

Terra Madre Salone del Gusto

v o l e r b e n e a l l a t e r r a

22 settembre
26 in Torino
2016

CRITERI DI SELEZIONE PER GLI ESPOSITORI

Premessa generale

Terra Madre Salone del Gusto 2016 è la principale vetrina 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 di Slow Food:

- per la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili, la tutela della fertilità del suolo, la tutela del paesaggio, il rispetto del benessere animale, 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.

Regole generali

- Il mercato di Terra Madre Salone del Gusto è destinato esclusivamente a produttori e affinatori (di formaggi o salumi); di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori. 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).
- 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 riciclati o riciclabili.
- 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.

FORMAGGI

- I formaggi dovranno essere a latte crudo.
- Potranno partecipare aziende che producono anche formaggi a latte pastorizzato, solo se la maggior parte della loro produzione è a latte crudo e, comunque, potranno esporre e vendere esclusivamente formaggi a latte crudo. L'organizzazione si riserverà di valutare eccezioni a questa regola in casi particolari (ad esempio, nel caso della produzione del gorgonzola, introvabile a latte crudo).
- I formaggi dovranno essere prodotti con latte di proprietà o acquistato localmente.
- Avranno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono formaggi con latte di razze locali.
- L'alimentazione degli animali dovrà essere a base di mangimi privi di Ogm (nei paesi in cui la coltivazione di Ogm è legale, l'associazione valuterà ogni singolo caso).
- I formaggi dovranno essere prodotti con caglio naturale animale o vegetale.
- Avranno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono formaggi privi di fermenti chimici di sintesi. Quindi, in ordine di precedenza, saranno accettati produttori di: formaggi senza fermenti e, in seconda battuta, formaggi prodotti con fermenti autoprodotti (latte innesto, siero-innesto).
- Non potranno essere venduti formaggi che abbiano subito trattamenti chimici in crosta o affumicature con fumo liquido, ad eccezione dei trattamenti tradizionali (pomodoro, cera, paraffina, olio, grappa, carbone, cenere...).
- Non potranno essere venduti formaggi che contengano conservanti, additivi, coloranti di sintesi.
- Non potranno essere venduti prodotti caseari conservati o aromatizzati con olio tartufato.

SALUMI

- I salumi dovranno essere prodotti con carne di suini nati, allevati, macellati nel paese di origine del produttore e preferibilmente in grado di garantire una filiera locale.
- Avranno titolo preferenziale nella selezione, le aziende che producono salumi con carni di razze autoctone.
- L'alimentazione degli animali dovrà essere a base di mangimi privi di Ogm (nei paesi in cui la coltivazione di ogm è legale, l'associazione valuterà ogni singolo caso).
- I salumi dovranno essere prodotti con carne di suini macellati dopo aver raggiunto almeno i 12 mesi di vita (fatto salvo prodotti tipici particolari, vedi la porchetta).
- Non potranno essere venduti salumi che contengano conservanti, additivi, coloranti di sintesi, avranno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono salumi senza l'uso di nitrati e nitriti, acido citrico e acido ascorbico, dei quali è ammesso l'utilizzo solo in singoli casi particolari e in quantità minima necessaria.
- Non potranno essere venduti salumi che contengano starter, saccarosio e destrosio, siero di latte o caseinati e qualunque esaltatore di sapidità.
- Non potranno essere venduti salumi cotti che contengano polifosfati.
- Non potranno essere venduti salumi con budello sintetico.
- Non potranno essere venduti salumi conservati o aromatizzati con olio tartufato.
- È vietata la vendita di foie gras e di conserve derivanti dall'allevamento di oche e anatre realizzato con alimentazione forzata o detta anche "assistita" (rillettes, confit e altre conserve...).

FRUTTA E VERDURA

- Potranno essere esposte e vendute solo specie e varietà vegetali locali, autoctone e tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.
- Avranno la precedenza le aziende che hanno una forma organizzativa (consorzio, cooperativa, associazione) e un disciplinare di produzione.
- Lo standard minimo per le tecniche di coltivazione sarà l'agricoltura integrata. Avranno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica oppure quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'associazione valuterà ogni singolo caso).

- Potranno partecipare le aziende in grado di autocertificare che il residuo di prodotti fitosanitari sulla loro ortofrutta è sotto il limite consentito dalla legge di almeno il 50%.
- Potranno essere esposti e venduti solo prodotti ortofrutticoli che, nella fase del post raccolta, non siano stati trattati con sostanze di tipo chimico (antiossidanti e anti-microbici) ma solo di tipo fisico (temperature, atmosfera modificata, essiccazione...).

CONSERVE DI FRUTTA E VERDURA

- Non potranno essere vendute conserve di frutta e verdura che contengano oli vegetali generici oppure olio di palma (l'unica eccezione sull'olio di palma riguarda il Presidio Slow Food dell'olio di palma selvatica della Guinea Bissau)
- Non potranno essere vendute conserve di frutta e verdura che contengano ingredienti disidratati e 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, occorre fare attenzione a escludere prodotti contenenti olio tartufato, sciroppo di mais (HFCS), pectina.
- Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta dovrà essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella...) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- Nelle confetture la percentuale minima di frutta deve essere del 65%.
- Nelle conserve vegetali, la percentuale minima della verdura deve essere del 65%.

PESCI E PRODOTTI ITTICI

- Non sarà consentita la vendita, sia come prodotto fresco sia conservato, di tonno rosso e pesce spada.
- Non sarà consentita la vendita, sia come prodotto fresco sia conservato, di salmone allevato ma solo di salmone selvatico pescato nei mari di Alaska e Canada.
- Non sarà consentita la vendita di anguilla se non proveniente da progetti sostenibili quali i Presidi o altri progetti in cui i pescatori sono impegnati attivamente nella gestione della risorsa e del ripopolamento.
- Sarà consentita la vendita di merluzzo ma solo se proveniente da zone di pesca dove gli stock ittici della specie non sono a rischio.
- Sarà consentita la vendita di uova di pesce, ma solo se provenienti da allevamenti sostenibili (vedi punto su acquacoltura) o da cattura su stock ittici non a rischio, gestiti e solo se si utilizza anche il resto del pesce per altre trasformazioni o per la vendita.
- Avranno titolo preferenziale le aziende che lavorano più specie e, in particolare, le aziende che lavorano specie a ciclo vitale breve.
- I prodotti dovranno presentare indicazione chiara della zona Fao di provenienza e la tipologia di pesca deve essere altamente selettiva per ridurre le catture accessorie.
- I trasformati ittici dovranno essere realizzati in prevalenza con specie caratteristiche della zona di produzione. Sarà importante evitare i trasformati realizzati con specie esotiche usate in sostituzione di quelle locali, perché fisicamente simili (ad esempio il pesce ghiaccio cinese al posto dei bianchetti di sardine o acciughe).
- Non sarà ammesso per la trasformazione l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti (ad eccezione del sale inteso come Na Cl). Non è ammesso l'aroma fumo e altri aromatizzanti di tipo chimico.
- Non potranno essere vendute conserve che contengano oli vegetali generici oppure olio di palma, olio di cocco e olio tartufato.

PESCI ALLEVATI

Questo capitolo rimane per ora in sospeso. Come indicazione generale possiamo dire che le produzioni provenienti da acquacoltura dovranno seguire principi di sostenibilità legati agli aspetti di: alimentazione, benessere animale, contaminazione da inquinamento ambientale, rischio di fuga e contaminazione dell'ambiente, trattamenti sanitari, impatto ambientale sull'ambiente circostante, integrazione di attività con il territorio e multifunzionalità. Per la selezione di queste si può fare riferimento

allo specifico documento sull'acquacoltura, che sarà pronto entro marzo.

FARINE

- Non potranno essere esposte e vendute farine realizzate con cereali provenienti da colture geneticamente modificate.
- Avranno titolo preferenziale le farine prodotte con cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Potranno essere esposte e vendute solo farine realizzate con cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Avranno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica e quelle realtà, singole o collettive, che coltivano secondo regole sostenibili (l'organizzazione valuterà ogni singolo caso).
- Avranno titolo preferenziale le farine realizzate con macinatura a pietra.
- Per quanto riguarda le farine integrali, potranno essere esposte e vendute quelle che provengono dal chicco integro e non da farina bianca con aggiunta di crusca (suggerimento: è importante controllare che la data di produzione non sia eccessivamente lontana, perché il germe irrancidisce velocemente).
- Non potranno essere esposte e vendute farine che contengano latte e derivati, vitamine, acidificanti, antifungini, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, né altri prodotti chimici utilizzabili come conservanti e miglioranti delle caratteristiche tecnologiche delle farine.
- Non potranno essere esposti e venduti preparati per pizze, torte e dolci e farine autolievitanti.

PANI

Queste regole valgono anche per chi non vende il pane, ma prepara e vende panini, tramezzini, tartine, ecc.

- Avranno titolo preferenziale pani realizzati con cereali di cui si indichi l'origine.
- Avranno titolo preferenziale pani prodotti con cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Avranno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica e quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'organizzazione valuterà ogni singolo caso).
- Potranno essere esposti e venduti solo pani realizzati con lievito madre. Sarà concessa una piccola percentuale di lievito di birra per migliorare la lievitazione.
- Non potranno essere esposti e venduti prodotti realizzati a partire dalla rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte.
- Non potranno essere esposti e venduti pani realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Eventuali aromi naturali usati dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse e, in etichetta, dovrà essere specificata la materia prima usata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- Non potranno essere esposti e venduti pani che contengano margarina, olio di palma, olio di cocco, strutti raffinati o emulsionati o altri surrogati di ingredienti di più alta qualità (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).
- Avranno titolo preferenziale le aziende che utilizzano forno a legna in cottura.
- Potranno essere esposti e venduti solo pani conservati naturalmente, senza l'utilizzo di mezzi chimici.

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

- Potranno essere esposti e venduti solo prodotti da forno e dolci la cui lavorazione sia realizzata interamente all'interno del territorio interessato.
- Non potranno essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci realizzati con farine provenienti da cereali provenienti da colture geneticamente modificate.
- Avranno titolo preferenziale prodotti da forno e dolci realizzati con farine provenienti da cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Potranno essere esposti e venduti solo prodotti da forno e dolci realizzati con farine provenienti da cereali di cui si

conosca e si indichi l'origine.

- Gli altri ingredienti (ad esempio castagne, noci, olive...) caratterizzanti il prodotto dovranno essere di origine locale; nel caso non sia possibile reperirli nell'area storica dovranno provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa, ad eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono da fuori area, ad esempio zucchero, sale, vaniglia, cacao, caffè, pistacchi o altro, a secondo del paese.
- Lo standard minimo per le uova è l'allevamento a terra (categoria 2).
- Avranno titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0) .
- Non potranno essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano uova liofilizzate o congelate.
- Avranno titolo preferenziale le aziende con prodotti con certificazione biologica e quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'organizzazione valuterà ogni singolo caso).
- Non potranno essere esposti e venduti prodotti da forno realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta dovrà essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- Non potranno essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano margarina, olio di palma, olio di cocco, strutti raffinati, emulsionati o altri surrogati di ingredienti di più alta qualità
- Potranno essere esposti e venduti solo prodotti da forno e dolci conservato naturalmente, senza l'utilizzo di mezzi chimici.

Nota - Per i prodotti da forno e i dolci tradizionali, verificare che le ricette rispettino modalità, tempi e ingredienti tradizionali (ad esempio, i panettoni dovranno essere realizzati con lievito madre e lunga lievitazione).

PIZZA

- Per la selezione dei pizzaioli, varrà il disciplinare dell'Alleanza Slow Food (in allegato)

PASTA SECCA

- Potranno essere esposte e vendute solo paste secche realizzate interamente nel proprio stabilimento.
- Non potranno essere esposte e vendute paste secche realizzate con farine di cereali provenienti da colture geneticamente modificate.
- Potranno essere esposte e vendute solo paste secche realizzate con farine di cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Avranno titolo preferenziale paste secche prodotte con farine di cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Avranno titolo preferenziale le aziende che hanno tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Avranno titolo preferenziale le aziende prodotte con certificazione biologica e quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'organizzazione valuterà ogni singolo caso).
- Potranno essere esposte e vendute solo paste secche realizzate con metodi tradizionali (essiccazione lenta e a bassa temperatura, ed essiccazione statica).
- Per le paste secche di grano duro, inoltre, il livello minimo richiesto è la trafilatura in bronzo.
- Avranno titolo preferenziale formati di pasta legati alla tradizione locale.
- Non potranno essere esposti e venduti paste secche realizzate con additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta dovrà essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...) e non la dicitura generica "aromi naturali".

PASTA FRESCA E RIPIENA

- Potranno essere esposte e vendute solo paste fresche e ripiene realizzate interamente nel proprio stabilimento.
- Non potranno essere esposte e vendute paste fresche e ripiene realizzate con farine di cereali provenienti da colture geneticamente modificate.
- Potranno essere esposte e vendute solo paste fresche e ripiene realizzate con farine di cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Avranno titolo preferenziale paste fresche e ripiene prodotte con farine di cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Avranno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica e quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'organizzazione valuterà ogni singolo caso).

Per gli ingredienti dei ripieni

- Lo standard minimo per le uova è l'allevamento a terra (categoria 2).
- Avranno titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0) .
- Non potranno essere esposte e vendute paste il cui ripieno contenga uova liofilizzate o congelate.
- Non potranno essere esposte e vendute paste il cui ripieno contenga miglioratori, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali dovranno essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, peperone...) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- Non potranno essere esposte e vendute paste il cui ripieno contenga margarina, olio di palma, olio di cocco, emulsionanti o altri surrogati di ingredienti di più alta qualità

RISI

- Potranno essere esposti e venduti solo risi coltivati in azienda.
- Avranno la precedenza le aziende che espongono e vendono varietà di riso tradizionalmente coltivate nell'area.
- Avranno titolo preferenziale risi lavorati in azienda. Nel caso del riso certificato biologico, la lavorazione in azienda, invece, sarà obbligatoria.
- Lo standard minimo per le tecniche di coltivazione sarà l'agricoltura integrata. Avranno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica oppure quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'organizzazione valuterà ogni singolo caso).
- Potranno partecipare le aziende in grado di autocertificare che il residuo di prodotti fitosanitari sul riso è sotto il limite consentito dalla legge di almeno il 50%.
- Non potranno essere esposti e venduti risi che hanno subito trattamenti sbiancanti con olio (riso camolino), con glucosio e con talco (riso brillato).

MIELE

- Potranno essere esposti e venduti solo mieli millefiori (non derivanti da miscele) e monoflora (sono esclusi mieli pastorizzati, riscaldati al fine di impedirne la cristallizzazione, mieli addizionati di zucchero).
- Potranno partecipare solo aziende produttrici e il miele esposto venduto deve essere unicamente di produzione aziendale.
- Nel caso l'azienda pratichi il nomadismo, questa pratica dovrà essere fatta direttamente dal produttore.
- Potranno essere esposti e venduti mieli caratterizzati da essenze tipiche dell'area di produzione o delle aree dove il produttore pratica il nomadismo.
- Non potranno essere esposti e venduti mieli di alveari in cui si utilizzino antibiotici o medicinali o disinfestanti neanche per combattere o prevenire le maggiori avversità. Gli unici trattamenti concessi riguarderanno

sostanze che lasciano il minimo possibile di impronta sia nei prodotti finiti sia nell'alveare (come olio essenziale eucaliptolo).

- Non potranno essere esposti e venduti mieli di alveari in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali soia o latte in polvere.

CIOCCOLATO

- Nel caso del cioccolato fondente le fave di cacao dovranno essere la componente principale del prodotto finale.
- Potranno essere esposti e venduti solo prodotti con ingredienti tracciabili, ovvero di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Avranno titolo preferenziale i cioccolati realizzati con materie prime provenienti da Presidi o da comunità locali note.
- Non potranno essere esposti e venduti prodotti che contengano aromi di sintesi (ad esempio vanillina), ingredienti ogm (lecitina di soia gm), grassi differenti da burro di cacao (ad esempio olio di palma).

TRASFORMATI A BASE DI CACAO (creme, praline)

- L'ingrediente principale dei trasformati a base di cacao non potrà essere lo zucchero.
- Potranno essere esposti e venduti solo prodotti con ingredienti tracciabili, ovvero di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Non potranno essere esposti e venduti prodotti che contengano aromi di sintesi (ad esempio vanillina), ingredienti ogm (lecitina di soia gm), olio di palma, olio di cocco e oli vegetali generici (di cui non si indichi la provenienza).
- Avranno titolo preferenziale, i trasformati a base di cacao, la cui materia provenga da Presidi o da comunità locali note.

CAFFE'

Potranno esporre e vendere soltanto torrefattori che producono caffè dei Presidi e caffè di origine.

TÈ

- Lo standard minimo per le tecniche di coltivazione del tè sarà l'agricoltura integrata. Avranno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica oppure quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'associazione valuterà ogni singolo caso).
- La zona di origine della produzione dovrà essere esplicitata.
- Sarà data priorità ai tè lavorati tramite rullatura piuttosto che a metodi quali il CTC (indirizzato a fare i tè frantumati da bustina a basso costo).

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Per quanto riguarda gli oli italiani, potranno esporre e vendere solo aziende recensite dalla guida degli oli di Slow Food Editore o che facciano parte del Presidio nazionale dell'olio extravergine.
- Potranno essere esposti e venduti solo oli extravergini prodotti prevalentemente con olive aziendali e non acquistate.
- Lo standard minimo per le tecniche di coltivazione sarà la lotta integrata.

ALTRI OLI

- Potranno essere esposti e venduti solo oli ottenuti da estrazioni meccaniche a freddo.
- Non potranno essere esposti e venduti oli di cui non si specifichi la provenienza del vegetale.
- Nel caso di oli ottenuti da coltivazione di piante oleose (come colza o girasole), potranno essere esposti e venduti solo oli con certificazione biologica.

ACETO DI VINO

- Potranno essere esposti e venduti solo aceti prodotti con vitigni tradizionali, preferibilmente di proprietà.
- Potranno essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente nelle botti e acidificati con la madre.

ACETO DI FRUTTA

- Potranno essere esposti e venduti solo aceti prodotti con materie prime locali, preferibilmente di proprietà.
- Potranno essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente nelle botti e acidificati con la madre.

ACETO BALSAMICO

- Potranno essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari degli aceti balsamici tradizionali.
- Non potranno essere esposti e venduti condimenti balsamici.

SALE

- Potranno essere esposti e venduti solo sali raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente e in condizioni di lavoro dignitose (va escluso, ad esempio, il sale rosa dell'Himalaya, la cui estrazione è causa di distruzione di un antichissimo patrimonio ed è realizzata in condizioni di lavoro pessime).

BIRRA

- Per quel che riguarda l'Italia, potranno essere esposte e vendute solo birre recensite dalla guida di Slow Food Editore.

Per tutti gli altri paesi valgono queste regole:

- Potranno esporre e vendere produttori che producono birra a partire dai singoli ingredienti. Sono vietati i semi-preparati (luppolo in pellet, lavorati a base malto, ...).
- La birra deve essere cruda e priva dell'aggiunta di conservanti di sintesi. Non è ammessa la pastorizzazione, né la microfiltrazione.
- Gli ingredienti devono essere preferibilmente locali (laddove siano reperibili nell'area).
- Avranno titolo di priorità le birre che utilizzano varietà di prodotti locali o antiche o che producano stili storici dell'area.

VINO

- Potranno essere esposti e venduti solo vini dei Presìdi.

DISTILLATI E LIQUORI

- Potranno essere esposti e venduti solo alcolati prodotti 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.
- Non potranno essere venduti distillati e liquori che contengano conservanti, aromi di sintesi, dolcificanti sintetici.