

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

Kannapolis Farmers Market Guidelines

Purpose: The Kannapolis Farmers Market is starting out of a desire to provide fresh and local food products to this community, to support local farmers, and to bring more activity to downtown Kannapolis.

Hours & Location: The Kannapolis Farmers Market will operate weekly 4-7pm from May through September at the corner of Vance St and Dale Earnhardt Blvd in the parking lot behind the Pizza Hut.

Market Manager: Robert & Laura Miller serve as the Market Manager. The Market Manager is authorized to enforce all market rules.

Market Committee: The Market Manager and City of Kannapolis each have a representative to serve on the Market Committee.

Vendors: Vendors must complete an application form. The Market Committee approves applications. The Market Committee can revoke a vendor's right to participate in this market at any time for any reason. Vendors must provide copies of required licenses, permits or certifications. Vendors must inform the market of any change in licensing status immediately. If a producer's growing, sourcing or selling methods change from what is stated in the application, the producer must notify the Market Manager promptly. Vendors must notify the Market Manager about any new products they would like to sell that are not listed on their application and get approval before bringing those products to Market.

Fees: There is an annual membership fee of \$30, and the weekly rental fee is \$10 per 14' space. Vendors are able to rent multiple spaces. The Market Manager is responsible for collecting and accounting for all fees. Fees will be used to help cover marketing and promotional costs and are subject to change. Fees may be paid in advance.

Inspections: The Market Manager has the right to inspect any vendor's products and to enforce market guidelines.

Geographic Limits: The items sold at the market must be produced in North Carolina, South Carolina, Georgia, or Florida. Signage should indicate the state the product came from, if outside of North Carolina.

Set Up: The Market Manager will be responsible for all space assignments. Vendors may set up no earlier than 3:00pm. If a vendor is unable to attend the market, they must notify the Market Manager the day before the market. Vendors must provide their own tents, tables, chairs, tablecloths, displays, bags, and all other necessary items. All vendors should have and use hand-washing supplies at the market. All scales must be approved as "Legal for Trade." Anyone using scales must have them certified by the NCDA.

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

Signage and Displays: Vendors must display a sign with their farm or business name and location. Vendors must post prices for all items. Signage must indicate the state the product came from, if outside of North Carolina. (Only other permitted states are South Carolina, Georgia, and Florida.) Display and selling techniques must not impair other vendors' ability to sell, nor create a hazardous situation for customers. If WIC or SNAP is accepted, the vendor must display signage indicating that.

Sales Tax: Vendors are responsible for collecting and remitting their own sales tax. According to a new state law, vendors are required to display a valid Certificate of Registration from the North Carolina Department of Revenue. Vendors must submit a copy of the Certificate of Registration to the Market Manager prior to being approved as a vendor. To comply with state laws, the Market Manager will maintain a daily market registration list of vendors, showing the vendor's name, address, and certificate registration number. The list will be kept for a minimum of two years.

Samples: Vendors may offer samples but safe food practices must be followed. *Note: During the COVID-19 pandemic, no samples are permitted.

For the Public: The market will not serve as a forum for political, commercial, or religious activities. Non-profit groups may be allowed to provide educational materials and outreach as long as it is not political, religious, or controversial in nature. Permission is granted by the Market Manager on a case-by-case basis. No smoking is allowed in the market area. Pets are not allowed in the market area. Exceptions are allowed for service animals.

What Can be Sold at the Market: Must be in compliance with all applicable NCDA & USDA regulations.

- Fruits and vegetables
- Nuts
- Flowers or plants grown by the seller
- Eggs in compliance with NC Egg Law and labeled with the name & contact information of the vendor
- Fresh baked goods, candies, and confections
- Honey and bee products
- Meat (frozen or fresh)
- Fresh and frozen pastas
- Cheeses, ice cream
- Wine
- Chef-prepared foods
- Fresh prepared foods
- Lemonade and tea (no herbs or fruit added)
- Pasteurized milk
- Preserves, pickles, relishes, jams and jellies (kitchen must pass NCDA inspection)

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

What Cannot be Sold at Market: (includes but is not limited to)

- Unpasteurized juices
- Fish
- Dairy-based fresh foods not made from animals raised on seller's premises
- "Low-acid" canned foods such as green beans, corn, peas, carrots, etc.
- Any other canned food made at home
- No internal use medicines
- Homemade ice cream
- Pet food
- Live animals

Value-Added Products: Vendors of value-added products must abide by all applicable federal, state, and local health and label regulations. Market approval for one specific value-added item does not grant approval for additional items. If you produce baked goods or value-added products in a home-based kitchen, your kitchen may be required to pass an NCDA kitchen inspection. Health department and/or USDA inspection may be required depending on the product. A copy of your inspection form must be filed with the Market Manager.

Meat: Meat and poultry must be from animals raised within a 50 mile radius. All vendors selling meat and poultry must have a current meat handler's license from NCDA. Meat sellers must meet all USDA and NCDA meat handling requirements and licensure. Meat handlers may not open packages, re-label products, or apply net weights.

Cheese and Dairy: All dairy vendors must meet state and local health regulations, including the vendors' kitchen inspection by the NCDA health inspectors. Cheese must be kept properly chilled on the market premises and must be pre-packaged for sale and properly labeled.

Fresh Prepared Foods: Fresh prepared foods (such as salsas, pestos, dips, chutneys, and sauces) must be primarily composed of ingredients grown by the seller or obtained from a local farmer. They must be packaged in individual containers and kept appropriately chilled at the market. Container labeling must make it clear these fresh foods should be promptly refrigerated and have a limited shelf life. Labeling must list ingredients, farm name, phone number, and net weight. Refrigerated products must be produced in a non-home based inspected commercial facility. Frozen prepared foods must be prepared in an inspected commercial kitchen and the majority of the ingredients in these products must be grown by the seller or obtained from a local farmer.

Chef Prepared Soups and Entrees: Vendors of these value-added prepared soups and entrees are approved on a case-by-case basis by the Market Committee. The vendor must be a professional chef or food preparer. Products must be prepared, stored, and served in accordance with local, state, and/or federal regulation requirements. Any seller of products in this category must provide proof of adequate liability insurance.

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

Baked Goods: Baked goods must be made by the vendor and be fresh (made within 24 hours of market day) and prepared from scratch (no commercially prepared dough mixes, crusts/shells, or fillings). Baked goods must be individually wrapped in a NCDA or County inspected kitchen, or if warm, must be covered and protected from the environment at all times. Baked goods may also be sold from clean, covered bulk containers that are only accessible by the vendor. Those who choose to sell from covered bulk containers must use one of the following acceptable methods to remove food from covered bulk containers: clean tongs or other utensils, single-use gloves, or single-use wax paper sheets. The baked goods should then be placed in a clean, unused bag or container and handed to the customer, or single items can be directly handed to the customer in a single use wax paper sheet when appropriate. Consumers may not self-serve from covered bulk containers.

Baked Goods Ingredients: While NCDA food safety laws do not require labels on packaged baked goods handed out directly to customers, the farmers market requires that each package be labeled with at least the maker's name and contact information. A list of ingredients, or notation of an ingredient (peanuts, for example) that can cause severe allergic reactions, is recommended.

Crafts: The Market Committee will approve the sale of crafts based on the season, products, and available space. All crafts must be hand made by the vendor.

Right to Modify: The Market Committee reserves the right to modify these guidelines at any time and will notify all approved vendors.

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

Guía del mercado de Agricultores de Kannapolis

Propósito: El Mercado de Agricultores de Kannapolis nace con el propósito de ofrecer productos alimenticios frescos y locales a la comunidad, brindar apoyo a los agricultores locales y fomentar más actividad al centro de Kannapolis.

Horario y ubicación: El Mercado de Agricultores de Kannapolis funcionará semanalmente de 4 a 7 p. m., de mayo a septiembre, en la esquina de Vance St. y Dale Earnhardt Blvd, en el estacionamiento detrás del Pizza Hut.

Administración del Mercado: Robert y Laura Miller son los administradores del Mercado. Los administradores del Mercado están autorizados a hacer cumplir todas las normas del mercado.

Comité del Mercado: El administrador del Mercado y la Ciudad de Kannapolis designan un representante cada un para formar parte del Comité del Mercado.

Vendedores: Los vendedores deben llenar un formulario de solicitud. El Comité del Mercado aprueba las solicitudes. El Comité del Mercado puede revocar el derecho de un vendedor a participar en este mercado en cualquier momento y por cualquier razón. Los vendedores deben presentar copias de todas las licencias, permisos o certificaciones requeridas. Los vendedores deben informar inmediatamente al mercado de cualquier cambio en el estado de su licencia. Si cambian los métodos de cultivo, compra o venta respecto a lo indicado en su solicitud, el productor deberá notificar inmediatamente al administrador del Mercado. Asimismo, si el vendedor desea ofrecer productos nuevos que no aparecen en su solicitud, deberá solicitar y obtener aprobación previa antes de llevarlos al Mercado.

Cuotas: Hay una cuota anual de membresía de \$30, y el cargo de alquiler semanal es de \$10 por cada espacio de 14 pies. Los vendedores podrán alquilar varios espacios. El administrador del Mercado es responsable de recaudar y registrar todas las cuotas. Se utilizarán las cuotas para ayudar a cubrir los costos de promoción y publicidad y están sujetos a cambios. Las cuotas pueden pagarse por adelantado.

Inspecciones: El administrador del Mercado tiene derecho de inspeccionar los productos del vendedor y hacer cumplir las normas del mercado.

Límites geográficos: Los productos vendidos en el Mercado deben producirse en Carolina del Norte, Carolina del Sur, Georgia o Florida. Si el producto proviene de otro estado distinto de Carolina del Norte, el vendedor debe indicar claramente su estado de origen mediante un letrero o cartel visible.

Instalación: El administrador del Mercado será responsable de asignar todos los espacios. Los vendedores pueden comenzar a instalarse a partir de las 3:00 p. m. Si un vendedor no puede asistir al mercado, debe notificarlo al administrador del Mercado el día anterior al evento. Los

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

vendedores deben proporcionar sus propias carpas, mesas, sillas, manteles, expositores, bolsas y cualquier otro artículo necesario. Todos los vendedores deben tener y utilizar suministros para lavarse las manos en el mercado. Todas las balanzas deben tener la aprobación como “legales para uso comercial” y ser certificadas por el Departamento de Agricultura de Carolina del Nortel (NCDA).

Cartelería y expositores: Los vendedores deberán mostrar un letrero o cartel con el nombre de y ubicación su granja o negocio. Los precios de todos productos deben estar claramente visibles. Si el producto proviene fuera de Carolina del Norte, debe indicarse claramente su estado de origen (los únicos otros estados permitidos son Carolina del Sur, Georgia y Florida). Las técnicas de exposición y venta no deben bloquear ni perjudicar a los demás vendedores, ni crear situaciones peligrosas para los clientes. Si el vendedor acepta WIC o SNAP, el deberá indicarlo en letreros o carteles correspondientes.

Impuesto sobre las ventas: Los vendedores son responsables de recaudar y remitir su propio impuesto sobre las ventas. De acuerdo con una nueva ley estatal, los vendedores deben mostrar un Certificado de Registro válido del Departamento de Ingresos de Carolina del Norte. Los vendedores deben presentar una copia del Certificado de Registro al administrador del Mercado antes de ser aprobados como vendedores. Para cumplir con las leyes estatales, el administrador del Mercado mantendrá una lista diaria de registro de vendedores del mercado que indique el nombre del vendedor, su dirección y el número de su certificado de registro. Se conservará la lista un mínimo de dos años.

Muestras: Los vendedores podrán ofrecer muestras, pero deben seguir prácticas seguras de alimentación. *Observación: Durante la pandemia de COVID-19, no se permiten muestras.

Normas para el público: El mercado no servirá como espacio para actividades políticas, comerciales o religiosas. Se les permitirá a grupos sin fines de lucro hacerse conocer y entregar materiales educativo o informativo, siempre y cuando no sean de naturaleza política, religiosa ni controversial. El administrador del Mercado concederá el permiso correspondiente caso por caso. No está permitido fumar en el área del mercado. No se permiten mascotas en el área del mercado. Se permiten excepciones para animales de servicio.

Qué se puede vender en el mercado: Los productos deben cumplir con todas las normas aplicables del NCDA y USDA.

- Frutas y verduras
- Nueces
- Flores o plantas cultivadas por el vendedor
- Huevos que cumpla con la Ley de Huevo de Carolina del Norte, etiquetados con el nombre y la información de contacto del vendedor
- Productos horneados, dulces y confitería frescos
- Miel y productos de abejas
- Carne (congelada o fresca)

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

- Pastas frescas y congeladas
- Quesos, helados
- Vino
- Comidas preparadas por un chef
- Alimentos frescos preparados
- Limonada y té (sin hierbas o frutas añadidas)
- Leche pasteurizada
- Conservas, encurtidos, condimentos, mermeladas y jaleas (la cocina debe pasar la inspección del NCDA)

Qué no se puede vender en el mercado: (se limita a esta lista):

- Jugos sin pasteurizar
- Pescado
- Alimentos lácteos frescos no producidos con animales criados en las instalaciones del vendedor
- Alimentos enlatados con bajo tenor ácido, como judías verdes, maíz, guisantes, zanahorias, etc.
- Cualquier otro alimento enlatado hecho en casa
- Ningún medicamento de uso interno
- Helado casero
- Alimentos para mascotas
- Animales vivos

Productos con valor agregado: Los vendedores de productos con valor agregado deben cumplir con todas las normas federales, estatales y locales aplicables de salud y de etiquetado. La aprobación del mercado de un producto con valor agregado específico no otorga la aprobación para productos adicionales. Si elabora productos horneados o productos con valor agregado en la cocina de su hogar, es posible que su cocina deba aprobar una inspección de la cocina del NCDA. Dependiendo del producto, puede ser necesaria una inspección del Departamento de Salud y/o el USDA. Debe entregar una copia de su formulario de inspección al administrador del Mercado.

Carne: La carne y las aves de corral deben proceder de animales criados en un radio de 50 millas. Todos los vendedores de carne y aves de corral deben tener una licencia vigente de manejo de carne del NCDA. Los vendedores de carne deben cumplir todos los requisitos de manejo de carne y licencias del USDA y del NCDA. No se permite abrir paquetes, volver a etiquetar productos ni alterar el peso indicado.

Quesos y productos lácteos: Todos los vendedores de productos lácteos deben cumplir las normas locales y estatales de salud, incluida la inspección de la cocina del vendedor por parte de inspectores del NCDA. Los quesos deben mantenerse bien refrigerados en las instalaciones del mercado y deben estar empaquetados y etiquetados correctamente para la venta.

— KANNAPOLIS — FARMERS MARKET

Alimentos frescos preparados: Los alimentos frescos preparados (como salsas, pestos, dips y chutneys o aderezos) deben estar compuestos principalmente por ingredientes cultivados por el vendedor u obtenidos de agricultores locales. Deben empacarse en recipientes individuales y mantenerse bien refrigerados en el mercado. El etiquetado de los envases debe dejar claro que estos alimentos frescos deben refrigerarse de inmediato y que tienen una vida útil limitada. La etiqueta debe incluir: lista de ingredientes, el nombre de la granja o negocio, el número de teléfono y el peso neto. Los productos refrigerados deben elaborarse en una instalación comercial inspeccionada fuera del hogar. Los alimentos preparados congelados deben elaborarse en una cocina comercial inspeccionada y la mayoría de los ingredientes de estos productos deben ser cultivados por el vendedor u obtenidos de un granjero local.

Sopas y platillos principales preparados por un chef: Los vendedores de sopas y platillos preparados con valor agregado son aprobados caso por caso por el Comité del Mercado. El vendedor debe ser un chef o un cocinero profesional. Los productos deben ser preparados, almacenados y servidos de acuerdo con los requisitos de las normas locales, estatales y/o federales. Cualquier vendedor de productos de esta categoría debe proporcionar comprobante de seguro de responsabilidad civil adecuado.

Productos horneados: Los productos horneados deben ser elaborados por el vendedor y ser frescos (hechos dentro de las 24 horas antes del día de mercado) y preparados desde cero (sin mezclas comerciales ni masas prehechas). Los productos deben estar empaquetados individualmente en una cocina inspeccionada por el NCDA o el Condado. Si el producto se vende a temperatura tibia, debe mantenerse cubiertos y protegidos en todo momento. Los productos pueden venderse en recipientes limpios y cubiertos, accesibles solo al vendedor. El vendedor debe usar pinzas limpias, guantes desechables. Cuando se trate de un artículo suelto, se lo puede entregar directamente al cliente en una hoja de papel de cera. El cliente no puede servirse directamente de los recipientes.

Etiquetado de productos horneados: Aunque las leyes de seguridad alimentaria del NCDA no exigen etiquetas en productos entregados directamente al cliente, el mercado exige que cada paquete esté etiquetado con, el nombre e información de contacto del fabricante. Se recomienda incluir una lista de ingredientes o la mención de un ingrediente (maní/cacahuete, por ejemplo) que pueda causar reacciones alérgicas graves.

Artesanías: El Comité del Mercado aprobará la venta de artesanías en función de la estación, los productos y el espacio disponible. Todas las artesanías deben ser hechas a mano por el vendedor.

Derecho a modificar: El Comité del Mercado se reserva el derecho de modificar estas normas en cualquier momento, en cuyo caso notificará a todos los vendedores aprobados.