Slow Food®

Slow Food Foundation for Biodiversity

terra madre

Слоу Фуд Президиуми

Како да се создаде Президиум, да се градат врски со производителите и да се организираат активности





Уредници: Serena Milano, Raffaella Ponzio, Piero Sardo
Во соработка со: Francesca Baldereschi, Silvia Ceriani, Laura Drago, Eleonora Giannini, Ursula Hudson, Ludovico Roccatello, Veronica Veneziano
Со техничко и научна поддршка од: Carlo Bazzocchi, Daniele Bigi, Sergio Capaldo, Mauro Cravero, Silvio Greco, Federico Infascelli, Gwyn Jones, Paola Migliorini, Luca Nicolandi, Cristiana Peano, Giovanni Perri, Andrea Pieroni, Francesco Sottile
Превод и уредување: Simone Gie, Bess Mucke, Carla Ranicki
Превод на македонски: Емилија Неделковска, Елена Каровска
Графика и подготовка за пешат: Claudia Saglietti
Фотографии: © Marco Casonato, Giuseppe Cucco, Julie Evans, EventoLive, Giuseppe Fassino, Konstantin Gebser, Marcello Marengo, Oliver Migliore, Paolo Andrea Montanaro, Alberto Peroli, Fokke van Saane, Paola Viesi, Слоу Фуд Архива

Contents

Слоу Фуд Президиуми	p. 4
Критериуми	p. 5
Врски со производителите	p. 11
Кој го координира Президиумот?	p. 12
Чекори при креирањето и управувањето на Президиумот	p. 13
Здружување на производителите	p. 20
Средства за започнување и одржување на Президиум	p. 21
Промовирање и додавање на вредност на Президиумот	p. 23
Промовирање на Президиумите	p. 26
Слоу Фуд кампањи	p. 27
Описни етикети	p. 28
Брендот за Слоу Фуд Президиуми	p. 30



Слоу Фуд Президиуми

Президиуми (еднина: президиум), се проекти, воспоставени од 1999 година, преку кои Слоу Фуд работи со групи на мали производители на кои им помага да ги решат проблемите со кои се соочуваат, ги здружува изолираните производители, ги поврзува со алтернативни и достапни пазари кои повеќе ја разбираат нивната ситуација и ги ценат нивните квалитетни производи.
За еден производ да стане дел од листата на Арката на вкусови, а потоа и Президиум, од суштинско значење е да се воспостави директен контакт со производителите, кои за возврат мора да ги споделуваат вредностите и филозофијата на Слоу Фуд и да се мотивираат за да го развијат проектот.



Критериуми

1. Традиционалните производи на кои им се заканува опасност од исчезнување (производ од Арката на вкусови);

2. Традиционални техники на производство на кои им се заканува опасност од исчезнување (на пр. риболов, одгледување, преработка или култивирање);

3. Рурални пејзажи или екосистеми на кои им се заканува опасност од исчезнување.

За да се создаде Президиум потребно е секогаш да се исполнуваат двата критериуми:

4. Еколошка одржливост ("чиста")

5. Социјална и економска одржливост ("правична")



1.Президиуми кои што зачувуваат традиционален производ од опасност од исчезнување (производ од Арката на вкусови)

Президиум може да биде производ кој веќе е дел од каталогот Арка на вкусови и според тоа мора да има одредени карактеристики.
Производите може да бидат доместифицирани видови (јадливи растителни сорти или екотипови, животински раси или популации), диви видови (кои се поврзуваат со специфични берби (жетви), преработувачки техники и традиционална употреба) или преработени производи (кои мора да имаат одреден сензорен квалитет дефиниран преку локалното користење и традиција; мора да се поврзуваат со традиционалното локално знаење и територијата, меморијата и идентитетот на локалната заедница; мора да се произведуваат во ограничени количини со користење на занаетчиски методи; и мора да им се заканува опасност од исчезнување).
Поголемиот број на Президиуми припаѓаат на овие категории и се фокусирани на производството на производи од Арката на Вкусови.

Неколку примери…

Президиуми на: Овцата Навахо-Чуро (САД), Р'жаниот леб од долината Мустар (Швајцарија), Колбасот од Мангулица (Унгарија), Сирењето Мајоркино (Италија), Талуинскиот шафран (Мароко), Белите јагоди од Пурен (Чиле) и Црната пипер Римбас (Малезија).



2. Президиуми кои што зачувуваат традиционална производна пракса од опасност од исчезнување (на пример риболов, одгледување, преработка)

Преку овие практики може да се добие повеќе од еден производ, но не на секој од нив му се заканува опасност од исчезнување. Она на што му се заканува опасност од исчезнување можат да бидат традиционалните техники на производство, а таа опасност може да е предизвикана од различни фактори: бидејќи само постарите лица сеуште ги поседуваат знаењето и вештините, бидејќи младите емигрираат или одбираат други професии итн.

Некои традиционални техники (риболов, одгледување и размножување, производство) се значајни не само поради културата или идентитетот на една локална заедница, туку поради загарантирана и подобра еколошка одржливост и поради фактот што претставуваат можност за подобрување на локалната економија.
Само помислете на традиционалните крајбрежни риболовни техники кои се базираат на употребата на мрежи за селективен улов, кои исто така имаат и многу мало влијание врз екосистемот, прецизните вештини и знаењето на рибарите кое е премногу тешко да се пренесе во отсуство на директен контакт со постарите генерации рибари.
Истото може да се каже и за култивирањето, каде многу често знаењата за ротацијата, садењето меѓу редови и останатите подробности се изгубиле од начинот на управување со полињата. Името на Президиумот може да се однесува или на техниката на производство или на самиот производ, а секое од нив може да се комбинира и со името на географската област.

Неколку примери...

Президиуми кои го имаат добиено името според техниката на производство и географската област

Президиумот Камогли Тонарела (Италија) ја зачувува древната риболовна техника "тонарела" (која е доста слична со тонарата). Мрежите се фрлаат во морето во текот на шест месеци, од април до септември, при што се ловат само средни или големи риби (коњска скуша, атлантска паламида, штуки и т.н)

Президиумот Американски сирења од сурово млеко, вклучува производители на сирење (од цела територија на САД) обединети од нивната посветеност да го зачуваат и промовираат производството на сирења во кои се употребува сурово млеко и да го прилагодат на строгите закони и ригорозните хигиенски регулативи.





Президиуми кои го имаат добиено името според производот и географската област

Президиумот Смиљански грав (Бугарија) ја заштитува оваа сорта на грав која расте во незагадена долина каде климатските услови (умерена температура во летниот период, големи дневни и ноќни температурни разлики) создаваат мал рај за негово производство. Малата заедница во планината ја одгледуваат оваа сорта повеќе од 250 години, каде секоја фамилија се грижи за мала парцела на земја на која гравот се сади меѓу редови со пченка или компири, одбегнувајќи ја употребата на хемиски ѓубрива и водејќи грижа да не се осиромаши почвата.

Президиумот Виенски Гемиштер Сатз Винаја зачувува древната техника која вклучува одгледување на 20 различни бели сорти на грозје во исто лозје. На сортите на грозје не им се заканува опасност од исчезнување, но на техниката, која вклучува нивно култивирање во истото лозје и истовремена преработка, се заканува опасност од исчезнување.





3. Президиуми кои што го зачувуваат руралниот пејзаж или екосистемот од ризик од исчезнување

На руралните пејзажи исто така им се заканува опасност од исчезнување како резултат на нивното напуштање, оттурнување или отстранување поради урбанизација, индустријализација, индустриско земјоделство илидепопулацијатакоја настанува кога тамошните жители емигрираат. Покрај тоа, во некои од развиените земји руралните екосистеми може да бидат цел на грабање на земјиштето (присвојување на земјиштето кое и припаѓа на локалната заедница), што претставува нова форма на колонијализам, или пак се уништуваат како резултат на интензивна сеча и прекумерно искористување како последица на оскудните знаења за последиците на некои практики врз животната средина(како што е техниката на “сечење и палење” на шумите за да се создадат плодни полиња). Президиумот може да биде и корисна алатка за осудување на несовесните постапки.

Преку производите и животните одгледувани во една област или преку рибите уловени од морето, жителите и институциите може да се информираат за постоењето на подобар начин. Некои форми на биодиверзитетот на кои што им се заканува опасност од исчезнување – како на пример локални раси или растенија кои растат во шумските предели – можат единствено



да се зачуваат само доколку одреден земјоделски пејзаж или екосистем преживее.
Најчесто, Президиумите кои зачувуваат одреден рурален предел, зачувуваат и некоја древна земјоделска пракса (како што е терасестата обработка на земјиштето, со камени ѕидови кои го зацврстуваат нестабилниот почвен слој).

Неколку примери...

Президиумот Сокови од диви овошја од Гандоул островите (Сенегал) им нуди на локалните жители од овие острови замена за прекумерниот риболов и истовремено, ги зачувува дрвјата во извонредниот природен резерват во кој растат и овошните дрвја. Соковите не се произведуваат со користење на техники карактеристични за оваа заедница, но претставуваат алтернативен извор на придонеси за локалните риболовни фамилии.
Преку производство на маслиново масло, Президиумот Ладно цедено маслиново масло од милениумските маслинови дрвја на Маестрат (Шпанија) работи за да ги зачува маслиновите дрвја кои се стари повеќе од 800 години и на кои им претстои вистински ризик да бидат отстранети. Президиумот Шумското дрво бобинка (Планински јасен) од Висенвинавалд (Австрија) е создаден за да се промовираат раскошните дрвја бобинки кои се распространети во шумите околу Виена.

Често заштитата на екосистемот и на традиционалните техники се поклопува во еден ист Президиум.





Неколку примери...

Президиумите Путер од планината Примиеро и Путер произведен од сирово млеко од повисоките делови во областа Елво (и двата од Италија) ја зачувуваат производната техника на путер од сирово млеко (кој е доста тешко да се најде на пазарот) и истовремено ги зачувуваат древните камени млекарници од овие два алпски региони.




4. Одржливост на животната средина (“чиста”)

Техниките на култивирање кои се користат од страна на производителите кои се дел од Президиумот, мора да ја зачуваат плодноста на почвата и хидрографските екосистеми, да ја одбегнат употребата на хемикалии колку што е можно повеќе и да ги задржат традиционалните методи на култивирање и менаџирање на почвата каде што е возможно.
Производствените методи мора да ги зачуваатпејзажите и традиционалната архитектура. Интензивните монокултури (некои од нив можат да бидат и традиционални сорти или екотипови) не се дозволени, ниту пак интензивното сточарство, несоодветните риболовни техники, индустриските производи или генетски модифицираните производи.
На веб страницата на Фондацијата за Биодиверзитет постои посебен дел со општите насоки за култивирање, одгледување и преработка кои мора да се следат во развојот на кој и да било производен протокол.

5. Социјалната одржливост (“правична”)

Президиумот секогаш ги вклучува заедниците на храна. Тоа не е проект кој е во корист на индивидуални производители или производители кои не сакаат да соработуваат еден со друг.

Производителите мора да играат активна улога и да бидат способни да влијаат врз бизнис одлуките. Поради оваа причина, централна фигура во овие проекти се самите производители. Луѓето со кои што се планира да се работи за да се развие Президиум проектот не треба да бидат предмет на избор на големопоседници или големи компании и токму поради оваа причина, Президиум не може да се развие со производители кои немаат целосна автономија над сопствениот бизнис.
Производителите треба да имаат желба за соработка и заеднички да одлучуваат за правилата на производство (производен протокол) и за маркетиншките методи за конкретниот производ. Тие може да се обединат и во колективни заедници (на пр. асоцијации, здруженија, кооперативи).

Една од целите на Президиумот е да се постигне адекватна и профитабилна цена за производителите, со цел да се подобри квалитетот на нивниот живот како и на социо-економската благосостојба на нивните семејтва. Цената исто така треба да биде транспарентна и прифатлива за потрошувачите.
Производите од Президиумите најчесто се произведени во маргинални средини (високи планински предели, острови, изолирани рурални средини) и во тешки услови. За нивно производство најчесто е потребна поголема грижа, внимание и физичка способност, подолго време за преработка или зреење и најчесто се произведуваат во мали количини. Пазарите најчесто не ја признаваат вистинската вредност на овие занаетчиски производи и ги принудуваат да ги следат законите на претерано стандардизираниот пазар, ставајќи ги во конкуренција со производи со инфериорен квалитет.

Одредувањето“правична” цена за производителите (и за потрошувачите!) не е лесно.
Производителите мора да направат напор да го измерат времето потребно за преработка и нивните трошоци (производните трошоци кои вклучуваат енергија, суровини, транспорт до пазарите итн.) и да воспостават реална профитна маржа. Потрошувачите пак мора да направат напор за да го оценат Президиумот без притоа автоматски да прават споредби со цените на слични производи кои потекнуваат од различни места или пак се индустриски произведени.

Врски со производителите

Додека Арката на Вкусови е каталог на производи (чии производители не мора да се споменат во номинационата форма), основната карактеристика на Президиумите е врската со производителите и развивањето на конкретни иницијативи за нивна поддршка.

Формирањето на Президиум значи и воспоставување на контакти со производителите; средба со нив; барање од нив да обајснат како работат и кои се нивните проблеми; посета на местото на производство; разбирање на социјалниот, културен и економски контекст; анализа на пазарот; инволвирање на заедницата во процесот на планирање на промотивните иницијативи.

Нормално, кога ќе се донесе одлука за започнување со Президиум проектот, производителите или некои од нив веќе им се познати на Слоу Фуд. Доста важно е да се продолжи со понатамошно истражување и да се воспостават контакти со сите оние кои сеуште го произведуваат производот, со надеж дека повеќето од нив ќе одлучат да се вклучат во Президиумот уште од самиот почеток.



Како да го проследите одредувањето на сите производители за Президиумот

Најчесто производителите кои користат исти техники на производство од иста област се познаваат меѓусебе, па затоа најсоодветно е да започнеме со прашување на веќе познатите производители кои може да посочат други.

Исто така доста е важно да се знае дали веќе постои здружение на производители. Здруженијата можат да бидат специфични, обединувајќи ги сите фармери на една специфична раса која сакаме да ја зачуваме или може да станува збор за генеричниздруженија на фармери и одгледувачи. За да се идентификуваат и други производители доста корисни се и консултациите со локалните готвачи, експерти (ветеринари, агрономи) и трговците или дистрибутерите кои го продаваат производот.

Кој го координира Президиумот?

Президиумите се технички координирани од страна на Слоу Фуд фондацијата за биодиверзитет, која што добива барања за започнување со нови проекти; собира и оценува материјали за номинација; организира посети на производителите и официјално го одобрува започнувањето на проектот Президиум. Фондацијата не презема сама иницијатива за започнување со Президиум, туку делува напоредно со барањата на националните организации или здруженијата од еден регион, но доколку овие здруженија не постојат, Фондацијата делува според барањата од конвивиумите, заедниците на храна или други организации (пр. НВО, институции и сл.). Во регионите каде не постои Слоу Фуд, многу потешко е да се создаде Президиум.

Доколку се донесе одлука за продолжување со работа, во текот на првите развојни фазисе бара од локалната заедница да соработува со локалниот конвивиум на Слоу Фуд. Во некои случаи создавањето на Президиум може да создаде услови за формирање на нов конвивиум. Работата на терен секогаш се одвива во соработка со овие конвивиуми, кои пак работат рамо до рамо со производителите со цел да се развие нивниот Президиум.

Фондацијата за Биодиверзитет работи со група на експерти (ветеринари, технолози, агрономи и т.н) и производители кои се активни. Оваа форма на соработка им овозможува на производителите полесно да ги идентификуваат и решат проблемите; каде што е потребно да го подобрат квалитетот и одржливоста на производството; и да се создадат производствен протокол.



Чекори при креирањето и управувањето на Президиумот

Пополнување на формуларот за апликација на Президиум

Сите оние коишто сакаат да поднесат барање за создавање на нов Президиум мора да го пополнат формуларот за апликација (кој може да се превземе од веб страницата на Слоу Фуд). Во формуларот потребно е да се наведат информации за производниот систем и почетна листа на производители, со што би се создале услови за да се направи прелиминарна проценка.
По првичното одобрување од страна на релевантното тело на Слоу Фуд (во зависност од земјата ова тело може да биде Националнатаасоцијација на Слоу Фуд, националната канцеларија или локалниот Слоу Фуд конвивиум*), апликационата форма е испратена до Слоу Фуд Фондацијата, доколку е можно заедно со неколку примероци од производот од различни производители.

* доколку Слоу Фуд не е присутна во регионот, апликационата форма може да се испрати директно до Фондацијата.

Организирање почетна посета на производителите

Доколку апликацијата е исправна, Фондацијата организира првична посета на производителите заедно со локалните Слоу Фуд лица за контакт. Во текот на посетата мора да се испита местото на производство вклучувајќи и средба со локалните контакти (конвивиум лидери, експерти, институции, потенцијални спонзори) и со сите заинтересирани производители.



Средбата со производителите е од фундаментално значење бидејќи преку неа би се идентификувале проблемите, би се дефинирале проектните цели, би се разјасниле главните принципи договорени од сите вклучени страни и што е најважно би се споделила желбата за ова доблесно патување за добро, чисто и правично производство како и подготвеноста за заедничка соработка како локална заедница која што ќе го подобри квалитетот и ќе го промовира производот.

Важно е за време на посетата да се одредат два локални контакти кои ќе го координираат развојот на проектот, на волонтерска основа: претставник и портпарол од страна на производителите како и Слоу Фуд претставник (тоа би бил конвивиум лидерот или некој член од најблискиот конвивиум) кој што од тој момент па натаму би бил соговорник со Фондацијата.

Информациите кои се однесуваат на почетната производна ситуација мора веднаш да се соберат и да се образложат во прашалникот (обезбеден од страна на Слоу Фуд), вклучувајќи ги и информациите за бројот на вклучени производители, квантитетот на производство, видот на пазарот и т.н. Сите овие информации овозможуваат да се отслика првичната ситуација, потенцијалот и проблемите со кои треба да се соочиме.

Со редовно ажурурање на овие податоци во текот на наредните години, можно е да се оцени развојот на Президиумот и неговите економски, социјални, културни и еколошки резултати.

При првата средба со производителите, од суштинско значење е да се обрне што поголемо внимание на презентацијата за Слоу Фуд (историјата, целите и филозофијата на организацијата), јасно објаснувајќи ја улогата на организацијата и на Фондацијата во процесот на развој на проектот Президиум. Исто така важно е да се објасни дека нашата организација нема никакви економски или комерцијални интереси, туку дека има само една цел – да им се помогне на производителите да го зачуваат биодиверзитетот, преку интернационалната мрежа на мали производители и да се надеваме дека со текот на времето ќе станат и членови на Слоу Фуд.





Изготвување на производствен протокол

Кога производителите се познати и инволвирани, може да се започне со составувањето на производниот протокол. Ова е еден од основните предуслови во развојот на Президиумот. Фондацијата може да даде поддршка при процесот на составување на производниот протокол, преку обезбедување на водичи за секој тип на производство и едноставни прашалници за собирање на потребните информации.

Производниот протокол е резултат од консултациите со производителите на Президиумот кои се и негови сопственици. Протоколот не може да го изработат експерти или професори од нивните канцеларии. И покрај тоа што временските рамки на производителите може да бидат долги, мора да се почитуваат во текот на целиот процес во изготвувањето на дефинитивната верзија на текстот кој ќе биде одобрен од сите нив. Еден таков идеален процес вклучува организирање на иницијативна средба со производителите на која што претставникот на Слоу Фуд би ги презентирал прашалниците заедно со најзначајните информации кои треба да се извлечат од производителите. Прашалникот е различен за различните категории на производи (сирења, преработки од месо, јадливи растенија, мед, раси на животни кои се одгледуваат за месо или млеко итн.).

По пополнување на прашалникот, производителите ќе можат да го направат првиот нацрт за протоколот, кој може да трпи и измени се до финалната верзија. За некои комплексни прашања, придонесот на експертите (агрономи, ветеринари, технолози за храна итн.) може да биде корисен.

Целиот овој процес бара големо трпение. Добро е да се има на ум дека конфликтите кои што се појавуваат може да бидат корисни бидејќи тие ги истакнуваат слабите страни како и потребата од тоа да се направи избор и компромис помеѓу спротивставените страни. Дискусиите и несогласувањата може да се однесуваат на дефиницијата на географската

област, дали одредени чекори во производниот процес треба да се задолжителни, потребното време за да созрее производот итн.

Суштински аспекти на протоколот

Протоколот точно ја дефинира областа на производство, ја документира историјата на производот и детално ги опишува сите фази на култивирање (или одгледување) и преработка.
Ја подигнува свеста на производителите кои често работат заедно за прв пат, да ги споредат производните техники и да го постават на хартија нивното знаење.
Протоколот мора да биде одобрен од Фондацијата и од производителите. Финалната верзија на протоколот мора да биде потпишана од сите производители на Президиумот и тоа може да биде добар момент за да се презентира Президиумот пред јавноста.
Доколку нацртот за протоколот е направен на конкретен и внимателен начин, многу лесно би се идентификувале слабите страни на Президиумот. Една од главните цели на Президиумот е да им помогне на производителите да го подобрат или одржат квалитетот на нивното прозводство и да ги зачуваат техниките кои ги користат. За таа цел, Фондацијата вклучува група на експерти кои се во состојба да обезбедат технички совети и тренинзи за производителите и координаторите на Президиумот.

Техники на производство и одгледување

За секоја категорија на производи постојат специфични водичи (достапни на веб страницата на Фондацијата) кои се користат во процесот на пишување на протоколот за Президиум. Водичите вклучуваат, на пример, обврска за користење на сирово млеко во производството на сирење; забрана за употреба на вештачки засладувачи, конзерванси и адитиви; задолжителни одржливи форми на земјоделско стопанство и риболов; задолжително зачувување на традиционални техники на производство и локации на производство, итн.
Водичите се изработени од страна на Фондацијата во соработка со експерти и производители. Со текот на годините овие водичи се подобрени и ажурирани благодарение на соработката со локалните координатори и производителите.

Президиумите и Европските ознаки за квалитет

Во текот на последните неколку години во Европа, голем бројна Президиуми се создадени за производи кои се веќе заштитени со Европските ознаки за квалитет (Заштитена ознака за потекло – ЗОП или Заштитена географска ознака – ЗГО). Можеби не е потребно да се создаде Президиум особено кога производот е веќе заштитен со Европските ознаки, но во некои случаи Слоу Фуд смета дека е неопходно да се заштитат одредени аспекти од производните методи или територијата, кои европските ознаки не ги опфаќаат.

Сите производители на Президиумот мора да се придржуваат и кон Европските ознаки за квалитет.

Президиум протоколот во овие случаи е само проширување на ознаките за квалитет (порестриктивен во споредба со ЗОП протоколот).

Името на Президиумот, во овие случаи, мора да одговара на ознаката за квалитет (без притоа да се додаваат повеќе информации или придавки).

Неколку примери...

Производителите на Президиумот Рокаверано робиола (италијанско козјо сирење) го почитуваат протоколот на ЗОП, со кој им се дозволува да користат одредена количина на кравјо и овчо млеко, но производителите во овој случај употребуваат само козјо млеко. Правилата за производство кај Президиумот се доста специфични и се карактеризираат со ограничувачки услови. Понекогаш, во некои екстремни случаи, производителите на Президиумот не сакаат да





продолжат со придржувањето кон правилата на ознаката за квалитет и сакаат да го напуштат Президиумот. Во тој случај тие мора да се откажат од употребата на историското име.

Одредување на име на Президиумот

За еден Президиум изборот на името е доста важен. Тоа е потврда за специфичниот историски идентитет и традиција. Затоа е неопходно да се дознае кое име го користи локалната заедница за идентификување на производот. Измислените имиња и народните имиња се забранети (фармерска салама, сирење од фарма итн.), како и приватно регистрираните комерцијални имиња.

Одделот за комуникација на Слоу Фуд ги промовираше Президиумите за што поголемо запознавање на јавноста со имињата. За да се одбегне промена на името на Президиумот, името мора да биде добро смислено уште на самиот почеток. Секогаш е корисно кога името на Президиумот ќе се поврзе со местото, односно областа на неговото производство. На овој начин се потенцира вредноста на локалниот регион, што би имало значење не само од географски аспект, туку и од социјален и културен, при што Президиумот може да биде инструмент за развој на локалната заедница.

Неколку примери...

Компирите од Гуебрада де Хумахуака на Андите (Аргентина), Алнифски ким (Мароко), Морковите од Полигнано (Италија)







Имињата на Президиумите може да доаѓаат од локалните дијалекти (во случај кога тоа име е препознатливо за локалната заедница, но не и во случаи кога тоа име буди спомени од минатото или се надоврзува на некои рурални пејзажи) или да потекнуваат од домородни јазици. Сепак, не е пожелно да се претера во користењето на овој пристап, бидејќи е доста тешко да се разберат овие имиња и да се користат во комуникацијата пред интернационалната јавност.

Неколку примери...

Сарас дел фен (Пиедмонтски дијалект, Италија), сирење рикота кое е произведено во Валдеси долинатаи е завиткано со сено. Рендер суовас (Шветска), каде суовас (suovas)



значи "чадено" на домородниот Семи јазик.

Одредување на областа на производство

Производната област која е назначена во производниот протокол не е задолжително да соодветствува само со областа во која живеат и работат производителите вклучени од самиот почеток, туку во овој протокол мора да е вклучена целата историска област.

Секој производител кој го произведува производот во овие производни области и сите оние кои имаат одлучено да се придржуваат кон протоколот, мора да им се пружи шанса да се приклучат кон проектот Президиум. Производната област мора да биде хомогена во однос на климата (на пример, не можеме да ги поврземе сирењата кои што се произведени во планински области со оние сирења произведени во прериите) и да е поврзана со традицијата и историјата на производот.



Информацијата може да се заснова врз писмено сведоштво, но исто така и на усно.
Консултирајте се со локалната заедница – интервјуирајте постари жители, готвачи и сопственици на традиционални ресторани или барови за да откриете како и каде производот се произведувал и како и каде традиционално се консумирал.

Организирање на обуки и техничка поддршка

Обуките се едни од најважните активности на Президиумот и имаат неколку различни цели:подобрување на квалитетот на производството; изоструване на способноста за сензорна анализа на производителите; формирање здруженија на производители; развој на одржливо пакување; и помагање на производителите во подобрувањето на своите комуникациски способноси и маркетингот.

Методи на обука

Вкусување. Со споредбено вкусување на различни примероци на еден ист производ од сите производители, можеме да ги идентификуваме потенцијалните недостатоци во процесот на преработка или во текот на самото зреење, со што би се помогнало да се подобрат сензорните квалитети на производите. Преку вкусувањето може да се откријат и разлики во производите од различни производители и региони и сето тоа може да се искористи за комуникација и промоција. И производителите и експертите мора задолжително да присуствуваат на ваквите вкусувачки (дегустативни) сесии.
Посета од експерти. Благодарение на меѓународната мрежа, Слоу Фуд може да ги поврзе производителите со технолози и експерти од целиот свет кои ќе можат да ги препознаат и решат техничките или организационите проблеми. Фондацијата може да ги испрати занаетчии и експерти директно да го посетат Президиумот.
Размена на производители. Размената на знаењата помеѓу Президиумите може да се одвива како групна посета на производители на некој друг Президиум или како посета на некои добри примери за производство, што на производителите би им овозможило да откријат слични земјоделски или занаетчиски производни техники, да најдат решенија или пак да откријат методи за промоција и продажба кои што можат да се применат во нивните земји.
Семинари за обука. Фондацијата организира семинари за обука за производителите од различни сектори (сирење, овошје и зеленчук, месо итн.) како во нивните земји, така и во интернационалата канцеларија.



Здружување на производителите

По почетните заеднички активности, кога групата на производители на Президиумот ќе биде тесно поврзана, производителите ќе може да се охрабрат за да формираат кооператива, конзорциум или друго колективно тело по нивни избор. Тоа не значи дека тие треба да го продаваат производот колективно – нивните индивидуални бизниси можат да ја одржат нивната независност – но важно е тие да се чувствуваат како да се дел од овој заеднички проект кој колективно би го извеле.

Формирањето на официјална група или здружение има многу предности. Полесно е да се развијат проекти како колективна група; јавни тела кои можат да обезбедат финансиска поддршка за производителите, која многу полесно би се одобрила на здружение отколку на индивидуалци; поделба на трошоци (на пр. закуп на земјоделска машинерија како што е комбајн, кој е доста скап и се користи само за краток период; промотивни материјали; транспорт до саем; присуство на обуки итн.).

Обединувањето во заедница значи и соработка со други производители, споделување проблеми и можности. Тоа значи и проширување на сопствените гледишта и лично надоградување. Формирањето на здружение – како и официјалното регистрирање на истото, заедно со името на производот – значи и формализирање на постоењето на производоти традицијата која треба да се зачува и промовира, давајќи им истовремено и поголема видливост.



Средства за започнување и одржување на Президиум

Кога веќе е донесена одлука за поднесување на барање за формирање на Президиум, не смее да се занемари ни економскиот аспект – тоа би значело, можност да се најдат финансиски извори за поддршка на промотивната работа која што е неопходна за Президиум . Средствата се неопходни за изработка на промотивни материјали, за покривање на трошоците на експертите, за учество на интернационални настани итн.



Ситуацијата може да биде различна и да зависи од земјата од која доаѓа Президиумот. Доколку Президиумот е во земја која се соочува со различни потешкотии (пр. во Африка, Јужна Америка или во некои земји од Азија) средствата може да се соберат преку различни активности организирани од страна на Фондацијата.

.

Доколку Президиумот е од земја која што не се сочува со посериозни проблеми, можно е да се најдат поддржувачи и спонзори кои ќе можат да помогнат во покривањето на трошоците. Слоу Фуд асоцијациите или конвивиумите мора да се ангажираат и да помогнат во пронаоѓањето на извори со кои би се покриле сите неопходни трошоци за поддршка на Президиумот. Канцеларијата за прибирање на финансиски средства и Фондацијата за Биодиверзитет на Слоу Фуд може да помогнат во размената на информации и конткати.

ДА СЕ НАПОМЕНЕ!

Фондацијата ги собира сите неопходни парични средства за своите проекти благодарение на донациите од индивидуалци, бизнисмени и национални или интернационални јавни тела. Сите донатори се објавени на страната на Фондацијата и во нејзините годишни социјални извештаи.

Понекогаш некои донатори ги донираат своите средства во време на различни фази од проектот, како што се преработка или комерцијализација, при што одреден дел од профитот од продажбата е наменет за поддршка на Фондацијата. Овие средства се потребни за да се развие интернационална комуникација и да се обезбедат алатки за тренинг сесиите, за техничка поддршка на сите Президиуми (во земјите од Јужната и Северната хемисвера) и да се обезбеди финансиска поддршка за комуникација на производителите (само во земјите од Јужната хемисфера) – корисни средства за за започнување на проекти кои се даваат на база на потпишана соработка преку која се предвидуваат серија на акции, пр. изнајмување на опрема, обуки и патувања.

При формирањето на Президиумот, не се бараат средства директно од производителите. Не можеме да побараме финансиско учество од оние на кои Слоу Фуд им е потребен за да им помогне во решавањето на нивните проблеми. Учество од производителите може да се побара во втората фаза од проектот (по налог на националната организација) кога ќе можат да го користат брендот “ Слоу Фуд Президиум”. Ова учество од производителите понатаму се користи за да се одржи проектот Президиум како и други проекти на Фондацијата (пр. Илјада градини во Африка или Пазари на Фармерите).



Промовирање и додавање на вредност на Президиумот

Слоу Фуд е организација која обединува повеќе од 100 000 членови од целиот свет.
Бројот на поддржувачи, кои можеме да ги наречеме „движење“ кое гравитира околу организацијата, е милионски. Сите овие луѓе се длабоко мотивирани и до некој степен активно вклучени во Слоу Фуд активностите. Тие истовремено претставуваат извонреден потенцијален пазар за производите кои се Президиуми.
Според Слоу Фуд, единствен начин да се зачува биодиверзитетот на храната е да се создаде нов пазар, кој би бил погрижлив во однос на зачувањето на животната средина и традициите. Тој пазар би вклучил илјадници совесни потрошувачи, односно копроизводители, на светско ниво. Глобалниот пазарен тренд е насочен кон стандардизацијата и потешкотиите на малите производители, кои неможат да бидат конкурентни ако се постават на исто рамниште со индустријата за храна. Слоу Фуд ги повикува сите оние кои сакаат да се борат против овој тренд, да се обединат и да им помогнат на производителите да најдат нов пазар кој би бил посовесен.
Многубројните активности на Слоу Фуд за промоција и комуникација, се насочени кон подигнување на профилот на Президиум проектот и зближување на производителите и копроизводителите.
Подолу се наведени главните примери.



Настани

Учеството на Президиумите на интернационални настани организирани од Слоу Фуд (Салоне дел Густо и Тера Мадре, Чииз, Слоу Фиш, Азиогусто, Еуро Густо итн.) е од суштинско значење, но исто толку важно е и нивното учество на многубројните локални настани организирани на регионално или национално ниво низ целиот свет. Издвојувањето на посебен простор за Президиумите и Слоу Фуд Фондацијата за биодиверзитет е веќе востановена традиција на овие настани.
На овие настани производителите ги продаваат своите производи, но многу позначајно е тоа што можат да ги промовираат истите и да остварат контакти со новинари, купувачи, ентузијасти и со другите производители.
Покрај тоа, овие настани се и важен изложбен простор на Слоу Фуд, каде може да се претстават проектите и резултатите добиени од работата на терен.

Алијанса помеѓу готвачите и производителите

Започнувајќи од Тера Мадре 2006 кога Слоу Фуд ја воспостави мрежата на готвачи, многу од нив станаа значајни амбасадори ширејќи ја филозофијата на Слоу Фуд во нивните ресторани. Алијансата на готвачи, формирана во 2009 ги поврзува готвачите, малите производители и Слоу ФудПрезидиумите. Готвачите од Алијансата се обврзуваат да користат производи од Президиуми или производи од Арката на вкусови, од заедниците на храна, како и добра, чиста и правична храна од малите производители притоа запишувајќи ги во менито имињата на оние производители од каде што се снабдиле со намирници. Секоја година тие организираат настани за собирање на средства, од кои еден дел се употребуваат за создавање на нов Президиум или за поддршка на некој Президиум кој се соочува со потешкотии.

Slow Food Chefs' Alliance

Алијансата е активна од 2009 година и е распространета од Италија до Холандија и Мароко. За оваа иницијатива стануваат заинтересирани и многу други земји.

Пазари на фармерите

Пазари на фармери се пазари основани во согласност со начелата кои се придржуваат кон Слоу Фуд филозофијата. Овие пазари, предводени од заедниците, се важни места за општествени средби, каде локалните производители им нудат квалитетна храна за фер цена директно на потрошувачите и гарантираат користење на одржливи методи на





производствово однос на животната средина. Тие покрај другото ја зачуваат културата на исхрана на локалната заедница и придонесуваат за заштита на биодиверзитетот.
Овие Пазари на фармери, се редовни домаќини на локалните производители на Президиуми, а за специјални настани покануваат Президиуми и од други области.

Групи на купувачи

Слоу Фуд ја користи својата мрежа за да ги зближи производителите од Президиумите со потрошувачите, не само преку своите настани, туку и преку поддржување на директните продажби.

Во Италија постојат т.н. етички групи на купувачи познати уште и како ГАС (Групи ди Акуисто Солидате), кои се организирани од членовите и конвивиумите, а некогаш и директно од националните ограноци на Слоу Фуд или Слоу Фуд Фондацијата, а чија цел е да го поттикнуваат директниот контакт помеѓу фармерите и потрошувачите, обично од иста географска област. Во случајот на ЗПЗ (Заедниците за Поддршка на Земјоделството), членовите на овие заедници на производителите им плаќаат однапред, што им дава сигурност дека продажбата за таа сезона им е загарантирана.

Комуницирање на Президиумите

Според Слоу Фуд, квалитетот не може да се измери преку објективни параметри, туку преку опис. Поради ова, организацијата се фокусира на комуникацијата во повеќето нејзини форми. За производите кои се Президиуми се раскажува во националните списанија, весници и на веб страници, се пишуваат приказните за производителите и местата и се опишуваат древните техники.

Канцеларијата за издавачка дејност на Слоу Фуд, на италијанските и меѓународните медиуми, вклучувајќи ги тука весниците, списанијата, телевизиските канали и радио станиците, постојано им предлага статии и извештаи за Президиумите.
Веб страницата на Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет (www.slowfoodfoundation.com) содржи големи секции посветени на Арката на вкусови и на Президиумите.

На веб страницата на Слоу Фуд (www.slowfood.com) многу често се објавуваат статии за Президиумите, како и приказни за производителите, рецептите итн. Информации за Президиумите може да се најдат и на националните и регионалните веб страници на Слоу Фуд.

Многу важно за Президиумите е да се промовираат и на локално ниво, за да се избегне ситуација кога производите стануваат познати меѓународно, додека локално каде е и нивниот најважен пазар, останууваат непознати. Исто така важно е да се запомне дека активностите околу Президиумите имаат важна културолошка цел: повторно да се открие и распространи знаењето за локалната област, култура и традиција, претворајќи го во можност за одржлив локален развој.

Затоа, кога се започнува со еден Президиум, важно е да се вклучи и локалниот печат и останатите медиуми, постојано информирајќи ги за промоцијата, активностите на производителите, за секоја промена и други важни моменти поврзани со постоењето на Президиумот. Подеднакво важно е да се вклучат и локалните ресторани и продавници, но и да се обезбеди достапност на информацијата до туристите за тоа дека областа која ја посетуваат има традиции кои треба да се откријат и вкусат.



Слоу Фуд кампањи

Уште од почетокот, Президиумите на Слоу Фуд служеа како инспирација и како конкретни доблесни примери за неколку кампањи на Слоу Фуд.
На пример, 70-тината Президиуми за сирења станаа носители на кампањата за заштита на сировото млеко (Слоу Чиз, Slow Cheese). Президиумите за морска храна и традиционални техники на рибарење се составен дел на кампањата Слоу Фиш (Slow Fish). Додека президиумите за мед и пчели се поврзуваат со кампањата против употреба на неоникотиноиди и за заштита на популациите на пчели.



Описни етикети

Слоу Фуд разви посебен проект за етикетирање на производите. Најголем дел од етикетите на производите кои се продаваат во продавниците и супермаркетите не ни даваат доволно информации за составот на производот, а да не ја споменуваме приказната за потеклото, карактеристиките на местото каде бил направен, техниките на производство, расите на животни во случај на производство на млеко или месо, начинот на кој биле обработени итн. Овие важни информација може да им помогнат на потрошувачите да направат избор што би бил во полза на доблесните и одржливи производители.

Поради ова Слоу Фуд осмисли дополнителна етикета (обично поставена од задната страна на амбалажата) која нуди разбирлив опис на целиот производствен синџир и им овозможува на потрошувачите да направат посовесен избор.

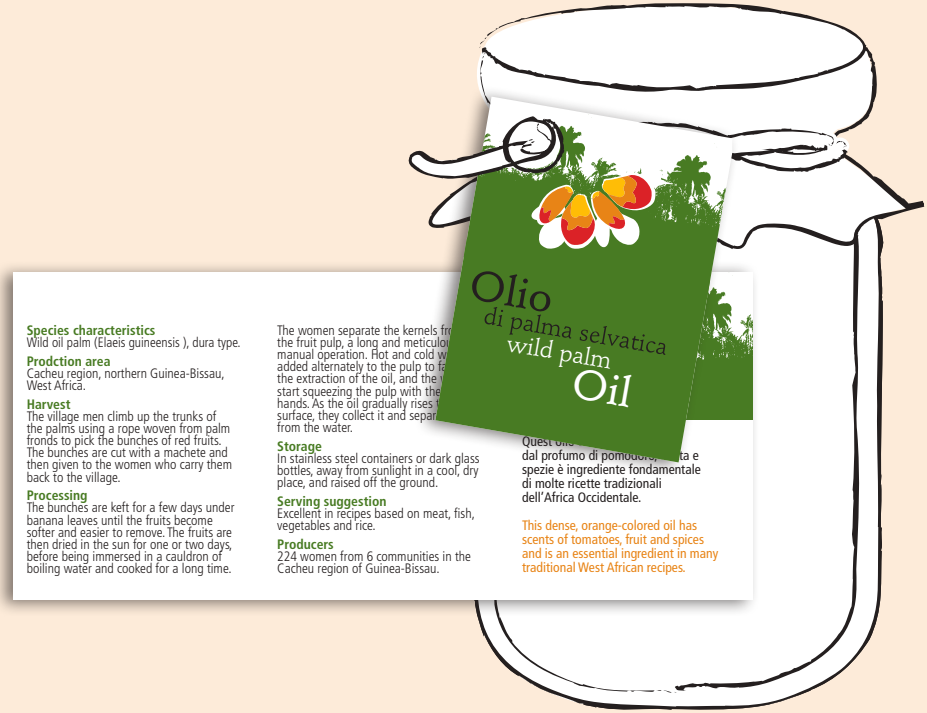
Многу Президиуми ја прифаќаат употребата на дополнителната етикета (која не ја заменува законски потребната етикета, туку ја надополнува и комплетира истата) со цел да дава подробни информации за сортите и расите кои се користат во проектот, техниките на култивирање и преработка, местото на потекло, благосостојбата на животните, совети за чување и предлози за послужување.
Водичот за правење на описна етикета може да се најде на веб страницата на Слоу Фуд Фондацијата. Описната етикета треба да стане нераскинлив дел од постоењето на еден Президиум и да се користи од сите производители.

Да се биде свесен!

Невозможно е да се користи логото на Слоу Фуд или името на здружението Слоу Фуд врз пакување или на етикета на производ, ниту во кој било друг контекст без одобрување од Националните здруженија. Сепак, дозволено е да се споменуваат и опишуваат производите од Президиумите во брошури или постери, кои се предмет на овластување на националниот огранок на Слоу Фуд или на Слоу Фуд фондацијата за биодиверзитет, кога не постои национална организација.

Неколку примери...





Species characteristics
Wild oil palm (Elaeis guineensis), dura type.

Prodction area
Cacheu region, northern Guinea-Bissau, West Africa.

Harvest
The village men climb up the trunks of the palms using a rope woven from palm fronds to pick the bunches of red fruits. The bunches are cut with a machete and then given to the women who carry them back to the village.

Processing
The bunches are keft for a few days under banana leaves until the fruits become softer and easier to remove. The fruits are then dried in the sun for one or two days, before being immersed in a cauldron of boiling water and cooked for a long time.

The women separate the kernels fr
the fruit pulp, a long and meticulou
manual operation. Hot and cold w
added alternately to the pulp to fa
the extraction of the oil, and the
start squeezing the pulp with the
hands. As the oil gradually rises t
surface, they collect it and separ
from the water.

Storage
In stainless steel containers or dark glass bottles, away from sunlight in a cool, dry place, and raised off the ground.

Serving suggestion
Excellent in recipes based on meat, fish, vegetables and rice.

Producers
224 women from 6 communities in the Cacheu region of Guinea-Bissau.

Quest oil
dal profumo di pomodoro, ta e
spezie è ingrediente fondamentale
di molte ricette tradizionali
dell'Africa Occidentale.

This dense, orange-colored oil has scents of tomatoes, fruit and spices and is an essential ingredient in many traditional West African recipes.

Брендот за Слоу Фуд Президиуми

Во 2008, Слоу Фуд го регистрира брендот "Слоу Фуд Президиум®" и им дозволи на производителите на Президиуми од неколку земји да го стават на своите етикети. Моментално е во употреба во Италија (за сите национални Президиуми, како и за кафето Президиум кое се пржи во Италија) и во Швајцарија. Брендот им овозможува на производителите да се издвојат на пазарот и да ги заштитат своите производи во земјите каде постои голем ризик од лажни имитации, како што е Италија, каде постојат над 200 Президиуми.

Брендот го користат производители, кои гарантираат дека истиот се применува правилно. Управувањето со брендот мора да биде колективна одговорност на групата производители. Производителите неможат да го пренесат правото на користење на брендот на никој друг. Тие можат да го користат поединечно или како Президиум. Не постојат контроли од трето лице.

Presidio Slow Food®

Брендот за Президиум секогаш мора да е придружен со реченица која накратко го објаснува проектот:
„Президиумите се проекти на Слоу Фуд кои ги заштитуваат квалитетните, занаетчиски производи направени со користење на традиционални практики."



Елементите кои гарантираат квалитет и почит кон производниот протокол се: директните продажби, личното знаење, блиската поврзаност со локалниот Слоу Фуд конвивиум, редовното учество на настани на Слоу Фуд, врските меѓу готвачите и производителите, но и меѓу производителите и потрошувачите.
Резултатот е мешавина од самопотврда (од индивидуалци и групи) и проверка од потрошувачите (вклучително и Слоу Фуд лидери, готвачи и професионални дегустатори), со други зборови еден вид „потврда од учесниците".
Описната етикета – во која е наведен секој клучен аспект од производството на самиот производ – го прави овој механизам уште поверодостоен.

Зошто само во одредени земји Президиумите може да го користат брендот?

Бидејќи овој механизам на неформална гаранција единствено дава резултати во оние земји каде Слоу Фуд има широко распространето, активно присуство и функционира во насока на осигурување на успехот на проектот.
Големината на националната организација (сразмерно на бројот на Президиуми) е важна, исто колку и подготвеноста за посветеност на процесот кој вклучува:

1. посета на сите производни локации;

2. помагање при поставувањето на производниотпротокол и осигурување дека истиот ќе го потпишат сите производители;

3. соработување со Президиумите за да се потврди дека секој од нив ќе основа здружение на производители, по едно за секој Президиум, чија улога би била проверка на производството и осигурување дека се почитуваат правилата;

4. осигурување дека сите производители ќе потпишат документ во кој ќе се согласат дека ќе ги следат регулативите околу користењето на брендот и дека ќе ги поднесуваат потребните податоци за нивниот бизнис;

5. надгледување на употребата на логоата врз етикети, пакувања и други графички материјали за време на настани, како и правење соодветен план за постојани проверки.





Една година после воведувањето на овој бренд, италијанската национална организација ги замоли производителите да дадат свој придонес за трошоците од управувањето со овој бренд. Наплатата се пресметува на годишна основа од производството на Президиумот. Таа е доволно ниска за да има само мало влијание врз трошоците на производителите, но помага проектот да биде одржлив.

Вообичаено, Слоу Фуд собира средства за работата на проектот само во првата година, иако Президиумот нема да изчезне и ќе има потреба од работа и во годините што ќе следат.

Кога една национална организација на Слоу Фуд ќе почувствува сигурност дека може да го гарантира изведувањето на сите наброени активности – што би значело дека е способно да ги покрие трошоците на оној кој го надгледува овој дел од проектот или во некои случаи да најми привремен соработник – може да побара од Слоу Фуд Интернационал да му ја одобри употребата на Президиум брендотна етикетите од соодветниот Президиум. Барањето мора да се достави до Слоу Фуд Интернационал преку Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет, која ќе му помогне на здружението во целиот процес. Кога ќе се направи тоа успешно, Слоу Фуд Фондацијата ќе ја одобри, а Слоу Фуд ќе ја овласти употребата на брендот.

Локалната Слоу Фуд организација игра значајна улога во постојаното проценување на сензорните квалитети на производите од Президиумите. Тоа мора да организира годишни дегустаторски средби за да се оценат производите, кои пак за таа цел мора да се купат од пазар, а не да се земат директно од производителите.
Слоу Фуд го зачувува правото да прави проверки за правилното користење на брендот, квалитетот на производот, почитувањето на производниот протокол и принципите на Слоу Фуд, секогаш кога смета дека тоа е неопходно.
Слоу Фуд Фондацијата им нуди поддршка и помош на сите оние кои бараат употреба на брендот за Президиум, обезбедувајќи им шаблони за статутот на здружението на производители, графици за промотивен материјал и обични консултантски услуги. Брендот "Слоу Фуд Президиум®" може да се користи заедно со ЗОП и ЗГО.
Правила за производители

Правила за производители
Производителите кои купуваат и преработуваат производи од президиумите, не се квалификуваат автоматски како производители на Президиум и неможат автоматски да гокористат брендот “Слоу Фуд Президиум®”.

За да може да се користи брендот, преработувачот мора да достави барање до Слоу Фуд, но исто така:
• да работи во областа опфатена со производниот протокол и да користат занаетчиски методи и природни состојки;
• да се придржува до производниот протокол (покрај правилата за култивирање или обработка на автентичната храна, за преработената храна мора да се направи посебен протокол);
• да испрати примерок од производот до Слоу Фуд за оценување на вкусот. Во овој дел мора да има позитивни резултати;
• да биде прифатен од производителите и да им се придружи во нивното здружение.

Ако еден преработувач не припаѓа на Президиумот, тој сепак ја има слободата да ги контактира производителите на Президиуми, да ги користи нивните производи како состојки и на етикетата да напише дека користи Слоу Фуд Президиум како состојка, но не може да го користи брендот на Президиумот.
Во некои случаи, еден производител на Президиум може да одлучи да вклучи надворешен преработувач во Президиумот, некогаш поради немање на преработувачки објект или поради неможност воопшто да има. Доколку етикетата на крајниот производ го содржи името на производителот на Президиумот (не името на преработувачот) и ако истиот се продава директно од страна на производителот на Президиумот, брендот може да се користи.
Во секој случај, производителот на Президиум мора да гарантира дека преработката е направена во согласност со критериумите воспоставени од Слоу Фуд, а на Одделот за Президиуми на Слоу Фуд да обезбеди детали за компанијата која ја врши преработката.
Президиумот мора да води евиденцијаи за добиените количиникраен производ, за да биде возможно правењето проверки за производите пуштени во продажба доколку е тоа потребно.





Правила за трговци на мало

Слоу Фуд може да воспостави форми на соработка со трговците на мало кои продаваат производи од Президиуми и коибараат поддршка за комуникација, промоција, селекција или снабдување со овие производи. Во тие случаи, Слоу Фуд може да му гарантира на трговецот од малопродажбата право на користење на брендот “Слоу Фуд Президиум®” во неговата комуникација, но според однапред договорен начин со Слоу Фуд Фондацијата.
Оваа одлука може да биде донесена само од важни претставништва во национални рамки, а Слоу Фуд Фондацијата за Биодиверзитет мора секогаш да биде навреме информирана.

Независно дали се приватни бизниси, конзорциуми или здруженија, Слоу Фуд соработува само со оние стопански субјекти кои гарантираат почитување на правилата на проектите Президиуми, кои се лојални и одлучни и кои зад себе имаат квалитетни и реализирани иницијативи.
Секоја информација која се однесува на употребата на некој Президиум или брендот за Президиум од страна на преработувачи или трговци, пред да се употреби на било каков начин мора секогаш да биде одобрена од страна на Слоу Фуд.

За да добиете повеќе информации, да дадете предлози, презентирате проекти, организирате иницијативи за поддршка на Слоу Фуд Фондацијата, за да испратите примероци за проба или исечоци од печатот за одредени иницијативи поврзани со Президиумите; контактирајте не на foundation@slowfood.com

Кофинасирано од Европската Унија.
Содржината на ова издание е во целосна одговорност на авторот.
Европската Комисија не е одговорна за било каква употреба на информациите кои ги содржи истата.



This project is funded
by the European Union

ESSEDRA

Slow Food®

Кофинасирано од Европската Унија.

Содржината на ова издание е во целосна одговорност на авторот.
Европската Комисија не е одговорна за било каква употреба
на информациите кои ги содржи истата.



www.slowfoodfoundation.com
www.slowfood.com www.slowfood.mk