



Slow Food®  
Earth Markets

معايير اختيار  
العارضين  
في المملكة  
العربية  
السعودية

# جدول المحتويات

|   |  |
|---|--|
| 1   | مقدمة  |
| 2   | قواعد عامة   |
| <b>المنتجات الحيوانية</b>                                   |  |
| 4   | الالبان والاجبان ومنتجات الالبان                         |
| 5   | الاييس كريم (المثلجات)                                   |
| 6   | البيض  |
| 7   | اللحوم و «منتجات اللحوم» والمنتجات المصنعة               |
| 8   | الأسمك ومنتجات المأكولات البحرية                         |
| 9   | العسل  |
| <b>الحبوب والدقيق ومشتقاته</b>                              |  |
| 11  | الحبوب والدقيق ومشتقاته                                  |
| 12  | الخبز  |
| 13  | المخبوزات والحلويات                                      |
| 14  | العجائن الطازجة والمحشوة والمجففة ومنتجات الشبيهة بالخبز |
| 15  | الأرز  |
| <b>الفاكهة والخضروات ومشتقاتهما</b>                         |  |
| 17  | الفاكهة والخضروات والتمور                                |
| 18  | مشتقات الفاكهة والخضروات                                 |
| 19  | زيت الزيتون البكر الممتاز                                |
| 20  | المكسرات والبذور والزيوت والدهون النباتية                |
| <b>الشوكولاتة والقهوة والشاي والمشروبات المنقوعة والملح</b> |  |
| 22  | منتجات الشوكولاتة والكاكاو                               |
| 23  | القهوة   |
| 23  | الشاي والمشروبات المنقوعة                                |
| 24  | النباتات والمشتقات العطرية والطبية                       |
| 24  | الملح  |
| <b>الخل والمشروبات المتخمرة</b>                             |  |
| 26  | الخل   |
| 26  | المشروبات المتخمرة                                       |



# مقدمة

تيرا مادري سالوني دل غوستو وتشيز (مهرجان الجبنة) وسمك سلو فوود وأسواق الأرض من المعارض الرئيسية لشبكة سلو فوود ومن أهم أنشطة الشبكة ومشاريعها وسياساتها وحملاتها الدولية، من هنا تكمن أهمية أن يكون منتجي أسواق الأرض سفراء سلو فوود ويقدموا منتجات تتماشى مع فلسفة الشبكة طعام طيب ونظيف وعادل إلى جانب المشاركة في الحملات الدولية لسلو فوود.

- بغرض الدفاع عن التنوع الحيوي وتعزيز الممارسات الصديقة للبيئة الزراعية وحماية خصوبة التربة والإدارة الجيدة للموارد المائية وحماية المناظر الطبيعية واحترام حقوق الحيوان والشفافية مع المستهلك والدفاع عن الالبان الخام وتعزيز ممارسات الصيد المستدام؛
- مكافحة الإفراط في استخدام المواد الكيميائية المصنعة في الزراعة (المخصبات والاسمدة والمواد الكيميائية النباتية) والمنتجات المعدلة وراثيا واستخدام المضافات الاصطناعية والمواد الحافظة والملونات، ومكافحة الهدر في الطعام والإفراط في استخدام العبوات والحاويات التي تستخدم لمرة واحدة.

تخضع هذه الأدلة الإرشادية إلى المراجعة المستمرة لضمان تحقيق أقصى استفادة للمنتجين منها والتأكد من عدم حياؤها عن مبادئ سلو فوود

# قواعد عامة

تُقام معارض سالوني دل غوستو لملتقى تيرا مادري وتشبيز (مهرجان الجينة) وسمك سلو فوود وأسواق الأرض خصيصاً لمنتجاتي الطعام ولا يُسمح لتجار التجزئة المشاركة لعرض أو بيع منتجاتهم ، حيث يُسمح فقط بعرض المنتجات التي ينتجها المنتجون بأنفسهم ، باستثناء بعد الحالات المحددة، بالنسبة لبعض فئات المنتجات المسموح بها ، الأطعمة المكررة ( على سبيل المثال الاجبان المعتقة واللحوم المعالجة ) سيقوم منظمو الفاعلية بتقييم احتمالية منح استثناء للقاعدة للحالات الخاصة ( على سبيل المثال تجار التجزئة داخل دائرة الأطعمة العضوية أو التجارة العادلة أو غيرهم من المشاركين في مشروعات التوزيع الفاضلة ).

- أن يكون الإنتاج محلياً.
- ألا تحتوي المنتجات على مواد مُعدلة وراثياً.
- الحفاظ على الحد الأدنى من مواد التعبئة والتغليف وتكون سهلة الكسر وقابلة للتحلل أو قابلة للتدوير.
- على مدار أيام الفاعلية، لا يسمح للعارضين استخدام اطباق البلاستيك أو أدوات المائدة أو الاكواب، ولكن يُسمح باستخدام أدوات قابلة للتحلل أو مصنوعة من مواد طبيعية (الخشب، الزجاج، الالياف النباتية، الخ).
- على المشاركين في الفاعلية تقديم وصف مفصل لمنتجاتهم، سواء على الملصق التعريفي (بطاقة تعريف المنتج السردي) أو على جهاز العرض الموجود في جناح العرض.
- لتعزيز العدالة، تسدد المدفوعات مقدماً وبشكل فوري إلى المنتجين (نقداً أو سحباً آلي) لتجنب أي تأخير.

يوجد أربع مستويات ذات الأولوية فيما يتعلق بالإنتاج المحلي للبضائع

- 1- المحصول الذي يتم زراعتها وحصادها محلياً من منزل أو أرض البائع ؛ أو في موقع سوق الأرض أو قريب جداً منه.
- 2- المحصول الذي يزرع على بعد ٤٠٠ كيلومتر من سوق الأرض.
- 3- المحصول الذي يزرع على الصعيد الوطني ، ضمن ١٣ منطقة في المملكة العربية السعودية.
- 4- يمكن استيراد الطعام الطيب والنظيف والعاقل من المستوى الدولي إذا لم يكن متاحاً على المستوى الوطني لأنه أفضل بديل للمنتجات المستوردة الأخرى غير الأخلاقية.

تحتوي منتجات النطاق الأول بالأولوية القصوى للدخول إلى سوق الأرض وفي حالة عدم انطباق هذه المعايير على أي سلعة من السلع المراد ادخلها إلى سوق الأرض، في هذه الحالة لابد ان تخضع هذه السلعة لتقييم القائمين والمنظمين للفاعلية.

بصفة عامة تمنح هذه الأولوية إلى المشروعات التي تملكها الاسر (المزارع التي تتوارثها الأجيال) بغرض الحفاظ على عادات وتقاليد العائلة أو إذا كانت مصدر دخل يعين الاسر من الناحية الاقتصادية.

# المنتجات الحيوانية





# الالبان والاجبان ومنتجات الالبان

- ينبغي ألا يحتوي النظام الغذائي للحيوانات على أي مواد مُعدلة وراثيًا.
- ضرورة تصنيع الجبن ومنتجات الألبان من لبن المزارع التي تُطبق أعلى معايير الرعاية للحيوانات (مثل السماح بتغذية العجول من الأمهات، وعدم الإفراط في الاستحلاب، وعدم استخدام مضادات حيوية وقائية، وما إلى ذلك).
- ضرورة تصنيع الجبن ومنتجات الألبان من اللبن الذي تنتجه الشركة، أو الذي يُشترى محليًا من المزارع المشاركة في مشروعات سلسلة التوريد والتي تُلزم المشاركين بالعمل وفقًا لمعايير الاستدامة.
- ضرورة تصنيع جميع أنواع الجبن من اللبن الخام، حيثما أمكن ذلك.
- ضرورة تصنيع الجبن باستخدام منقحة حيوانية أو نباتية، ولا يُسمح باستخدام المنقحة الميكروبية.
- لا يُسمح ببيع الجبن في حال معالجة القشرة أو الدخان مع الدخان السائل كيميائيًا، بل يُسمح باستخدام المعالجات التقليدية (الطماطم، والشمع، والزيت، والفحم، والرماد).
- لا يسمح ببيع المنتجات التي تحتوي على إضافات اصطناعية (مثل المواد الحافظة، والأصباغ، ومواد الاستحلاب، وإضافات التثخين، وما إلى ذلك).
- لا يسمح ببيع المنتجات التي تحتوي على نكهات اصطناعية (مثل نكهة الكمأة).

## تكون الأولوية لما يلي:

- المنتجات المُصنعة من حليب الحيوانات التي يعتمد نظامها الغذائي على المراعي اعتمادًا رئيسيًا، أو على الأقل مع وجود نسبة عالية من العُشب أو القش (٧٠/٣٠).
- الشركات المُنتجة للجبن من دون استخدام مزارع كيميائية صناعية، والجبن المُصنع من دون استخدام مزارع بادئة، ويليها تلك التي تنتج الجبن مع مقبلات منتجة ذاتيًا (بادئ الحليب، بادئ مصل الجبن).
- الشركات المُنتجة لمنتجات الألبان باستخدام حليب السلالات المحلية.
- الشركات الحاصلة على شهادات المنتجات العضوية.



## الآيس كريم «المثلجات»

- يحظر استخدام القواعد السائلة الجاهزة أو قواعد المساحيق المعيارية والمتوازنة مُسبقًا لدى منتجي المنتجات شبه المُصنعة.
- يُراعى أن يكون الحليب المُستخدم طازجًا وعالي الجودة.
- يُراعى أن تكون القشدة المُستخدم طازجة.
- ضرورة الحصول على الحليب والقشدة والزبدة من مزارع تُطبق أعلى معايير الرفق بالحيوان، ومن داخل البلد ذاته.
- ألا يتجاوز استخدام الحليب المُجفف أو المركز أو الحليب المُكثف نسبة ٨٪ من إجمالي المكونات. كما يحظر استخدامه بديلاً للحليب والقشدة الطازجة.
- لا يُسمح باستخدام الإضافات الاصطناعية، بما في ذلك الألوان الاصطناعية والروائح والنكهات التي تضاهي الطبيعة، وكذلك المنتجات شبه المُصنعة التي تحتوي عليها (مثل الشوكولاتة وحلوى البرالين وما إلى ذلك)
- يحظر استخدام الزيوت النباتية المُهدرجة وزيت النخيل وزيت بذور اللفت، وكذلك المنتجات شبه المُصنعة التي تحتوي عليها.
- يحظر أيضًا استخدام أحادي الجليسريد «الدهون الأحادية» وثنائي الجليسريد.
- يُراعى أن يكون بياض البيض وصفاره طازجًا أو مُبسترًا، ويكون الحد الأدنى لمعيار البيض هو الفئة الأولى: من دجاج يُربى في الهواء الطلق.
- يحظر استخدام البيض المُجفف أو المُجمد أو المُستورد.
- ضرورة أن تكون الفاكهة الطازجة المُستخدمة في الانتاج موسمية ومن البلد ذاته، ويسمح استخدام الفاكهة المُجمدة أو المُعالجة في غير موسمها بما يتوافق مع تلك التوجيهات المُبينة.
- تُطبق الشروط المنصوص عليها بتلك التوجيهات المُبينة على الشوكولاتة.
- يُراعى أن تكون عجائن الفاكهة المُجففة نقية تمامًا بنسبة ٠.١٪.
- يحظر استخدام البُن المطحون.

### تكون الأولوية للإجراءات التالية:

- شراء المكونات غير المُميزة (مثل الحليب، والسكر، والبيض) من سلاسل التوريد القصيرة، ومن أصل محلي حيثما أمكن ذلك.
- تحضير الآيس كريم «المثلجات» من الحليب الخام.
- تحضير الآيس كريم السريع دون تجميده لأكثر من ثلاثة أيام.
- استخدام المكونات العضوية ومكونات التجارة العادلة (أو مع شهادة مُعادلة على تطبيق ممارسات الإنتاج المُستدامة).
- استخدام مصادر المياه المحلية.



## البيض

- معيار الاستهلاك المباشر للبيض هو الفئة الأولى: من دجاج يُربى في الهواء الطلق.
- يحظر تمامًا استخدام المضادات الحيوية الوقائية للحيوانات.

### تكون الأولوية للمنتجين:

- الحاصلين على شهادة المنتجات العضوية (البيض من الفئة «»).
- الذين يُغذون الحيوانات على الحبوب والبقوليات المُنتجة محليًا.
- المحافظين على التنوع البيولوجي المحلي من خلال استخدام السلالات المحلية.



# اللحوم و «منتجات اللحوم» والمُنتجات المُصنعة

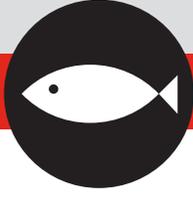
- ضرورة أن يكون النظام الغذائي للحيوانات خاليًا من المواد المُعدلة وراثيًا.
- ضرورة إنتاج المنتجات من لحوم حيوانات ولدت وتربت ودُبِحت في البلد نفسه الذي تُصنع فيه اللحوم.
- ضرورة تصنيع المنتجات من لحوم حيوانات تربت مع مراعاة رفايتها.
- لا يسمح عرض أو بيع المنتجات التي تحتوي على مصّل اللبن أو الكازينات «الجبنين» أو مشتقات الحليب.
- لا يُسمح ببيع كبد الأوز وغيرها من المنتجات المُشتقة من تربية الأوز والبط التي تتبع التغذية القسرية أو التغذية المساعدة.

## تكون الأولوية للمنتجات التي:

- تستخدم أغلفة طبيعية أو مصنوعة من ألياف طبيعية.
- تتبع ممارسات الذبح *الحلال الطيب*<sup>1</sup>.
- تُنتج اللحوم المُصنعة من دون النترات والنتريت.
- تُنتج اللحوم المُصنعة باستخدام لحوم المزارع التي تُربى فيها الحيوانات في ظروف برية أو شبه برية أو من سلالات محلية.
- الحاصلة على شهادة المنتجات العضوية.

\**الحلال الطيب* معنى قانوني وجائز بينما هو أيضًا نقي وأخلاقي وصحي وطيب.

1 يُحمل لفظي «الحلال الطيب» المعنى القانوني والجائز استخدامه، وهو أيضًا النقي والصحي والجيد ويُراعى الأخلاقيات



# منتجات الأسماك والمأكولات البحرية

- لا يسمح بيع التونة ذات الزعانف الزرقاء «سمك السيسك» وسمك أبو سيف وثعبان البحر وسمك القد، سواء كانت طازجة أم محفوظة- ما لم تأت الأسماك من مناطق الصيد حيث لا يتعرض المخزون لخطر الانقراض\* أو من المشروعات المُستدامة مثل «بريسيديا» أو غيرها من المشروعات التي يحرص فيها الصيادون على الالتزام بإدارة الموارد والتزويد بأعداد جديدة.
- يُمنع منعًا باتًا عرض منتجات الأسماك من الاستزراع المُكثف أو بيعها، لا سيما صيد أسماك المزارع من الأنواع الآكلة للحوم (مثل السلمون أو التونة ذات الزعانف الزرقاء) أو لغرض تصنيع علف الحيوانات الأخرى. ومع ذلك، يتم التشجيع على الاستزراع على نطاق صغير للمحاريات وأنواع الأسماك العاشبة أو المحلية، وبصفة خاصة كجزء من نموذج متكامل للتنمية المستدامة.
- يُسمح ببيع الطحالب البرية أو الطحالب المُستزرعة التقليدية على نطاقٍ صغير حيث تُدمج في نموذج التنمية الساحلية المستدامة.
- لا يسمح بيع بطارخ الأسماك إلا إذا كان تأتي من المزارع التي تُلبي متطلبات تلك التوجيهات أو من المخزونات البرية غير المُعرضة لخطر الانقراض\*؛ وإذا تم بيع بقية الأسماك أو تحويلها إلى منتجات أخرى فقط.
- يُراعى تحديد منطقة منشأ منظمة الأغذية والزراعة «FAO» بوضوح على المنتجات، وكذلك نوع الصيد المُستخدم، والذي يكون انتقائيًا للغاية من أجل تقليل الصيد العرضي.
- ضرورة تصنيع منتجات الأسماك والمأكولات البحرية من الأنواع التي تُصطاد في منطقة الإنتاج.
- يُراعى أن تكون المكونات الثانوية للمنتجات المحفوظة طبيعية وذات جودة عالية ومن أصل محلي، حيثما أمكن ذلك.
- لا يُسمح بوجود المنتجات التي تُستخدم فيها المواد الحافظة الاصطناعية، أو الإضافات، أو الأصباغ أو أي مواد كيميائية اصطناعية أخرى، ولا يُسمح باستخدام الروائح الاصطناعية.
- يُراعى وضع علامة على المنتجات المُخزنة في الزيت تُوضح نوع الزيت المُستخدم، بالإضافة إلى الالتزام بالتعليمات المُبينة في الفقرة الخاصة بـ «الزيوت والدهون النباتية».
- الأسماك ضمن مسافة ٢٠٠ كم من البحر الأحمر والخليج.

## تكون الأولوية للمنتجات التي:

- تُطبق أساليب القتل الأخلاقية<sup>2</sup>.
- تُصنع أنواع متعددة، لاسيما الشركات التي تُصنع أنواع ذات دورة حياة قصيرة.
- تُصنع الأسماك بأكملها لتجنب وجود نفايات.

\*تقييم مستوى المخاطر لكل مخزون سمكي، تعمل «سلو فوود» على أساس كل حالة على حدة، وذلك

2 يذكر القرآن أن الأسماك لا تُقتل مُسبقًا، ولكنها تُقتل فقط عند العلم بأنها تُستهلك فورًا؛ وتراعى طرق قتل الأسماك أن لا تتركه يعاني الاختناق في الثلجة) بل يُراعى تقليل شعوره بالألم.



## العسل

- يسمح فقط عرض وبيع عسل الأزهار المختلطة (غير المُشتق من المزج) وعسل الزهرة الواحدة الذي قد يرتبط بالأنواع النباتية الموجودة في منطقة إنتاج مُحددة تمامًا.
- لا يسمح عرض أو بيع العسل المُنتج من النحل المُستورد.
- لا يسمح عرض أو بيع العسل المُبستر.
- لا يسمح بالعسل الخاضع للتصفية القسرية.
- لا يسمح عرض أو بيع العسل الذي تم تسخينه لإبطاء التبلور.
- يحظر استخدام المضادات الحيوية.
- لا يسمح عرض أو بيع العسل الناتج من خلايا النحل حيث يُغذى النحل على الأطعمة الغنية بالبروتين مثل فول الصويا أو الحليب المُجفف. يُسمح فقط بحبوب اللقاح أو العسل أو السكر للتغذية في حالات الطوارئ.

تكون الأولوية للمنتجين الحاصلين على شهادات المنتجات العضوية.

# الحبوب والدقيق ومشتقاته





# الحبوب والدقيق ومشتقاته

- لا يسمح عرض أو بيع الدقيق المطحون من الحبوب المُعدلة وراثيًا أو الهجين التجاري.
- يسمح فقط عرض وبيع الدقيق المطحون من الحبوب ذات المصدر المعلوم، ويُراعى ذكره.
- يسمح عرض الدقيق المطحون تمامًا وبيعه إذا كان مطحونًا من الحبوب الكاملة ولم يُصنع من الدقيق الأبيض مع إضافة النخالة.
- لا يسمح عرض أو بيع الدقيق الذي يحتوي على الحليب، أو مشتقاته، أو الفيتامينات، أو المُحمّضات، أو مضادات الفطريات، أو المُكثِّفات، أو عوامل التبلور، أو مواد التثبيت، أو غيرها من المنتجات الكيميائية المُستخدمة على أنها مواد حافظة ولتحسين الخصائص الفنية للدقيق.
- لا يسمح عرض أو بيع الخلطات ذاتية الارتفاع لتحضير البيتزا، أو الكعك، أو الحلويات، أو الدقيق، باستثناء المُنتجات الخالية من الجلوتين.
- يسمح عرض وبيع المستحضرات الخالية من الجلوتين التي تحتوي على دقيق نقي ومُكثِّفات طبيعية (نشا التابيوكا، والخروب، وصمغ الزانثان)
- يجب ان لا تحتوي المستحضرات الخالية من الجلوتين على سكريات مُضافة، باستثناء تلك الموجودة بشكل طبيعي في الحبوب (على سبيل المثال، السكر، والدكستروز، وشراب الجلوكوز، وشراب الفركتوز وما إلى ذلك).

## تكون الأولوية للمنتجات التي:

- تستخدم مياه الأمطار لري الحقول.
- تُنتج الدقيق المطحون من حبوب محلية أو أصناف تقليدية.
- الحاصلة على شهادة المنتجات العضوية.



## الخبز

- تسري القواعد المتعلقة بالخبز صالحة للقائم على بيعه، وكذلك العارضين الذين يبيعون السندويشات والمُقبلات أو غيرها من المستحضرات التي تحتوي على الخبز.
- يُجهز أي خبز يُعرض للبيع باستخدام دقيق يتوافق مع التعليمات المُبينة أعلاه.
  - يسمح فقط عرض وبيع الخبز المصنوع من الخميرة الطبيعية (العجين المُخمّر). كما يُسمح بوجود نسبة صغيرة من خميرة البيرة لتنشيط التخمر أو تحسينه.
  - لا يسمح عرض أو بيع المنتجات المصنوعة نتيجة إعادة تصنيع العجين المُجمد أو المطهو جزئيًا.
  - لا يسمح عرض أو بيع الخبز المصنوع من مُحسنات وعوامل مُساعدة على صنع الخبز، وإضافات اصطناعية، ومواد مُثبتة، ومواد حافظة، ومُحسّنات النكهة، والمساعدات الإنزيمية، والليسيثين والمستحلبات، والأصباغ، ومواد التلميع، والشمع، والنكهات الاصطناعية، والنكهات المماثلة للطبيعة.
  - يُسمح باستخدام المواد المُكثفة والمُثبتة طبيعية مثل صمغ الغوار والصمغ العربي وصمغ الزانثان في الخبز الخالي من الجلوتين.
  - يُراعى عند استخدام أي منكهات طبيعية أن تكون من الأعشاب والتوابل والزيوت الأساسية و/أو مستخلصة منها، وأن يُوضح على المُلصق أو ورقة البيانات المُكون المُستخدم (الميرمية، وإكليل الجبل، والثوم، والكمون، وبذور الشمر وما إلى ذلك) بدلاً من استخدام العبارة الشاملة «نكهات طبيعية».
  - لا يسمح عرض أو بيع الخبز الذي يحتوي على زيوت مُكررة أو بدائل أخرى لمكونات ذات جودة أعلى (مثل زيت ثفل الزيتون بدلاً من زيت الزيتون البكر).
  - يسمح استخدام الخبز المحفوظ بشكل طبيعي فقط وعرضه وبيعه.
  - يسمح عرض وبيع الخبز الخالي من الجلوتين المصنوع من الدقيق الخالي من الجلوتين طبيعيًا، بمّا في ذلك النشا أو الحبوب أو الذرة أو العصف الخالية من الجلوتين.

### تكون الاولية للمنتجين:

- اللذين يصنعون الخبز من الحبوب المحلية او الاصناف التقليدية.
- الحاصلون على شهادة المنتجات العضوية.



## المخبوزات والحلويات

- يُراعى تصنيع أي نوع من المخبوزات أو الحلويات المعروضة للبيع من دقيق يتوافق مع التعليمات المُبينة أعلاه.
- ضرورة أن تكون المكونات التي تميز المنتج (كستناء، وجوز، وزيتون وما إلى ذلك) من أصل محلي. إذا تعذر الحصول عليها من المنطقة التاريخية، فإنها تأتي من داخل المنطقة أو من منطقة مُجاورة، ويُستثنى من ذلك المكونات التي تأتي بالضرورة وتاريخيًا من أماكن بعيدة، مثل السكر والملح والفانيليا والكاكاو والبُن والفسقنق وما إلى ذلك، حسب البلد.
- الحد الأدنى لمعيار البيض هو النطاق الحر الخارجي (الفئة ٢)، وتكون الأولوية للبيض الناتج عن الزراعة العضوية (الفئة ٠).
- لا يسمح عرض أو بيع المخبوزات والحلويات التي تحتوي على بيض مُجمد أو مُجفف ومُجمد.
- لا يسمح عرض أو بيع المخبوزات المصنوعة باستخدام مُحسّنات تصنيع الخبز والمواد المساعدة من أصل كيميائي اصطناعي و/أو مستخلص كيميائي، مثل الإضافات والمواد المثبتة والمواد الحافظة ومُحسّنات النكهة وخلاصة الشعير والمساعدات الإنزيمية والمستحلبات والأصبغ و مواد التلميع والشمع والنكهات الاصطناعية والطبيعية، والنكهات المماثلة للطبيعية.
- يسمح استخدام مكثفات طبيعية و مواد مُثبتة مثل صمغ الغوار والصمغ العربي وصمغ الزانثان والليسيثين غير المعدّل وراثيًا في المنتجات الخالية من الجلوتين.
- يُراعى أن تكون أي منكهات طبيعية مُستخدمة من الأعشاب والتوابل والزيوت الأساسية و/أو مستخلصاتها، وأن يُوضح على المُلصق المُكون المُستخدم (المريمية، وإكليل الجبل، والثوم، والكمون، وبذور الشمر وما إلى ذلك) بدلاً من استخدام العبارة الشاملة «نكهات طبيعية».
- لا يسمح عرض أو بيع المخبوزات أو الحلويات التي تحتوي على زيوت مُكررة أو بدائل أخرى لمكونات عالية الجودة (على سبيل المثال زيت ثفل الزيتون بدلاً من زيت الزيتون البكر).



# العجائن الطازجة والمُعبأة والمُجففة والمنتجات الشبيهة بالخبز

- تُصنَّع العجائن والمعكرونة الطازجة والمحشوة والمُجففة التي تُعرض وتُباع من الدقيق الذي يتوافق مع التوجيهات المُبينة أعلاه.
- لا يسمح عرض أو بيع العجائن، أو المعكرونة الطازجة أو المحشوة أو المُجففة المصنوعة من المواد المُضافة ومساعدات الإنتاج والمواد المُثبتة والمواد الحافظة ومُحسنات النكهة ومستخلص الشعير والأحماض الأنزيمية والليسيثين والمستحلبات و مواد التلميع والشمع والأصباغ والنكهات الاصطناعية والمماثلة للطبيعة.
- يُراعى أن تكون أي منكهات طبيعية مُستخدمة من الأعشاب والتوابل والزيوت الأساسية و/أو مستخلصاتها، وأن يُوضح على المُلصق وورقة البيانات المُكون المُستخدم (الميرمية، وإكليل الجبل، والثوم، والكمون، وبذور الشمر وما إلى ذلك) بدلاً من استخدام العبارة الشاملة «نكهات طبيعية».
- لا يسمح عرض أو بيع المنتجات التي تحتوي على زيوت مُكررة أو بدائل أخرى لمكونات عالية الجودة (على سبيل المثال زيت ثفل الزيتون بدلاً من زيت الزيتون البكر).
- الحد الأدنى لمعيار البيض هو المرعى الخارجي (الفئة الثانية)، وتكون الأولوية للبيض من الزراعة العضوية (الفئة «»).

## تكون الأولوية للمنتجين:

- المسؤولين عن سلسلة الإنتاج بأكملها بدايةً من زراعة الحبوب حتى الإنتاج.
- المسؤولين عن سلسلة الإنتاج بأكملها بدايةً من زراعة الحبوب حتى إنتاج المعكرونة.
- الحاصلين على شهادة المنتجات العضوية.
- ينتجون أنماطًا مُرتبطة بالتقاليد المحلية.
- لديهم إنتاج محلي.



## الأرز

- يسمح عرض الأرز الذي تزرعه الشركة فقط وبيعه.
- ضرورة أن تكون الزراعة مُستدامة فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولا يُسمح باستخدام مبيدات الأعشاب الكيميائية والعلاجات الهرمونية ومبيدات النيونيكوتينويد.
- لا يسمح عرض أو بيع الأرز الذي خضع لمعالجات التبييض بالزيت (أرز كامولينو) والجلوكوز والتلك (الأرز المطلي أو المزجج).

### تكون الأولوية للمنتجين الذين:

- يعرضون وبيعون أنواع الأرز المزروعة تقليديًا في منطقتهم المحلية.
- يعالجون الأرز الخاص بهم مباشرةً.
- الحاصلون على شهادة المنتجات العضوية.

# الفاكهة والخضروات ومشتقاتهما





# الفاكهة والخضروات والتمور

- ضرورة أن تكون الزراعة مُستدامة فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولا يُسمح باستخدام مبيدات الأعشاب الكيميائية والمعالجات الهرمونية ومبيدات النيونيكوتينويد.
- يسمح فقط عرض وبيع الفاكهة والخضروات التي لم تخضع للمعالجة بمواد كيميائية اصطناعية بعد الحصاد.

## تكون الأولوية للمنتجين:

- الحاصلين على شهادة المنتجات العضوية.
- الذين يروجون للأنواع والأصناف المحلية والمزروعة تقليديًا في منطقة إنتاجها.
- الخاضعين للاختبار معملًا مرة واحدة على الأقل سنويًا.
- الذين يحصلون على الفاكهة والخضروات محليًا (حتى مسافة ٤٠٠ كم).



## مشتقات الفاكهة والخضروات

- يبلغ الحد الأدنى لنسبة الفاكهة في أنواع المربى 7٥٪.
- يبلغ الحد الأدنى لنسبة الخضراوات المحفوظة 7٠٪.
- لا يسمح بيع الفاكهة أو الخضروات المحفوظة التي تحتوي على مكونات كيميائية اصطناعية أو مكونات مستخلصات كيميائية، مثل المكونات المُجففة بالتجميد أو المنكهات الاصطناعية والأصباغ والمواد المُضافة والمكملات الغذائية ومساعدات المعالجة، بما في ذلك ومواد التحلية الاصطناعية والمواد المُكثفة وعوامل التبلور والمستحلبات والمواد المُثبِّتة ومضادات الأكسدة والكبريتات والزيوليت.
- يُراعى أن توضح ملصقات المنتجات الزيوت المُستخدمة في إنتاجها.
- ضرورة أن تكون جميع المنكهات الطبيعية المُستخدمة من الأعشاب والتوابل والزيوت الأساسية و/أو مستخلصاتها، وأن يُوضح على المُلصق وورقة البيانات المُكون المُستخدم (الميرمية، والثوم، والقرقة وما إلى ذلك) بدلاً من استخدام العبارة الشاملة «نكهات طبيعية».
- أما المنتجات المُجففة، فيُحظر استخدام أي مواد كيميائية، بما في ذلك ثاني أكسيد الكربون، في مرحلة الحفظ (قبل التعبئة وبعدها).

### تكون الأولوية للمنتجين:

- الحاصلين على شهادة المنتجات العضوية.
- الذين يحصلون على الفاكهة والخضروات محليًا (حتى مسافة ٤٠٠ كم).



## زيت الزيتون البكر الممتاز

- ضرورة إنتاج الزيوت المعروضة والمُباعة باستخدام الزيتون المزروع زراعة مُستدامة فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولم يُستخدم في إنتاجها أي مبيدات أعشاب كيميائية أو علاجات هرمونية أو مبيدات نيونيكوتينويد.
- ضرورة أن تكون معصرة الزيت داخل منطقة زراعة الزيتون، عند عدم توضيح الموقع على المُلصق، فيجب توضيحه خلال مرحلة الإعلان الذاتي.

### تكون الأولوية للمنتجين:

- يُصنَّعون زيتًا مطحونًا من أصناف الزيتون المحلية في منطقة الإنتاج.
- الحاصلين على شهادة المنتجات العضوية.
- ذوي الأحجام الصغيرة أو المتوسطة.



# المكسرات والبذور والزيوت والدهون النباتية

- يسمح فقط عرض وبيع الزيوت المُستخرجة من خلال الضغط الميكانيكي على البارد.
- ضرورة إنتاج الزيوت المعروضة والمُباعة باستخدام المكونات المزروعة زراعة مُستدام فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولم يُستخدم في إنتاجها أي مبيدات أعشاب كيميائية أو علاجات هرمونية أو مبيدات نيونيكوتينويد.
- لا يسمح عرض أو بيع الزيوت دون تحديد المصنع المنشأ عليها.
- يُعد الإنتاج الخالي من المواد المُعدلة وراثيًا إلزاميًا لزيوت السمسم.

## تكون الأولوية للمنتجين:

- الحاصلين على شهادة المنتجات العضوية
- الذين ينتجون الزيوت التاريخية المحلية مثل زيت السمسم وزيت المورينجا.
- الذين يستخدمون مكونات أصلية بمنطقة الإنتاج.
- ذوي الأحجام الصغيرة أو المتوسطة.

# التسوكولاتة والقهوة والشاي والمشروبات المنقوعة والملح





## منتجات الشوكولاتة والكاكو

- يُراعى أن تكون حبوب الكاكو هي المُكون الرئيسي للمنتج النهائي في الشوكولاتة الداكنة.
- ضرورة عرض منشأ المُنتج (المنطقة، واسم الجهات المُنتجة و/أو الجهة التعاونية) بوضوح.
- لا يسمح عرض أو بيع المنتجات التي تحتوي على منكهات اصطناعية و/أو مكونات مستخلصات كيميائية (مثل الفانيلين)، والمُكونات المُعدلة وراثيًا (مثل ليسيثين الصويا المُعدل وراثيًا) وزيت النخيل وزيت جوز الهند والزيوت النباتية العامة (في حالة عدم ذكر المنشأ).
- ضرورة أن تكون زراعة الكاكو مُستدامة فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولا يُسمح باستخدام مبيدات الأعشاب الكيميائية والعلاجات الهرمونية ومبيدات النيونيكوتينويد.
- لا يسمح أن يكون السكر هو المُكون الرئيسي لمنتجات الكاكو.

### تكون الأولوية للمنتجين:

- الذين يستخدمون مكونات من «البريسيديا»، أو الموجودة على «سفينة التذوق»، أو مرتبطة بمجتمعات «سلو فود».
- الذين يصنعون منتجات «من الحبوب إلى القطع الجاهزة».



## القهوة

- يسمح بيع القهوة ذات الأصل الواحد، مع إجراء تقييم للقهوة مُختلطة المنشأ على أساس كل حالة على حدة.
- ضرورة عرض منشأ المنتج (المنطقة، واسم الجهات المُنتجة و/أو الجهة التعاونية) بوضوح.
- ضرورة أن تكون زراعة القهوة مُستدامة فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولا يُسمح باستخدام مبيدات الأعشاب الكيميائية والعلاجات الهرمونية ومبيدات النيونيكوتينويد.

### تكون الأولوية لما يلي:

- القهوة المُرتبطة بـ «تحالف قهوة سلو فوود»، أو تلك الموجودة على «سفينة التذوق»، أو ذات الصلة بمنتجات مجتمعات «سلو فوود».
- منتجات القهوة المحليون
- طرق التحضير المحلية (إضافة التوابل والأعشاب والمكونات وما إلى ذلك).



## الشاي والمشروبات المنقوعة

- ضرورة أن تكون زراعة الشاي والأعشاب مُستدامة فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولا يُسمح باستخدام مبيدات الأعشاب الكيميائية والعلاجات الهرمونية ومبيدات النيونيكوتينويد.
- لا يسمح عرض أو بيع أنواع الشاي أو المنقوع التي تحتوي على روائح اصطناعية، ضرورة أن تكون جميع المنكهات الطبيعية المُستخدمة من الأعشاب والتوابل والزيوت الأساسية و/أو مستخلصاتها، وأن يُوضح على المُلصق وورقة البيانات المُكون المُستخدم (الميرمية، وإكليل الجبل، والثوم، والكمون، وبذور الشمر وما إلى ذلك) بدلاً من استخدام العبارة الشاملة «نكهات طبيعية».
- ضرورة الإشارة إلى منشأ المنتج.
- 

### تكون الأولوية للمنتجين:

- الذين يبيعون الشاي المتخمّر باستخدام الطرق التقليدية أو تحضيره يدويًا أو باستخدام طريقة اللف بدلاً من طرق مثل السحق والتمزيق والتجعيد «CTC»

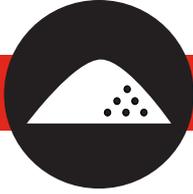


## النباتات والمشتقات العطرية والطبية

- ضرورة أن تكون زراعة الأعشاب العطرية والطبية مُستدامة فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولا يُسمح باستخدام مبيدات الأعشاب الكيميائية والمعالجات الهرمونية ومبيدات النيونيكوتينويد.
- يحظر بيع المنقوع الذي يحتوي على مكونات اصطناعية و/أو منكهات للمستخلصات الكيميائية.
- ضرورة أن تكون جميع المنكهات الطبيعية المُستخدمة من الأعشاب والتوابل وخلصاتها و/أو مستخلصاتها، وأن يُوضح على المُلصق المُكون المُستخدم (الميرمية، وإكليل الجبل، والثوم، والكمون، وبذور الشمر وما إلى ذلك) بدلاً من استخدام العبارة الشاملة «نكهات طبيعية».
- ضرورة تحديد منطقة المنشأ فيما يخص إنتاج المكونات وحصادها.

تكون الأولوية للمنتجين:

- الحاصلين على شهادة المنتجات العضوية.



## الملح

- يسمح فقط عرض وبيع الملح المحصود أو المُستخرج مع مراعاة البيئة وفي ظروف عمل مناسبة، ويحظر الحصول على الملح من مصادر غير مُتجددة.
- تكون الأولوية لأنواع الملح المرتبط بمشروعات بريسيديا، تلك الموجودة على سفينة التذوق أو المرتبطة بمنتجات مجتمعات سلو فود.

# الخل والمشروبات المتخمرة





## الخل

- يسمح فقط عرض وبيع خل الفاكهة المُنتج من مكونات محلية، ويُفضل أن تزرعه الشركة.
- ضرورة زراعة المُكونات الخام زراعة مُستدام فيما يتعلق بتخصيب التربة وحمايتها وإدارتها، ولا يُسمح باستخدام مبيدات الأعشاب الكيميائية والعلاجات الهرمونية ومبيدات النيونيكوتينويد.
- لا يسمح عرض التوابل البلسمية أو بيعها مالم تكن مصنوعة حصريًا من معالجة الخل (على سبيل المثال الطبقات المُغطاة وأنواع الكريمات).

### تكون الأولوية للمنتجين الذين:

- يبيعون الخل المصنوع من أصناف محلية.
- خل معتق باستخدام الطرق التقليدية (باستخدام براميل ومُحمض ببادئ طبيعي).



## المشروبات المتخمرة

- يسمح بيع المشروبات المتخمرة غير الكحولية فقط.
- يحظر تخمير المشروبات المتخمرة لمدة تتجاوز ٨٤ ساعة (حوالي يومين).
- يحظر استخدام أي مُكون من المحاصيل المُعدلة وراثيًا.
- يسمح عرض وبيع المشروبات المُنتجة بالطريقة المثالية باستخدام المُكونات المحلية (بما في ذلك المكونات المُستخدمة في المنقوع) وبيعها، مع إعطاء الأفضلية للمشروبات المُصنعة وفقًا للتقاليد المحلية، ويسمح أن توجد استثناءات في حال عدم توافر بعض المكونات محليًا. وفي جميع الحالات ينبغي تحديد المكونات الرئيسية.
- لا يسمح بيع المشروبات التي تحتوي على منتجات اصطناعية مثل المنكهات والأصباغ ومواد التحلية.

### تكون الأولوية للمنتجين الذين:

- ينتجون المشروبات بالطرق المحلية التاريخية، أينما وُجدت.
- يستخدمون المكونات المزروعة عضوياً.

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

