

TERRA
MADRE

2
0
2
0

Salone del Gusto

8-12 ottobre

Torino

Lingotto Fiere



Slow Food®

criteri
di selezione
per gli
espositori

Sommario

| | |
|--|----------|
| Premessa | 1 |
| Regole generali | 2 |
| Prodotti di origine animale | |
| Latte, formaggi e latticini | 4 |
| Carne, salumi e prodotti trasformati | 5 |
| Pesci e prodotti ittici | 6 |
| Mieli | 7 |
| Cereali, farine e prodotti derivati | |
| Farine | 9 |
| Pani | 10 |
| Prodotti da forno e dolci | 11 |
| Pasta secca | 12 |
| Pasta fresca e ripiena | 13 |
| Risi | 14 |
| Ortofrutta e derivati | |
| Ortofrutta | 16 |
| Conserve ortofrutticole | 16 |
| Olio extravergine di oliva | 17 |
| Oli e grassi vegetali | 17 |
| Cioccolato, caffè, tè e tisane, sale | |
| Cioccolato e trasformati a base di cacao | 19 |
| Caffè | 19 |
| Tè e infusi | 20 |
| Sali | 20 |
| Vini, aceti, birre, bevande spiritose | |
| Vini | 22 |
| Aceti | 22 |
| Birre | 23 |
| Bevande spiritose | 23 |



PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish 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.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE





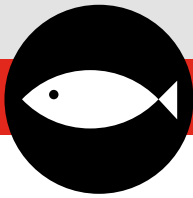
LATTE, FORMAGGI E LATTICINI

- 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.
- 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.



CARNE, SALUMI E PRODOTTI TRASFORMATI

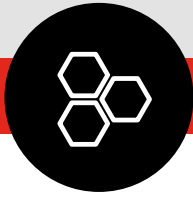
- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.
- I prodotti devono essere realizzati a partire da carne di animali nati, allevati, macellati nel Paese in cui avviene la trasformazione.
- I prodotti devono essere realizzati con carne di animali allevati nel rispetto del benessere animale.
- Non possono essere venduti prodotti che contengano siero di latte, caseinati e derivati del latte, additivi (polifosfati, aromi artificiali, esaltatori di sapidità, coloranti, eccetera) e starters (saccarosio, destrosio, eccetera).
- 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".
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono salumi senza nitriti e nitrati.
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono salumi con carni da allevamenti allo stato brado o semi-brado e da razze autoctone.
- Hanno titolo preferenziale i salumi che utilizzano budello naturale o a base di fibre naturali.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.



PESCI E PRODOTTI ITTICI

- Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di tonno rosso, pesce spada, anguilla, merluzzo se non proveniente da zone di pesca dove gli stock ittici della specie non sono 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'allevamento 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 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 requisiti 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 prioritariamente 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 indicazioni delle presenti linee guida al paragrafo "Oli e grassi vegetali".
- Hanno titolo preferenziale le aziende che lavorano più specie e, in particolare, le aziende che lavorano specie a ciclo vitale breve.
- Hanno titolo preferenziale i piccoli operatori del settore ittico che 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 il database [FishBase.se](https://fishbase.org/) (sistema globale di informazione sulla biodiversità ittica).*



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.

CEREALI, FARINE E PRODOTTI DERIVATI





FARINE

- Non possono essere esposte e vendute farine realizzate con cereali provenienti da colture geneticamente modificate e da ibridi commerciali.
- 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 autolievitanti per pizze, torte e dolci e farine.
- Hanno titolo preferenziale le farine prodotte con cereali di origine locale o di varietà tradizionali.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con 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 naturali identici.
- Eventuali aromi naturali usati devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta 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.
- Hanno titolo preferenziale pani prodotti con cereali di origine locale o di varietà tradizionali.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.



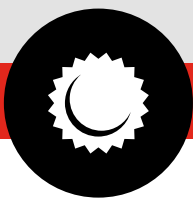
PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

- 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 (categoria 1), 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, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta 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).
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti da forno e dolci conservati naturalmente.



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 naturali identici.
- 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 è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Hanno titolo preferenziale le aziende che hanno tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Hanno titolo preferenziale i prodotti con certificazione biologica.
- Hanno titolo preferenziale i 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, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali 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 i formati di pasta legati alla tradizione locale.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che hanno tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Hanno titolo preferenziale i prodotti con certificazione biologica.



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 che espongono e vendono varietà di riso tradizionalmente coltivate nell'area.
- Hanno titolo preferenziale risi lavorati in azienda.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con 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. Non 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 con certificazione biologica.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che 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 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.



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. Non è 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 gli oli prodotti a partire da cultivar autoctone dell'area di produzione.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.
- Per quanto riguarda gli oli italiani hanno titolo preferenziale le aziende selezionate per la *Guida degli oli extravergini italiani* di Slow Food Editore.

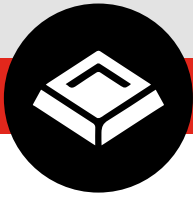


OLI E GRASSI VEGETALI

- 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. 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 con certificazione biologica.

CIOCCOLATO, CAFFÈ, TÈ E TISANE, SALE

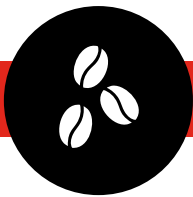




CIOCCOLATO E TRASFORMATI

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 (ad esempio vanillina), ingredienti 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 i trasformati a base di cacao, la cui materia provenga da progetti di Presidio, segnalati sull'Arca del Gusto o legati a produttori delle comunità Slow Food.
- Hanno titolo preferenziale le produzioni "from bean to bar".



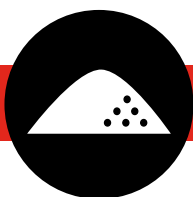
CAFFÈ

- 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. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Hanno titolo preferenziale i caffè collegati progetti di Presidio, segnalati sull'Arca del Gusto o legati a produttori delle comunità Slow Food.



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. 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 i tè fermentati secondo metodi tradizionali, lavorati manualmente o tramite rullatura o con metodi quali il Ctc.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.

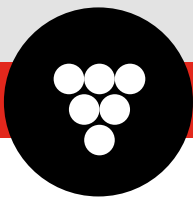


SALI

- Possono essere esposti e venduti solo sali raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente e in condizioni di lavoro dignitose.
- 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 e Slow Fish le singole aziende produttrici di vino sono ammesse solo nel caso in cui facciano parte di un Presidio o di altri progetti specifici. Sono inoltre ammesse realtà consortili che partecipino ai progetti dell'associazione.
- Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve che sono utilizzate per la produzione 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 uve devono essere prodotte a partire da viticoltura sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico, l'uso di antibiotici né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Le cantine non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto. Inoltre, 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, della gomma arabica e di enzimi.
- I vini devono essere specchio del terroir di provenienza, per questo hanno carattere preferenziale le aziende del territorio che promuovono la valorizzazione di vitigni e lieviti autoctoni.



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).



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).



BEVANDE SPIRITOSE

- Nessuno degli ingredienti può provenire da colture di varietà geneticamente modificate.
- Possono essere esposti e venduti alcolati prodotti in via preferenziale con materie prime del territorio (compresi gli ingredienti per l'infusione) e prioritariamente basati sulla tradizione dell'area. Sono possibili eccezioni laddove alcuni ingredienti non siano disponibili nell'area. In ogni caso è richiesta l'indicazione dell'origine dei principali ingredienti.
- Non possono essere venduti distillati e liquori che contengano prodotti di sintesi quali: aromi, coloranti, dolcificanti.



Slow Food®