XII EDIZIONE

CHEESE

NATURALE È POSSIBILE

BRA 20–23 SETTEMBRE 2019

Slow Food®

CRITERI DI SELEZIONE PER GLI ESPOSITORI

www.slowfood.it

REGOLE GENERALI

Il mercato di Cheese è destinato esclusivamente ai produttori, gli affinatori, i selezionatori. I prodotti presenti dovranno essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. Di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori.

Le categorie merceologiche contemplate nel mercato di Cheese sono: i formaggi, l'aceto balsamico, la birra, le conserve di frutta, il miele.

Le confezioni dei prodotti devono essere minime, facilmente scomponibili e riciclabili.

Gli espositori, nei giorni della manifestazione, non possono usare piatti, forchette, bicchieri in plastica, ma solo oggetti in materiali naturali (legno, vetro, fibre vegetali...) oppure biodegradabili e compostabili.

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.

Per poter partecipare all'evento occorre essere invitati dall'organizzazione.

È assolutamente vietata la vendita di:

- bevande, salvo deroghe concesse dall'Organizzazione. A titolo esemplificativo e non esaustivo: vino (bottiglie, calici etc.), birre (bottiglie, lattine, bicchieri etc.), bibite, caffè e acqua;
- degustazioni a pagamento al di fuori delle aree preposte e attrezzate per la preparazione e la manipolazione del cibo. A titolo esemplificativo si ricorda che la bancarella del mercato NON è uno spazio preposto alla somministrazione e alla manipolazione del cibo;
- la somministrazione di cibo è consentita nelle aree apposite previa richiesta dell'autorizzazione sanitaria.

Le linee guida sono vincolanti. Spetta in primo luogo ai produttori verificare la propria conformità a queste linee guida e dichiarare all'organizzazione eventuali non conformità. L'organizzazione potrà concedere deroghe laddove lo riterrà opportuno.

FORMAGGI

ART. 1

Possono essere ammessi a partecipare all'esposizione del mercato:

- le aziende italiane e straniere operanti nel settore lattiero-caseario, dei derivati del latte e prodotti affini e accessori, previa valutazione dell'Organizzazione che si riserva la facoltà di ammettere altre categorie in ambito di sponsorizzazioni e similari;
- gli Enti, le Associazioni, i Consorzi, gli Istituti ecc., promotori o sostenitori di attività connesse ai settori merceologici di cui al punto a).

Hanno titolo preferenziale nella selezione:

- i produttori, gli affinatori e i selezionatori;
- le aziende la cui produzione è in toto o per la maggior parte a latte crudo;
- le aziende che producono formaggi realizzati senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti (latte innesto, siero innesto);
- le aziende con animali alimentati prevalentemente al pascolo con apporti di erba/fieno;
- le aziende che producono formaggi con latte di razze autoctone.

L'accettazione della partecipazione all'Evento è a insindacabile giudizio dell'Organizzazione.

ART. 2

È possibile commercializzare ed esporre esclusivamente formaggi a latte crudo provenienti da allevamenti attenti al benessere animale.
Inoltre, possono essere venduti il gorgonzola Dop e i formaggi tradizionali freschi (con al massimo 10 giorni di maturazione, ad esempio il raviggiolo e lo squacquerone) a latte termizzato.
Prima dell'inizio della manifestazione, Slow Food si riserva il diritto di verificare le tipologie di formaggio proposte dalle singole aziende. In base a questa verifica, l'Organizzazione concorderà con l'Espositore quali prodotti possono essere esposti e venduti a Cheese.
Le informazioni sui formaggi e sull'azienda saranno oggetto di verifica anche durante l'evento.
L'Espositore deve essere in grado, a richiesta dell'Organizzazione, del visitatore o delle autorità competenti, di documentare la tracciabilità del prodotto. In particolare, deve specificare la tipologia di latte usato, comprovandola con l'etichettatura o la scheda tecnica di produzione.

ART. 3

È da ritenersi assolutamente vietata la vendita di:

- formaggi prodotti con latte termizzato o pastorizzato, ad eccezione del gorgonzola Dop e dei formaggi tradizionali freschi (vedi articolo 2);
- prodotti che contengono materie prime ottenute con metodi della biologia transgenica (Ogm) e/o

prodotti aromatizzati con essenze di sintesi e/o prodotti non naturali. L'elenco che segue è meramente esemplificativo e non ha valore assoluto:

- formaggi con essenze di tartufo;
- formaggi ottenuti con cagli transgenici;
- formaggi che abbiano subito trattamenti chimici in crosta o affumicature con fumo liquido, a eccezione dei trattamenti tradizionali (pomodoro, cera, paraffina, olio, grappa, carbone, cenere...);
- formaggi che contengano conservanti, additivi, coloranti e aromi di sintesi.

ALTRI PRODOTTI

Il mercato espone anche i mieli, gli aceti, le confetture e le conserve per completare la degustazione del vostro formaggio.

ACETO BALSAMICO

- Possono essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari.
- Non possono essere esposti e venduti condimenti balsamici (come glasse e creme)

CONSERVE DI FRUTTA

- Hanno titolo preferenziale i prodotti i cui ingredienti siano certificati biologici o biodinamici oppure quelle realtà singole o collettive che utilizzano materia prima prodotta secondo metodi sostenibili. I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati.
- Non possono essere vendute conserve di frutta che contengano ingredienti liofilizzati, aromi sintetici, coloranti, additivi, integratori e coadiuvanti tecnologici di sintesi, fra cui edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti. Ad esempio, sono esclusi i prodotti contenenti sciroppo di mais (HFCS) o pectina.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella...) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Nelle confetture la percentuale minima di frutta deve essere del 65%.

MIELI

- Possono essere esposti e venduti solo mieli millefiori (non derivanti da miscelazioni) e monoflora (sono esclusi mieli pastorizzati, riscaldati al fine di impedirne la cristallizzazione).
- Possono essere esposti e venduti mieli caratterizzati da essenze tipiche delle aree di produzione.
- Gli unici trattamenti concessi sono gli oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo) e acidi organici (formico, lattico, ossalico).
- Non possono essere esposti e venduti mieli di alveari in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali soia o latte in polvere.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica.

PIAZZA DELLA BIRRA

BIRRA

- Hanno titolo preferenziale le birre che rispecchino stili storici dell'area laddove esistenti.
- Hanno titolo preferenziale le birre prodotte con l'utilizzo di materie prime da agricoltura biologica, biodinamica o coltivate secondo metodi sostenibili.
- Hanno titolo preferenziale i birrifici impegnati in attività di ricerca e sperimentazione sui prodotti e quelli impegnati a sviluppare collaborazioni a livello locale (ad esempio riguardo forniture o distribuzione).
- Per l'Italia si accettano i birrifici presenti nella guida *Birre d'Italia* di Slow Food Editore, con precedenza ai birrifici che hanno ottenuto riconoscimenti (priorità ai riconoscimenti assegnati al birrificio, a seguire quelli assegnati alle singole birre).

Indicazioni per l'etichettatura:

- È necessario indicare con chiarezza, possibilmente sulle spine: tipologia e provenienza dei malti utilizzati, tipologia e provenienza dei luppoli utilizzati, tipologia e provenienza di ogni altra eventuale materia prima aggiunta.
- 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.