

# Laore

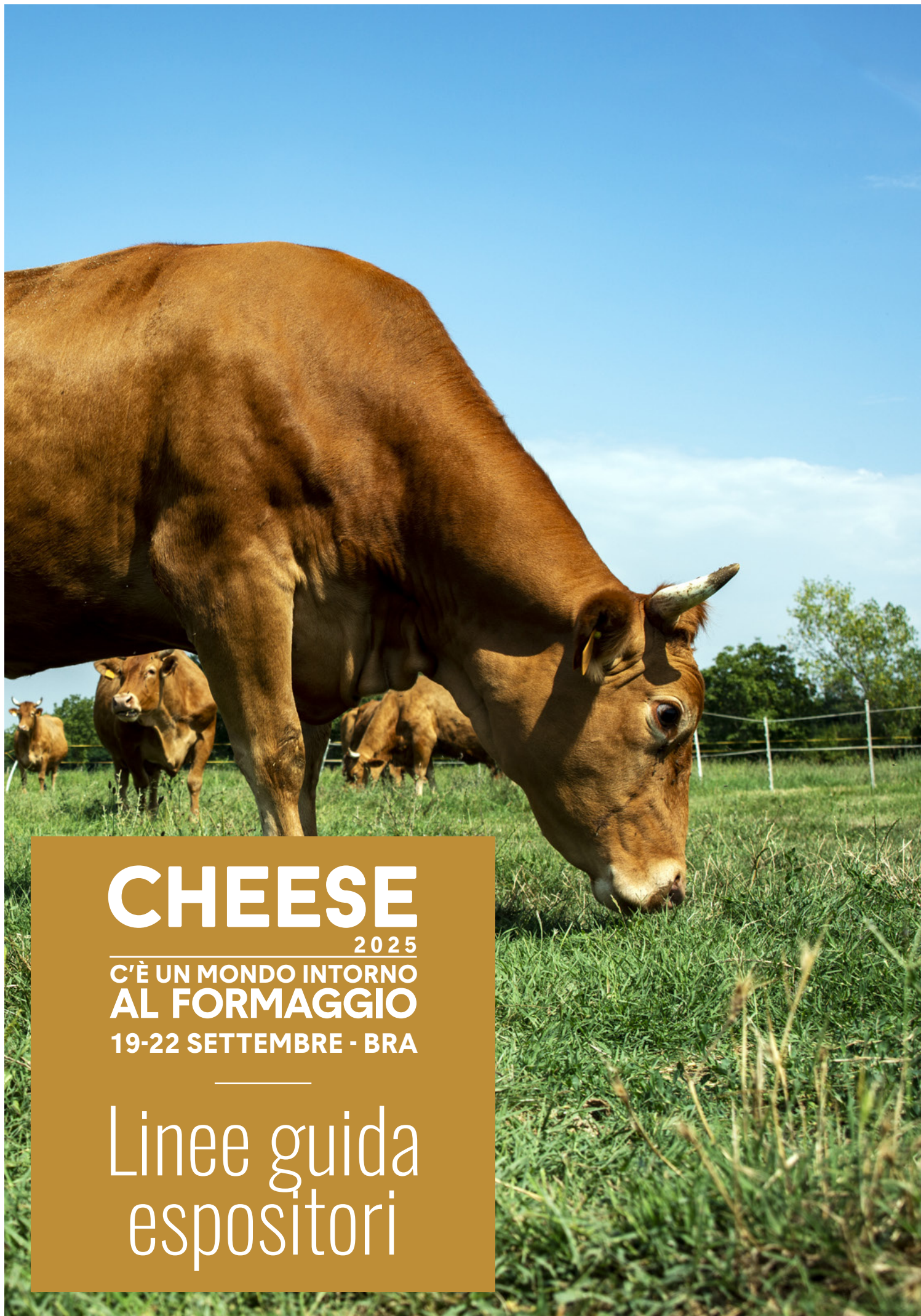
Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricultura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppu in agricultura



REGIONE AUTÒNOMA  
DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Linee guida .

Allegato alla determinazione n. 2332 del 10/07/2025 Partecipazione a CHEESE 2025 – Deliberazione della G.R. n. 25/10 del 17.07.2024 Programma di azioni di promozione dei prodotti agro-alimentari attuate dall'Agenzia LAORE Sardegna. Legge regionale 9 marzo 2015, n. 5, articolo 12 e Deliberazione della G.R. n. 47/4 del 29.12.2023. Approvazione del bando - Presentazione delle manifestazioni d'interesse entro le ore 14:00 del 6 agosto 2025. CUP G58H23000930002



# CHEESE

2025

C'È UN MONDO INTORNO  
AL FORMAGGIO  
19-22 SETTEMBRE - BRA

Linee guida  
espositori

# Sommario

<b>Premessa</b> .....	<b>1</b>
<b>Regole generali</b> .....	<b>2</b>
Latte, formaggi e latticini .....	3
Gelati .....	4
Mieli .....	5
Carne, salumi e prodotti trasformati .....	6
Pasta fresca e ripiena .....	7
Conservate ortofruitticole .....	8
Piante aromatiche, officinali e derivati .....	9
Vini .....	10
Aceti .....	11
Birre .....	12
Bevande spiritose .....	13



# PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, i Mercati della Terra sono le principali vetrine 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 promosse dall'associazione:

- per la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili, la tutela della fertilità del suolo, la buona gestione dell'acqua, la tutela del paesaggio, il rispetto del benessere animale, la trasparenza nei confronti del consumatore, 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.

Queste linee guida sono in continua evoluzione, per renderle sempre più utili ai produttori e coerenti con i principi di Slow Food.

# REGOLE GENERALI

- I mercati di Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish e i Mercati della Terra sono destinati esclusivamente ai produttori. Di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori. I prodotti presenti devono essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. Per quanto riguarda alcune filiere sono ammessi anche affinatori (ad esempio per i formaggi o i salumi). 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).
- I prodotti non devono contenere OGM.
- Le confezioni dei prodotti devono essere minime, facilmente scomponibili, compostabili o riciclabili.
- Gli espositori, nei giorni della manifestazione, non possono usare piatti, forchette, bicchieri in plastica, ma solo oggetti compostabili o in materiali naturali (legno, vetro, fibre vegetali eccetera).
- Chi partecipa deve descrivere il proprio lavoro con il maggiore dettaglio possibile: sull'etichetta (l'ideale è presentare un'etichetta narrante) o con un cartello esposto nello stand.
- Le linee guida sono vincolanti. Spetta in primo luogo ai produttori garantirne il rispetto e dichiarare eventuali non conformità. L'organizzazione potrà concedere deroghe laddove lo riterrà opportuno.



## LATTE, FORMAGGI E LATTICINI

- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di OGM.
- I formaggi e i latticini devono essere ricavati da latte di allevamenti attenti al benessere animale.
- I formaggi e i latticini devono essere prodotti con latte di proprietà o acquistato localmente da allevamenti che partecipino a progetti di filiera che impegnano i partecipanti a produrre secondo criteri di sostenibilità.
- I formaggi devono essere a latte crudo.
- I formaggi devono essere prodotti con caglio animale o vegetale. Non sono consentiti i cagli microbici.
- Non possono essere venduti formaggi che abbiano subito trattamenti chimici in crosta o affumicature con fumo liquido. Sono ammessi invece trattamenti tradizionali (pomodoro, cera, paraffina, olio, grappa, carbone, cenere, eccetera).
- Non possono essere venduti prodotti che contengano additivi di sintesi e/o estrazione chimica, tra i quali ad esempio conservanti, coloranti, emulsionanti, addensanti ecc.
- Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi chimici di sintesi, artificiali o naturali-identici (ad esempio l'aroma tartufato).

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

- Producono formaggi realizzati senza fermenti selezionati. Quindi, in ordine di precedenza, sono accettati produttori di formaggi senza fermenti o prodotti con fermenti autoprodotti (latte innesto, siero-innesto).
- Producono latticini con latte di razze autoctone.
- Vendono prodotti ottenuti dal latte di animali nutriti prevalentemente al pascolo o comunque con alti apporti di erba/fieno (70/30).
- Possiedono una certificazione biologica.

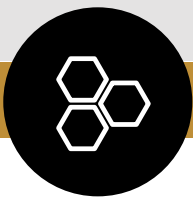


## GELATI

- Non è consentito l'impiego di basi liquide già pronte e "basi in polvere" prebilanciate e standardizzate dalle aziende di semilavorati.
- Il latte deve essere fresco e di "alta qualità".
- La panna deve essere fresca.
- Il latte, la panna, il burro devono provenire da allevamenti attenti al benessere animale di origine nazionale. Non possono in ogni caso provenire dall'estero.
- È consentito l'uso di latte in polvere, concentrato e condensato nella percentuale massima del 8% sul totale degli ingredienti. Non è consentito il suo impiego esclusivo in sostituzione di latte fresco e panna.
- Non è consentito l'impiego di additivi di sintesi, tra cui coloranti artificiali e aromi artificiali o naturali-identici, anche nei semi-lavorati che li contengono (ad esempio cioccolato, praline, confetture ecc.)
- Non è consentito l'impiego di grassi vegetali idrogenati, oli di palma e colza, anche nei semi-lavorati che li contengono.
- Non è consentito l'impiego di mono e di-gliceridi degli acidi grassi.
- Gli albumi e i tuorli devono essere freschi o pastorizzati. Lo standard minimo delle uova è l'allevamento all'aperto (categoria 1).
- Non è consentito l'utilizzo di uova liofilizzate e surgelate e di uova provenienti dall'estero.
- La frutta fresca utilizzata deve essere stagionale e di provenienza nazionale. Fuori stagione è possibile utilizzare frutta surgelata o trasformata facendo riferimento a quanto previsto dalle presenti linee guida.
- Il cioccolato utilizzato deve essere conforme a quanto previsto dalle presenti linee guida.
- Le paste di frutta secca devono essere utilizzate pure al 100%.
- Non è consentito l'utilizzo di caffè solubile.

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

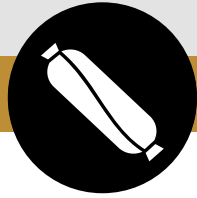
- Acquistano gli ingredienti non caratterizzanti (ad esempio il latte, lo zucchero, le uova) a filiera corta e di provenienza locale ovunque possibile.
- Producono il gelato a partire da latte crudo.
- Producono il gelato espresso, senza ricorrere alla surgelazione per più di tre giorni.
- Utilizzano ingredienti biologici (o con certificazioni equivalenti che attestino pratiche produttive sostenibili) ed equosolidali.
- Utilizzano un'acqua di fonte locale.



## MIELI

- Possono essere esposti e venduti solo mieli millefiori (non derivanti da miscele) e monoflora riconducibili a un areale di produzione chiaramente individuato.
- Sono esclusi i mieli pastorizzati.
- Sono esclusi i mieli sottoposti a filtrazione spinta.
- Sono esclusi i mieli riscaldati al fine di impedirne la cristallizzazione.
- Non è consentito l'uso di antibiotici. Gli unici trattamenti concessi sono gli acidi organici (formico, lattico, ossalico) e gli oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo).
- Non possono essere esposti e venduti mieli di alveari in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali soia o latte in polvere. Per l'alimentazione di soccorso sono ammessi solo polline, miele o zucchero.

Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.



# CARNE, SALUMI E PRODOTTI TRASFORMATI

## Allevamento

- Le carni destinate alla produzione di salumi e trasformati devono provenire da allevamenti che tengano in considerazione i bisogni etologici degli animali, garantendo spazi adeguati che rispettino almeno i parametri del regolamento biologico.
- I prodotti trasformati devono provenire da aziende a filiera chiusa, oppure da aziende che acquistano carni da allevatori con i quali hanno stabilito un accordo specifico di fornitura. In entrambi i casi l'allevamento deve essere sostenibile.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che trasformano carni certificate biologiche o provenienti da animali allevati allo stato semi brado.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che lavorano carni di razze autoctone.

## Per approfondimenti:

- Il documento di posizione di Slow Food: [Oltre il benessere. Gli animali d'allevamento meritano rispetto.](#)
- [L'allevamento sostenibile secondo Slow Food.](#)

## Alimentazione

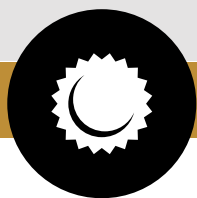
- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di OGM.

## Macellazione

- I luoghi di macellazione devono essere il più vicino possibile all'allevamento al fine di evitare stress agli animali.

## Trasformati

- Non possono essere venduti prodotti che contengono siero di latte, caseinati e derivati del latte, additivi (polifosfati, aromi artificiali, esaltatori di sapidità, coloranti, eccetera) e starter (saccarosio, destrosio, eccetera).
- Sono ammessi esclusivamente nitriti, nitrati e acido ascorbico nei salumi crudi macinati e, come previsto dalla legislazione, nei salumi cotti.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che producono salumi senza additivi.
- L'origine delle carni e il nome dell'allevatore devono essere dichiarati sull'apposita cartellonistica messa a disposizione per l'evento.



## PASTA FRESCA E RIPIENA

- La pasta fresca esposta e venduta deve essere realizzata con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.
- Possono essere esposte e vendute solo paste fresche realizzate interamente nel proprio stabilimento.
- Non possono essere esposte e vendute paste fresche il cui impasto o ripieno sia realizzato con additivi fra i quali 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 contenuti nell'impasto o nel ripieno devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- Non possono essere esposti e venduti prodotti che contengano oli e strutti raffinati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'olio extravergine di oliva).
- Lo standard minimo per le uova è l'allevamento all'aperto (categoria 1), avranno però titolo
- preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0).

Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.

- Trattano tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Possiedono certificazione biologica.
- Producono formati di pasta legati alla tradizione locale.



## CONSERVE ORTOFRUTTICOLE

- Nelle confetture la percentuale minima di frutta deve essere del 65%.
- Nelle conserve vegetali la percentuale minima della verdura deve essere del 65%.
- Non possono essere vendute conserve di frutta e verdura che contengano ingredienti chimici di sintesi e/o di estrazione chimica, tra cui liofilizzati, aromi sintetici, coloranti, additivi, integratori e coadiuvanti tecnologici di sintesi, fra cui edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti.
- I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o derivati di esse. In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Per i prodotti secchi ed essiccati, nella fase di conservazione (pre e post confezionamento) sono vietati l'uso di qualsiasi sostanza chimica nonché trattamenti con l'anidride carbonica.

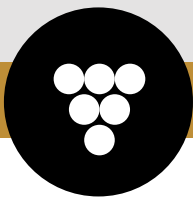
Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che possiedono certificazione biologica.



## PIANTE AROMATICHE, OFFICINALI E DERIVATI

- La coltivazione delle erbe aromatiche e officinali deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e la lavorazione del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Non è consentita la vendita di infusi contenenti aromi di sintesi e/o estrazione chimica.
- Gli aromi “naturali” devono essere spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere
- specificata la materia prima utilizzata (salvia, timo, cumino, semi di finocchio ecc.) e non la dicitura generica “aromi naturali”.
- La zona di origine della produzione o raccolta delle materie prime deve essere esplicitata.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che possiedono certificazione biologica.



## VINI

A Terra Madre Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish le singole aziende produttrici di vino sono ammesse solo nel caso in cui facciano parte di un Presidio o Arca del Gusto.

- Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve che sono utilizzate per la produzione dei loro vini (con deroghe per alcune zone che per tradizione hanno un ampio commercio di uve, come Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud, eccetera).
- Le cantine non devono usare concimi, diserbanti e antibiotici provenienti dalla chimica di sintesi.
- L'uso delle risorse ambientali per la produzione di vino deve essere cosciente e sostenibile. Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato a evitare casi di stress idrico severo.
- Gli edifici aziendali, se da costruire, devono rispettare il paesaggio. Qualora le costruzioni siano già esistenti, la loro eventuale ristrutturazione e conduzione deve tenere conto della sostenibilità ambientale.
- Le cantine non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto. Inoltre, se non per gli spumanti o vini che lo prevedono per tradizione, non deve essere impiegato Mcr (mosto concentrato rettificato) o zucchero (a seconda dei Paesi dove si opera). Non è previsto l'uso di trucioli per aromatizzare i vini.
- La quantità di solforosa nel vino non deve oltrepassare i limiti indicati nella certificazione del vino biologico dell'Unione Europea.
- I vini devono essere specchio del terroir di provenienza, per questo motivo vediamo con favore l'utilizzo di lieviti indigeni così come la ricerca scientifica tesa a isolare lieviti autoctoni che poi possono essere replicati e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e denominazione.
- I vini devono essere privi dei principali difetti enologici, perché questi tendono a rendere omogenei i vini e appiattare le differenze territoriali.
- È auspicabile che la cantina collabori attivamente con l'intera comunità agricola ai fini di valorizzare il sistema agricolo dell'area territoriale dove opera. A questo proposito è assolutamente necessario che la cantina mantenga un rapporto virtuoso con i propri collaboratori e i propri dipendenti, incoraggiandone la crescita personale e professionale, ed è altrettanto necessario che la cantina collabori e condivida conoscenze con gli altri viticoltori del territorio, evitando azioni di concorrenza sleale.
- Il vignaiolo sostenibile incoraggia la biodiversità attraverso pratiche quali: l'alternanza del vigneto con siepi e aree boscate; una gestione del suolo che preveda inerbimenti e sovesci e che escluda, in ogni caso, il suolo nudo, se non per brevi periodi stagionali; la tutela degli insetti pronubi e della fauna utile utilizzando di preferenza insetticidi ammessi in agricoltura biologica qualora tali interventi si rendano necessari, e comunque evitando di utilizzarli durante la fioritura della vite e di altre specie erbacee presenti nel vigneto; l'allevamento di animali nel rispetto del loro benessere e la produzione in azienda di letame; la produzione aziendale di compost da residui di potatura e altri materiali organici.



## ACETI

- Possono essere esposti e venduti solo aceti di vino prodotti con materia prima di proprietà o acquistate localmente.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti di frutta prodotti con materie prime locali, preferibilmente di proprietà.
- La materia prima deve essere prodotta a partire da coltivazioni sostenibili per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente.
- Possono essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari.
- Non possono essere esposti e venduti condimenti balsamici se non ottenuti esclusivamente dalla lavorazione di mosto e aceto (ad esempio glasse e creme **senza additivi**).

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che propongono aceti di vino prodotti con vitigni tradizionali varietà autoctone.



## BIRRE

- Non possono essere esposte e vendute birre realizzate con malti provenienti da colture geneticamente modificate.
- L'etichetta o la scheda tecnica devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati e i trattamenti effettuati sulla birra.
- 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.
- Hanno titolo preferenziale i produttori che indichino con chiarezza: tipologia e provenienza dei malti utilizzati, tipologia e provenienza dei luppoli utilizzati, tipologia e provenienza di ogni altra eventuale materia prima aggiunta.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Producono birre che rispecchiano gli stili storici dell'area laddove esistenti.
- Utilizzano materie prime da agricoltura biologica.
- Sono impegnati a sviluppare collaborazioni a livello locale (ad esempio riguardo forniture o distribuzione).
- Figurano nella guida Birre d'Italia di Slow Food Editore, con precedenza ai birrifici che hanno ottenuto riconoscimenti (con priorità ai riconoscimenti assegnati al birrificio, a seguire quelli assegnati alle singole birre).



## BEVANDE SPIRITOSE

È indispensabile indicare la provenienza degli ingredienti che deve essere preferibilmente locale.

- Gli ingredienti devono provenire da coltivazioni sostenibili che prevedano:
  - » corretto uso del suolo
  - » esclusione del diserbo chimico
  - » prodotti di difesa a basso impatto ambientale coloranti, dolcificanti.
- Nel post raccolta delle materie prime è vietato qualsiasi trattamento chimico di conservazione.
- È vietato l'uso di aromi e coloranti di sintesi.
- In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata: non è accettata la dicitura generica "aromi naturali", ma occorre specificare il tipo di aroma impiegato (erba, spezia, etc.).
- La distillazione può avvenire sia in modo continuo che discontinuo.
- È preferibile che le aziende siano di tipo familiare.
- È auspicabile che i produttori collaborino attivamente con l'intera comunità agricola per valorizzare il sistema agricolo dell'area in cui operano.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)  
[cheese.slowfood.it](http://cheese.slowfood.it)  
[#Cheese2025](https://twitter.com/SlowFoodItaly)

