

**TERRA**  
**MADRE**

2  
0  
2  
0

Salone del Gusto

8-12 de Outubro

Turim

Lingotto Fiere



Slow Food®

Diretrizes  
para  
expositores

# Resumo

<b>Introdução</b> .....	1
<b>Regras gerais</b> .....	2
<b>Produtos de origem animal</b>	
Leite, queijos, laticínios .....	4
Carnes, carnes curadas e produtos processados .....	5
Peixes e produtos pesqueiros .....	6
Mel .....	7
<b>Cereais, farinhas e produtos derivados</b>	
Farinhas .....	9
Pães .....	10
Produtos de panificação e doces .....	11
Massas secas .....	12
Massas frescas e recheadas .....	13
Arroz .....	14
<b>Produtos hortifrutícolas e derivados</b>	
Produtos hortifrutícolas .....	16
Conservas hortifrutícolas .....	16
Azeite de oliva extravirgem .....	17
Óleos e gorduras vegetais .....	17
<b>Chocolate, café, chás e infusões</b>	
Chocolate e produtos processados à base de cacau .....	19
Café .....	19
Chás e infusões .....	20
Sal .....	20
<b>Vinhos, vinagres, cervejas, bebidas alcoólicas</b>	
Vinhos .....	22
Vinagres .....	22
Cervejas .....	23
Bebidas alcoólicas .....	23



# INTRODUÇÃO

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish são as principais vitrines da rede Slow Food: de suas atividades, projetos, políticas e campanhas internacionais. Portanto, é essencial que os produtores do mercado sejam embaixadores do Slow Food, apresentando produtos coerentes com a filosofia do bom, limpo e justo e com as campanhas internacionais promovidas pela associação:

- de defesa da biodiversidade; promoção de práticas agroecológicas ecossustentáveis; preservação da fertilidade do solo; boa gestão da água; proteção da paisagem; respeito pelo bem-estar animal; transparência para com o consumidor; defesa do leite cru; promoção de formas de pesca sustentável;
- contra o uso excessivo de produtos químicos sintéticos na agricultura (fertilizantes e pesticidas); contra os OGMs; contra o uso de aditivos, conservantes e corantes; contra o desperdício alimentar; contra o uso excessivo de embalagens e recipientes descartáveis.

Essas diretrizes estão em constante evolução, para que sejam úteis aos produtores e cada vez mais coerentes com os princípios do Slow Food.

# REGRAS GERAIS

- Os mercados do Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish e os Mercados da Terra são destinados exclusivamente a produtores. Por isso, revendedores não podem expor ou vender. Os produtos presentes devem ser sempre de produção própria, com algumas exceções. Para algumas cadeias de produção, também são permitidos afinadores (por exemplo: queijos ou carnes curadas). A organização do evento avaliará a possibilidade de conceder exceções para sujeitos específicos (por exemplo: selecionadores e revendedores que fazem parte dos circuitos de comércio justo ou outros sujeitos envolvidos em projetos de distribuição sustentável).
- Os produtos não devem conter OGMs.
- As embalagens dos produtos devem ser mínimas, facilmente decomponíveis, compostáveis ou recicláveis.
- Durante os dias do evento, os expositores não podem utilizar pratos, garfos ou copos de plástico, apenas objetos compostáveis ou de material natural (madeira, vidro, fibras vegetais, etc.).
- Os participantes devem descrever o seu trabalho o mais detalhadamente possível: no rótulo (o ideal é apresentar um rótulo narrativo) ou com um cartaz no estande.

As diretrizes são vinculantes. Em primeiro lugar, os produtores devem garantir o cumprimento e informar eventuais casos de não-conformidade. A organização pode conceder exceções sempre que considere apropriado.

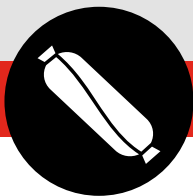
# PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





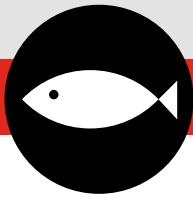
## LEITE, QUEIJO E LATICÍNIOS

- As rações para alimentação animal não devem conter OGMs.
- O queijo e os laticínios devem ser produzidos com leite de fazendas comprometidas com o bem-estar animal.
- O queijo e os laticínios devem ser produzidos com leite produzido na própria fazenda ou comprado localmente de fazendas que participem de projetos de cadeia produtiva.
- O queijo deve ser produzido com leite cru.
- O queijo deve ser produzido com coalho animal ou vegetal.
- Não podem ser vendidos queijos cuja casca tenha recebido tratamento químico ou que tenham sido defumados com fumaça líquida. São permitidos tratamentos tradicionais (tomate, cera, parafina, óleo, grappa, carvão, cinzas, etc.).
- Não podem ser vendidos produtos contendo conservantes, aditivos e corantes químicos sintéticos.
- Não podem ser vendidos produtos com aromatizantes sintéticos (por exemplo, aroma de trufa).
- É dada preferência a produtos feitos com leite de animais alimentados principalmente no pasto ou com alto aporte de pasto/feno.
- É dada preferência a fazendas que produzam queijos sem fermentos selecionados. Portanto, por ordem de precedência: são aceitos produtores de queijos sem fermentos ou com fermentos autoproduzidos (fermento lácteo, soro fermento).
- É dada preferência a fazendas que produzam queijos com leite de raças nativas.



# CARNES, CARNES CURADAS E PRODUTOS PROCESSADOS

- Rações para alimentação animal não podem conter OGMs.
- Os produtos devem ser realizados com carne de animais nascidos, criados e abatidos no país onde é feito o processamento.
- Os produtos devem ser realizados com carne de animais criados de acordo com os requisitos de bem-estar animal.
- Não podem ser vendidos produtos contendo soro de leite, caseinatos e derivados lácteos, aditivos (polifosfatos, aromatizantes artificiais, realçadores de sabor, corantes, etc.) e starters (sacarose, dextrose, etc.).
- É proibida a venda de foie gras e de conservas derivadas de gansos e patos criados com alimentação forçada ou assistida.
- É dada preferência a fazendas que produzam carnes curadas sem nitritos e nitratos.
- É dada preferência a fazendas que produzam carnes curadas com carnes de criação extensiva ou semiextensiva e de raças nativas.
- É dada preferência a carnes curadas que utilizem tripas naturais ou fibras naturais.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.

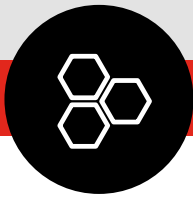


## PEIXES E PRODUTOS PESQUEIROS

- Não é permitida a venda de atum vermelho, espadarte, enguia e bacalhau, como produto fresco ou conservado, a não ser que proveniente de zonas de pesca onde o estoque da espécie não esteja em risco de extinção\* ou de projetos sustentáveis, como as Fortalezas ou outros projetos em que pescadores estejam ativamente envolvidos na gestão do recurso e repovoamento.
- Não é permitida a venda de produtos da aquicultura intensiva, em particular, de criação e estabelecimento de espécies carnívoras (por exemplo: salmão e atum vermelho) ou destinadas à produção de ração. É incentivada a criação em pequena escala de peixes herbívoros e nativos, especialmente segundo modelo integrado de desenvolvimento sustentável.
- É permitida a venda de algas selvagens ou provenientes de criações tradicionais de pequena escala, se integradas com um modelo de desenvolvimento costeiro sustentável.
- Só é permitida a venda de ovos de peixes provenientes de criações que cumpram com os requisitos estabelecidos nestas diretrizes ou de captura de espécies que não estejam em risco de extinção\* e apenas se o resto do peixe também for utilizado para outro processamento ou venda.
- Os produtos devem ter uma indicação clara da zona de captura FAO e do tipo de pesca, que deve ser altamente seletiva para evitar as capturas acessórias.
- Os produtos processados devem ser feitos com espécies capturadas na área de produção.
- Os ingredientes secundários dos produtos conservados devem ser naturais, de alta qualidade e, prioritariamente, de origem local.
- Não são permitidos produtos cujo processamento envolva conservantes, aditivos e corantes químicos sintéticos. Não é permitido o uso de aromatizantes artificiais.
- Os produtos conservados em óleo devem indicar o tipo de óleo utilizado, que deve cumprir com o disposto no parágrafo “Óleos e gorduras vegetais” destas diretrizes.
- É dada preferência a empresas que trabalhem com várias espécies e, em particular, empresas que processem espécies com ciclo de vida curto.
- É dada preferência a pequenas empresas de processamento de peixe, que trabalhem com o peixe inteiro, reduzindo o desperdício.

*\*Para avaliar o nível de risco dos estoques pesqueiros para cada tipo de espécie, o Slow Food reserva-se o direito de fazer uma avaliação caso a caso, utilizando a rede Slow Fish e o banco de dados [FishBase.se](https://fishbase.org/) (sistema de informação global sobre a biodiversidade dos peixes) como referência.*





## MEL

- Só podem ser expostos e vendidos méis pluriflorais (não derivados de misturas) e monoflorais de uma área de produção identificada de forma clara.
- Não é permitido mel pasteurizado.
- Não é permitido mel aquecido para impedir a cristalização.
- Não é permitido uso de antibióticos. Os únicos tratamentos permitidos são os ácidos orgânicos (fórmico, láctico, oxálico) e óleos essenciais (timol, mentol, eucaliptol).
- Não pode ser exposto e vendido mel de colmeias cujas abelhas tenham recebido alimentos proteicos, como soja ou leite em pó. Para alimentação emergencial, só são permitidos pólen, mel ou açúcar.
- É dada preferência a fazendas com certificação orgânica.

# CEREAIS, FARINHAS E PRODUTOS DERIVADOS





## FARINHAS

- Não podem ser expostas e vendidas farinhas de cereais de cultivos geneticamente modificados ou híbridos comerciais.
- Só podem ser expostas e vendidas farinhas de cereais de origem conhecida e indicada.
- Em relação às farinhas integrais, podem ser expostas e vendidas farinhas produzidas com o grão íntegro e não com farinha branca com farelo adicionado.
- Não podem ser expostas e vendidas farinhas contendo leite e derivados, vitaminas, acidulantes, antifúngicos, espessantes, gelificantes, estabilizantes ou outros produtos químicos utilizados como conservantes e melhoradores das características tecnológicas das farinhas.
- Não podem ser expostas ou vendidas farinhas prontas com fermento para pizza, bolos e doces.
- É dada preferência a farinhas de cereais de origem local ou variedades tradicionais.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.



## PÃES

As regras relativas aos pães também se aplicam para quem prepara e vende sanduíches, canapés, bolinhos, etc.

- Os pães expostos e vendidos devem ser produzidos com farinhas selecionadas, de acordo com as diretrizes respectivas.
- Só podem ser expostos e vendidos pães preparados com levain (fermento natural). É permitido o uso de uma porcentagem mínima de fermento biológico, somente para ativar/melhorar a fermentação.
- Não podem ser expostos e vendidos produtos preparados pelo reprocessamento de massas cruas congeladas ou parcialmente cozidas.
- Não podem ser expostos ou vendidos pães produzidos com melhoradores e coadjuvantes de panificação, aditivos, estabilizantes, conservantes, realçadores de sabor, extratos de malte, coadjuvantes enzimáticos, lecitinas e emulsificantes, corantes, brilhos, ceras, aromatizantes artificiais e aromas idênticos aos naturais.
- Eventuais aromas naturais podem incluir: ervas, especiarias, essências e/ou extratos das mesmas. O rótulo deve especificar a matéria-prima utilizada (sálvia, alecrim, alho, cominho, erva-doce, etc.). Não pode ser utilizado o termo genérico “aromas naturais”.
- Não podem ser expostos e vendidos pães contendo óleos e gorduras refinadas e outros substitutos de ingredientes de melhor qualidade (por exemplo: óleo de bagaço de azeitona no lugar de azeite extravirgem).
- Só podem ser expostos, vendidos e servidos pães conservados naturalmente.
- É dada preferência a pães preparados com cereais de origem local ou de variedades tradicionais.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.



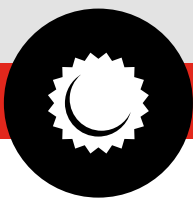
## PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E DOCES

- Os produtos de panificação e doces expostos e vendidos devem ser preparados com farinhas selecionadas de acordo com as diretrizes respectivas.
- Os ingredientes que caracterizam o produto (castanhas, nozes, azeitonas, etc.) devem ser de origem local; se for impossível encontrá-los na área de produção tradicional, deverão ser da região ou de uma região vizinha, com exceção dos ingredientes que, necessária e historicamente, são de fora da região, por exemplo: açúcar, sal, baunilha, cacau, café, pistache e outros, dependendo do país.
- O padrão mínimo para os ovos é que sejam de galinhas criadas ar livre (categoria 1). É dada preferência a ovos de produção orgânica (categoria 0).
- Não podem ser expostos e vendidos produtos de panificação e doces contendo ovos congelados.
- Não podem ser expostos e vendidos produtos de panificação preparados com melhoradores e coadjuvantes de panificação, aditivos, estabilizantes, conservantes, realçadores de sabor, extratos de malte, coadjuvantes enzimáticos, lecitinas e emulsificantes, corantes, brilhos, ceras, aromatizantes artificiais e aromas idênticos aos naturais.
- Os aromas naturais podem incluir: ervas, especiarias, essências e/ou extratos das mesmas. O rótulo deve especificar a matéria-prima usada (sálvia, alecrim, alho, cominho, erva-doce, etc.). Não pode ser utilizado o termo genérico “aromas naturais”.
- Não podem ser expostos e vendidos produtos de panificação e doces contendo óleos e gorduras refinadas e outros substitutos de ingredientes de melhor qualidade (por exemplo: óleo de bagaço de azeitona no lugar de azeite extravirgem).
- Só podem ser expostos, vendidos e servidos produtos de panificação e doces conservados naturalmente.



## MASSAS SECAS

- As massas expostas e vendidas devem ser produzidas com farinhas selecionadas, de acordo com as diretrizes respectivas.
- Não podem ser expostas e vendidas massas secas preparadas com aditivos, coadjuvantes, corantes, aromatizantes artificiais e aromas idênticos aos naturais.
- Os aromas naturais podem incluir: ervas, especiarias, essências e/ou extratos das mesmas. O rótulo deve especificar a matéria-prima usada (sálvia, alecrim, alho, cominho, erva-doce, etc.). Não pode ser utilizado o termo genérico “aromas naturais”.
- É dada preferência a empresas que incluam toda a cadeia produtiva: do cultivo dos cereais à produção da massa.
- É dada preferência a produtos com certificação orgânica.
- É dada preferência a formatos de massa ligados à tradição local e, para massas secas de trigo duro, àquelas produzidas com molde de bronze.



## MASSAS FRESCAS E RECHEADAS

- As massas expostas e vendidas devem ser produzidas com farinhas selecionadas, de acordo com as diretrizes respectivas.
- Só podem ser expostas e vendidas massas frescas produzidas inteiramente no próprio estabelecimento.
- Não podem ser expostas e vendidas massas frescas cujo recheio contenha aditivos, estabilizantes, conservantes, realçadores de sabor, extratos de malte, coadjuvantes enzimáticos, lecitinas e emulsificantes, corantes, brilhos, ceras, aromatizantes artificiais e aromas idênticos aos naturais.
- Os aromas naturais no recheio podem incluir: ervas, especiarias, essências e/ou extratos das mesmas. O rótulo deve especificar a matéria-prima usada (sálvia, alecrim, alho, cominho, erva-doce, etc.). Não pode ser utilizado o termo genérico “aromas naturais”.
- Não podem ser expostos e vendidos produtos contendo óleos e gorduras refinadas e outros substitutos de ingredientes de melhor qualidade (por exemplo: óleo de bagaço de azeitona no lugar de azeite extravirgem).
- O padrão mínimo para ovos é que sejam de galinhas criadas ar livre (categoria 1). É dada preferência a ovos de produção orgânica (categoria 0).
- É dada preferência a formatos de massa ligados à tradição local.
- É dada preferência a produtores que incluam toda a cadeia produtiva: do cultivo dos cereais à produção da massa.
- É dada preferência a produtos com certificação orgânica.



## ARROZ

- Só pode ser exposto e vendido arroz cultivado na própria fazenda.
- O cultivo deve ser sustentável no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- Não pode ser exposto e vendido arroz que tenha sido submetido a tratamentos de branqueamento com óleo (arroz matizado), com glucose e com talco (glaciado).
- É dada preferência a produtores que exponham e vendam variedades de arroz tradicionalmente cultivadas na área.
- É dada preferência ao arroz processado na própria fazenda.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.



# PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS E DERIVADOS





## PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS

- O cultivo deve ser sustentável no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- Só podem ser expostos e vendidos produtos hortifrutícolas que não tenham sido tratados com substâncias químicas sintéticas na fase de pós-colheita.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.
- É dada preferência a produtores que valorizem espécies e variedades vegetais nativas e tradicionalmente cultivadas na área de produção.



## CONSERVAS HORTIFRUTÍCOLAS

- A porcentagem mínima de fruta nas geleias deve ser 65%.
- A porcentagem mínima de legumes nas conservas vegetais deve ser 65%.
- Não podem ser vendidas conservas de frutas ou legumes contendo ingredientes químicos sintéticos, por exemplo: liofilizados; aromatizantes sintéticos; corantes; aditivos; integradores; e coadjuvantes tecnológicos sintéticos, como edulcorantes; espessantes; gelificantes; emulsificantes; estabilizantes; antioxidantes e corantes; sulfitos e zeólitos.
- Os aromas naturais podem incluir: ervas, especiarias, essências e/ou extratos das mesmas. O rótulo deve especificar a matéria-prima usada (sálvia, alho, canela, etc.). Não pode ser utilizado o termo genérico "aromas naturais".
- Os ingredientes secundários dos produtos conservados devem ser naturais, de alta qualidade e, prioritariamente, de origem local.
- Devem ser adotadas técnicas de preparo que preservem o valor biológico e a qualidade sensorial das matérias-primas.
- É proibido o uso de qualquer substância química e tratamento com gás carbônico durante a fase de conservação (pré e pós-acondicionamento) de produtos secos e desidratados.
- É dada preferência a produtos cujos ingredientes tenham certificação orgânica.
- Os produtos devem incluir informações sobre o tipo de óleo utilizado.



## AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

- Os azeites expostos e vendidos devem ser produzidos a partir de oliveiras cultivadas de forma sustentável no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- O moinho deve se encontrar na área de produção. Se o moinho não for indicado no rótulo, deve ser informado na fase de autodeclaração.
- É dada preferência a azeites produzidos a partir de cultivares autóctones da área de produção.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.
- No que diz respeito aos azeites italianos, é dada preferência a produtores selecionados para o *Guida degli oli extravergini italiani* (guia dos azeites extravirgens da Itália) do Slow Food Editore.

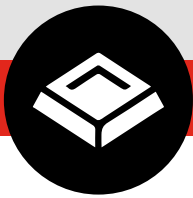


## ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

- Só podem ser expostos e vendidos óleos obtidos por extração mecânica a frio.
- Os óleos expostos e vendidos devem ser produzidos a partir de cultivos sustentáveis no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- Não podem ser expostos e vendidos óleos sem indicação da origem do vegetal.
- É obrigatória a certificação OGM free para óleos de soja e de colza.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.

# CHOCOLATE, CAFÉ, CHÁS E INFUSÕES

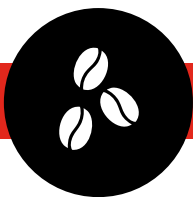




## CHOCOLATE E PRODUTOS PROCESSADOS

### À BASE DE CACAU

- No caso do chocolate amargo, as favas de cacau devem ser o ingrediente principal do produto final.
- A origem do produto à venda (região, nome do produtor e/ou da cooperativa) deve ser indicada de forma clara.
- Não podem ser expostos e vendidos produtos contendo aromatizantes sintéticos (como a vanilina), ingredientes geneticamente modificados (como a lecitina de soja), óleo de palma, óleo de coco e óleos vegetais genéricos sem indicação de origem.
- O cultivo do cacau deve ser sustentável no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- O ingrediente principal dos produtos à base de cacau não pode ser o açúcar.
- É dada preferência a produtos à base de cacau cuja matéria-prima venha de projetos de Fortalezas, indicados na Arca do Gosto ou ligados a produtores das Comunidades Slow Food.
- É dada preferência a produções “from bean to bar” (da amêndoa à barra).



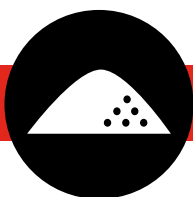
### CAFÉ

- Podem ser vendidos cafés de origem única. A venda de blends será avaliada caso a caso.
- A origem do produto à venda (região, nome do produtor e/ou da cooperativa) deve ser indicada de forma clara.
- O cultivo do café deve ser sustentável no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- É dada preferência a cafés ligados a projetos de Fortalezas, indicados na Arca do Gosto, ou ligados a produtores das comunidades Slow Food.



## CHÁS E INFUSÕES

- O cultivo de chás e ervas deve ser sustentável no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- Não podem ser vendidos chás contendo aromatizantes sintéticos. Os aromas naturais podem incluir: ervas, especiarias, essências e/ou extratos das mesmas. O rótulo deve especificar a matéria-prima usada (sálvia, alecrim, alho, cominho, erva-doce, etc.). Não pode ser utilizado o termo genérico “aromas naturais”.
- Deve ser indicada a área de origem da produção.
- É dada preferência a chás fermentados com métodos tradicionais, processados manualmente, com enrolamento ou métodos como o CTC.
- É dada preferência a produtores com certificação orgânica.

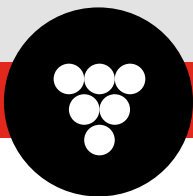


## SAL

- Só pode ser exposto e vendido sal colhido ou extraído respeitando o meio ambiente e em condições de trabalho dignas.
- É dada preferência ao sal ligado a algum projeto de Fortaleza, indicado na Arca do Gosto ou ligado aos produtores das Comunidades Slow Food.

# VINHOS, VINAGRES, CERVEJAS, BEBIDAS ALCOÓLICAS





## VINHOS

- Somente vinícolas que fazem parte de Fortalezas ou outros projetos específicos são admitidas no Terra Madre Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish. Também são admitidos consórcios de empresas que participem dos projetos da associação.
- As vinícolas devem cultivar diretamente, no mínimo, 70% das uvas utilizadas para a produção de seus vinhos (com exceção de algumas áreas que, por tradição, têm um amplo comércio de uvas, como a Ilha da Madeira, Napa Valley, sul da Espanha, etc.).
- As uvas devem ser produto de viticultura sustentável no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química, o uso de fungicidas ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- As vinícolas devem utilizar osmose reversa e métodos físicos de concentração do mosto. MCR (mosto concentrado retificado) ou açúcar (conforme o país) não devem ser utilizados, com exceção de vinhos espumantes e vinhos que o exijam por tradição. Não é permitido o uso de goma arábica, enzimas ou aparas de madeira para aromatizar os vinhos.
- Os vinhos devem refletir o terroir de origem, assim, é dada preferência a vinícolas da região que incentivem a valorização das videiras e dos fermentos nativos.



## VINAGRES

- Só podem ser expostos e vendidos vinagres de vinho produzidos com matérias-primas do local de produção.
- Só podem ser expostos e vendidos vinagres de frutas com matérias-primas locais, preferivelmente próprias.
- A matéria-prima deve ser produto de cultivos sustentáveis no que diz respeito à fertilização, conservação e preparo do solo. Não é permitida a capina química ou qualquer tratamento hormonal e com produtos contendo neonicotinóides.
- Só podem ser expostos e vendidos vinagres amadurecidos artesanalmente em barris e acetificados com mãe do vinagre.
- É dada preferência a vinagres de vinho produzidos com videiras tradicionais.
- Podem ser expostos e vendidos vinagres balsâmicos tradicionais, produzidos de acordo com os protocolos de produção.
- Não podem ser expostos e vendidos condimentos balsâmicos (como creme e glacê).





## CERVEJAS

- Não podem ser expostas e vendidas cervejas produzidas com malte de cultivos geneticamente modificados.
- O rótulo deve indicar claramente os ingredientes utilizados e os tratamentos realizados.
- No caso de produtor beer firm (produtor sem instalação própria) é necessário indicar o estabelecimento onde foi produzida a cerveja.
- É dada preferência a produtores que indiquem de forma clara tipo e origem dos maltes utilizados, tipo e origem de qualquer outra matéria-prima adicionada.
- É dada preferência a cervejas que reflitam o estilo tradicional da região, se houver.
- É dada preferência a cervejas produzidas com matérias-primas de agricultura orgânica.
- É dada preferência a cervejarias que desempenhem atividade de pesquisa e experimentação sobre os produtos, ou envolvidas em colaborações locais (por exemplo: fornecimentos ou distribuição).
- Para a Itália, aceitam-se as cervejarias presentes no guia Birre d'Itália (Cervejas da Itália), do Slow Food Editore, dando preferência a cervejarias que conseguiram reconhecimentos (com prioridades para os reconhecimentos atribuídos à cervejaria e, em seguida, para os reconhecimentos atribuídos às cervejas).



## BEBIDAS ALCOÓLICAS

- Nenhum dos ingredientes pode ser de cultivos de variedades geneticamente modificadas.
- Podem ser expostos e vendidos destilados produzidos, de preferência, com matérias-primas locais (inclusive os ingredientes para infusão) e, prioritariamente, baseados na tradição local. São possíveis exceções quando ingredientes não forem disponíveis na área. Em todo caso, é exigida a indicação da origem e dos ingredientes principais.
- Não podem ser vendidos destilados e licores contendo produtos sintéticos, como aromatizantes, corantes, adoçantes.



Slow Food®