

## IV FIRA DE LA MEL ECOLÒGICA, EL BRULL 2017

17 de Setembre del 2017, el Brull

### CRITERIS GENERALS DE FUNCIONAMENT (EXPOSITORS GASTRONÒMICS)

1. L'associació d'apicultors ecològics de Catalunya amb L'Ajuntament del Brull organitza la fira Festa de la mel ecològica, que tindrà lloc el dia 18 de Setembre, amb l'objectiu de promocionar la qualitat de la mel ecològica, donar a conèixer al públic la mel ecològica i informar de les diferències que hi ha en la mel convencional i l'ecològica. Oferir una jornada tècnica als apicultors i aprofitar per promocionar la certificació ecològica en general tant per consumidors com per professionals del sector.
2. Per participar a la fira cal retornar omplerta i signada la sol·licitud de participació i pagar l'import corresponent per la participació a la fira abans del 20 d'agost.

El cost de participació és de 20€/parada.

3. L'organització es reserva el dret d'acceptar les sol·licituds pel bé dels interessos de la fira. Els espais i ubicacions s'assignaran per ordre de recepció de sol·licituds, però també es tindran en compte la imatge i qualitat de les parades i productes que vol posar a la venda l'interessat, per configurar una distribució atractiva i diversa. A l'hora de seleccionar els participants es prioritzarà, també, la proximitat del producte elaborat, si són d'elaboració pròpia i la relació amb la temàtica de la fira.
4. Els expositors que participin a la fira i que vulguin organitzar alguna activitat, dins de l'horari de la mateixa, han de fer arribar les seves propostes a l'organització abans del 20 d'agost del 2017, per tal que aquestes puguin ser valorades per l'organització i s'inclogui aquesta informació al programa d'actes de la fira, si han estat acceptades.
5. Horaris i dates de la fira: L'expositor/a es compromet a tenir oberta la seva carpa i/o espai de venda de productes durant els horaris següents:
  - Diumenge 17 de setembre de 8 del matí a 19 de la tarda.

Horaris i dates muntatge i desmuntatge: Els expositors podran instal·lar-se i ocupar l'espai assignat a partir del diumenge a les 8h. El desmuntatge podrà començar a partir de les 20 hores del diumenge. El diumenge 17 de setembre a les 24 hores han de quedar lliures de materials i estructures tots els espais ocupats pels expositors.

6. Compromís amb la qualitat. Els expositors seran valorats per un comissari de fira, designat per l'organització, que vetllarà per la qualitat de la imatge, dels productes que s'hi presenten i per el compliment d'aquests criteris generals de funcionament.

7. Compromís amb el medi ambient: L'organització disposarà de 2 zones de recollida amb contenidors grans a la fira, per tal que participin en la recollida selectiva del municipi. Els expositors separaran els materials i dipositaran cada tipus de deixalla al contenidor corresponent. En cas d'incompliment s'aplicaran les sancions regulades en l'ordenança municipal de civisme i convivència ciutadana.

## FIRA DE LA MEL ECOLÒGICA

### MODALITAT D'EXPOSITOR I PRODUCTES

#### QUÈ POT VENDRE:

Producte ecològic certificat pel CCPAE:

Per excel·lència mel ecològica certificada i derivats de la mel ecològics.

Productors agroalimentaris de producció ecològica, tots certificats.

Artesans: únicament vendran producte certificat i s'acceptaran només dues parades del mateix producte.

Artesans no alimentaris: únicament vendran els productes artesans relacionats amb la temàtica de la fira i autoritzats per l'organització.

L'organització acceptarà en la fira únicament la venda de productes ecològics certificats hi es prioritzaran aquells que tinguin relació amb la mel o que la parada en faci referència.

L'expositor es fa responsable, en tot moment, dels productes i del material instal·lats a la seva carpa i es limitarà a ocupar l'espai assignat (brases o instal·lacions similars).

L'organització es reserva tots els drets, sempre que les circumstàncies ho aconsellin, d'ajornar, anul·lar o suspendre la fira.

Els expositors es comprometen a complir els requisits que estableixen les lleis i normatives vigents i les que estableix la Guia de practiques correctes d'higiene per a mercats no sedentaris i fires de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, detallats a continuació:

- Els expositors han de poder demostrar l'origen dels productes que es posin a la venda mitjançant un albarà o factura a on hi figurin totes les dades de l'empresa elaboradora. Per tant caldrà dur i conservar aquesta documentació els dies de la fira.
- Per tal de poder vendre productes d'elaboració pròpia l'empresa ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya o al Registre General Sanitari. Aquests productes han d'estar convenientment envasats i etiquetats.
- Els productes alimentaris s'han de col·locar de manera que es previngui el risc de contaminació. Concretament els productes no envasats destinats a la venda previ fraccionament o en petites quantitats, s'exposaran protegits amb sistemes que impedeixin la possible contaminació (vitriues) per pols, insectes... i que evitin l'abast directe del públic.

- Les superfícies que estiguin en contacte amb els aliments han d'estar en bon estat i s'han de poder rentar i desinfectar adequadament, per tant han de ser de materials llisos, rentables i no tòxics.
- L'expositor/a comptarà amb el material adequat per a la neteja i desinfecció de l'equip i els utensilis de treball.
- Comptarà amb les mesures i instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de les substàncies i residus perillosos o no comestibles, ja siguin líquids o sòlids. Per les escombraries disposarà d'un pot de deixalles amb tapa d'accionament no manual.
- Els productes alimentaris estaran situats a una distància mínima de 80 cm de terra. Els materials per separar els productes del terra han de ser fàcils de netejar i desinfectar, per tant seran llisos, rentables i no tòxics.
- Disposarà de les instal·lacions o dispositius precisos per al manteniment i la vigilància (termòmetres) de les condicions dels productes alimentaris, de forma que:
  - Mantindrà els productes carnis tractats per calor o semiconserves (mortadeles, pernil cuit, botifarra negra...): entre 1 i 7 °C
  - Els productes carnis crus curats (pernil, xoriç, fuet, llonganissa...) i productes làctics curats no necessiten fred per a la seva conservació però no estaran sotmesos a fortes temperatures ni als raigs directes del sol. Es recomana una temperatura màxima de conservació de 15 °C +- 5 °C. Si les condicions climàtiques no permeten garantir aquests valors caldrà l'aplicació de fred.
  - Els productes de confiteria, pastisseria, bolleria i rebosteria s'ha de comercialitzar correctament envasats i conservats en refrigeració si ho requereixen.
- La roba de treball ha de ser neta, d'ús exclusiu, de color clar i cal anar amb els cabells recollits.
- Cal poder demostrar que es disposa de formació adequada referent a la manipulació d'aliments. Caldrà dur i conservar aquesta documentació els dies de la Fira.