

SLOW FISH 2019

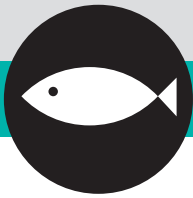
9-12 MAGGIO
GENOVA PORTO ANTICO

criteri
di selezione
per gli
espositori



REGOLE GENERALI

- Il mercato di Slow Fish è destinato esclusivamente ai produttori. I prodotti presenti dovranno essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. 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 categorie merceologiche contemplate nel mercato di Slow Fish sono: il pesce e i prodotti ittici; l'olio extravergine di oliva; il sale; le conserve vegetali; la birra.
- 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.
- 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.



PESCE E PRODOTTI ITTICI

- Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di tonno rosso e pesce spada.
- Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di salmone allevato. La vendita di salmone selvatico è consentita solo se pescato nei mari di Alaska e Canada.
- Non è 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.
- È consentita la vendita di merluzzo ma solo se proveniente da zone di pesca dove gli stock ittici della specie non sono a rischio.
- È consentita la vendita di uova di pesce, ma solo se provenienti da allevamenti sostenibili o da cattura su stock ittici non a rischio e solo se si utilizza anche il resto del pesce per altre trasformazioni o per la vendita.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che lavorano più specie e, in particolare, le aziende che lavorano specie a ciclo vitale breve.
- I prodotti devono 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 devono essere realizzati in prevalenza con specie caratteristiche della zona di produzione. È 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 è ammesso per la trasformazione l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti di sintesi. Non sono ammessi l'aroma fumo né altri aromatizzanti di tipo chimico.
- I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati che devono essere preferibilmente certificati biologici.
- I prodotti da acquacoltura sono accettati unicamente previa valutazione del comitato scientifico di Slow Fish.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Hanno titolo preferenziale gli oli prodotti a partire da cultivar autoctone dell'area di produzione.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica o le cui olive sono coltivate secondo metodi sostenibili.
- Possono essere esposti e venduti oli extravergini prodotti prevalentemente con olive aziendali e non acquistate.
- Il frantoio deve essere situato nell'area di produzione. Qualora non indicato in etichetta, si chiede di dichiararlo in fase di autodichiarazione.
- Per quanto riguarda gli oli italiani hanno titolo preferenziale le aziende che aderiscono al Presidio nazionale dell'olio extravergine.



CONSERVE VEGETALI

- 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 verdura 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 olio tartufato, sciroppo di mais (Hfcs), 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 conserve vegetali, la percentuale minima della verdura deve essere del 65%.



SALE

- Possono essere esposti e venduti solo sali raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente e in condizioni di lavoro dignitose.



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.

