

**TERRA**  
**MADRE**

2  
0  
2  
0

Salone del Gusto

8-12 de octubre

Turín

Lingotto Fiere



Slow Food®

# Directrices para expositores

# Resumen

<b>Introducción</b> .....	<b>1</b>
<b>Reglas generales</b> .....	<b>2</b>
<b>Productos animales</b>	
Leche, queso y lácteos .....	4
Carne, embutidos y productos procesados .....	5
Pescado y productos pesqueros .....	6
Miel .....	7
<b>Cereales, harinas y productos derivados</b>	
Harina .....	9
Pan .....	10
Productos de panadería y dulces .....	11
Pasta seca .....	12
Pasta fresca rellena .....	13
Arroz .....	14
<b>Frutas y hortalizas y derivados</b>	
Frutas y hortalizas .....	16
Conservas de frutas y verduras .....	16
Aceite de oliva virgen .....	17
Aceites y grasas vegetales .....	17
<b>Chocolate, café, té e infusiones, sal</b>	
Chocolate y productos a base de cacao .....	19
Café .....	19
Tés e infusiones .....	20
Sal .....	20
<b>Vino, vinagre, cerveza, bebidas alcohólicas</b>	
Vino .....	22
Vinagre .....	22
Cerveza .....	23
Bebidas alcohólicas .....	23



# INTRODUCCIÓN

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese y Slow Fish son los principales escaparates de la red Slow Food: de sus actividades, sus proyectos, sus políticas y sus campañas internacionales. Por lo tanto, es esencial que los productores del mercado sean embajadores de Slow Food y presenten productos consistentes con la filosofía de bueno, limpio y justo y con las campañas internacionales promovidas por la asociación:

- A favor de la defensa de la biodiversidad, la promoción de prácticas agroecológicas ecosostenibles, la protección de la fertilidad del suelo, la gestión adecuada del agua, la protección del paisaje, el respeto al bienestar animal, la transparencia hacia el consumidor, la defensa de la leche cruda, la promoción de formas de pesca sostenible;
- Contra el uso excesivo de productos químicos sintéticos en la agricultura (fertilizantes y pesticidas), contra los OGM, contra el uso de aditivos, conservantes y colorantes, contra el desperdicio de alimentos, contra el uso excesivo de embalaje y envases desechables.

Estas directrices evolucionan constantemente para que sean cada vez más útiles para los productores y coherentes con los principios de Slow Food.

# REGLAS GENERALES

- Los mercados de Terra Madre Salone del Gusto, Queso, Slow Fish y Mercados de la Tierra están destinados exclusivamente a productores. Por eso no se pueden exponer ni vender productos de reventa. Los productos presentes siempre deben ser de producción propia, con excepciones puntuales. En el caso de algunos productos, también se permiten afinadores (por ejemplo, en el caso de los quesos o embutidos). La organización del evento evaluará la posibilidad de otorgar excepciones en este punto en casos particulares (por ejemplo, selectores y distribuidores que forman parte de los circuitos de mercado justo y solidario u otras personas que desarrollan proyectos de distribución éticos).
- Los productos no deben contener OGM.
- El embalaje de los productos debe ser mínimo, se debe poder descomponer, compostar o reciclar fácilmente.
- Durante los días del evento, los expositores no pueden usar platos, tenedores, vasos de plástico; solo deben usar objetos compostables o que estén hechos de materiales naturales (madera, vidrio, fibras vegetales, etcétera).
- Los participantes deben describir su trabajo con el mayor detalle posible: ya sea en la etiqueta (lo ideal es presentar una etiqueta narrativa) o con un letrero en el stand.

Las directrices son vinculantes. Depende en primer lugar de los productores garantizar que se cumplan y comunicar cualquier aspecto en el que no se esté conforme. La organización puede otorgar excepciones donde lo considere apropiado.

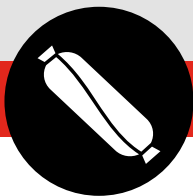
# PRODUCTOS ANIMALES





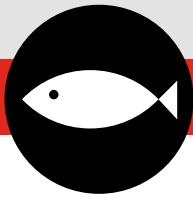
## LECHE, QUESO Y LÁCTEOS

- Los piensos destinados a la alimentación animal deben estar libres de OMG.
- Los quesos y productos lácteos deben estar hechos con leche de granjas que se preocupen por el bienestar animal.
- Los quesos y productos lácteos se deben producir con leche propia o adquirida en granjas locales que participen en proyectos de la cadena de suministro.
- Los quesos deben ser de leche cruda.
- Los quesos deben ser producidos con cuajo animal o vegetal.
- No se pueden vender quesos que hayan sido sometidos a tratamientos químicos en la corteza o que hayan sido ahumados con humo líquido. Sin embargo, sí que se permiten los tratamientos tradicionales (tomate, cera, parafina, aceite, aguardiente, carbón, cenizas, etcétera).
- No se pueden vender productos que contengan conservantes, aditivos y colorantes químicos sintéticos.
- No se pueden vender productos aromatizados con aromas sintéticos (como el aroma a trufa).
- Tienen preferencia los productos obtenidos de la leche de animales alimentados principalmente en pasturas, o en cualquier caso, con grandes cantidades de pasto / heno.
- Tienen preferencia las empresas que producen quesos elaborados sin fermentos seleccionados. Por lo tanto, en orden de prioridad, se aceptan productores de queso sin fermentos o productos con fermentos de producción propia (fermentos lácticos, suero de leche).
- Tienen preferencia las empresas que producen quesos con la leche de razas autóctonas.



# CARNE, EMBUTIDOS Y PRODUCTOS PROCESADOS

- Los piensos destinados a la alimentación animal deben estar libres de OMG.
- Los productos deben estar hechos de carne de animales nacidos, criados y sacrificados en el país donde tiene lugar la elaboración.
- Los productos deben estar hechos con carne de animales criados respetando el bienestar animal.
- No se pueden vender productos que contengan suero de leche, caseinatos y derivados de la leche, aditivos (polifosfatos, aromas artificiales, potenciadores del sabor, colorantes, etcétera) y cultivos iniciadores (sacarosa, dextrosa, etcétera).
- Se prohíbe la venta de foie gras y conservas derivados de la cría de gansos y patos con alimentación forzada o también llamados «asistidos».
- Tienen preferencia en la selección las empresas que producen carnes curadas sin nitritos ni nitratos.
- Tienen preferencia en la selección las empresas que producen carnes curadas con carne de ganado de razas autóctonas que se haya criado en granjas silvestres o semisilvestres.
- Tienen preferencia los embutidos que utilicen tripas naturales o envoltorios de fibras naturales.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.

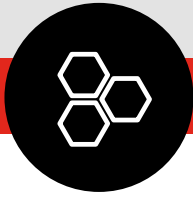


## PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

- No está permitida la venta de atún rojo, pez espada, anguila ni bacalao como producto fresco o en conserva si estas especies no provienen de áreas de pesca donde las poblaciones de peces no estén en peligro \* o de proyectos sostenibles como los Baluartes u otros proyectos donde los pescadores participen activamente en la gestión de recursos y la repoblación.
- No está permitida la venta de productos de acuicultura intensiva, en particular de aquellos que resulten de la cría y el alojamiento de especies carnívoras (como el salmón y el atún rojo) o destinados a la producción de piensos. Se fomenta la cría a pequeña escala de peces herbívoros autóctonos, en particular si se trata de un modelo integrado de desarrollo sostenible.
- Está permitida la venta de algas silvestres o que provengan de cultivos de algas tradicionales a pequeña escala, si estos se integran con un modelo de desarrollo costero sostenible.
- Está permitida la venta de huevos de pescado solo si estos provienen de granjas que cumplan con los requisitos indicados en estas directrices o de la captura de poblaciones de peces que no estén en riesgo de extinción \* y solo si el resto del pescado también se usa para elaborar otros productos o para la venta.
- Los productos deben indicar claramente el área de origen de la FAO y el tipo de pesca, que debe ser altamente selectiva para reducir las capturas accesorias.
- Los productos elaborados con pescado deben estar realizados con especies capturadas en el área de producción.
- Los ingredientes secundarios de los productos en conserva deben ser naturales, de alta calidad y principalmente de origen local.
- No se permiten productos que se hayan elaborado mediante el uso de conservantes, aditivos y colorantes químicos sintéticos. No está permitido el uso de aromas artificiales.
- Los productos en aceite deben contener indicaciones sobre los tipos de aceite utilizados y deben seguir las indicaciones de estas directrices que se especifican en la sección «Aceites y grasas vegetales».
- Tienen preferencia las empresas que trabajan con diversas especies y, en particular, las empresas que trabajan con especies con un ciclo vital breve.
- Tienen preferencia los pequeños productores del sector pesquero que procesen todo el pescado para reducir los desperdicios.

*\*Para evaluar el nivel de riesgo de las poblaciones para cada tipo de especie, Slow Food se reserva una evaluación caso por caso, utilizando como sistema de referencia la red Slow Fish y la base de datos [FishBase.se](https://www.fishbase.org/) (un sistema de información sobre la biodiversidad mundial de peces).*





## MIEL

- Solo se puede exhibir y vender miel de flores silvestres (no derivadas de la mezcla) y miel de una sola flor atribuible a un área de producción claramente identificada.
- Se excluyen las mieles pasteurizadas.
- Se excluyen las mieles calentadas para evitar su cristalización.
- No se permite el uso de antibióticos. Los únicos tratamientos permitidos son los ácidos orgánicos (fórmico, láctico, oxálico) y los aceites esenciales (timol, mentol, eucaliptol).
- No se puede exhibir ni vender miel de colmenas cuyas abejas hayan recibido alimentos proteicos, como la soja o la leche en polvo. Para la alimentación de emergencia solo se permite polen, miel o azúcar.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.

# CEREALES, HARINAS Y PRODUCTOS DERIVADOS





## HARINA

- No se pueden exhibir ni vender harinas hechas con cereales de cultivos genéticamente modificados e híbridos comerciales.
- Solo se puede exhibir y vender harina hecha con cereales cuyo origen es conocido e indicado.
- Con respecto a las harinas integrales, se pueden exhibir y vender aquellas que provengan del grano entero y no de la harina blanca con salvado.
- No se pueden exhibir ni vender harinas que contengan leche o derivados, vitaminas, acidificantes, antifúngicos, espesantes, agentes gelificantes, estabilizadores u otros productos químicos que puedan usarse como conservantes y potenciadores de las características tecnológicas de la harina.
- No se pueden exhibir ni vender preparaciones de levadura para pizzas, pasteles, postres y harinas.
- Tienen preferencia las harinas producidas con cereales de origen local o con variedades tradicionales.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.



## PAN

Las reglas relativas al pan también son válidas para aquellos que preparen y vendan sándwiches, bocadillos, canapés, etcétera.

- El pan exhibido y a la venta debe estar elaborado con harinas seleccionadas según las directrices indicadas anteriormente.
- Solo se pueden exhibir y vender panes hechos con levadura madre. El uso de un porcentaje mínimo de levadura de cerveza solo está permitido para activar o mejorar la levadura.
- No se pueden exhibir ni vender productos realizados a partir de la reelaboración de pasta cruda congelada o parcialmente cocida.
- No se pueden exhibir ni vender los panes hechos con enriquecedores alimentarios ni coadyuvantes para la fabricación de pan, aditivos, estabilizadores, conservantes, potenciadores del sabor, extractos de malta, coadyuvantes enzimáticos, lecitinas y emulsionantes, colorantes, brillos, ceras, aromas artificiales y aromas naturales idénticos.
- Los aromas naturales utilizados deben ser hierbas, especias, esencias y/o extractos de todos ellos. Se debe especificar en la etiqueta la materia prima utilizada (salvia, romero, ajo, comino, semillas de hinojo, etcétera); no se acepta el término genérico «aromas naturales».
- No se pueden exhibir ni vender panes que contengan aceites y grasas refinadas ni otros sustitutos de ingredientes de mayor calidad (por ejemplo, aceite de orujo en lugar de aceite de oliva virgen extra).
- Solo se pueden exhibir, vender y suministrar panes conservados de modo natural.
- Tienen preferencia los panes producidos con cereales de origen local o con variedades tradicionales.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.



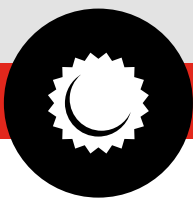
## PRODUCTOS DE PANADERÍA Y DULCES

- Los productos de panadería y los dulces que se expongan y se vendan deben estar elaborados con harinas seleccionadas según las directrices indicadas anteriormente.
- Los ingredientes que caracterizan el producto (castañas, nueces, aceitunas, etcétra) deben ser de origen local; si no es posible encontrarlos en el área de producción histórica, deben provenir del territorio regional o de una región vecina, con la excepción de aquellos ingredientes que necesaria e históricamente provengan de fuera de la zona (como por ejemplo, el azúcar, la sal, la vainilla, el cacao, el café, los pistachos u otros, según el país).
- El estándar mínimo para los huevos es la agricultura al aire libre (categoría 1); sin embargo, los huevos de agricultura orgánica (categoría 0) tienen preferencia.
- No se pueden exhibir ni vender productos horneados y dulces que contengan huevos congelados.
- No se pueden exhibir ni vender productos de panadería elaborados con enriquecedores alimentarios ni coadyuvantes para la fabricación de pan, aditivos, estabilizadores, conservantes, potenciadores del sabor, extractos de malta, coadyuvantes enzimáticos, lecitinas y emulsionantes, colorantes, brillos, ceras, aromas artificiales y aromas naturales idénticos.
- Los aromas naturales deben ser hierbas, especias, esencias y/o extractos de todos ellos. Se debe especificar en la etiqueta la materia prima utilizada (salvia, romero, ajo, comino, semillas de hinojo, etc.); no se acepta el término genérico «aromas naturales».
- No se pueden exhibir ni vender productos de panadería y dulces que contengan aceites y grasas refinadas ni otros sustitutos de ingredientes de mayor calidad (por ejemplo, aceite de orujo en lugar de aceite de oliva virgen extra).
- Solo se pueden exhibir y vender productos horneados y pasteles conservados de modo natural.



## PASTA SECA

- La pasta que se exponga y se venda debe estar elaborada con harinas seleccionadas según las directrices indicadas anteriormente.
- No se pueden exhibir ni vender pastas secas elaboradas con aditivos, coadyuvantes, colorantes, productos artificiales y aromas naturales idénticos.
- Los aromas naturales utilizados deben ser hierbas, especias, esencias y/o extractos de las mismas; se debe especificar en la etiqueta la materia prima que se haya utilizado (salvia, romero, ajo, comino, semillas de hinojo, etcétera). No se acepta la expresión genérica «aromas naturales».
- Tienen preferencia las empresas que se ocupen de toda la cadena de suministro, desde el cultivo de cereales hasta la producción de pasta.
- Tienen preferencia los productos con certificación orgánica.
- Tienen preferencia los formatos de pasta ligados a la tradición local y, para la pasta seca de grano duro, la que se produzca con trefiladora de bronce.



## PASTA FRESCA RELLENA

- La pasta fresca que se exhiba y se venda debe estar elaborada con harinas seleccionadas según las directrices indicadas anteriormente.
- Solo se puede exhibir y vender pasta fresca que se elabore enteramente en el propio establecimiento.
- No se pueden exhibir ni vender pastas frescas cuya masa o relleno estén elaborados con enriquecedores alimentarios ni coadyuvantes para la fabricación de pan, aditivos, estabilizadores, conservantes, potenciadores del sabor, extractos de malta, coadyuvantes enzimáticos, lecitinas y emulsionantes, colorantes, brillos, ceras, aromas artificiales y aromas naturales idénticos.
- Los aromas naturales que contengan la masa y el relleno deben ser hierbas, especias, esencias y/o extractos de las mismas; se debe especificar en la etiqueta la materia prima que se haya utilizado (salvia, romero, ajo, comino, semillas de hinojo, etcétera). No se acepta la expresión genérica «aromas naturales».
- No se pueden exhibir ni vender productos que contengan aceites y grasas refinadas ni otros sustitutos de ingredientes de mayor calidad (por ejemplo, aceite de orujo en lugar de aceite de oliva virgen extra).
- El estándar mínimo para los huevos es la agricultura al aire libre (categoría 1); sin embargo, los huevos de agricultura orgánica (categoría 0) tendrán preferencia.
- Tienen preferencia los formatos de pasta ligados a la tradición local.
- Tienen preferencia las empresas que se ocupen de toda la cadena de suministro, desde el cultivo de cereales hasta la producción de pasta.
- Tienen preferencia los productos con certificación orgánica.



## ARROZ

- Solo se pueden exponer y vender arroces que se hayan cultivado en la empresa.
- El cultivo debe ser sostenible en todo lo relacionado con la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- No se pueden exhibir ni vender arroces que se hayan sometido a tratamientos de blanqueo con aceite (arroz tratado con aceite de lino, aceite de vaselina, glucosa o talco).
- Tienen preferencia las empresas que exhiben y venden variedades de arroz que tradicionalmente se cultiven en la zona.
- Tienen preferencia los arroces elaborados en la empresa.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.



# FRUTAS Y HORTALIZAS Y DERIVADOS





## FRUTAS Y HORTALIZAS

- El cultivo debe ser sostenible en todo lo relacionado con la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- Solo se pueden exhibir y vender frutas y hortalizas que, en la fase posterior a la cosecha, no hayan sido tratadas con sustancias químicas sintéticas.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.
- Tienen preferencia las empresas que promuevan especies y variedades nativas cultivadas tradicionalmente en el área de producción.



## CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS

- En mermeladas, el porcentaje mínimo de fruta debe ser del 65 %.
- En las conservas vegetales, el porcentaje mínimo de verdura debe ser del 65 %.
- No se pueden vender frutas y verduras en conserva que contengan ingredientes químicos sintéticos, como los siguientes: liofilizados, aromas sintéticos, colorantes, aditivos, suplementos, integradores y coadyuvantes tecnológicos de síntesis, entre los que se encuentran edulcorantes, espesantes, gelatinizadores, emulsionantes, estabilizadores, antioxidantes y colorantes, sulfitos y zeolitas.
- Los aromas naturales deben ser hierbas, especias, esencias y/o extractos de todos ellos. La materia prima utilizada (salvia, ajo, canela, etcétera) se debe especificar en la etiqueta; no se acepta el término genérico «aromas naturales».
- Los ingredientes secundarios deben ser naturales, de alta calidad y principalmente de origen local.
- Para la cocción se deben adoptar técnicas que puedan salvaguardar el valor biológico y la calidad sensorial de los ingredientes de partida.
- En cuanto a los productos secos y desecados, se prohíbe el uso de cualquier sustancia química, así como los tratamientos con dióxido de carbono, durante la fase de conservación (anterior y posterior al embalaje).
- Se prefieren los productos cuyos ingredientes estén certificados como orgánicos.
- Los productos deben aportar información sobre el origen y sobre los tipos de aceite utilizados.



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN

- Los aceites exhibidos y vendidos deben ser producidos a partir de aceitunas cultivadas de manera sostenible en todo lo que respecta la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- La prensa debe estar ubicada en el área de producción. Si no se indica en la etiqueta, se ruega que esté especificado en la fase de autodeclaración.
- Tienen preferencia los aceites producidos a partir de cultivos autóctonos del área de producción.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.
- En cuanto a los aceites italianos, las compañías seleccionadas para la *Guida degli oli extravergini italiani* de Slow Food Editore tienen preferencia.



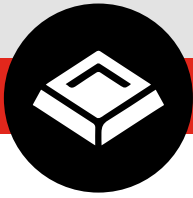
## ACEITES Y GRASAS VEGETALES

- Solo se pueden exhibir y vender aceites obtenidos de extracciones mecánicas en frío.
- Los aceites exhibidos y vendidos deben ser producidos a partir de cultivos sostenibles en todo lo que respecta la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- No se pueden exhibir ni vender aceites que no especifiquen el origen vegetal.
- En cuanto a los aceites de soja y colza, es obligatoria la certificación libre de OMG.
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.



# CHOCOLATE, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES, SAL

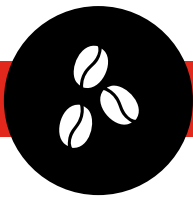




## CHOCOLATE Y PRODUCTOS

### A BASE DE CACAO

- En el caso del chocolate negro, los granos de cacao deben ser el componente principal del producto final.
- Se debe especificar claramente el origen del producto a la venta (región, nombre del productor y/o cooperativa).
- No se pueden exhibir ni vender productos que contengan aromas sintéticos (por ejemplo, vainillina), ingredientes OGM (por ejemplo, lecitina de soja), aceite de palma, aceite de coco o aceites vegetales genéricos, cuyo origen no esté indicado.
- El cultivo debe ser sostenible en todo lo relacionado con la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- El ingrediente principal de los productos a base de cacao no puede ser el azúcar.
- Tienen preferencia los productos a base de cacao, cuyos ingredientes provengan de Baluartes, estén indicados en el Arca del Gusto o que estén relacionados con los productores de las comunidades Slow Food.
- Tienen preferencia los productos «from bean to bar» (del haba a la tableta).



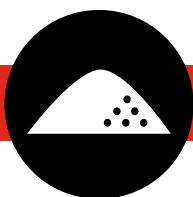
### CAFÉ

- Se permite la venta de cafés de origen único. La venta de mezclas se evaluará caso por caso.
- Se debe especificar claramente el origen del producto a la venta (región, nombre del productor y/o cooperativa).
- El cultivo del café debe ser sostenible en todo lo relacionado con la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- Tienen preferencia los cafés que estén vinculados a los proyectos de los Baluartes, que estén indicados en el Arca del Gusto o que estén relacionados con los productores de las comunidades Slow Food.



## TÉS E INFUSIONES

- El cultivo del té y de las hierbas debe ser sostenible en todo lo relacionado con la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- No se permite la venta de tés e infusiones que contengan aromas de síntesis. Los aromas naturales deben ser hierbas, especias, esencias y/o extractos de todos ellos. La materia prima utilizada (salvia, ajo, canela, etcétera) se debe especificar en la etiqueta; no se acepta el término genérico «aromas naturales».
- La zona de origen de la producción se debe ser especificada.
- Tiene preferencia el té fermentado mediante métodos tradicionales, procesado manualmente o por laminación en lugar de con métodos como el CTC («crushing, tearing and curling»).
- Tienen preferencia las empresas con certificación orgánica.



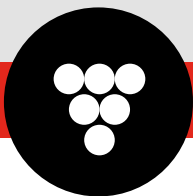
## SAL

- Solo se pueden exhibir y vender sales recolectadas o extraídas con métodos respetuosos con el medio ambiente y en condiciones de trabajo decentes.
- Tienen preferencia las sales que estén vinculadas a los proyectos de los Baluartes, que estén indicadas en el Arca del Gusto o que estén relacionadas con los productores de las comunidades Slow Food.

# VINO, VINAGRE, CERVEZA, BEBIDAS ALCOHÓLICAS







## VINO

- En Terra Madre Salone del Gusto, Cheese y Slow Fish, los productores individuales de vino son admitidos solo si forman parte de un Baluarte o de otros proyectos específicos. Las entidades del consorcio que participan en los proyectos de la asociación también están permitidas.
- Las bodegas deben cultivar directamente al menos el 70 % de las uvas que utilicen para la producción de sus vinos (con excepciones para algunas áreas que tradicionalmente tienen un gran comercio de uvas, como Madeira, el valle de Napa, el sur de España, etcétera).
- Las uvas deben ser producidas a partir de una viticultura sostenible en todo lo relacionado con la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, el uso de antibióticos ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- Las bodegas no deben usar ósmosis inversa ni métodos físicos para concentrar el mosto. Además, excepto en el caso de los vinos espumosos o los vinos que tradicionalmente lo requieren, no se debe usar MCR (mosto concentrado rectificado) ni azúcar (dependiendo de los países donde se elabora). No se prevé el uso de virutas para aromatizar vinos, goma arábica ni enzimas.
- Los vinos deben ser un espejo del territorio de origen; por esta razón tienen preferencia las empresas locales que promueven la mejora de las vides y levaduras nativas.



## VINAGRE

- Solo se pueden exhibir y vender vinagres de vino producidos con materias primas de la empresa.
- Solo se pueden exhibir y vender vinagres producidos con materias primas locales, preferiblemente propias.
- La materia prima se debe producir a partir de cultivos sostenibles en todo lo relacionado con la fertilización, la defensa y la labranza del suelo. No se permite el deshierbe químico, ni ningún tratamiento hormonal ni con productos que contengan neonicotinoides.
- Solo se pueden exhibir y vender vinagres que hayan madurado artesanalmente en barriles y que hayan acidificado con la madre.
- Tienen preferencia los vinagres de vino producidos con vides tradicionales.
- Se pueden exhibir y vender vinagres balsámicos tradicionales, que sigan las directrices.
- No se pueden exhibir ni vender condimentos balsámicos (como glaseados y cremas).





## CERVEZA

- No se pueden exhibir ni vender cervezas elaboradas con malta de cultivos genéticamente modificados.
- La etiqueta debe mostrar claramente los ingredientes utilizados y los tratamientos realizados en la cerveza.
- En el caso de un productor de una beer firm (productor sin una planta de su propiedad), se requiere indicar la planta de producción donde se elabora la cerveza.
- Tienen preferencia los productores que indiquen claramente el tipo y el origen de la malta utilizada, el tipo y el origen del lúpulo utilizado y cualquier otra materia prima agregada.
- Tienen preferencia las cervezas que reflejen los estilos históricos del área donde existan.
- Tienen preferencia las cervezas producidas con materias primas de la agricultura orgánica.
- Tienen preferencia las cervecerías dedicadas a la investigación y experimentación con productos y aquellas dedicadas a desarrollar colaboraciones a nivel local (por ejemplo, en relación con suministros o distribución).
- En el caso de Italia, se aceptan las cervecerías que figuran en la guía Birre d'Italia de Slow Food Editore. Tendrán preferencia las cervecerías que hayan obtenido reconocimientos (tendrán prioridad los premios asignados a la cervecería, seguidos de los que se hayan asignados a cervezas concretas).



## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Ninguno de los ingredientes puede provenir de cultivos de variedades genéticamente modificadas.
- Se pueden exhibir y vender bebidas alcohólicas producidas preferentemente con materias primas locales (incluidos los ingredientes para la infusión) y basadas principalmente en la tradición de la zona. Se pueden hacer excepciones si algunos ingredientes no están disponibles en el área. En todos los casos se requiere una indicación del origen de los ingredientes principales.
- No se pueden vender destilados ni licores que contengan productos sintéticos como: aromas, colorantes o edulcorantes.



Slow Food®