

Progetto “IL MERCATO CHE VORREI”

Regolamento

La partecipazione al progetto è subordinata all’adesione, convinta e motivata, alla carta dei principi e al presente regolamento.

Regolamento generale

1. Il mercato si dota di due strumenti di governo del progetto di alleanza tra produttori e consumatori che si intende realizzare: un’assemblea generale di dibattito e decisionale, che si svolge di norma dopo il mercato mensile e una riunione intermedia con funzione di elaborazione delle decisioni prese, di ricezione di nuove proposte, di facilitazione dell’assemblea successiva e di segreteria. Produttori e artigiani sono tenuti a partecipare attivamente e l’assenza a tre assemblee/riunioni consecutive può essere motivo sufficiente all’esclusione dal mercato stesso.
2. L’assemblea di gestione del mercato è formata dai produttori, artigiani e consumatori che usualmente partecipano. Le decisioni vengono prese con il metodo del consenso e solo in casi estremi a maggioranza qualificata. L’assemblea si dota di strumenti orizzontali di comunicazione interna e di trasparenza, quali una mailing-list condivisa , una rubrica con telefoni e dati personali, un archivio delle autocertificazioni e degli altri documenti. Verrà redatto ogni volta un verbale delle problematiche affrontate e delle decisioni prese, come memoria e ad uso degli assenti. Si costituisce un gruppo segreteria che formula l’o.d.g. e convoca le assemblee successive su indicazione dell’assemblea precedente e organizza la comunicazione tra interno ed esterno.
3. L’accettazione di un produttore/trasformatore/artigiano nel mercato avviene su sua richiesta e previa accettazione della carta dei principi , del regolamento, la compilazione dettagliata della/e scheda/e di autocertificazione e di un eventuale successivo confronto diretto. La decisione sarà presa in assemblea sulla base dei requisiti presentati. Sarà elemento fondamentale di valutazione il rapporto qualità/prezzo dei prodotti e dei manufatti. L’assemblea si riserva, pur sussistendo i requisiti, di non accogliere il proponente per motivi di dimensionamento del mercato e dello spazio utilizzabile o per la necessità di dare priorità alla diversificazione dei prodotti. In tal caso il produttore/artigiano

può essere inserito in una lista di disponibilità a subentrare qualora se ne presentasse la possibilità/necessità. Sarà sempre possibile rimettere in discussione la partecipazione di un produttore/trasformatore/artigiano, sulla base del venir meno di alcuni requisiti.

4. Nell'applicazione del principio di sostegno all'agricoltura e all'economia locale e alla riduzione dell'impatto ambientale, si accolgono produttori/trasformatori o artigiani provenienti dalla regione Lazio o al massimo dai comuni confinanti delle regioni limitrofe, ad esclusione dei produttori di generi di largo consumo non reperibili nella nostra regione, la cui partecipazione sarà posta al vaglio dell'assemblea. Per singoli eventi sarà invece possibile ospitare produttori/trasformatori o artigiani di altre regioni, comunque verificati per conoscenza diretta o nei circuiti a cui lo stesso fa riferimento. Questo per finalità di scambio culturale e politico.
5. Si prediligono produttori/trasformatori/artigiani di piccole/piccolissime dimensioni, mentre non possono entrare a farne parte associazioni costituite di produttori (che potranno farne parte singolarmente), agenzie di intermediazione e distributori. Per dimensioni si intende il giusto rapporto tra dimensione dell'attività (terreni o laboratori) e lavoratori alla pari impiegati nella lavorazione degli stessi. In caso di realtà collettive, per lavoratore alla pari si intende il coproduttore che a parità di ore lavorative concrete e responsabilità con l'eventuale titolare dei terreni/azienda, ne ricavi eguali diritti e reddito (equonomia). Sono ammessi al progetto coloro che non utilizzano lavoro salariato stabile o stagionale, se non in forma ridotta ed economicamente tutelata e per il quale si deve prediligere, tendenzialmente, il coinvolgimento di altri componenti del circuito in modalità di mutuo aiuto e scambio/baratto. Non si accettano realtà produttive con lavoratori salariati subordinati prevalenti, cioè in numero superiore all'equivalente di un quarto delle ore lavorate complessivamente dai conduttori individuali, familiari, o dai membri della cooperativa. Tali ore potranno intendersi distribuite mensilmente o concentrate nelle necessità stagionali. Tali realtà saranno accettate solo nell'ottica, già stabilita nella carta dei principi, di una volontà di superamento del lavoro salariato
6. La pratica condivisa è inizialmente quella dell'autocertificazione, che viene proposta come alternativa alla certificazione biologica convenzionale in cui l'ente di controllo è pagato dal produttore stesso, innescando spesso un rapporto d'affari, che niente ha a che fare con la qualità del cibo, come

normalmente accade per le medie e grandi industrie. Diversamente, l'autocertificazione è un sistema di controllo basato primariamente sulla fiducia, la conoscenza diretta e il controllo dal basso. In tal senso e successivamente all'inizio del rapporto, la pratica a cui tendere sarà quella della certificazione partecipata, in cui saranno coinvolti anche i consumatori. Non sarà però titolo di esclusione il possedere comunque una certificazione ufficiale del biologico, tanto per i prodotti, quanto per le strutture.

7. Il prezzo condiviso rimane un obiettivo ed un requisito fondamentale per essere presenti con i propri prodotti. La condivisione passa attraverso l'esplicazione della modalità di costituzione dei prezzi e l'accettazione degli stessi, prima dall'assemblea che valuterà l'entrata del nuovo produttore nel mercato, poi dal gradimento dei consumatori nel mercato stesso, attraverso strumenti che saranno oggetto di ricerca e sperimentazione (questionari, interviste, ecc.).
8. I produttori/trasformatori/artigiani devono curare direttamente la fase della vendita, salvo motivare ed eccezionalmente delegare, previa comunicazione in lista, altri alla cura del banco di vendita. E' però possibile accogliere esperienze di banchi comuni di produttori affini per tipologia di prodotto e provenienti da località contigue e che si alternino nella gestione del banco e nella partecipazione alle assemblee. Questo per favorire esperienze di cooperazione/collaborazione orizzontali tese a ridurre impatto ambientale e lavorativo e ad incidere positivamente sul contenimento dei prezzi. E' possibile che il GAS realizzi occasionalmente un proprio banco con alcuni prodotti stagionali extraregionali, di cui il mercato è privo, provenienti dagli acquisti presso i propri produttori di riferimento e che saranno messi in vendita senza alcun ricarico sui prezzi, ma per solo spirito di servizio.
9. E' preferibile ovunque sia possibile, una vendita di prodotti sfusi, a peso e volumi e non a confezioni, al fine di ridurre l'impatto ambientale, pur sempre nel rispetto delle norme igieniche. Detta indicazione deve diventare oggetto di ricerca e di studio al fine di rendere comunque fruibile il prodotto e stimolare un ruolo attivo del consumatore nella direzione del riciclo.
10. Tutti i produttori/trasformatori/artigiani sono tenuti a dare continuità alla propria partecipazione al mercato, a collaborare alla sua realizzazione pratica, a preannunciarne l'eventuale assenza ed a giustificarla con motivi oggettivi. L'assenza reiterata avvierà una discussione in assemblea sulla

eventualità/necessità di sostituirlo con uno affine che ha fatto richiesta di adesione.

11. Tutti sono tenuti ad arricchire il proprio banco con materiali descrittivi ed esplicativi delle proprie attività. Sono tenuti altresì ad esporre l'autocertificazione al banco, che sarà il primo mezzo di presentazione e di trasparenza verso i consumatori e di cui si rendono responsabili in prima persona, o la certificazione partecipata, qual'ora effettuata, di cui si rende responsabile l'intera assemblea, nonché i prezzi su ogni singolo prodotto. Per istaurare realmente un rapporto di fiducia, i produttori che entrano a far parte del progetto sono aperti a ricevere visite, presso i luoghi di produzione riportati sulle schede, anche da parte di gruppi o singoli consumatori interessati.
12. Per una corretta igiene nel mercato è necessaria la cura e pulizia delle zone di esposizione. La conservazione e la esposizione dei prodotti alimentari va fatta con particolare attenzione, evitando il sole diretto od eccessivi sbalzi di temperatura per i prodotti che possono alterarsi. I prodotti freschi in genere messi in vendita, devono essere posti a distanza dalle mani del pubblico, rialzati dal suolo ed al riparo dalla polvere e dagli insetti. Nell'area del mercato i cani sono ammessi solo con guinzaglio e museruola e va evitato il loro contatto con gli alimenti. E' necessario il possesso, per almeno una persona, per i banchi alimentari, di un attestato di formazione in materia igienico-sanitaria (HACCP), e la conseguente messa in pratica delle norme relative.
13. Tutti i soggetti di questo progetto si impegnano a mettere in atto tutte le iniziative necessarie a veicolare, all'interno del mercato stesso, la sapienza, e la cultura contadina e artigiana, la diffusione delle battaglie per il diritto alla terra, ai semi, al cibo sano, alla biodiversità, alla sovranità alimentare, al rifiuto degli OGM, ecc., attraverso interventi orali, scritti, video, laboratoriali, ecc.
14. Il mercato si dota di una cassa comune atta ad alimentare le spese di pubblicizzazione dello stesso e a garantire un minimo di rimborso allo spazio sociale. Questa viene alimentata da un contributo di 5€ per ogni banco, cifra che potrà essere minore se il produttore/artigiano non avesse avuto riscontro economico o maggiore in caso di particolare successo nella vendita. Ferma restando l'indicazione dei 5€, la decisione viene rimessa al senso di responsabilità e di correttezza di ognuno e all'autocontrollo collettivo. Tale proventi saranno gestiti da un cassiere nominato dall'assemblea.

15. In ogni mercato viene incaricato un membro dell'assemblea a fungere da verificatore dell'applicazione dei principi e del regolamento. Questi relazionerà, se necessario, all'assemblea generale su eventuali problemi rilevati.

Regolamento produttori

1. Sono privilegiate le forme di produzione agricola individuali, in piccola cooperativa e associate in genere o familiari. Tra queste sono altresì tenute in considerazione quelle che fanno, compatibilmente, un uso ridotto di meccanizzazione agricola o provenienti da territori permanentemente o temporaneamente svantaggiati.
2. Tra gli elementi oggetto di valutazione per l'ingresso nel mercato, si inserisce l'esame delle modalità di costituzione e di acquisizione dei terreni e delle strutture utilizzate per le produzioni stabilendo dei criteri di priorità. Si darà priorità alle produzioni effettuate su terreni e stabili occupati per essere recuperati al degrado o sottratti alla speculazione, affittati o acquisiti con mutui bancari; mentre proprietari di fondi e strutture di dimensioni importanti, dove pur svolgendosi attività individuale di produzione agricola, si svolge anche in parte attività di affitto a terzi, saranno valutati negativamente. Tutti gli altri casi non contemplati saranno valutati singolarmente dall'assemblea.
3. I produttori devono operare nel rispetto degli ecosistemi, della salute degli animali allevati e di quella dei consumatori, con tecniche compatibili con la tutela dell'ambiente e dell'uomo, allevando e coltivando in modo naturale, biologico, sinergico, etc. I produttori dovranno portare al mercato esclusivamente prodotti che rispettino la stagionalità, la qualità, la varietà e la tipicità regionale e in quantità adeguata alla propria produzione ed estensione aziendale. Non è possibile portare in vendita prodotti non propri se non nei casi esposti nel presente regolamento. Non sono comunque ammessi prodotti per la cui coltivazione siano stati utilizzati additivi chimici di sintesi quali concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi in genere.
4. I raccoglitori, di verdure spontanee ed essenze, sono tenuti a certificarne la provenienza con maggiore dovizia di particolari, escludendo tassativamente zone dove persistono particolari e specifiche fonti di inquinamento.

Regolamento Trasformatori alimentari

1. I trasformatori debbono impiegare materie prime agricole naturali o certificate biologiche, di comprovata qualità, autoprodotte o provenienti da aziende etiche nella loro condotta.
2. I trasformatori che, non potendo fare altrimenti, si trovino ad utilizzare, totalmente o parzialmente, materie prime provenienti sia da realtà del circuito dei mercati autogestiti e sostenibili, sia da realtà esterne ad esso, sia da agricoltura biologica certificata che non, sono tenuti ad indicare, nelle singole schede di autocertificazione dei prodotti, la provenienza delle stesse, la zona di produzione, la tipologia, il tipo di certificazione e l'eventuale ente di certificazione utilizzati dal fornitore.
3. Nel caso un produttore usi materie prime provenienti da soggetti interni al circuito dei mercati autogestiti e sostenibili o esterni, ma che ne condividano comunque i principi base, questi dovranno fornire le proprie schede di autocertificazione. Queste rimarranno interne all'assemblea e non verranno esposte sul banco, ma saranno comunque disponibili a qualsiasi verifica dei consumatori.
4. Si dà priorità alla partecipazione nel mercato, ai trasformatori che utilizzano materie prime alimentari autoprodotte, almeno nella misura del 70%.
I trasformatori puri saranno valutati rispetto alla provenienza e alla tipologia delle materie prime utilizzate e delle realtà fornitrici.
5. Coloro che non dispongono di tutte le materie prime, di cui necessitano per le proprie trasformazioni, si dovranno impegnare a reperirle, per quanto possibile e sicuramente in prospettiva, all'interno dei circuiti delle produzioni e delle commercializzazioni solidali ed ecosostenibili.
6. Le regole di base per la preparazione dei prodotti da trasformazione, al fine di garantire la genuinità delle produzioni, preservandone la qualità nutrizionale e la salubrità, nonché l'ecosostenibilità, sono così riassunte:
 - non utilizzare coloranti di sintesi, additivi chimici, conservanti non naturali, prodotti OGM;
 - ridurre al minimo l'impiego di additivi, impiego comunque limitato ai casi e a quelli contenuti nella lista che l'assemblea si riserverà di approvare quanto prima e allegare al presente regolamento;
 - ridurre al minimo l'uso di energia e di risorse non rinnovabili, evitando sprechi e inquinamento;

- mantenere una buona pratica di trasformazione e condizionamento adottando per quanto possibile, i processi con le "tecnologie dolci";
 - Garantire sempre una corretta etichettatura dei prodotti che riporti tutti gli ingredienti (e non solo quelli principali), la data di produzione e la scadenza. Quest'ultima per motivi di sicurezza e di tutela collettiva dovrà sempre essere indicata per difetto.
7. Per quanto riguarda le caratteristiche dei laboratori di trasformazione non certificati, al fine di contrastare le norme vigenti che risultano essere castranti per le piccole realtà e favorire la Grande Industria, causando la perdita di prodotti e ricette tipiche dei vari territori e spingendo il consumatore sempre di più verso la Grande Distribuzione, si decide di prevedere requisiti e procedure semplificate per il confezionamento e la lavorazione di prodotti agricoli che, per le loro caratteristiche o per la limitatezza della produzione, non si prestano ad altre forme di organizzazione della lavorazione.
 8. Agli agricoltori che trasformano, per la vendita o la degustazione, i propri prodotti in azienda o presso la propria abitazione, e attuano lavorazioni stagionali, è consentita la lavorazione dei prodotti agricoli ed in modo particolare dei prodotti agroalimentari tradizionali regionali, provenienti in modo prevalente dal proprio fondo ,per il confezionamento dei sotto indicati prodotti:
 - a) confetture e conserve di ogni genere;
 - b) smielatura e confezionamento miele;
 - c) erbe officinali, castagne, noci, nocciole,funghi;
 - d) lavorazione cereali e legumi;
 - e) lavorazione dei formaggi e dei salumi tipici regionali.
 9. I requisiti edilizi dei locali destinati a tali produzioni sono quelli previsti per le case di civile abitazione. Sono possibili deroghe per le superfici finestrate, qualora insufficienti, se presente un altro adeguato tipo di sistema di ricambio d'aria. Nella struttura da destinare alle lavorazioni deve essere previsto almeno un laboratorio di lavorazione dei prodotti agricoli in grado di garantire che le operazioni siano effettuate in modo igienico e non rappresentino un pericolo per la salute pubblica.
 10. Nel caso che la struttura sia costituita da un unico locale, tutte le fasi della filiera lavorativa vanno funzionalmente separate e organizzate in modo da evitare pericoli per gli alimenti, con particolare riferimento alle contaminazioni crociate con diverso profilo microbiologico.
 11. Per fasi della lavorazione si intendono:
 - a) deposito materie prime;
 - b) selezione;
 - c) mondatura;

- d) cottura;
- e) confezionamento;
- f) deposito prodotto finito.

In caso di lavorazioni differenti, sarà necessario effettuarle in momenti distinti attuando, tra una lavorazione e l'altra, le adeguate operazioni di pulizia e sanificazione al fine di evitare qualsiasi rischio di contaminazione.

Per le lavorazioni di produzioni minime possono fungere da laboratorio, apposito locale polifunzionale o una cucina di civile abitazione da considerare laboratorio polifunzionale, purché vengano adattati alle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte per i laboratori e le preparazioni siano effettuate in maniera distinta da altro uso degli stessi.

12. In sintesi, si consente la lavorazione a domicilio, purché sia garantito comunque che le operazioni siano effettuate in modo igienico e in locali salubri e tali da non rappresentare un pericolo per la salute pubblica.
Per ogni tipologia di lavorazione, è necessario avere una scheda di produzione/lavorazione come previsto dall'HACCP.

Documento e regolamento artigiani: artigianato artistico – artigiani del riciclo – artigiani di antichi mestieri

La produzione artigianale è da sempre una componente importante nel patrimonio culturale di un popolo. Il dovere degli artigiani è di preservare le conoscenze, i metodi e le tecniche tradizionali per la elaborazione delle creazioni. Con l'arrivo dell'industrializzazione i processi di produzione si sono modificati: maggiore quantità in meno tempo, prezzi più bassi, qualità bassa, materiali scadenti e artificiali.

Come artigiani, consapevoli della necessità di cambiare i ritmi di produzione per tornare a poterci esprimerci in modo coerente e con tempi rispettosi della vita quotidiana, non possiamo innanzitutto usufruire dei vantaggi e dei costi bassi che ci propongono nella produzione industriale a catena, dove ben sappiamo niente funziona in modo naturale, dove la creatività e l'espressione non ha nessun spazio e dove l'arte è completamente snaturata.

Il nostro obiettivo vuole essere quello di progettare e di realizzare un circuito etico di artigiani, in cui mettendo insieme le forze e le diverse conoscenze e capacità; nel cucire, ricamare, fondere, modellare e usare il forno nella ceramica, tessere, lavorare o scolpire il legno o la pietra e altro ancora, possiamo arrivare a garantire al consumatore che quello che indossa o che arreda i suoi spazi di vita, nasce completamente da un lavoro etico e responsabile, libero dallo sfruttamento ed il

prodotto è una creazione ecocompatibile. L'obiettivo principale sarà quello di creare un circuito aperto di scambio, sia di conoscenze e tecniche, come pure per l'acquisto collettivo o lo scambio di materie prime.

La presenza degli artigiani nel mercato è caratterizzato per la non concorrenzialità tra gli espositori, bensì per la collaborazione nell'affinamento della qualità ecologica e sociale dei prodotti esposti. Per questo sarà favorita la partecipazione di coloro che sono interessati a partecipare attivamente nel progetto, abbracciando gli ideali del circuito e partecipando in modo attivo e propositivo alle assemblee

- 1 Il progetto del "Mercato che vorrei" si rivolge a settori popolari, per cui i prezzi dei prodotti dell'artigianato dovranno rispettare sia chi li produce come pure chi li acquista.
- 2 Per le produzioni artigianali è consentito esclusivamente l'utilizzo di materiali naturali e di qualità quali legno, ceramica, vetro, metalli, tessuti, semi, ecc., da filiera corta e tracciabile, realizzando il pezzo, nei limiti del possibile e tendenzialmente, nella integrità delle sue parti.
- 3 L'artigianato artistico prevede l'esposizione di pezzi unici con valore artistico, caratterizzata dalla massima ricchezza di manualità.
- 4 Fra le produzioni artigianali sono privilegiate quelle caratterizzate da utilità d'uso.
- 5 Si intende per artigiani del riciclo, tutti i soggetti interessati a dare una nuova vita utile, creativa e di qualità, agli scarti altrui. E' possibile quindi realizzare oggetti creativi utilizzando materiali riciclati, evitando però quelli tossici, sia per l'ambiente che per le persone. L'assemblaggio sarà consentito solo nel caso in cui, si tratti di materiali riciclati nella sua totalità.
- 6 il mercato ha come obiettivo anche quello di creare uno spazio di riappropriazione dei mestieri antichi, che comprendono dalla manifattura di oggetti utili per la vita quotidiana alla riparazione degli stessi.
- 7 Tutti dovranno avere nel banchetto espositivo un angolo dedicato a laboratorio dimostrativo della propria attività.
- 8 Promuovere attività di formazione nel campo artigianale, sia nelle attività di progettazione che nelle tecniche di realizzazione, al fine di formare quegli artigiani non ancora in grado di auto produrre completamente i propri oggetti.
- 9 Promuovere progetti sociali di ri-educazione del consumatore, dandogli tutta l'informazione necessaria riguardo alle tecniche di produzione praticate, sullo sfruttamento della manodopera nella produzione industriale e sull'importanza

di sostenere il piccolo produttore artigianale nell'era della superproduzione di merci e del consumismo più sfrenato.

Norme finali e norme transitorie

1. L'idoneità dei produttori/trasformatori/artigiani, già presenti ad oggi nel mercato, sarà oggetto di nuova verifica a seguito dell'estensione di questo regolamento condiviso e relative schede di autocertificazione.
2. E' previsto dal progetto praticare, appena ne saremo in grado, la "certificazione partecipata", per cui a seguito delle visite, che si effettueranno alle aziende e al loro esito, sarà possibile, da parte dell'assemblea, rimettere in discussione la partecipazione del produttore/trasformatore.
3. Il presente regolamento in tutte le sue parti, nonché la carta dei principi, saranno oggetto di revisione e aggiornamento ogni qual volta l'assemblea lo riterrà necessario, essendo il progetto concepito come un'esperienza in divenire.
4. La carta dei principi e il regolamento non saranno pubblicamente esposti, ma saranno a disposizione, all'interno del mercato, di chi ne farà richiesta di visione.
5. L'assemblea si riserva di valutare singolarmente tutti i casi e le questioni non qui esposte.

Roma 9-3-2014