sólo aceite extravirgen obtenido de olivas de propiedad del vendedor y transformado en sus haciendas o en un molino de aceitunas local.

• La zona de cultivo de las olivas tiene que ser local, con la accesión dada a este término por las normativas del Mercado de la Tierra®.

• La variedad del olivo del cual se obtiene el aceite tiene que ser autóctona de la zona de procedencia del productor.

• Los terrenos que hospedan los olivares tienen que ser conducidos en manera tal de causar el menor impacto posible sobre el ambiente, utilizando eventualmente sólo las sustancias químicas de síntesis estrechamente necesarias con relación a la andadura de cada cosecha productiva.

• La recolección de las olivas tiene que ser realizada directamente del árbol, a mano o con la ayuda de medios mecánicos.No se admite la recolección por tierra, el uso de redes permanentes, el empleo de productos cascolantes.

• Las olivas recogidas pueden ser estocadas y transportadas únicamente en cajas de plástico con fisuras. Pueden ser estocadas en ambientes secos, frescos y ventilados por un tiempo no superior a las 36 horas, pero preferiblemente en 24, de manera de consentir de todos modos su elaboración al día siguiente de la cosecha.

• La extracción del zumo debe realizarse con piedra o con molederas.

• Puede venderse sólo aceite de oliva extravirgen sin defectos como hongos, moho, rancio.

• En caso de venta del producto confeccionado serán reportados en la etiqueta el cultivo, la fecha de producción y la caducidad.

Declaraciones integrativas:

- superficie cultivada en hectáreas

- número de plantas

- cantidad anual de aceite producido.

PAN

• Pueden venderse formas de pan tradicional de la zona de referencia del Mercado de la Tierra®, producidas con una o más variedades de trigo y/o otros cereales típicos o tradicionalmente utilizados en la zona de producción. A falta de producciones locales pueden utilizarse cereales cuya procedencia sea lo más cercana posible a la zona de referencia del Mercado de la Tierra® y de todas maneras con el límite máximo de una región confinante. Cada fase de la producción tiene que realizarse al interno del territorio de procedencia.

• Todos los cereales utilizados tienen que pertenecer a variedades cultivadas en la zona de producción desde hace por lo menos 50 años.

• Si el pan se produce con harina integral, dicha pulverización además de responder a los requisitos arriba citados debe provenir del grano íntegro del cereal de procedencia y no de harina blanca con la añadidura de crusca.

• El cultivo de la materia prima debe realizarse utilizando semillas certificadas; tratamientos fertilizantes y fitosanitarios deben seguir los modos, los tiempos y las cantidades indicadas por la normativa en materia de

agricultura biológica o integrada.

• Todos los panes tienen que provenir de levaduras de reporte o empastes indirectos. Eventualmente la fermentación se podrá obtener con la levadura madre obtenida con el método de la BIGA (levadura), es decir un porcentaje de levadura de cerveza utilizada como starter para la acidificación de la masa no superior al 3%.

• Está prohibida la utilización de mejoradores y coadyuvantes para la panificación, aditivos, estabilizadores, conservantes, exaltadores de los sabores, harinas maltadas y extractos de malta, coadyuvantes enzimáticos, lecitina y emulsionantes, colorantes, abrillantadores, ceras, aromas artificiales y cualquier aroma que aunque se defina natural no derive del producto natural del cual se quiere reproducir el aroma.

• La sal tiene que ser marina de procedencia nacional.

• Está prohibida la reelaboración de masas crudas congeladas o parcialmente cocidas o de cualquier semiproducción industrial como mix para panificaciòn; de todos modos los panes no tendrán que ser producidos con las tecnologías del frío (paro de la fermentación, congelación).

• Constituyen título de preferencia en la admisión del Mercado de la Tierra® el uso de harinas molidas con velocidad moderada y con métodos tradicionales el uso de hornos a leña.

PRODUCTOS DE CASERÍO

• Pueden venderse sólo productos obtenidos de la leche de animales pertenecientes al vendedor y transformados en sus haciendas.

• La producción tiene que estar legada al uso de la leche bovina, ovina, caprina o mixta (ovina y caprina).

• La crianza de los animales tiene que respetar su bienestar, como se define para las condiciones de producción de las carnes.

• En la alimentación de los animales están prohibidos los ensilados y en la fase de engorde vitaminas, integradores y tamponantes, a no ser que los haya recetado un veterinario como terapia.

• En las intervenciones terapéuticas debe darse preferencia a los productos fitoterapéuticos y homeopáticos, mientras que antibióticos o medicinales alopáticos deben utilizarse con receta veterinaria, exclusivamente si no existen otros remedios eficaces y cuando el tratamiento sea esencial para evitar sufrimientos y malestar a los animales. Los tiempos de suspensión para los fármacos alopáticos tienen que ser duplicados con respecto a los indicados por la ley.

• La producción de queso tiene que realizarse con el uso de leche cruda, filtrada, transformada directamente en los locales haciendales. Están prohibidas tanto la terminación como la pasterización de la leche utilizada.

• El cuajo, cuando utilizado, tiene que ser de procedencia animal o vegetal. El cuajo sintético está prohibido.

• No se admite el uso de ningún conservante, aditivo, colorante y de fermentos lácticos si no los autoproducidos. No se admite ningún tratamiento químico en la corteza (anti-moho, anti-ácaros, parafina), exceptuando los tradicionales (cortezas lavadas o untas con agua y sal, aceite, vinagre, tomate, etc.).Se consienten eventuales capas sólo si son tradicionales para dicha tipología de queso.

• Constituyen título de preferencia en la admisión a los mercados:

- el uso de leche proveniente del ordeño de razas autóctonas;

- el uso preferente en la alimentación del pastoreo (diario/estacional) y/o del heno local;

- la maduración en locales naturales o no termocondicionados en los cuales la temperatura y la humedad sean constantes.

PRODUCTOS DE HORNO Y DULCES

• Los productos de horno tienen que ser de origen local; cuando no sea posible encontrarlos en la zona histórica deben provenir del territorio regional o de una región limítrofe (exceptuando los ingredientes que necesariamente e históricamente provienen del extranjero: ejemplo vainilla, cacao o café).

• Está prohibido el uso de mejoradores y coadyuvantes para panificación, aditivos, estabilizantes, conservantes, exaltatores de los sabores, harinas maltadas y estractos de malto, coadyuvantes enzimáticos, lecitinas y emulsionantes, colorantes, abrillantadores, ceras, aromas artificiales y cualquier aroma que aunque siendo natural no derive del producto natural del cual se quiere reproducir el aroma. Está prohibido utilizar huevos liofilizados o congelados.

• No se consiente el uso de ningún semifabricado industrial como mix para pastelería.

• No se consiente el uso de margarinas y de grasas hidrogenadas.

• No se consiente el uso de aceites obtenidos mediante la utilización de solventes y de grasas refinadas o emulsionantes; se consiente el uso de grasa pura, sin ninguna manipulación química.

• Las materias primas usadas tienen que ser de alta cualidad y obtenidas con los más tradicionales métodos, si posible y útil para el resultado final.

• En caso de dulces de “hilera tradicional campesina” que necesitan una fase de fermentación es necesario el uso de levadura madre o natural, obtenida de la masa ácida conservada por el mismo artesano (obtenida de harina, agua y activación eventual con leches ácidas o fruta) y periódicamente

"refrescado".

• Las modalidades de transformación tienen que definirse para cada tamaño y tipología del dulce típico, en particular hay que indicar los ingredientes y las proveniencias de los caracterizantes.

• El producto terminado tiene que ser conservado naturalmente, sin la utilización de medios químicos.

• Constituyen título de preferencia en al admisión del Mercado de la Tierra®:

- la utilización de materias primas obtenidas con métodos tradicionales (por ejemplo: harinas molidas con piedra);

- la utilización de materias primas originales y no semi-elaboradas preparadas por otros transformadores externos a la hacienda;

- la utización de sólo levaduras naturales;

- la utilización de mermeladas y confituras autoproducidas o procedentes de productores artesanales de la zona;

- la utilización de gelatinas naturales.

PRODUCTOS ÍCTICOS

• Pueden venderse productos ícticos, frescos o transformados, históricamente difundidos en las zonas de pesca y tradicionalmente consumidos por la población local

• Los animales tienen que ser pescados:

- según tipologías de pesca tradicionalmente en uso localmente para las especies en cuestión;

- según tipologías de pesca altamente selectivas, reduciendo al mínimo la posibilidad de capturas accesorias;

- en la estación de pesca, que debe seguir los ciclos de desarrollo, evitando arriesgar la supervivencia en las zonas interesadas.

• En el caso de acuicultura:

- la especie criada debe ser una variedad autóctona y típica, que asume características físicas y sensoriales particulares al interno de la zona y que para su manutención y aumento deben recurrir necesariamente a la práctica de la crianza;

- tendrán que ser utilizados como integración alimentaria alimentos que no contengan absolutamente: harinas animales no procedentes de especies ícticas, alimentos vegetales que contengan organismos genéticamente modificados, restos de elaboraciones industriales;

- para la crianza íctica hay que excluir aguas que, al analizarlas, muestren presencia elevada de sulfuros o sulfatos, óxidos varios de fósforo y azoto, sales de magnesio y hierro, cloruros, etc. O contaminadas por pesticidas y metales pesantes;

- eventuales tratamientos sanitarios en el interior del criadero tendrán que ser utilizados únicamente en caso de riesgo grave para la entera población íctica presente y para la salud humana.

• El intervalo de tiempo entre la captura y la elaboración del pescado no tiene que ser superior a 6 horas.

• La conservación del pescado debe realizarse de acuerdo con metodologías históricamente y tradicionalmente en uso en la zona. No se admite para la transformación el uso de ningún tipo de conservantes, aditivos y colorantes.

EMBUTIDOS

• Pueden venderse embutidos obtenidos de animales criados localmente o, no siendo en cantidad suficiente, de las zonas limítrofes, situadas al interno del territorio regional.

• Todos los embutidos tienen que ser producción del vendedor, y cada una de las fases de la producción tiene que realizarse al interior del territorio de referencia del Mercado de la Tierra®.

• Constituye título de preferencia la venta de productos con estas características:

- obtenidos de razas autóctonas - obtenidos de animales criados en el propio territorio de referencia del Mercado de la Tierra®;

- obtenidos de criaderos en estado bravo o semi-bravo;

- obtenidos de animales alimentados con materias primas de producción propia o local - madurados de modo natural.

• La crianza de los animales debe respetar su bienestar, como se define para las condiciones de producción de la carne.

• En las intervenciones terapeúticas se debe preferir los productos fitoterapeúticos y homeopáticos, mientras que antibióticos o medicinales veterinarios alopáticos deben ser utilizados, con receta del veterinario, exclusivamente si no existen otros remedios eficaces y cuando el tratamiento sea esencial para evitar sufrimientos y molestias a los animales. Los tiempos de suspensión para los fármacos alopáticos deben duplicarse con respecto a los indicados por la ley.

• La matanza de los suinos debe realizarse después de los 12 meses de vida.

• Los ingredientes utilizados para el curtido de las carnes deben ser todos

naturales y procedentes de la zona de producción del embutido (excepto las especias y la sal). Los únicos conservantes admitidos son E250-Nitrito de sodio y E252Nitrato de potasio, utilizados con la añadidura de ácido cítrico.

• Están prohibidos *starter*, azúcares, suero de leche o caseinados, exaltatores del gusto.

• La maduración tiene que ser natural, se tolera una primera maduración en celda.

• Tiene que ser utilizada tripa natural y los mohos obtenidos tienen que ser también naturales. La sal tiene que ser marina y de procedencia nacional.

HUEVOS

• Pueden venderse huevos de animales que respeten las mismas condiciones de las partes referentes a las carnes, con relación a la crianza, el origen, la alimentación, los títulos de preferencia y las intervenciones terapeúticas.

VEGETALES FRESCO

• Pueden venderse especies vegetales y/o variedades vegetales autóctonas o cultivadas tradicionalmente en la zona de producción y de estación.

• El material de reproducción utilizado tiene que ser sano y seleccionado, preferiblemente autoproducido por los productores o por los centros de multiplicación certificados, en grado de garantizar la pertenencia del material a la variedad o al ecotipo en cuestión.

• La cultivación se permiten sólo intervenciones de tipo manual o mecánico, con bajo impacto ambiental y eco-compatibles.

• Para el abono se debe utilizar principalmente estiércol y otros abonos orgánicos y actuar todas las buenas prácticas agronómicas para la conservación de la fertilidad del suelo.

• El control de las adversidades y de las malas hierbas tiene que ser realizado sobretodo con las buenas técnicas agronómicas (medios de tipo físico y mecánico). Los productos utilizados para la defensa deben asegurar un bajo impacto ambiental y deben seguir los modos, los tiempos y las cantidades indicadas por las normas en materia de agricultura biológica o integrada.

• No se admite la suministración de hormonas y otras sustancias estimulantes, de aceleración del crecimiento, de la maduración y de las otras fases fenológicas del ciclo vital de la planta.

• En la fase de la post cosecha se ha prohibido el uso de sustancias de tipo químico, los únicos medios admitidos son los de tipo físico.

• Todos los productos en venta no deben presentar residuos de fitofármacos y residuos fijos.

VINOS

• Pueden venderse vinos embotellados o a granel, pero etiquetados.

• Los vinos deben ser producidos por haciendas locales, siendo la definición de local la dada en las Normativas de los Mercados de la Tierra®.

• Están admitidos en los Mercados de la Tierra® sólo productos que tengan viñedos de propiedad o alquiler.

• Los vinos tienen que obtenerse de viñedos de antigua cultivación, históricamente presentes en el territorio de referencia del Mercado de la

Tierra®.

• Se declara una producción anual no superior a 150 mil botellas.

• Constituye título de preferencia la adopción de prácticas de viñedos ligeras: biológicas, biodinámicas, integradas.

• En la vinificación están admitidas sólo técnicas físicas, mientras que está prohibido el uso de la sulfurosa. Además no están admitidos aditivos y mejorados artificiales, ni fermentos ogm, ni el uso de virutas en el proceso de envejecimiento.