

**CHEESE**

BRA 17-20 SETTEMBRE 2021

Criteri di selezione  
per gli espositori

# Sommario

Premessa .....	1
<b>Regole generali .....</b>	<b>2</b>
Latte, formaggi e latticini .....	3
Mieli .....	4
Conserve ortofrutticole .....	5
Vini .....	6
Aceti .....	7
Birre .....	8
Bevande spiritose .....	9



# PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, 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 principi di Slow Food.

## REGOLE GENERALI

- I mercati di Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish 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.



## 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.
- I formaggi devono essere a latte crudo.
- I formaggi devono essere prodotti con caglio animale o vegetale.
- Non possono essere venduti formaggi che abbiano subito 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 conservanti, additivi e coloranti chimici di sintesi.
- Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi di sintesi (ad esempio l'aroma tartufato).
- Hanno titolo preferenziale i prodotti ottenuti dal latte di animali nutriti prevalentemente al pascolo o comunque con alti apporti di erba/fieno.
- Hanno titolo preferenziale 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).
- Hanno titolo preferenziale le aziende che producono formaggi con latte di razze autoctone.



## MIELI

- Possono essere esposti e venduti solo mieli millefiori (non derivanti da miscele) e monoflora riconducibili a un areale di produzione chiaramente individuato.
- Sono esclusi i mieli pastorizzati.
- 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.



## 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 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.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Gli ingredienti secondari devono essere naturali, di alta qualità e prioritariamente di provenienza locale.
- Per le cotture devono essere adottate tecniche che possano salvaguardare il valore biologico e la qualità sensoriale degli ingredienti di partenza.
- 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 i prodotti i cui ingredienti siano certificati biologici.
- I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati.



## BIRRE

- Non possono essere esposte e vendute birre realizzate con malti provenienti da colture geneticamente modificate.
- L'etichetta deve 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 birre che rispecchino stili storici dell'area laddove esistenti.
- Hanno titolo preferenziale le birre prodotte con l'utilizzo di materie prime da agricoltura biologica.
- Hanno titolo preferenziale i birrifici impegnati in attività di ricerca e sperimentazione sui prodotti e quelli impegnati a sviluppare collaborazioni a livello locale (ad esempio riguardo forniture o distribuzione).
- Per l'Italia si accettano i birrifici presenti 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).



## ACETI

- Possono essere esposti e venduti solo aceti di vino prodotti con materia prima aziendale.
- 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 nelle botti e acidificati con la madre.
- Hanno titolo preferenziale gli aceti di vino prodotti con vitigni tradizionali.
- Possono essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari.
- Non possono essere esposti e venduti condimenti balsamici (ad esempio glasse e creme).



Slow Food®

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