



I. Warunki udziału w targowisku Markthalle Neun

Licencja handlowa

Firmy prowadzące sprzedaż produktów w hali targowej Markthalle Neun muszą posiadać ważną licencję handlową lub licencję na handel obwoźny, do okazania podczas ewentualnej kontroli w dniu sprzedaży.

Koncesjonowanie

- Dozwolona jest sprzedaż napojów alkoholowych do spożycia na miejscu wyłącznie przez firmy posiadające ważną koncesję. Oferowanie bezpłatnych próbek do degustacji i sprzedawanie napojów alkoholowych w zamkniętych butelkach możliwe jest bez oficjalnego zezwolenia koncesyjnego.
- Podczas sprzedaży napojów alkoholowych należy przestrzegać obowiązujących przepisów prawa dotyczących ochrony dzieci i młodzieży w odniesieniu do sprzedaży alkoholu oraz umieścić odpowiedni fragment z ustawy o ochronie młodzieży („Jugendschutzgesetz”) w widocznym miejscu budki targowej.

Bezpieczeństwo pożarowe

- Obowiązuje zakaz używania otwartego ognia na terenie Markthalle Neun.
- Obowiązuje zakaz smażenia w głębokim tłuszczu oraz grillowania.

Odpowiedzialność

Markthalle Neun nie ponosi odpowiedzialności za kradzież lub uszkodzenie produktów sprzedawców.

II. Podstawowe wymogi w zakresie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa

- Firma prowadząca sprzedaż na terenie hali targowej Markthalle Neun musi zapewnić pełną przejrzystość produktów w zakresie m.in. miejsca pochodzenia produktów i składników, a w przypadku kontroli być w stanie udowodnić pochodzenie swoich produktów i składników poprzez okazanie odpowiedniego dokumentu dostawy/sprzedaży.
- Sprzedawcy muszą posiadać dokument potwierdzający, że zostali przeszkoleni w zakresie przepisów BHP podczas obchodzenia się z produktami spożywczymi, do okazania w przypadku kontroli.
- Żywność znajdująca się w budce targowej nie może być składowana na podłodze i należy ją przechowywać w specjalnie przeznaczonych do tego pojemnikach.
- W budce targowej musi znajdować się odpowiedni sprzęt do chłodzenia i przechowywania żywności wymagającej niskiej temperatury. Żywność, która musi być przechowywana w niskich temperaturach, należy regularnie sprawdzać za pomocą odpowiedniego termometru, a odczyty należy dokumentować.

- Żywność, która nie jest owinięta, zapakowana, itp. musi być wystawiana za specjalnymi osłonami, tak, aby nie została zanieczyszczona przez konsumentów. Podczas sprzedaży takich produktów należy stosować odpowiednie akcesoria kuchenne (szczypce, łyżki, itp.).
- Jeśli oferowana jest żywność niezapakowana lub łatwo psująca się, konieczne jest zapewnienie na terenie budki targowej odpowiedniej ilości bieżącej wody ciepłej (o jakości wody pitnej). Wykorzystane mogą być np. umywalki kempingowe lub większe termosy z kranikiem. Niezbędny jest również odpowiedni pojemnik na brudną wodę, który należy regularnie opróżniać. W celu zapewnienia odpowiednich warunków BHP, w budce targowej musi być wówczas zapewniona również możliwość mycia i osuszania rąk.
- Środki czystości, przedmioty osobiste, jak również inne przedmioty niezwiązane bezpośrednio z prowadzoną działalnością handlową należy przechowywać w odseparowaniu od produktów spożywczych.
- W budce targowej muszą być przestrzegane zasady higienicznego gromadzenia, segregacji, przechowywania i utylizacji odpadów.
- Sprzedawcy, którzy nie przestrzegają wymogów w zakresie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa mogą otrzymać od Markthalle Neun zakaz uczestnictwa w targowisku w trybie natychmiastowym.

III. Minimalne standardy produkcji i sprzedaży żywności

1. Produkcja, produkty i sprzedaż nienaganne pod względem higienicznym

Wszyscy sprzedawcy muszą przestrzegać unijnych przepisów dotyczących higieny żywności (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego).

2. Przejrzystość

Wszystkie produkty będące przedmiotem obrotu muszą być wyraźnie oznakowane, zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi, w zakresie m.in. procesu produkcyjnego, nazwy producenta, miejsca produkcji, składników i ew. alergenów (dodatkowe informacje znajdują się w **Załączniku nr 2**). Pochodzenie produktów zwierzęcych jest wskazane w możliwie szczegółowy sposób, tzn. wskazany jest nie tylko kraj pochodzenia, ale także region.

3. Żywność bez GMO

Wszystkie produkty są wolne od wszelkich genetycznie zmodyfikowanych składników, włączając w to paszę dla zwierząt wykorzystywaną przy produkcji produktów zwierzęcych.

4. Etyczna hodowla zwierząt

Produkty zwierzęce muszą pochodzić jedynie ze źródeł praktykujących etyczną i zrównoważoną hodowlę, co potwierdzać ma unijny certyfikat ekologiczny/BIO. Produkty niecertyfikowane mogą zostać dopuszczone do sprzedaży pod warunkiem przestrzegania następujących kryteriów: wielkość podłogi w budynku inwentarskim musi być nieproporcjonalnie większa w porównaniu z wielkością podłogi określonej przepisami prawnymi dotyczącymi dobrostanu zwierząt (zaleca się przestrzeganie przepisów UE w zakresie produktów ekologicznych); zapewnienie w budynku inwentarskim codziennie świeżej ściółki z naturalnych materiałów typu słoma oraz wystarczająco przestronnej, wygodnej, czystej i suchej powierzchni legowisk; zapewnienie zwierzętom wolnego wybiegu przez cały okres tuczu; używanie paszy wytwarzanej głównie samodzielnie bądź

pochodzącej z regionu lub przynajmniej z tego samego kraju i nie zawierającej genetycznie modyfikowanych organizmów (np. białka sojowego). Ponadto zwierząt nie można leczyć za pomocą chemicznych/syntetycznych leków alopacyjnych częściej niż trzy razy w roku, a czas transportu do ubojni nie przekracza maksymalnie czterech godzin.

W celu potwierdzenia przestrzegania wymienionych kryteriów można użyć listy kontrolnej dotyczącej etycznej hodowli zwierząt, udostępnionej przez Markthalle Neun pod linkiem: <https://markthalleneun.de/standard-artgerechte-tierhaltung.pdf>. Ma ona zastosowanie do każdego rodzaju mięsa i jaj oraz produktów mlecznych.

5. Zrównoważone rybołówstwo

Ryby i owoce morza pochodzą wyłącznie ze zrównoważonej hodowli i rybołówstwa. Wytycznymi są zalecenia określone przez WWF.

6. Ograniczone stosowanie dodatków

Zabrania się stosowania sztucznych barwników, sztucznych substancji słodzących, stabilizatorów lub wzmacniaczy smaku. Dopuszczalne są wyłącznie dodatki zatwierdzone zgodnie z wytycznymi ekologicznymi UE. Ich zatwierdzenie jest związane z tym, że produkt nie może zostać wyprodukowany lub zakonserwowany bez ich zastosowania. Wszystkie zastosowane dodatki muszą zostać wymienione na etykiecie produktu, wskazując ich numer E oraz działanie.

7. Świadomość ekologiczna

Stosowane jednorazowe talerze, sztucce, opakowania i torby muszą być wykonane z materiałów pochodzących z recyklingu lub materiałów odnawialnych.

8. Rzemieślnicza produkcja żywności

Produkcja tradycyjna i rzemieślnicza oznacza, że niedozwolone są następujące metody produkcji:

- gotowe mieszanki piekarnicze, mąk lub nasion,
- techniki szybkiego dojrzewania mięsa lub ryb,
- dojrzewanie mięsa lub sera w folii,
- płynny dym,
- zastępniki/imitacje (np. przetworzone produkty imitujące mięso, wędliny lub sery),
- ekstrakty chmielu w piwie,
- ekstrakcja wody/termowinifikacja/aromatyzacja za pomocą wiórów drzewnych przy produkcji wina.

Ponadto niedopuszczalne do sprzedaży jest wino pochodzące z winiarni z plonem powyżej 75 hl/ha, z ilością poniżej 75% winogron z własnych winnic i ilością poniżej 75% tradycyjnych i regionalnych odmian winogron, jak również nieoznakowane miody, bez wskazania nazwiska pszczelarza/nazwy pasieki.