

Laore

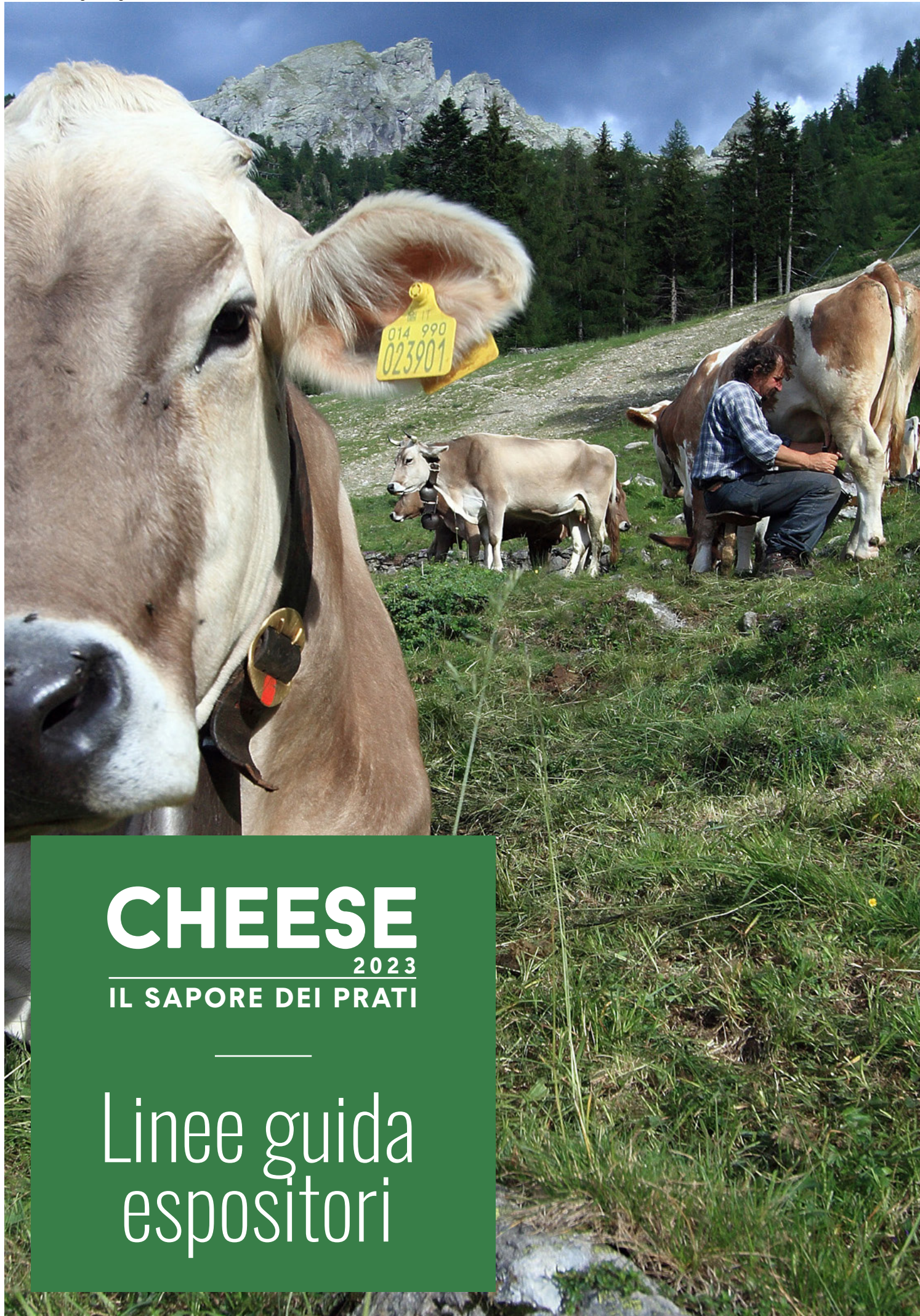
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Linee Guida per espositori del “Cheese 2023”

Allegato alla determinazione n. 1012 : “L.R. n. 5/2015, articolo 12 (Promozione e pubblicità dei prodotti agricoli). Azioni di informazioni e promozione dei prodotti agro-alimentari attuate dall’Agenzia LAORE Sardegna. Organizzazione della partecipazione alla manifestazione fieristica “Cheese 2023” 15/18settembre 2023 Bra (CN). Deliberazione G.R. N. 21/33 del 22.06.2023. Approvazione bando, modulistica necessaria (Allegato A), avviso e Linee Guida per espositori del “Cheese 2023”. Nomina del Responsabile del Procedimento. CUP: G78H23000560002”.



CHEESE

2023

IL SAPORE DEI PRATI

Linee guida
espositori



DEMARTINI
ALESSANDRO
14.07.2023
12:22:47 UTC

Sommario

Premessa	1
Regole generali	2
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 quanto 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.

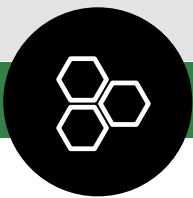


LATTE, FORMAGGI E LATTICINI

- 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 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 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 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.



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 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.

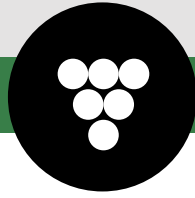
Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.



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.



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 antibiotritici 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.
- 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).

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

- 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.

www.slowfood.it
cheese.slowfood.it
[#Cheese2023](https://twitter.com/SlowFoodItaly)

