

TERRA
MADRE

2020

Salone del Gusto

8-12 octobre

Turin

Lingotto Fiere



Slow Food®

Lignes
directrices
pour les
exposants

Sommaire

Préambule	1
Dispositions générales	2
Produits d'origine animale	
Laits, fromages et produits laitiers	4
Viandes, charcuteries et produits transformés	5
Poissons et produits de la mer	6
Miels	7
Céréales, farines et produits dérivés	
Farines	9
Pains	10
Produits boulangers et préparations sucrées	11
Pâtes sèches	12
Pâtes fraîches et farcies	13
Riz	14
Fruits, légumes et produits dérivés	
Fruits et légumes	16
Conserves de fruits et légumes	16
Huiles d'olive vierges extra	17
Huiles et graisses végétales	17
Chocolats, cafés, thés et infusions, sels	
Chocolats et produits à base de cacao	19
Cafés	19
Thés et infusions	20
Sels	20
Vins, vinaigres, bières, spiritueux	
Vins	22
Vinaigres	22
Bières	23
Spiritueux	23



PRÉAMBULE

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese et Slow Fish sont les principales vitrines du réseau Slow Food, de ses activités, de ses projets, de ses politiques et de ses campagnes internationales. Il est donc fondamental que les producteurs du marché soient des ambassadeurs de Slow Food et présentent des produits cohérents avec la philosophie du bon, propre et juste et avec les campagnes internationales promues par l'association :

- Pour la défense de la biodiversité, la promotion des pratiques agroécologiques durables, la protection de la fertilité des sols, la bonne gestion de l'eau, la protection des paysages, le respect du bien-être animal, la transparence face au consommateur, la défense du lait cru, la promotion d'une pêche durable ;
- Contre l'usage excessif des produits chimiques de synthèse en agriculture (engrais et pesticides), les OGM, l'emploi d'additifs, de conservateurs et de colorants, le gaspillage alimentaire, le suremballage et les contenants à usage unique.

Ces lignes directrices sont en constante évolution, afin d'être plus utiles aux producteurs et plus cohérentes avec les principes de Slow Food.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Les marchés de Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish et les Marchés de la Terre sont exclusivement destinés aux producteurs. Par conséquent, les revendeurs ne sont pas autorisés à exposer ou vendre des produits. Les produits présents doivent toujours être issus de la production propre de l'exposant, sauf dérogation éventuelle. Les affineurs (de fromages ou charcuteries) sont également admis pour certaines filières. L'organisateur de l'évènement évaluera la possibilité de concéder des dérogations pour certains cas particuliers (par exemple des sélectionneurs et revendeurs faisant partie de circuits Bio et du marché équitable et solidaire, ou d'autres acteurs développant des projets de distribution vertueuse).
- Les produits ne doivent pas contenir d'OGM.
- L'emballage des produits doit être réduit au minimum, facilement désassemblé, compostable ou recyclable.
- Durant la manifestation, les exposants ne peuvent pas utiliser d'assiettes, fourchettes ou verres en plastique, mais uniquement des objets compostables ou en matériaux naturels (bois, verre, fibres végétales, etc.).
- Les participants doivent décrire leur activité avec le maximum de détail possible : soit sur l'étiquette (l'idéal est de présenter une étiquette narrative) ou une affiche exposée sur le stand.

Ces lignes directrices sont contraignantes. Il incombe aux producteurs d'en garantir le respect et de déclarer les absences de conformité éventuelles. L'organisateur peut concéder des dérogations lorsqu'il le considère opportun.

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE





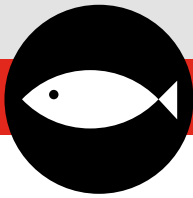
LAITS, FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

- Le fourrage destiné à l'alimentation des animaux doit être dépourvu d'OGM.
- Les fromages et produits laitiers doivent être issus du lait d'élevages attentifs au bien-être animal.
- Les fromages et produits laitiers doivent être issus du lait obtenu sur l'exploitation ou acheté localement à des élevages participant à un projet de filière.
- Les fromages doivent être fabriqués à partir de lait cru.
- Les fromages doivent être produits avec de la présure animale ou végétale.
- Ne peuvent être vendus les fromages dont la croûte a subi un traitement chimique ou fumée à l'aide de fumée liquide. Sont toutefois autorisés les traitements traditionnels (tomate, cire, paraffine, huile, marc, charbon, cendre, etc.).
- Ne peuvent être vendus les produits contenant des conservateurs, additifs et colorants chimiques de synthèse.
- Ne peuvent être vendus les produits aromatisés avec des arômes de synthèse (par exemple l'arôme de truffe).
- Les produits issus du lait d'animaux nourris principalement d'herbes de pâture ou du moins avec des apports importants en herbe/foin sont privilégiés.
- Les exploitations produisant des fromages sans ferments sélectionnés sont privilégiées. Ainsi, les producteurs de fromages sans ferments ou produits contenant des ferments autoproduits (lait fermenté, présure) sont acceptés en priorité.
- Les exploitations produisant des fromages issus de lait de races autochtones sont privilégiées.



VIANDES, CHARCUTERIES ET PRODUITS TRANSFORMÉS

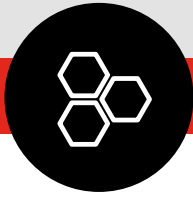
- Le fourrage destiné à l'alimentation des animaux doit être dépourvu d'OGM.
- Les produits doivent être issus de viande d'animaux nés, élevés et abattus sur le territoire de transformation.
- Les produits doivent être issus de viande d'animaux élevés dans le respect du bien-être animal.
- Ne peuvent être vendus les produits contenant du lactosérum, des caséinates et dérivés du lait, additifs (polyphosphates, arômes artificiels, exhausteurs de goût, colorants, etc.) et aliments de démarrage (saccharose, dextrose, etc.).
- Est interdite la vente de foie gras et de conserves dérivant de l'élevage des oies et canards pratiquant l'alimentation forcée ou dite "assistée".
- Les entreprises produisant des charcuteries sans nitrites et nitrates sont privilégiées dans la sélection.
- Les entreprises produisant des charcuteries issues de viande d'élevage en liberté ou semi-liberté et de races autochtones sont privilégiées dans la sélection.
- Les charcuteries embossées dans un boyau naturel ou à base de fibres naturelles sont privilégiées.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.



POISSONS ET PRODUITS DE LA MER

- La vente, à l'état frais ou en conserve, de thon rouge, espadon, anguille, lieu jaune, non issus de zones de pêche où les stocks halieutiques de l'espèce ne courent pas un risque d'extinction* ou de projets durables comme les Sentinelles ou d'autres projets dans lesquels les pêcheurs s'engagent activement dans la gestion des ressources et du repeuplement, n'est pas autorisée.
- La vente de produits issus de l'aquaculture intensive, en particulier de l'élevage et du parage d'espèces carnivores (comme le saumon et le thon rouge) ou destinés à la production de nourriture pour animaux, n'est pas autorisée. Est cependant encouragé l'élevage de taille artisanale de poissons herbivores et autochtones, en particulier s'il s'agit d'un modèle intégré de développement durable.
- La vente d'algues sauvages ou provenant de cultures traditionnelles d'algues à l'échelle artisanale, si elles sont intégrées à un modèle de développement littoral durable, est autorisée.
- La vente d'œufs de poisson n'est autorisée que si ceux-ci proviennent d'élevages répondant aux critères des présentes lignes directrices ou de captures sur des stocks aquatiques ne subissant pas un risque d'extinction* et uniquement si le reste du poisson est aussi utilisé pour d'autres transformations ou pour la vente.
- Les produits doivent mentionner clairement la zone de pêche FAO et le type de poisson, qui doit être hautement sélectif pour réduire les prises accessoires.
- Les produits transformés doivent contenir des espèces pêchées dans la zone de production.
- Les ingrédients secondaires des conserves doivent être naturels, de haute qualité et en priorité de provenance locale.
- Les produits dont la transformation requiert l'utilisation de conservateurs, additifs et colorants chimiques de synthèse ne sont pas autorisés. L'utilisation d'arômes artificiels n'est pas autorisée.
- Les produits à l'huile doivent mentionner le type d'huile utilisé, qui doit respecter les présentes lignes directrices, au paragraphe "Huiles et graisses végétales".
- Les entreprises transformant plusieurs espèces et, en particulier, les entreprises utilisant des espèces à cycle de vie court sont privilégiées.
- Les petits acteurs du secteur halieutique transformant des poissons entiers tout en réduisant les déchets sont privilégiés.

**Pour décider du niveau de risque encouru par les stocks pour chaque espèce de poisson, Slow Fish se réserve un droit d'évaluation au cas par cas, en se référant au réseau Slow Fish et à la base de données [FishBase.se](https://www.fishbase.org/) (système mondial d'information sur la biodiversité halieutique).*



MIELS

- Ne peuvent être exposés ou vendus que les miels millefleurs (non issus de mélanges) et monofloraux associés à une zone de production clairement identifiée.
- Sont exclus les miels pasteurisés.
- Sont exclus les miels réchauffés dans le but d'empêcher la cristallisation.
- Le recours aux antibiotiques est interdit. Les seuls traitements autorisés sont les huiles essentielles (thymol, menthol, eucalyptol) et les acides organiques (formique, lactique, oxalique).
- Ne peuvent être exposés ou vendus les miels de ruches dans lesquelles sont administrés aux abeilles des aliments protéinés comme le soja ou le lait en poudre. Seuls le pollen, le miel ou le sucre sont autorisés pour l'alimentation de secours.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.

CÉRÉALES, FARINES ET PRODUITS DÉRIVÉS





FARINES

- Ne peuvent être exposées ou vendues les farines issues de céréales provenant de cultures génétiquement modifiées et d'hybrides commerciaux.
- Ne peuvent être exposées ou vendues que les farines issues de céréales dont l'origine est indiquée et connue.
- Pour les farines complètes, ne peuvent être exposés ou vendus que les produits issus du grain complet et non de farine blanche agrémentée de son.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les farines contenant du lait et ses dérivés, des vitamines, acidifiants, antifongiques, épaississants, gélifiants, stabilisants ou autres produits chimiques à vocation de conservation et d'amélioration des caractéristiques technologiques des farines.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les préparations pour pizzas, gâteaux et desserts contenant déjà de la levure.
- Les farines issues de céréales d'origine locale ou de variétés traditionnelles sont privilégiées.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.



PAINS

Les règles relatives aux pains valent aussi pour les préparateurs et vendeurs de sandwiches, tartines, canapés, etc.

- Les pains exposés et vendus doivent être issus de farines sélectionnées sur la base des lignes directrices ci-dessous.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les pains réalisés avec une levure mère. L'emploi d'un pourcentage minimal de levure de bière n'est autorisé que pour activer/améliorer la levée.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits réalisés à partir du travail de pâtes crues surgelées ou partiellement cuites.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les pains contenant des améliorants et adjuvants de panification, additifs, stabilisants, conservateurs, exhausteurs de goût, extraits de malt, coadjuvants enzymatiques, lécithine et émulsifiants, colorants, lustrants, cires, arômes artificiels et arômes identiques naturels.
- Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. La matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette. La mention générique "arômes naturels" n'est pas autorisée.
- Ne peuvent être exposés et vendus les pains contenant des huiles et saindoux raffinés ou autres substituts d'ingrédients de qualité supérieure (par exemple, de l'huile de grignons pour l'huile d'olive vierge extra).
- Ne peuvent être exposés, vendus et proposés à la dégustation que les pains conservés naturellement.
- Les pains issus de céréales d'origine locale ou de variétés traditionnelles sont privilégiés.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.



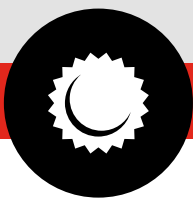
PRODUITS BOULANGERS ET PRÉPARATIONS SUCRÉES

- Les produits boulangers et préparations sucrées exposés ou vendus doivent être issus de farines sélectionnées sur la base des lignes directrices ci-dessous.
- Les ingrédients caractéristiques du produit (châtaignes, noix, olives, etc.) doivent être d'origine locale ; dans le cas où il est impossible de s'approvisionner dans la zone de production historique, ces derniers doivent provenir de la région ou d'une région limitrophe, à l'exception des ingrédients nécessairement et historiquement importés, de type sucre, sel, vanille, cacao, café, pistaches ou autres, selon le pays.
- L'élevage en plein air (catégorie 1) est la norme minimale pour les œufs, mais les œufs issus de l'agriculture biologique (catégorie 0) sont privilégiés.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits boulangers et préparations sucrées contenant des œufs surgelés.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits boulangers contenant des améliorants et adjuvants de panification, additifs, stabilisants, conservateurs, exhausteurs de goût, extraits de malt, coadjuvants enzymatiques, lécithine et émulsifiants, colorants, lustrants, cires, arômes artificiels et arômes identiques naturels.
- Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. La matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette. La mention générique "arômes naturels" n'est pas autorisée.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits boulangers contenant des huiles et saindoux raffinés ou autres substituts d'ingrédients de qualité supérieure (par exemple, de l'huile de grignons pour l'huile d'olive vierge extra).
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les produits boulangers et préparations sucrées conservés naturellement.



PÂTES SÈCHES

- Les pâtes exposées ou vendues doivent être issues de farines sélectionnées sur la base des lignes directrices ci-dessous.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les pâtes sèches contenant des additifs, coadjuvants, colorants, arômes artificiels et arômes identiques naturels.
- Les arômes naturels doivent être des herbes, épices, essences et/ou extraits et chaque matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette. La mention générique "arômes naturels" n'est pas autorisée.
- Les exploitations opérant sur toute la filière, de la culture des céréales à la production des pâtes, sont privilégiées.
- Les produits labellisés Bio sont privilégiés.
- Les formes de pâtes liées à la tradition locale et, pour les pâtes sèches au blé dur, l'extrusion en moule de bronze, sont privilégiées.



PÂTES FRAÎCHES ET FARCIES

- Les pâtes fraîches exposées ou vendues doivent être issues de farines sélectionnées sur la base des lignes directrices ci-dessous.
- Ne peuvent être exposées ou vendues que les pâtes fraîches fabriquées en intégralité au sein de la structure.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les pâtes fraîches dont la pâte ou la farce contient des additifs, stabilisants, conservateurs, exhausteurs de goût, extraits de malt, coadjuvants enzymatiques, lécithine et émulsifiants, colorants, lustrants, cires, arômes artificiels et arômes identiques naturels.
- Les arômes naturels intégrés aux pâtes ou à la farce doivent être des herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci et chaque matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette. La mention générique "arômes naturels" n'est pas autorisée.
- Ne peuvent être exposés ou vendus les produits contenant des huiles et saindoux raffinés ou autres substituts d'ingrédients de qualité supérieure (par exemple, de l'huile de grignons pour l'huile d'olive vierge extra).
- L'élevage en plein air (catégorie 1) est la norme minimale pour les œufs, mais les œufs issus de l'agriculture biologique (catégorie 0) sont privilégiés.
- Les formes de pâtes liées à la tradition locale sont privilégiées.
- Les exploitations opérant sur toute la filière, de la culture des céréales à la production des pâtes, sont privilégiées.
- Les produits labellisés Bio sont privilégiés.



RIZ

- Ne peuvent être exposés et vendus que les riz cultivés sur l'exploitation.
- La culture doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être vendus ou exposés les riz ayant subi un traitement blanchissant à l'huile (riz camolino), au glucose ou au talc (riz poli).
- Les exploitations exposant et vendant des variétés de riz cultivées traditionnellement dans leur région sont privilégiées.
- Les riz travaillés sur l'exploitation sont privilégiés.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.

FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS DÉRIVÉS





FRUITS ET LÉGUMES

- La culture doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les fruits et légumes non traités après récolte avec des substances chimiques de synthèse.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.
- Les entreprises valorisant les espèces et variétés végétales autochtones et cultivées traditionnellement dans la zone de production sont privilégiées.



CONSERVES DE FRUITS ET LÉGUMES

- Les confitures doivent contenir au minimum 65 % de fruits.
- Les conserves végétales doivent contenir au minimum 65 % de fruits et légumes.
- Ne peuvent être vendues les conserves de fruits et légumes contenant des ingrédients chimiques de synthèse, notamment : des ingrédients lyophilisés, arômes de synthèse, additifs, intégrateurs et adjuvants technologiques de synthèse tels que des édulcorants, épaississants, gélifiants, émulsifiants, stabilisants, antioxydants et colorants, sulfites et zéolites.
- Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. L'étiquette doit mentionner la matière première utilisée (sauge, ail, cannelle, etc.) ; la mention générique "arômes naturels" n'est pas autorisée.
- Les ingrédients secondaires doivent être naturels, de qualité supérieure et en priorité de provenance locale.
- Les techniques de cuisson adoptées doivent préserver au mieux la valeur biologique et les qualités sensorielles des ingrédients de départ.
- Concernant les produits séchés et déshydratés, l'usage de toute substance chimique ou de traitement au dioxyde de carbone durant la phase de conservation est interdit.
- Les produits dont les ingrédients sont labellisés Bio sont privilégiés.
- Les produits doivent indiquer le type d'huile utilisé.



HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA

- Les huiles exposées ou vendues doivent être issues de cultures d'oliviers durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Le pressoir doit se trouver dans la zone de production. Si cette information ne figure pas sur l'étiquette, il sera demandé de le spécifier par le biais d'une déclaration sur l'honneur.
- Les huiles issues de variétés autochtones de la zone de production sont privilégiées.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.

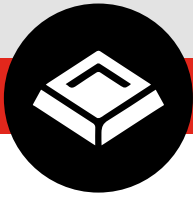


HUILES ET GRAISSES VÉGÉTALES

- Ne peuvent être exposées ou vendues que les huiles issues d'extractions mécaniques à froid.
- Les huiles exposées ou vendues doivent être issues de cultures durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être exposées ou vendues les huiles dont la provenance du végétal d'origine n'est pas précisée.
- Pour les huiles de soja et colza, la certification sans OGM est obligatoire.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.

CHOCOLATS, CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS, SELS





CHOCOLATS ET PRODUITS

À BASE DE CACAO

- Dans le cas du chocolat noir, les fèves de cacao doivent constituer l'ingrédient principal du produit final.
- L'origine du produit vendu (région, nom du producteur et/ou de la coopérative) doit être clairement indiquée.
- Ne peuvent être exposés et vendus les produits contenant des arômes de synthèse (par exemple la vanilline), des OGM (par exemple la lécithine de soja), de l'huile de palme, de coco et des huiles végétales génériques dont la provenance n'est pas indiquée.
- La culture du cacao doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- L'ingrédient principal des produits transformés issus du cacao ne peut être le sucre.
- Les produits à base de cacao, dont la matière première est issue de projets de Sentinelles, montés à bord de l'Arche du Goût ou liés à des producteurs des Communautés Slow Food sont privilégiés.
- Les produits des filières courtes sont privilégiés.



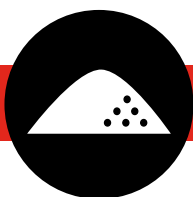
CAFÉS

- Les cafés mono origine sont autorisés à la vente. La vente de mélanges sera évaluée au cas par cas.
- L'origine du produit vendu (région, nom du producteur et/ou de la coopérative) doit être clairement indiquée.
- La culture du café doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Les cafés liés à des projets de Sentinelles, montés à bord de l'Arche du Goût ou liés à des producteurs des Communautés Slow Food sont privilégiés.



THÉS ET INFUSIONS

- La culture du thé et des herbes doit être durable en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- La vente de thés et infusions contenant des arômes de synthèse n'est pas autorisée. Seuls les herbes, épices, essences et/ou extraits de celles-ci sont considérés comme des arômes naturels. La matière première employée (sauge, romarin, ail, cumin, graines de fenouil) doit être mentionnée sur l'étiquette. La mention générique "arômes naturels" n'est pas autorisée.
- La zone d'origine de production doit être explicite.
- Les thés fermentés selon des méthodes traditionnelles, travaillés à la main ou par roulage ou par des méthodes de type CTC sont privilégiés.
- Les entreprises labellisées Bio sont privilégiées.

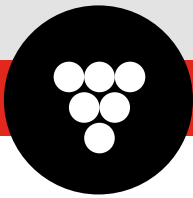


SELS

- Ne peuvent être exposés ou vendus que les sels récoltés ou extraits dans le respect de l'environnement et des conditions de travail dignes.
- Les sels liés à des projets de Sentinelles, montés à bord de l'Arche du Goût ou liés à des producteurs des Communautés Slow Food sont privilégiés.

VINS, VINAIGRES, BIÈRES, SPIRITUEUX





VINS

- Les producteurs de vin ne sont autorisés à Terra Madre Salone del Gusto que s'ils font partie d'une Sentinelle ou d'autres projets spécifiques. Les groupements d'acteurs participant à des projets de l'association sont également autorisés.
- Les domaines doivent cultiver directement au moins 70% du raisin utilisé pour la production de leur vin (avec une dérogation pour certaines zones qui, par tradition, ont développé un vaste marché autour du raisin, comme Madère, Napa Valley, l'Espagne du Sud, etc.).
- Le raisin doit être issu de viticultures durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique, l'emploi de fongicides anti-botrytis ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Les domaines ne doivent pas recourir à l'osmose inversée et à des méthodes physiques de concentration du moût. De plus, à l'exception des pétillants ou vins traditionnellement concernés, l'emploi de MCR (Moût concentré rectifié) ou de sucre (selon le pays de vinification) est interdit. Le recours aux copeaux pour aromatiser le vin, à la gomme arabique et aux enzymes est interdit.
- Les vins doivent refléter leur terroir de provenance, c'est pourquoi les exploitations du territoire promouvant la valorisation des vignes et levures autochtones sont privilégiées.



VINAIGRES

- Ne peuvent être exposés ou vendus que les vinaigres de vin issus de matières premières de l'exploitation.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les vinaigres de fruits issus de matières premières locales, de préférence de l'exploitation.
- La matière première doit être produite à partir de cultures durables en matière de fertilisation, défense et travail du sol. Le désherbage chimique ou les traitements hormonaux et contenant des néonicotinoïdes sont interdits.
- Ne peuvent être exposés ou vendus que les vinaigres vieillis artisanalement en tonneau et acidifiés à l'aide d'une mère.
- Les vinaigres de vin issus de vignobles traditionnels sont privilégiés.
- Pourront être exposés et vendus les vinaigres balsamiques traditionnels respectant les cahiers des charges.
- Ne peuvent être exposés et vendus les condiments balsamiques (de type nappage et crème).



BIÈRES

- Ne peuvent être exposées ou vendues les bières issues de malts provenant de cultures génétiquement modifiées.
- L'étiquette doit mentionner clairement les ingrédients utilisés et les traitements effectués sur la bière.
- Pour les producteurs recourant à une brasserie extérieure, la mention de l'établissement de production de la bière est nécessaire.
- Les producteurs indiquant clairement : type et provenance des malts, des houblons et de toute autre matière première éventuelle, sont privilégiés.
- Les bières reflétant le style historique de leur territoire de production sont privilégiées.
- Les bières issues de matières premières biologiques sont privilégiées.
- Les brasseries engagées dans une activité de recherche et d'expérimentation sur les produits et engagées à développer des collaborations au niveau local (par exemple en tant que fournisseur ou distributeur) sont privilégiées.



SPIRITUEUX

- Aucun des ingrédients ne peut provenir de cultures de variétés génétiquement modifiées.
- Peuvent être exposés ou vendus les alcools issus de préférence de matières premières du territoire (y compris les ingrédients pour l'infusion) et en priorité basés sur la tradition locale. Des exceptions sont possibles lorsque certains ingrédients ne sont pas disponibles localement. Dans tous les cas, l'indication de l'origine des principaux ingrédients est nécessaire.
- Ne peuvent être vendus les alcools et liqueurs contenant des produits chimiques de synthèse de type arômes, colorants ou édulcorants.



Slow Food®