



Filiera
Corta Solidale

REGOLAMENTO E DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. Principi

Filiera Corta Solidale è un laboratorio di economia solidale che si ispira ai seguenti principi:

- **Sostenibilità ambientale:** equilibrio degli ecosistemi, difesa del suolo agricolo e tutela del paesaggio, rispetto della biodiversità, benessere degli animali.
- **Salute e sicurezza alimentare:** accesso a prodotti sani, naturali, freschi e di stagione.
- **Sovranità alimentare:** diritto della comunità locale a definire politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo.
- **Solidarietà:** coesione sociale, relazioni di rispetto e fiducia tra le persone, diritti dei lavoratori.
- **Trasparenza:** la trasparenza e l'accesso alle informazioni costituiscono il primo passo nella direzione di scelte di consumo consapevoli e stili di vita responsabili.
- **Gusto:** qualità del cibo, patrimonio gastronomico e culturale.

2. Obiettivi

Al fine di dare concretezza ai suddetti principi si ritiene imprescindibile un'alleanza tra produttori e consumatori finalizzata a:

- Promuovere la filiera corta
- Sostenere piccole produzioni locali
- Ridurre l'inquinamento connesso al traffico delle merci
- Ridurre l'impatto ambientale delle produzioni
- Garantire prezzi equi per chi produce e per chi acquista

3. Criteri

L'ingresso di nuove aziende/prodotti nel circuito di Filiera Corta Solidale sarà valutato da apposita commissione che avrà il compito di esprimere (caso per caso) una valutazione complessiva in base al rispetto dei seguenti criteri.

Qualora, al momento della sottoscrizione, alcune fasi del processo produttivo non risultassero conformi al presente Disciplinare, il produttore si impegna a rientrare nei parametri entro 12 mesi (24 per il comparto suinicolo e bovino).

- a) **Sostenibilità ecologica delle produzioni.** Le aziende fornitrici di Filiera Corta Solidale si impegnano a fornire prodotti ottenuti con metodi di produzione sostenibili per l'ambiente e rispettosi della salute del consumatore (come espresso nel disciplinare di produzione al punto 7). Certificazioni biologiche, biodinamiche o similari costituiscono un criterio di preferenza per la scelta dei prodotti, anche se non vincolante.
- b) **Diritti dei lavoratori.** Le aziende fornitrici di Filiera Corta Solidale si impegnano a fornire prodotti realizzati con sistemi di produzione rispettosi dei diritti economico/sociali dei lavoratori.
- c) **Produzione propria.** Le aziende fornitrici di Filiera Corta Solidale si impegnano a fornire unicamente prodotti di propria produzione.
- d) **Divieto di OGM.** È vietato l'utilizzo di OGM durante tutte le fasi della produzione dei beni forniti a Filiera Corta Solidale.
- e) **Territorialità.** I prodotti forniti (e i loro ingredienti) devono provenire da un ambito locale, preferibilmente inferiore ai 50 Km dalla sede di Filiera Corta Solidale. Per alcuni prodotti non disponibili localmente (come caffè, tè, cioccolato, olio...), Filiera Corta Solidale si rifornisce dal circuito del Commercio Equo e Solidale.

f) **Alimentazione naturale.** Gli animali destinati alla trasformazione devono essere alimentati con materie prime di buona qualità provenienti, preferibilmente, dall'azienda stessa.

4. Qualità gastronomica. La qualità gastronomica sarà valutata in base ai parametri dell'eccellenza alimentare: complessità, equilibrio e territorialità.

5. Autocertificazioni e controlli

Le aziende interessate a fornire i propri prodotti devono sottoscrivere il presente documento ed attestare il processo produttivo dei prodotti forniti mediante **autocertificazione**.

Le aziende si impegnano inoltre a comunicare con la massima trasparenza l'**origine** di ingredienti e materie prime e a ricevere, in qualsiasi momento, **visite di controllo** a sorpresa da parte di apposita commissione (max 2 all'anno) per verificare il rispetto dei suddetti criteri.

6. Responsabilità

I produttori si impegnano al rispetto dei tempi di consegna concordati e a comunicare tempestivamente qualunque imprevisto/variazione relativo a qualità, prezzo, processo produttivo. In caso danno conclamato provocato all'organizzazione ci si riserva di applicare una penale proporzionale al danno subito.

In caso di comportamento scorretto, i produttori sollevano Filiera Corta Solidale da ogni responsabilità di natura civile, penale e fiscale.

7. Disciplinare di produzione

CARNE

- Le carni fresche vendute devono provenire da animali cresciuti in azienda, preferibilmente di razze autoctone.
 - La stabulazione deve essere libera.
 - Le stalle devono essere pulite, confortevoli e atte al benessere dell'animale.
 - Sono vietati integratori, additivi e medicinali di origine sintetica salvo prescrizioni veterinarie.
 - Gli alimenti devono possibilmente provenire dalla stessa azienda allevatrice.
- Le carni avicole devono essere di animali con almeno 90 gg di vita.
I suini devono essere macellati dopo almeno 12 mesi di vita.

MIELE

- Può essere venduto solo miele di propria produzione, prodotto in aree distanti almeno 3 km da luoghi degradati e/o inquinati.
- Non deve essere pastorizzato.

FORMAGGI

- Possono essere venduti solo prodotti ottenuti dal latte di animali di proprietà o comunque allevati nel rispetto del presente disciplinare.
- È vietato l'uso di caglio, conservanti, additivi, fermenti di origine chimica e/o sintetica.

PASTA E PRODOTTI DA FORNO

- Gli ingredienti e/o la lavorazione devono essere effettuati su scala locale.
- L'uso di fertilizzanti e fitosanitari deve avvenire nel rispetto delle regole dell'agricoltura biologica o integrata.
- Non devono essere utilizzati additivi stabilizzanti, conservanti, farine maltate ed estratti di malto, emulsionanti, coloranti.

ORTOFRUTTA

- Si possono vendere specie e/o varietà autoctone e di stagione, coltivate con interventi di tipo manuale o meccanico a basso impatto ambientale.

- La concimazione deve rispettare la norma della buona pratica agronomica volta alla conservazione del suolo.
- La lotta alle malerbe e agli insetti dannosi deve seguire la regola dell'agricoltura biologica o integrata.
- Non sono ammesse sostanze atte a stimolare la crescita o la maturazione delle piante.

VINO

- Deve provenire da vitigni storicamente presenti nella zona di produzione.
- Devono essere a denominazione: IGT, DOC, DOCG; altri vini possono essere ammessi previa approvazione di Commissione di assaggio.
- La produzione annua non dovrebbe superare le 150.000 bottiglie.
- Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche. E' vietato il ricorso a tecniche chimiche (ad eccezione dell'uso della solforosa), lieviti ogm e trucioli per l'invecchiamento.

SALUMI

- Devono essere di produzione del venditore ottenuti da animali allevati localmente nel rispetto del benessere dell'animale ed alimentati con materie prime di buona qualità.
- Come conservanti sono ammessi soltanto E250 – E 252 con l'aggiunta di acido citrico.
- Sono vietati starter, zuccheri, sieri del latte e caseinati, esaltatori di sapidità.
- La stagionatura deve essere naturale e non forzata.