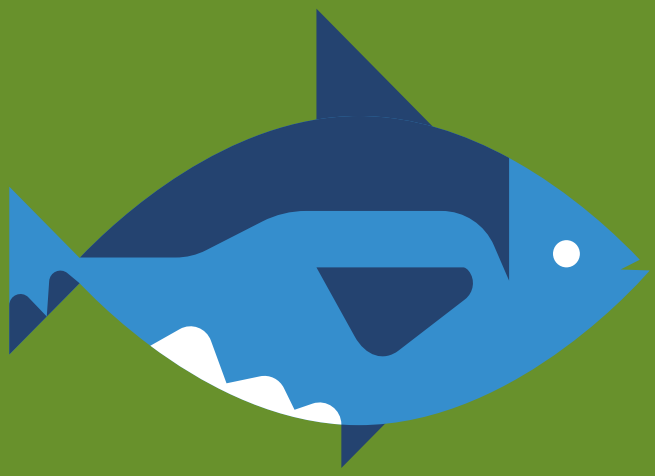
REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
SVILUPPO RURALE E AMBIENTALE

Slow Food® Italia







MEDITERRANEO SLOW

LINEE GUIDA ESPOSITORI







PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, Mediterraneo Slow, i Mercati della Terra sono le principali vetrine della rete

Slow Food: delle sue attività, dei suoi progetti, delle sue politiche e delle sue campagne internazionali.

È quindi fondamentale che i produttori del mercato siano ambasciatori di Slow Food e presentino

prodotti coerenti con la filosofia del buono, pulito e giusto e con le campagne internazionali promosse dall'associazione:

- per la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili, la tutela della fertilità del suolo, la buona gestione dell'acqua, la tutela del paesaggio, il rispetto del benessere animale, la trasparenza nei confronti del consumatore, la difesa del latte crudo, la promozione di forme di pesca sostenibile;
- contro l'uso eccessivo della chimica di sintesi in agricoltura (fertilizzanti e pesticidi), contro gli Ogm, contro l'uso di additivi, conservanti e coloranti, contro gli sprechi alimentari, contro l'uso eccessivo di packaging e di contenitori monouso.

Queste linee guida sono in continua evoluzione, per renderle sempre più utili ai produttori e coerenti con i princìpi di Slow Food.

REGOLE GENERALI

• I mercati di Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, Mediterraneo Slow e i Mercati della Terra sono destinati esclusivamente ai produttori. Di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori. I prodotti presenti devono essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. Per quando riguarda alcune filiere sono ammessi anche affinatori (ad esempio per i formaggi o i salumi). L'organizzazione dell'evento valuterà la possibilità di concedere deroghe

a questo punto nel caso di soggetti particolari (ad esempio selezionatori e rivenditori che fanno parte dei circuiti del biologico e del mercato equo e solidale oppure altri soggetti che sviluppano progetti di distribuzione virtuosa).

- I prodotti non devono contenere OGM.
- Le confezioni dei prodotti devono essere minime, facilmente scomponibili, compostabili o riciclabili.
- Gli espositori, nei giorni della manifestazione, non possono usare piatti, forchette, bicchieri in plastica, ma solo oggetti compostabili o in materiali naturali (legno, vetro, fibre vegetali eccetera).
- Chi partecipa deve descrivere il proprio lavoro con il maggiore dettaglio possibile: o
- sull'etichetta (l'ideale è presentare un'etichetta narrante) o con un cartello esposto nello stand.
- Le linee guida sono vincolanti. Spetta in primo luogo ai produttori garantirne il rispetto e dichiarare eventuali non conformità. L'organizzazione potrà concedere deroghe laddove lo riterrà opportuno.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE





LATTE, FORMAGGI E LATTICINI

I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.

I formaggi e i latticini devono essere ricavati da latte di allevamenti attenti al benessere animale.

I formaggi e i latticini devono essere prodotti con latte di proprietà o acquistato localmente da allevamenti che partecipino a progetti di filiera che impegnano i partecipanti a produrre secondo criteri di sostenibilità.

I formaggi devono essere a latte crudo.

• I formaggi devono essere prodotti con caglio animale o vegetale. Non sono consentiti i cagli microbici.

• Non possono essere venduti formaggi che abbiano subìto trattamenti chimici in crosta o affumicature con fumo liquido. Sono ammessi invece trattamenti tradizionali (pomodoro, cera, paraffina, olio, grappa, carbone, cenere, eccetera).

• Non possono essere venduti prodotti che contengano additivi di sintesi e/o estrazione chimica, tra i quali ad esempio conservanti, coloranti, emulsionanti, addensanti ecc.

• Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi chimici di sintesi, artificiali o naturali- identici (ad esempio l'aroma tartufato).

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

• Producono formaggi realizzati senza fermenti selezionati. Quindi, in ordine di precedenza, sono accettati produttori di formaggi senza fermenti o prodotti con fermenti autoprodotti (latte innesto, siero-innesto).

• Producono latticini con latte di razze autoctone.

• Vendono prodotti ottenuti dal latte di animali nutriti prevalentemente al pascolo o comunque con alti apporti di erba/fieno (70/30).

• Possiedono una certificazione biologica.



GELATI

• Non è consentito l'impiego di basi liquide già pronte e "basi in polvere" prebilanciate e standardizzate dalle aziende di semilavorati.

• Il latte deve essere fresco e di "alta qualità".

• La panna deve essere fresca.

• Il latte, la panna, il burro devono provenire da allevamenti attenti al benessere animale di origine nazionale. Non possono in ogni caso provenire dall'estero.

• È consentito l'uso di latte in polvere, concentrato e condensato nella percentuale massima del 8% sul totale degli ingredienti. Non è consentito il suo impiego esclusivo in sostituzione di latte fresco e panna.

• Non è consentito l'impiego di additivi di sintesi, tra cui coloranti artificiali e aromi artificiali o naturali-identici, anche nei semi-lavorati che li contengono (ad esempio cioccolato, praline, confetture ecc.)

• Non è consentito l'impiego di grassi vegetali idrogenati, oli di palma e colza, anche nei semi-lavorati che li contengono.

• Non è consentito l'impiego di mono e di-gliceridi degli acidi grassi.

• Gli albumi e i tuorli devono essere freschi o pastorizzati. Lo standard minimo delle uova è l'allevamento all'aperto (categoria 1).

• Non è consentito l'utilizzo di uova liofilizzate e surgelate e di uova provenienti dall'estero.

• La frutta fresca utilizzata deve essere stagionale e di provenienza nazionale. Fuori stagione è possibile utilizzare frutta surgelata o trasformata facendo riferimento a quanto previsto dalle presenti linee guida.

• Il cioccolato utilizzato deve essere conforme a quanto previsto dalle presenti linee guida.

• Le paste di frutta secca devono essere utilizzate pure al 100%.

• Non è consentito l'utilizzo di caffè solubile

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

• Acquistano gli ingredienti non caratterizzanti (ad esempio il latte, lo zucchero, le uova) a filiera corta e di provenienza locale ovunque possibile.

• Producono il gelato a partire da latte crudo.

• Producono il gelato espresso, senza ricorrere alla surgelazione per più di tre giorni.

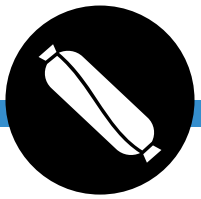
• Utilizzano ingredienti biologici (o con certificazioni equivalenti che attestino pratiche produttive sostenibili) ed equosolidali.

• Utilizzano un'acqua di fonte locale.

UOVA

• Lo standard per le uova destinate al consumo diretto deve essere l'allevamento all'aperto (categoria 1), al pascolo.
• È vietata la somministrazione di antibiotici a titolo preventivo.

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:
• Possiedono certificazione biologica (uova categoria 0).
• Somministrano miscele di cereali e leguminose prodotte localmente o di varietà autoctone.
• Preservano la biodiversità locale con l'allevamento di razze autoctone.



CARNE, SALUMI E PRODOTTI TRASFORMATI

Allevamento:

• Le carni destinate alla produzione di salumi e trasformati devono provenire da allevamenti che ten- gano in considerazione i bisogni etologici degli animali, garantendo spazi adeguati che rispettino almeno i parametri del regolamento biologico.

• I prodotti trasformati devono provenire da aziende a filiera chiusa, oppure da aziende che acquista- no carni da allevatori con i quali hanno stabilito un accordo specifico di fornitura. In entrambi i casi l'allevamento deve essere sostenibile.

• Hanno titolo preferenziale le aziende che trasformano carni certificate biologiche o provenienti da animali allevati allo stato semi brado.

• Hanno titolo preferenziale le aziende che lavorano carni di razze autoctone.

Per approfondimenti:

• Il documento di posizione di Slow Food: "Oltre il benessere. Gli animali d'allevamento meritano rispetto".

• L'allevamento sostenibile secondo Slow Food.

Alimentazione

• I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di OGM.

Macellazione

• I luoghi di macellazione devono essere il più vicino possibile all'allevamento al fine di evitare stress agli animali.

Trasformati

• Non possono essere venduti prodotti che contengono siero di latte, caseinati e derivati del latte, ad- ditivi (polifosfati, aromi artificiali, esaltatori di sapidità, coloranti, eccetera) e starter (saccarosio, de- strosio, eccetera).

• Sono ammessi esclusivamente nitriti, nitrati e acido ascorbico nei salumi crudi macinati e, come previ- sto dalla legislazione, nei salumi cotti.

• Hanno titolo preferenziale le aziende che producono salumi senza additivi.

• È vietata la vendita di foie gras e di conserve derivanti dall'allevamento di oche e anatre realizzati con alimentazione forzata o detta anche "assistita".

• L'origine delle carni e il nome dell'allevatore devono essere dichiarati sull'apposita cartellonistica mes- sa a disposizione per l'evento.

PESCI e PRODOTTI ITTICI

• Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di pesce spada, anguilla e salmo- ne. Per il tonno rosso, è necessario certificare che si tratta di tonno entro le quote. Sul merluzzo è necessario certificarne la provenienza da stock ittici non a rischio di estinzione*. Per tutte le specie utilizzate, è indispensabile che provengano da stock ittici non a rischio di estinzione* o da progetti sostenibili quali i Presìdi o altri progetti in cui i pescatori sono impegnati attivamente nella gestione della risorsa e del ripopolamento.

• Non è consentita la vendita di prodotti provenienti da acquacoltura intensiva, in particolare dall'al- levamento e stabulazione di specie carnivore (ad esempio salmone e tonno rosso) o destinate alla produzione di mangimi. È incoraggiato invece l'allevamento su piccola scala di molluschi, pesci erbivori e autoctoni, in particolare se si tratta di un modello integrato di sviluppo sostenibile.

• È consentita la vendita di alghe selvatiche o provenienti da coltivazioni tradizionali di alghe su piccola scala, se integrate con un modello di sviluppo costiero sostenibile.

• È consentita la vendita di uova di pesce solo se provenienti da allevamenti che rispondono ai re- quisiti indicati nelle presenti linee guida o da cattura su stock ittici non a rischio di estinzione* e unicamente se si utilizza anche il resto del pesce per altre trasformazioni o per la vendita.

• I prodotti devono presentare indicazione chiara della zona Fao di provenienza e della tipologia di pesca, che deve essere altamente selettiva per ridurre le catture accessorie.

• I trasformati ittici devono essere realizzati con specie catturate nella zona di produzione.

• Gli ingredienti secondari dei prodotti conservati devono essere naturali, di alta qualità e prioritaria- mente di provenienza locale.

• Non sono ammessi prodotti per la cui trasformazione si utilizzano conservanti, additivi e coloranti chimici di sintesi. Non è ammesso l'impiego di aromi artificiali.

• I prodotti sott'olio devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati che devono seguire le indicazio- ni delle presenti linee guida al paragrafo "Oli e grassi vegetali".

Hanno titolo preferenziale i piccoli operatori del settore ittico, gli espositori e le aziende che:

• Lavorano più specie .

• Lavorano specie a ciclo vitale breve.

• Trasformano il pesce intero riducendo gli scarti.

** Per valutare il livello di rischio degli stock per ogni tipo di specie, Slow Food si riserva una valutazione caso per caso, utilizzando come riferimento consultivo la rete di Slow Fish e le liste rosse della International Union for conservation of nature (IUCN, Iucn.org).*

MIELI

• Possono essere esposti e venduti solo mieli millefiori (non derivanti da miscelazioni) e monoflora riconducibili a un areale di produzione chiaramente individuato.

• Sono esclusi i mieli pastorizzati.

• Sono esclusi i mieli sottoposti a filtrazione spinta.

• Sono esclusi i mieli riscaldati al fine di impedirne la cristallizzazione.

• Non è consentito l'uso di antibiotici. Gli unici trattamenti concessi sono gli acidi organici (formico, lattico, ossalico) e gli oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo).

• Non possono essere esposti e venduti mieli di alveari in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali soia o latte in polvere. Per l'alimentazione di soccorso sono ammessi solo polline, miele o zucchero.

Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.

CEREALI, FARINE E PRODOTTI DERIVATI





CEREALI E FARINE

• Non possono essere esposte e vendute farine realizzate con cereali provenienti da colture geneticamente modificate e da ibridi sottoposti a brevetto commerciale.

• Possono essere esposte e vendute solo farine realizzate con cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.

• Per quanto riguarda le farine integrali, possono essere esposte e vendute quelle che provengono dal chicco integro e non da farina bianca con aggiunta di crusca.

• Non possono essere esposte e vendute farine che contengano latte e derivati, vitamine, acidificanti, antifungini, addensanti, gelificanti, stabilizzanti né altri prodotti chimici utilizzabili come conservanti e miglioranti delle caratteristiche tecnologiche delle farine.

• Non possono essere esposti e venduti preparati auto-lievitanti per pizze, torte, dolci e farine fatta eccezione per i prodotti senza glutine.

• Possono essere esposti e venduti preparati senza glutine che contengano farine in purezza e addensanti naturali (tapioca, carrube e xantano).

• Nei preparati senza glutine non è consentita l'aggiunta di zuccheri diversi da quelli naturalmente contenuti nei cereali (saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio, glucosio e fruttosio, ecc.)

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Producono farine a partire da cereali di origine locale o di varietà tradizionali.

• Possiedono certificazione biologica.

PANI

Le regole relative ai pani valgono anche per chi non vende il pane, ma prepara e vende panini, tramezzini, tartine, eccetera.

• I pani esposti e venduti devono essere realizzati con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.

• Possono essere esposti e venduti solo pani realizzati con lievito madre. È consentito l'uso di una percentuale minima di lievito di birra solo per attivare/migliorare la lievitazione.

• Non possono essere esposti e venduti prodotti realizzati a partire dalla rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte.

• Non possono essere esposti e venduti pani realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi natural-identici.

• Per i pani senza glutine è consentito l'impiego di addensanti e stabilizzanti naturali come gomma guar, gomma arabica, xantano, ecc.

• Eventuali aromi naturali usati devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta o nella scheda tecnica va specificata la materia prima usata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".

• Non possono essere esposti e venduti pani che contengano oli e strutti raffinati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).

• Possono essere esposti e venduti e somministrati solo pani conservati naturalmente.

• Possono essere esposti e venduti pani senza glutine realizzati con farine naturalmente prive di glutine (o mix di esse), fra cui amidi di cereali senza glutine o tuberi.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Producono pani con farine di cereali di origine locale o di varietà tradizionali.

• Possiedono certificazione biologica.



PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

• I prodotti da forno e i dolci esposti e venduti devono essere realizzati con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.

• Gli ingredienti caratterizzanti il prodotto (castagne, noci, olive, eccetera) devono essere di origine locale; nel caso in cui non sia possibile reperirli nell'area storica di produzione devono provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa, a eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono da fuori area, ad esempio zucchero, sale, vaniglia, cacao, caffè, pistacchi o altro, a seconda del Paese.

• Lo standard minimo per le uova è l'allevamento all'aperto (categoria1), hanno però titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0).

• Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano uova congelate.

• Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione chimici di sintesi e/o di estrazione chimica come additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.

• Nei prodotti senza glutine è consentito l'impiego di addensanti addensanti e stabilizzanti naturali come gomma guar, gomma arabica, xantano, ecc. e lecitina da matrice non OGM.

• Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta o nella scheda tecnica va specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".

• Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano oli e strutti raffinati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).



PASTA SECCA

• La pasta esposta e venduta deve essere realizzata con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.

• Non possono essere esposte e vendute paste secche realizzate con additivi, coadiuvanti, coloranti artificiali e aromi artificiali o natural-identici.

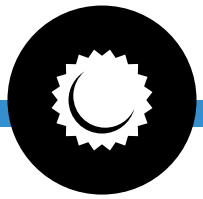
• Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta e scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non è accettata la dicitura generica “aromi naturali”.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Trattano tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.

• Possiedono certificazione biologica.

• Producono formati di pasta legati alla tradizione locale e, per le paste secche di grano duro, la trafilatura in bronzo.



PASTA FRESCA E RIPIENA

• La pasta fresca esposta e venduta deve essere realizzata con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.

• Possono essere esposte e vendute solo paste fresche realizzate interamente nel proprio stabilimento.

• Non possono essere esposte e vendute paste fresche il cui impasto o ripieno sia realizzato con additivi fra i quali stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi natural-identici.

• Gli aromi naturali contenuti nell'impasto o nel ripieno devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non la dicitura generica "aromi naturali".

• Non possono essere esposti e venduti prodotti che contengano oli e strutti raffinati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'olio extravergine di oliva).

• Lo standard minimo per le uova è l'allevamento all'aperto (categoria 1), avranno però titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0).

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Trattano tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.

• Possiedono certificazione biologica.

• Producono formati di pasta legati alla tradizione locale.

RISI

• Possono essere esposti e venduti solo risi coltivati in azienda.

• La coltivazione deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Non possono essere esposti e venduti risi che hanno subito trattamenti sbiancanti con olio (riso camolino), con glucosio e con talco (riso brillato).

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Espongono e vendono varietà di riso tradizionalmente coltivate nell'area.

• Lavorano direttamente i propri risi.

• Possiedono certificazione biologica.

ORTOFRUTTA E DERIVATI





ORTOFRUTTA

• La coltivazione deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Possono essere esposti e venduti solo prodotti ortofrutticoli che, nella fase del post raccolta, non siano stati trattati con sostanze chimiche di sintesi.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Possiedono certificazione biologica.

• Valorizzano specie e varietà vegetali autoctone e tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.



CONSERVE ORTOFRUTTICOLE

• Nelle confetture la percentuale minima di frutta deve essere del 65%.

• Nelle conserve vegetali la percentuale minima della verdura deve essere del 65%.

• Non possono essere vendute conserve di frutta e verdura che contengano ingredienti chimici di sintesi e/o di estrazione chimica, tra cui liofilizzati, aromi sintetici, coloranti, additivi, integratori e coadiuvanti tecnologici di sintesi, fra cui edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti.

• I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati.

• Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o derivati di esse. In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella, eccetera) e non è accettata la dicitura generica “aromi naturali”.

• Per i prodotti secchi ed essiccati, nella fase di conservazione (pre e post confezionamento) sono vietati l’uso di qualsiasi sostanza chimica nonché trattamenti con l’anidride carbonica.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che possiedono certificazione biologica.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

• Gli oli esposti e venduti devono essere prodotti a partire da olivi coltivati in modo sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Il frantoio deve essere situato nell'area di produzione. Qualora non indicato in etichetta, si chiede di specificarlo in fase di autodichiarazione.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Producono olio a partire da cultivar autoctone dell'area di produzione.

• Possiedono certificazione biologica.

• Figurano nella Guida degli oli extravergini italiani di Slow Food Editore

• Appartengono al Presidio Slow Food dell'olio Extravergine italiano

OLI E GRASSI VEGETALI

• Possono essere esposti e venduti solo oli ottenuti da estrazioni meccaniche a freddo.

• Gli oli esposti e venduti devono essere prodotti a partire da coltivazioni sostenibili per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Non possono essere esposti e venduti oli di cui non si specifichi la provenienza del vegetale.

• Per quel che riguarda gli oli di soia e di colza, è obbligatoria la certificazione Ogm free.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che possiedono certificazione biologica.

CIOCCOLATO, CAFFÈ, TÈ E TISANE, SALE



CIOCCOLATO E TRASFORMATI A BASE DI CACAO

• Nel caso del cioccolato fondente le fave di cacao devono essere la componente principale del prodotto finale.

• L'origine del prodotto in vendita (regione, nome del produttore e/o della cooperativa) deve essere esposta chiaramente.

• Non possono essere esposti e venduti prodotti che contengano aromi di sintesi e/o estrazione chimica (ad esempio vanillina), lecitina da matrice OGM (ad esempio la lecitina di soia), olio di palma, olio di cocco e oli vegetali generici di cui non si indichi la provenienza.

• La coltivazione del cacao deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• L'ingrediente principale dei trasformati a base di cacao non può essere lo zucchero. Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Utilizzano ingredienti provenienti da progetti di presidio, segnalati sull'arca del gusto o legati a produttori delle comunità slow food.

• Realizzano prodotti "from bean to bar".

CAFFÈ

• Sono ammessi alla vendita i caffè monorigine. La vendita di miscele sarà valutata caso per caso.

• L'origine del prodotto in vendita (regione, nome del produttore e/o della cooperativa) deve essere esposta chiaramente.

• La coltivazione del caffè deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che partecipano ufficialmente alla Slow Food Coffee Coalition.

TÈ E INFUSI

• La coltivazione del tè e delle erbe deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Non è consentita la vendita di tè e infusi contenenti aromi di sintesi. Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non la dicitura generica “aromi naturali”.

• La zona di origine della produzione deve essere esplicitata.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Propongono tè fermentati secondo metodi tradizionali, lavorati manualmente o tramite rullatura o con metodi quali il Ctc.

• Possiedono certificazione biologica.

PIANTE AROMATICHE, OFFICINALI E DERIVATI

• La coltivazione delle erbe aromatiche ed officinali deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e la lavorazione del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Non è consentita la vendita di infusi contenenti aromi di sintesi e/o estrazione chimica.

• Gli aromi "naturali" devono essere spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, timo, cumino, semi di finocchio ec.) e non la dicitura generica "aromi naturali".

• La zona di origine della produzione o raccolta delle materie prime deve essere esplicitata.

Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.

SALI

• Possono essere esposti e venduti solo sali raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente e in condizioni di lavoro dignitose. Sono esclusi i sali ottenuti da fonti non rigenerabili.

Hanno titolo preferenziale i sali collegati a progetti di Presidio, segnalati sull'Arca del Gusto o legati a produttori delle Comunità Slow Food.

VINI, ACETI, BIRRE, BEVANDE SPIRITOSE



VINI

A Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish e Mediterraneo Slow le singole aziende produttrici di vino sono ammesse solo nel caso in cui facciano parte di un Presidio o Arca del Gusto.

• Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve che sono utilizzate per la produ- zione dei loro vini (con deroghe per alcune zone che per tradizione hanno un ampio commercio di uve, come Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud, eccetera).

• Le cantine non devono usare concimi, diserbanti e antibotritici provenienti dalla chimica di sintesi.

• L'uso delle risorse ambientali per la produzione di vino deve essere cosciente e sostenibile. Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato a evitare casi di stress idrico severo.

• Gli edifici aziendali, se da costruire, devono rispettare il paesaggio. Qualora le costruzioni siano già esistenti, la loro eventuale ristrutturazione e conduzione deve tenere conto della sostenibilità ambientale.

• Le cantine non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto. Inol- tre, se non per gli spumanti o vini che lo prevedono per tradizione, non deve essere impiegato Mcr (mosto concentrato rettificato) o zucchero (a seconda dei Paesi dove si opera). Non è previsto l'uso di trucioli per aromatizzare i vini.

•La quantità di solforosa nel vino non deve oltrepassare i limiti indicati nella certificazione del vino biologico dell'Unione Europea.

•I vini devono essere specchio del terroir di provenienza, per questo motivo vediamo con favore l'utilizzo di lieviti indigeni così come la ricerca scientifica tesa a isolare lieviti autoctoni che poi possono essere replicati e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e deno- minazione.

•I vini devono essere privi dei principali difetti enologici, perché questi tendono a rendere omoge- nei i vini e appiattire le differenze territoriali.

•È auspicabile che la cantina collabori attivamente con l'intera comunità agricola ai fini di valo- rizzare il sistema agricolo dell'area territoriale dove opera. A questo proposito è assolutamente necessario che la cantina mantenga un rapporto virtuoso con i propri collaboratori e i propri di- pendenti, incoraggiandone la crescita personale e professionale, ed è altrettanto necessario che la cantina collabori e condivida conoscenze con gli altri viticoltori del territorio, evitando azioni di concorrenza sleale

•Il vignaiolo sostenibile incoraggia la biodiversità attraverso pratiche quali: l'alternanza del vigne- to con siepi e aree boscate; una gestione del suolo che preveda inerbimenti e sovesci e che esclu- da, in ogni caso, il suolo nudo, se non per brevi periodi stagionali; la tutela degli insetti pronubi e della fauna utile utilizzando di preferenza insetticidi ammessi in agricoltura biologica qualora tali interventi si rendano necessari, e comunque evitando di utilizzarli durante la fioritura della vite e di altre specie erbacee presenti nel vigneto; l'allevamento di animali nel rispetto del loro benessere e la produzione in azienda di letame; la produzione aziendale di compost da residui di potatura e altri materiali organici.



ACETI

• Possono essere esposti e venduti solo aceti di vino prodotti con materia prima di proprietà o acquistate localmente.

• Possono essere esposti e venduti solo aceti di frutta prodotti con materie prime locali, preferibilmente di proprietà.

• La materia prima deve essere prodotta a partire da coltivazioni sostenibili per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

• Possono essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente.

• Possono essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari.

• Non possono essere esposti e venduti condimenti balsamici se non ottenuti esclusivamente dalla lavorazione di mosto e aceto (ad esempio glasse e creme senza additivi).

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che propongono aceti di vino prodotti con vitigni tradizionali varietà autoctone.



BIRRE

• Non possono essere esposte e vendute birre realizzate con malti provenienti da colture geneticamente modificate.

• L'etichetta o la scheda tecnica devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati e i trattamenti effettuati sulla birra.

• In caso di produttore beer firm (produttore senza impianto di proprietà) è necessaria l'indicazione dello stabilimento di produzione in cui si è prodotta la birra.

• Hanno titolo preferenziale i produttori che indichino con chiarezza: tipologia e provenienza dei malti utilizzati, tipologia e provenienza dei luppoli utilizzati, tipologia e provenienza di ogni altra eventuale materia prima aggiunta.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

• Producono birre che rispecchiano gli stili storici dell'area laddove esistenti.

• Utilizzano materie prime da agricoltura biologica.

• Sono impegnati a sviluppare collaborazioni a livello locale (ad esempio riguardo forniture o distribuzione).

• Figurano nella guida Birre d'Italia di Slow Food Editore, con precedenza ai birrifici che hanno ottenuto riconoscimenti (con priorità ai riconoscimenti assegnati al birrificio, a seguire quelli assegnati alle singole birre).



BEVANDE SPIRITOSE

È indispensabile indicare la provenienza degli ingredienti che deve essere preferibilmente locale.

Gli ingredienti devono provenire da coltivazioni sostenibili che prevedano:

- corretto uso del suolo
- esclusione del diserbo chimico
- prodotti di difesa a basso impatto ambientale

Nel post raccolta delle materie prime è vietato qualsiasi trattamento chimico di conservazione.

È vietato l'uso di aromi e coloranti di sintesi.

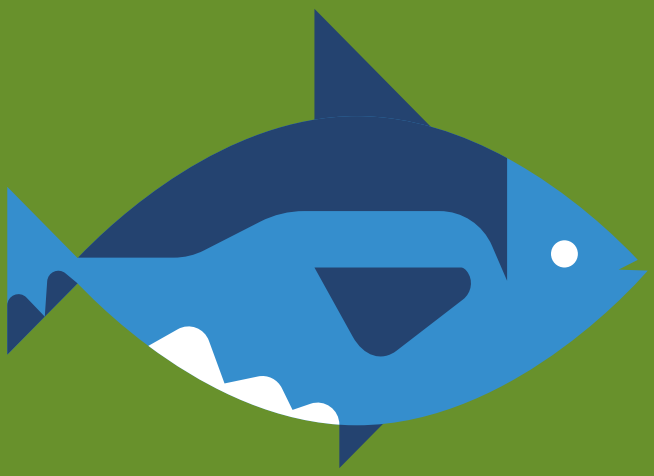
In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata: non è accettata la dicitura generica "aromi naturali", ma occorre specificare il tipo di aroma impiegato (erba, spezia, etc.).

La distillazione può avvenire sia in modo continuo che discontinuo.

È preferibile che le aziende siano di tipo familiare.

È auspicabile che i produttori collaborino attivamente con l'intera comunità agricola per valorizzare il sistema agricolo dell'area in cui operano.







MEDITERRANEO SLOW







www.slowfood.it