



Slow Food®

Mercati della Terra

Linee guida per la selezione dei prodotti

www.slowfood.it

Mercati della Terra

Linee guida per la selezione dei prodotti

ACETO

- Può essere venduto aceto prodotto con vino che abbia seguito le norme descritte nella sezione del vino per quanto riguarda la vinificazione e l'origine, o con frutta prodotta secondo i criteri della sezione vegetali freschi.
- L'attivazione del processo di acetificazione deve avvenire con aceto che abbia le caratteristiche indicate nel caso di aceto di vino.
- La microfiltrazione è ammessa.
- Sostanze aromatizzanti sono ammesse se prodotte secondo i requisiti delle sezioni già descritte.
- È vietato l'uso di antiossidanti. E' consentito l'uso di anidride solforosa, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, in quantità massima di 40 mg/l.

BIRRA

- Può essere venduta birra imbottigliata, cruda, integra e senza aggiunta di conservanti.
- Non è ammessa la pastorizzazione, nè la microfiltrazione (inferiore al mezzo micron)
- È importante dare indicazioni relative a: temperatura di servizio e bicchiere consigliato, stile di riferimento e abbinamenti consigliati, provenienza della materie prime.
- È da favorire nella produzione l'utilizzo di malto e luppolo locale, oltre che di altri ingredienti del territorio (altri cereali, frutta ed erbe)

CARNI

- Possono essere vendute le carni di animali nati e cresciuti nella propria azienda.
- La razza allevata deve essere autoctona o allevata localmente da almeno 50 anni.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere.
 - Il personale che li accudisce deve essere preparato e in numero sufficiente, ed evitare ogni trattamento brutale;

- La stabulazione deve essere libera, in stalla o al pascolo, oppure fissa ma con spazio sufficiente in ogni posta e con accesso al pascolo;
- Devono essere il più possibile rispettati i comportamenti naturali della specie allevata, inclusa la socializzazione fra gli animali e i periodi naturali di riproduzione;
- Le mangiatoie e l'acqua devono essere facilmente accessibili;
- Le zone di riposo devono essere pulite, confortevoli, ventilate, dotate di illuminazione naturale.
- Per quanto riguarda l'alimentazione, sono vietati gli insilati, e nella fase di ingrasso vitamine, integratori e tamponanti, a meno che non siano prescritti da un veterinario come terapia.
- Costituisce titolo di preferenza la vendita di carni ottenute da animali: allevati allo stato brado o semi-brado; alimentati con materie prime di propria produzione o locali.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
- Per quanto riguarda le carni avicole, sono da destinare alla macellazione gli animali che hanno raggiunto almeno i 120 giorni di vita.
- La macellazione di agnelli e i capretti da carne deve avvenire almeno dopo 60-70 giorni di vita.
- I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 12 mesi di vita.

CIOCCOLATO

- Sono ammessi nei Mercati della Terra solo produttori di cioccolato: si intendono produttori quanti effettuano direttamente nella propria azienda almeno la miscelazione dei pani di cacao.
- È possibile vendere cioccolato fondente, o al latte, o bianco con aggiunta di altri ingredienti; crema al cacao, crema gianduja, cacao in polvere; è consentita la

somministrazione di cioccolato in tazza. È consentita la vendita di cioccolato aromatizzato solo laddove sia indicata la provenienza degli altri ingredienti.

■ È raccomandabile che ciascun prodotto riporti indicazioni specifiche riguardo all'origine e alle varietà del cacao utilizzate.

■ Tutti gli ingredienti devono essere completamente tracciabili.

■ Non è consentito l'utilizzo di aromi di sintesi.

■ Nel cioccolato duro non è consentito l'utilizzo di grassi differenti dal burro di cacao, anche se tollerato per legge.

■ È consentito l'uso della lecitina di soia solo laddove la soia sia certificata non OGM.

■ Nel cioccolato al latte, non è consentito l'utilizzo di grassi sostitutivi del latte.

■ Nelle creme è consentito l'utilizzo di soli olii vegetali naturali, non rettificati, prodotti secondo le prescrizioni richieste dalla normativa del biologico. Non è consentito l'uso dell'olio di palma.

■ Per quanto riguarda le praline, tutti i ripieni devono rispettare le norme indicate nei disciplinari dei Mercati della Terra per i dolci ed i prodotti da forno.

Titoli preferenziali

■ Il numero maggiore di passaggi della produzione effettuati nel luogo di coltivazione del cacao.

■ La produzione a partire da fasi della filiera antecedenti quella della miscelazione.

■ Le certificazioni della produzione: biologica, Rainforest Alliance, UTZ, Fair Trade.

■ Prodotti derivati da cacao Presidio Slow Food.

■ In mancanza delle certificazioni, la dimostrazione documentata che:

- le fave di cacao utilizzate per produrre la massa provengano da coltivazioni a basso impatto ambientale ed ecocompatibili;
- il prezzo minimo corrisposto ai produttori della materia prima è pari a quello stabilito dal Commercio Equo e Solidale;
- nell'attività agricola e nella lavorazione del cacao sono rispettate le culture indigene e i diritti dei lavoratori e non vi sono discriminazioni né sfruttamento;
- nell'estrazione del burro di cacao utilizzato non è consentito l'uso di solventi;
- L'utilizzo di solo zucchero di canna.

CONSERVE VEGETALI

■ I vegetali utilizzati per la trasformazione devono rispondere ai criteri fissati per l'autocertificazione dell'ortofrutta.

■ Gli altri ingredienti utilizzati devono avere provenienza locale o al massimo regionale, ad eccezione dello zucchero, del sale e delle spezie.

■ È vietato l'utilizzo di ingredienti disidratati e liofilizzati e di aromi sintetici.

■ È vietato l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, edulcoranti, additivi, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, e coloranti. Nel caso in cui non sia possibile seguire tali indicazioni è tollerato l'impiego di additivi naturali.

DISTILLATI E ALCOLATI

■ È possibile vendere solo alcolati prodotti unicamente con materie prime del territorio e secondo le ricette della tradizione.

LATTE

■ Il latte deve rispondere ai criteri fissati per l'autocertificazione del latte utilizzato per i prodotti caseari.

■ La vendita può avvenire solo se il latte rispetta le norme sanitarie regionali

MIELE

■ Può essere venduto solo miele di propria produzione.

■ L'area di produzione deve essere distante almeno a 3 km dai luoghi degradati, con inquinamento ambientale o tali da compromettere le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche del miele.

■ Per quanto riguarda i mieli di nettare, è necessario indicare la o le specie vegetali e la zona di produzione. Per il miele di melata di metcalfa si richiede anche l'indicazione della specie entomologica.

■ Possono essere utilizzati solo alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, a conduzione stanziale o nomade. Il raccolto deriva da favi di melario privi di covata o polline.

■ Gli unici metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo o soffiatore. E' vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso.

■ I locali per la smielatura e la lavorazione del miele devono avere un umidità minore del 60%.

■ L'estrazione del miele dai favi deve avvenire nel minor tempo possibile, tramite smelatori centrifughi manuali automatici e solo quando il miele è maturo. La purificazione deve avvenire mediante decantazione e/o filtrazione. Eventuali operazioni di miscelazione, cristallizzazione devono avvenire a temperature inferiori a 40°C per un tempo massimo di 72 ore.

■ È vietata la pastorizzazione; inoltre il prodotto non può essere riscaldato oltre i 40°.

■ È vietata ogni alterazione del miele di propria produzione, in particolare: nutrire con qualsiasi tipo di sostanza le api durante il raccolto; aggiungere miele di estranea provenienza al proprio prodotto.

■ Si possono vendere anche altri prodotti dell'alveare fatte salve le regole valide per il miele.

OLIO DI OLIVA

■ Può essere venduto solo olio extravergine d'oliva ottenuto da olive di proprietà del venditore e trasformato nelle sue aziende o in un frantoio locale.

■ L'area di coltivazione delle olive deve essere locale, nell'accezione data a questo termine dal disciplinare del Mercato della Terra della Terra.

■ La varietà di olivo da cui l'olio è ottenuto deve essere autoctona della zona di provenienza del produttore.

■ I terreni che ospitano gli oliveti devono essere condotti in modo tale da causare il minor impatto possibile sull'ambiente, utilizzando eventualmente soltanto le sostanze chimiche di sintesi strettamente necessarie in relazione all'andamento delle singole annate produttive.

■ La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono ammessi la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti.

■ Le olive raccolte possono essere stoccate e trasportate unicamente in cassette in plastica fessurata. Possono essere stoccate in ambienti asciutti, freschi e ventilati per un tempo non superiore alle 36 ore, ma

preferibilmente entro 24, in modo da consentire in ogni caso la loro lavorazione entro il giorno successivo a quello di raccolta.

■ La spremitura deve essere a pietra o con frangitoi.

■ Può essere venduto solo olio extravergine d'oliva privo di difetti quali funga, muffa, rancido.

■ Nel caso di vendita del prodotto confezionato saranno riportati in etichetta i cultivar, la data di produzione e la scadenza.

Dichiarazioni integrative:

- superficie coltivata in ettari
- numero di piante
- quantità annuale di olio prodotto.

PANE

■ Possono essere vendute forme di pane tradizionali dell'area di riferimento del Mercato della Terra, prodotte con una o più varietà di grano e/o altri cereali tipici o tradizionalmente utilizzati nella zona di produzione. In mancanza di produzioni locali devono essere utilizzati cereali la cui provenienza sia il più possibile vicina all'area di riferimento del Mercato della Terra e comunque con il limite massimo di una regione confinante. Ogni fase della produzione deve avvenire all'interno del territorio di provenienza.

■ Tutti i cereali utilizzati devono appartenere a varietà coltivate nella zona di produzione da almeno 50 anni.

■ Se il pane è prodotto con farina integrale, tale sfarinato da qualunque cereale provenga oltre a rispondere ai requisiti sopra citati dovrà provenire dal chicco integro del cereale di provenienza e non da farina bianca con l'aggiunta di crusca.

■ La coltivazione della materia prima deve avvenire utilizzando semente certificata; trattamenti fertilizzanti e fitosanitari devono seguire i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata.

■ Tutti i pani dovranno provenire da lieviti di riporto o impasti indiretti. Eventualmente la lievitazione potrà essere ottenuta da lievito madre ottenuto con il metodo della BIGA, cioè una percentuale di lievito di birra utilizzata come starter per l'acidimento della pasta non superiore al 3%.

■ È vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per

panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma.

■ Il sale deve essere sale marino di provenienza nazionale.

■ È vietata la rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte o di qualunque semilavorato industriale come mix per panificazione; comunque i pani non dovranno essere prodotti con le tecnologie del freddo (fermalievitazione, surgelazione).

■ Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione al Mercato della Terra l'uso di farine macinate a velocità moderate e con metodi tradizionali e l'uso di forni a legna.

PRODOTTI CASEARI

■ Possono essere venduti solo prodotti ottenuti dal latte di animali di proprietà del venditore e trasformati nelle sue aziende.

■ La produzione deve essere legata all'utilizzo di latte bovino, ovino, caprino o misto (ovino e caprino).

■ L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere, così come definito per le condizioni di produzione delle carni.

■ Nell'alimentazione degli animali sono vietati gli insilati, e nella fase di ingrasso vitamine, integratori e tamponanti, a meno che non siano prescritti da un veterinario come terapia.

■ Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatrici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatrici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.

■ La produzione di formaggio deve avvenire con l'utilizzo di latte crudo, filtrato, trasformato direttamente nei locali aziendali. Sono vietate sia la termizzazione che la pastorizzazione del latte utilizzato.

■ Il caglio, quando utilizzato, deve essere di prove-

nienza animale o vegetale. È fatto divieto di utilizzo di caglio sintetico.

■ Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante e di fermenti lattici se non quelli autoprodotti. Nessun trattamento chimico in crosta è ammesso (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro...). Eventuali coperture (coperture) sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.

■ Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione ai mercati: l'utilizzo di latte proveniente da mungitura di razze autoctone; l'utilizzo prevalente nell'alimentazione del pascolo (giornaliero/stagionale) e/o del fieno locale; la stagionatura in locali naturali o non termocostituiti in cui siano presenti condizioni costanti di temperatura e umidità.

PRODOTTI DA FORNO

■ Gli ingredienti del prodotto devono essere di origine locale; nel caso non sia possibile reperirli nell'area storica devono provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa (ad eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono dall'estero: esempio vaniglia, cacao o caffè).

■ È vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma. È vietato utilizzare uova liofilizzate o congelate.

■ Non è consentito l'uso di qualunque semilavorato industriale come mix per pasticceria.

■ Non è consentito l'uso di margarine e di grassi idrogenati.

■ Non è consentito l'uso di oli ottenuti con utilizzo di solventi e di strutti raffinati o emulsionati; è consentito l'uso dello strutto puro, senza alcuna manipolazione chimica.

■ Le materie prime usate devono essere di alta qualità e ottenute con metodi il più possibile tradizionali, se possibile e utile al risultato finale,

■ Nel caso di dolci di “filiera tradizionale contadina” che prevedono una fase di lievitazione è prescritto l’uso di lievito madre o naturale, ricavato dalla pasta acida conservata dal medesimo artigiano (ottenuta da farina, acqua ed eventuale attivazione con latti acidi o frutta) e periodicamente “rinfrescato”. Non è ammessa la lievitazione forzata in ambienti termocondizionati.

■ Le modalità di trasformazione dovranno essere definite per ogni formato e tipologia di dolce tipico, in particolare dovranno essere indicati gli ingredienti e le provenienze per quelli caratterizzanti.

■ Il prodotto finito deve essere conservato naturalmente, senza l’utilizzo di mezzi chimici.

■ Costituiscono titolo di preferenza nell’ammissione al Mercato della Terra: l’utilizzo di materie prime ottenute con metodi tradizionali (ad esempio: farine macinate a pietra); l’utilizzo di materie prime originali e non semilavorati preparati da altri trasformatori esterni all’azienda; l’utilizzo di soli lieviti naturali; l’utilizzo di marmellate e confetture autoprodotte o provenienti da produttori artigianali della zona; l’utilizzo di gelatine naturali.

PRODOTTI ITTICI

■ Possono essere venduti prodotti ittici, freschi o trasformati, storicamente diffusi nell’areale di pesca e tradizionalmente consumati dalla popolazione locale

■ Gli animali devono essere pescati: secondo tipologie di pesca tradizionalmente in uso localmente per le specie in questione; secondo tipologie di pesca altamente selettive, riducendo al minimo la possibilità di catture accessorie; nella stagione di pesca, che deve seguire i cicli di sviluppo delle specie, evitando di mettere a rischio la sopravvivenza nell’areale interessato

■ Nel caso dell’acquacoltura: la specie allevata deve essere una varietà tipica e autoctona, che assume caratteristiche fisiche e organolettiche particolari solo all’interno dell’area e che per il suo mantenimento e incremento deve necessariamente ricorrere alla pratica dell’allevamento; dovranno essere utilizzati come integrazione alimentare mangimi che non contengono assolutamente: farine animali non provenienti da specie ittiche, alimenti vegetali contenenti organismi geneticamente modificati, scarti di lavorazione industriale; per l’allevamento ittico sono da escludere acque che, all’analisi, rivelino presenza

elevata di solfuri o solfati, ossidi vari di fosforo e azoto, sali di magnesio e ferro, cloruri, ecc. o contaminate da pesticidi e metalli pesanti; eventuali trattamenti sanitari all’interno dell’allevamento dovranno essere realizzati unicamente in casi di rischio grave per l’intera popolazione ittica presente e per la salute umana

■ L’intervallo di tempo tra la cattura e la lavorazione del pescato non dovrà essere superiore alle 6 ore

■ La conservazione e trasformazione del pescato dovrà avvenire secondo metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell’area. Non è ammesso per la trasformazione l’utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti.

SALUMI E INSAGGATI

■ Possono essere venduti salumi ottenuti da animali allevati localmente, o qualora non fossero disponibili in quantità sufficiente, dalle aree limitrofe, situate all’interno del territorio regionale.

■ Tutti i salumi devono essere di produzione del venditore, ed ogni fase della produzione deve avvenire all’interno del territorio di riferimento del Mercato della Terra.

■ Costituisce titolo di preferenza la vendita di prodotti con queste caratteristiche: ottenuti da razze autoctone; ottenuti da animali allevati in proprio nel territorio di riferimento del Mercato della Terra; ottenuti da allevamenti allo stato brado o semibrado; ottenuti da animali alimentati con materie prime di propria produzione o locali; stagionati in maniera naturale.

■ L’allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere, così come definito per le condizioni di produzione delle carni.

■ Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatrici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatrici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.

■ I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 12 mesi di vita.

■ Gli ingredienti utilizzati per la concia delle carni devono essere tutti naturali e provenienti dall’area di

produzione del salume (eccetto le spezie e il sale). Gli unici conservanti ammessi sono E250-Nitrito di sodio ed E252-Nitrato di potassio, utilizzati con aggiunta di acido citrico.

- Sono vietati starter, zuccheri, siero di latte o caseinati, esaltatori di gusto.
- La stagionatura deve essere naturale, è tollerata una prima stagionatura in cella.
- Deve essere utilizzato budello naturale e anche le muffe ottenute devono essere naturali. Il sale deve essere marino e di provenienza nazionale.

UOVA

■ Possono essere vendute uova di animali che rispettino le stesse condizioni della parte riguardante le carni, per quanto riguarda l'allevamento, l'origine, l'alimentazione, i titoli di preferenza e gli interventi terapeutici.

VEGETALI FRESCHI

- Possono essere vendute specie vegetali e/o varietà vegetali autoctone o tradizionalmente coltivate nell'area di produzione e di stagione.
- Il materiale di riproduzione utilizzato deve essere sano e selezionato, preferibilmente autoprodotta dai produttori oppure prodotto da centri di moltiplicazione certificati, in grado di garantire l'appartenenza del materiale alla varietà o all'ecotipo in questione.
- La coltivazione deve prevedere solo interventi di tipo manuale o meccanico, a basso impatto ambientale ed ecocompatibili.
- Per la concimazione si devono utilizzare principalmente letame e altri concimi organici e attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo.
- Il controllo delle avversità e delle malerbe deve essere attuato innanzitutto con le buone tecniche agronomiche (mezzi di tipo fisico e meccanico). I prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale e devono seguire i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata.

■ Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta.

- Nella fase del post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico, gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico.
- Tutti i prodotti in vendita devono essere privi di residui di fitofarmaci e residui fissi.

VINI

- Possono essere venduti vini imbottigliati o sfusi, ma comunque etichettati.
- I vini devono essere prodotti da aziende locali, nella definizione di locale data nel Disciplinare dei Mercati della Terra.
- Sono ammessi nei Mercati della Terra solo produttori che abbiano vigneti di proprietà o in affitto.
- I vini devono essere ottenuti da vitigni di antica coltivazione, storicamente presenti sul territorio di riferimento del Mercato della Terra.
- I vini posti in vendita dovranno essere presenti nella guida dei vini Slow Food; altri vini saranno ammessi solo se approvati da una commissione di assaggio nominata da Slow Food.
- I vini devono essere a denominazione: IGT, DOC, DOCG, fatta salva la facoltà della commissione di assaggio di ammettere vini da tavola in casi particolarmente meritevoli.
- Si dichiara una produzione annua non superiore a 150mila bottiglie.
- Costituisce titolo di preferenza l'adozione di pratiche di vigna leggere: biologiche, biodinamiche, integrate.
- Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche, mentre è fatto divieto di utilizzare ogni tecnica chimica ad eccezione dell'utilizzo della solforosa. Inoltre, non sono ammessi additivi e migliorativi artificiali, né lieviti ogm, né l'utilizzo di trucioli nell'invecchiamento.

È tassativamente vietato l'utilizzo di ogm in ogni fase della produzione e nell'alimentazione degli animali.

Info e contatti:

mercatidellaterra@slowfood.it

