

## COMUNE DI STIO PROVINCIA DI SALERNO

### ORIGINALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 19 DEL 28/02/2013

**OGGETTO: INTEGRAZIONE DELIBERA DI C.C. N.42 DEL 30/11/2012 ISTITUZIONE MERCATO A KM 0.**

L'anno **duemilatredici** il giorno **ventotto** del mese di **febbraio** alle ore **17.00**, nella sala delle adunanze del Comune, convocato con appositi avvisi scritti notificati ai componenti come da referto agli atti, si è riunito, in seduta straordinaria di prima convocazione il Consiglio Comunale.

Presiede l'adunanza il Sig. **Dr. Natalino BARBATO**, nella sua qualità di **SINDACO** e sono rispettivamente presenti ed assenti i seguenti Signori:

N. d'ord.	COGNOME E NOME	Presente	Assente
1	<b>BARBATO NATALINO</b>	<b>SI</b>	
2	<b>TROTTA GIANCARLO</b>	<b>SI</b>	
3	<b>SANTANGELO ANTONIO</b>		<b>SI</b>
4	<b>TROTTA GERARDO</b>	<b>SI</b>	
5	<b>CARLONE ARMANDO</b>	<b>SI</b>	
6	<b>FEOLA DOMENICO</b>		<b>SI</b>
7	<b>CAROCCIA PASQUALE</b>		<b>SI</b>

Fra gli assenti sono giustificati (art.289 del T.U.L.C.P. 4 febbraio 1915, n.148), i Signori: **CAROCCIA PASQUALE - FEOLA DOMENICO- SANTANGELO ANTONIO**

E' presente, senza diritto al voto, l'assessore esterno **Dr.D'Ambrosio Claudio**

Partecipa il Segretario Comunale **dott.ssa Claudia Vertullo** con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (Art. 97 D.Lgs. N. 267/2000).

Il Presidente, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, dichiara aperta la riunione ed invita i convocati a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

Parere FAVOREVOLE del Responsabile dell'Ufficio competente in ordine alla regolarità tecnica ai sensi dell'art. 49, 1° comma del T.U.E.L. D.L.gsv.18.08.2000 n. 267.  
Addì 28/02/2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO F.F.F. **VERTULLO**  
d.ssa Claudia VERTULLO



Ass. **Claudio D'Ambrosio**

Il Sindaco -Predente Dott. Barbato Natalino invita l'Assessore Dott.Claudio D'Ambrosio a relazionare al Consiglio sull'argomento posto al n.19 dell'o.d.g.,-

**PREMESSO:**

- che l'Amministrazione Comunale di Stio, con atto consiliare n.42 del 30/11/2012 ha approvato il regolamento per la disciplina del Mercato a km 0, ed ha tenuto conto della vocazione agricola del territorio comunale, e con il ha inteso promuovere i prodotti agricoli tipici, in particolar modo quelli che rispettano i requisiti di qualità, al fine di soddisfare le esigenze dei consumatori in ordine all'acquisto di prodotti agricoli, derivati della trasformazione del latte, e della carne, che abbiano un diretto legame con il territorio di produzione, nonché per favorire le occasioni di diretto contatto tra produttori e consumatori, evitando le plurintermediazioni che spesso favoriscono l'impennata dei prezzi e la compromissione della qualità del prodotto offerto;
- in considerazione dell'opportunità di aderire ai mercati della terra disciplinati e organizzati da Slow Food e Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, l'assessore Dr.Claudio D'Ambrosio, propone al Consiglio Comunale di annullare il precedente Regolamento approvato con la deliberazione C.C. n.42 del 30/11/2012 e di aderire al progetto "MERCATI DELLA TERRA" disciplinati e organizzati da Slow Food;

Specifica inoltre che l'eventuale adesione al progetto non stravolge quelli che sono gli obiettivi della costituzione del mercato a km 0 ma bensì gli dà più forza e vigore entrando in un circuito di comunicazione di livello internazionale in quanto questi progetti sono pubblicizzati sul sito ufficiale di slow food e con la possibilità di poter partecipare a grandi eventi quali salone del gusto etc.

**IL CONSIGLIO COMUNALE**

Udito l'intervento dell'Assessore D'Ambrosio Claudio;

Data lettura dei Disciplinari **Mercati della Terra e Disciplinare prodotti della terra;**

**ACQUISITO** il parere favorevole di regolarità tecnica, reso ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. 18/08/2000, n. 267;

**ALL'UNANIMITA'** dei voti resi per alzata di mano dai convenuti;

**Delibera**

1. Di aderire ai mercati della terra disciplinati e organizzati da Slow Food e Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
2. Di Approvare gli allegati disciplinari **Mercati della Terra e Disciplinare prodotti della terra** in sostituzione del precedente regolamento per la disciplina del Mercato a km 0 approvato con atto consiliare n.42 del 30/11/2012;
3. Di trasmettere copia della presente adesione a Slow Food e Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;

\*\*\*\*\*

**Mercati  
della  
Terra**



Slow Food

Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

## DISCIPLINARE DEI PRODOTTI DEI MERCATI DELLA TERRA®

È tassativamente vietato l'utilizzo di ogm in ogni fase della produzione e nell'alimentazione degli animali.

### ACETO

- Può essere venduto aceto prodotto con vino che abbia seguito le norme descritte nella sezione del vino per quanto riguarda la vinificazione e l'origine, o con frutta prodotta secondo i criteri della sezione vegetali freschi.
- L'attivazione del processo di acetificazione deve avvenire con aceto che abbia le caratteristiche indicate nel caso di aceto di vino.
- La microfiltrazione è ammessa.
- Sostanze aromatizzanti sono ammesse se prodotte secondo i requisiti delle sezioni già descritte.
- E' vietato l'uso di antiossidanti. E' consentito l'uso di anidride solforosa, con l'obbligo di indicarlo in etichetta, in quantità massima di 40 mg/l.

### BIRRA

- Può essere venduta birra imbottigliata, cruda, integra e senza aggiunta di conservanti.
- Non è ammessa la pastorizzazione, nè la microfiltrazione (inferiore al mezzo micron)
- È importante dare indicazioni relative a: temperatura di servizio e bicchiere consigliato, stile di riferimento e abbinamenti consigliati, provenienza della materie prime.

Partner principali

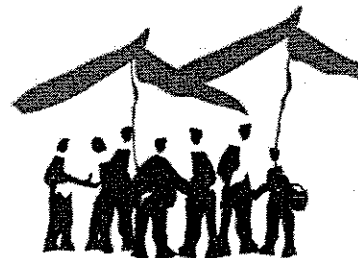


Regione Toscana  
DIREZIONE REGIONALE DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
E DEL TERRITORIO



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**  
SINCE 1984



II  
D



Mercati  
della  
Terra



Slow Food



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità

- È da favorire nella produzione l'utilizzo di malto e luppolo locale, oltre che di altri ingredienti del territorio (altri cereali, frutta ed erbe)

## CARNI

- Possono essere vendute le carni di animali nati e cresciuti nella propria azienda.
- La razza allevata deve essere autoctona o allevata localmente da almeno 50 anni.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere.
  - Il personale che li accudisce deve essere preparato e in numero sufficiente, ed evitare ogni trattamento brutale;
  - la stabulazione deve essere libera, in stalla o al pascolo, oppure fissa ma con spazio sufficiente in ogni posta e con accesso al pascolo;
  - devono essere il più possibile rispettati i comportamenti naturali della specie allevata, inclusa la socializzazione fra gli animali e i periodi naturali di riproduzione;
  - le mangiatoie e l'acqua devono essere facilmente accessibili;
  - le zone di riposo devono essere pulite, confortevoli, ventilate, dotate di illuminazione naturale.
- Per quanto riguarda l'alimentazione, sono vietati gli insilati, e nella fase di ingrasso vitamine, integratori e tamponanti, a meno che non siano prescritti da un veterinario come terapia.
- Costituisce titolo di preferenza la vendita di carni ottenute da animali: allevati allo stato brado o semibrado, alimentati con materie prime di propria produzione o locali.

Partner principali

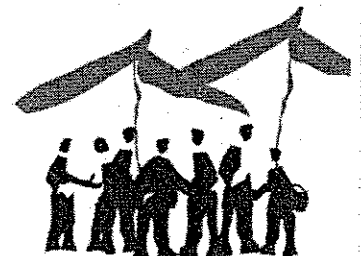


Regione Toscana  
Dalla Valle Fiorentina alla Maremma



Fornitore Ufficiale

MASTERTENT®  
2014-2015-2016-2017-2018

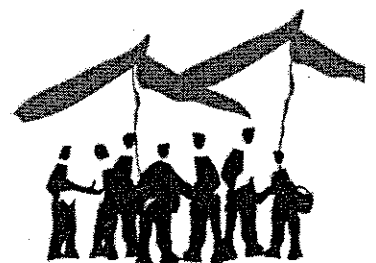




- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
- Per quanto riguarda le carni avicole, sono da destinare alla macellazione gli animali che hanno raggiunto almeno i 120 giorni di vita.
- La macellazione di agnelli e i capretti da carne deve avvenire almeno dopo 60-70 giorni di vita.
- I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 12 mesi di vita.

## CAFFÈ

- Sono ammessi nei Mercati della Terra solo torrefattori.
- È possibile vendere caffè tostato in grani oppure macinato; confezionato (anche in cialde) o sfuso. È inoltre possibile la somministrazione di caffè, purchè chi la effettua sia un torrefattore.
- La materia prima (caffè verde) deve essere Presidio Slow Food, o certificata FTO oppure con doppia certificazione UTZ certified e biologico.
- La materia prima utilizzata deve essere completamente tracciabile, e ne deve essere chiaramente indicato il produttore o la cooperativa produttrice.
- Tutto il caffè venduto e somministrato nei Mercati della Terra deve essere approvato da una commissione d'assaggio nominata da Slow Food.
- L'utilizzo di packaging sostenibile è obbligatorio per quanto riguarda il caffè



II  
D



Mercati  
della  
Terra



Slow Food



Fornitore Ufficiale  
del Ministero  
dell'Agricoltura

venduto sfuso, mentre costituisce titolo preferenziale per quanto riguarda il caffè venduto confezionato.

## CIOCCOLATO

- Sono ammessi nei Mercati della Terra solo produttori di cioccolato: si intendono produttori quanti effettuano direttamente nella propria azienda almeno la miscelazione dei pani di cacao.
- È possibile vendere cioccolato fondente, o al latte, o bianco con aggiunta di altri ingredienti; crema al cacao, crema gianduja, cacao in polvere; è consentita la somministrazione di cioccolata in tazza. È consentita la vendita di cioccolato aromatizzato solo laddove sia indicata la provenienza degli altri ingredienti.
- È raccomandabile che ciascun prodotto riporti indicazioni specifiche riguardo all'origine e alle varietà del cacao utilizzate.
- Tutti gli ingredienti devono essere completamente tracciabili.
- Non è consentito l'utilizzo di aromi di sintesi.
- Nel cioccolato duro non è consentito l'utilizzo di grassi differenti dal burro di cacao, anche se tollerato per legge.
- È consentito l'uso della lecitina di soia solo laddove la soia sia certificata non OGM.
- Nel cioccolato al latte, non è consentito l'utilizzo di grassi sostitutivi del latte.
- Nelle creme è consentito l'utilizzo di soli oli vegetali naturali, non rettificati, prodotti secondo le prescrizioni richieste dalla normativa del biologico. Non è consentito l'uso dell'olio di palma.

Partner principali



Regione Toscana  
Ministero delle Politiche Regionali  
Dipartimento Regionale Sviluppo



Fornitore Ufficiale

MASTERTENT®  
Zelenskiy, S. P. J. S. C.



Mercati  
della  
Terra



Slow Food

Associazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

- il
- Per quanto riguarda le praline, tutti i ripieni devono rispettare le norme indicate nei disciplinari dei Mercati della Terra per i dolci ed i prodotti da forno.

### **Titoli preferenziali**

- si  
la
- Il numero maggiore di passaggi della produzione effettuati nel luogo di coltivazione del cacao.
  - La produzione a partire da fasi della filiera antecedenti quella della miscelazione.
  - Le certificazioni della produzione: biologica, Rainforest Alliance, UTZ, Fair Trade.
  - Prodotti derivati da cacao Presidio Slow Food.
  - In mancanza delle certificazioni, la dimostrazione documentata che:
    - le fave di cacao utilizzate per produrre la massa provengano da coltivazioni a basso impatto ambientale ed ecocompatibili
    - il prezzo minimo corrisposto ai produttori della materia prima è pari a quello stabilito dal Commercio Equo e Solidale
    - nell'attività agricola e nella lavorazione del cacao sono rispettate le culture indigene e i diritti dei lavoratori e non vi sono discriminazioni nè sfruttamento
    - nell'estrazione del burro di cacao utilizzato non è consentito l'uso di solventi.
    - L'utilizzo di solo zucchero di canna.
- di  
è  
ta  
tri
- do
- di  
on

### **CONSERVE VEGETALI**

- i,  
è
- I vegetali utilizzati per la trasformazione devono rispondere ai criteri fissati per l'autocertificazione dell'ortofrutta.

Partner principali

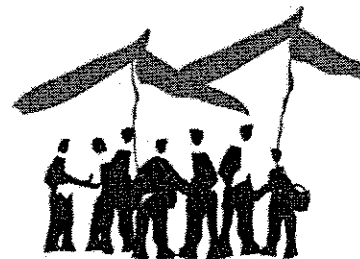


Regione Toscana  
Dipartimento Agricoltura, Pesca e Sviluppo Rurale



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**  
2014 - 2015



**Mercati  
della  
Terra**



Slow Food

Ente Nazionale per l'Industria  
CASA

- Gli altri ingredienti utilizzati devono avere provenienza locale o al massimo regionale, ad eccezione dello zucchero, del sale e delle spezie.
- E' vietato l'utilizzo di ingredienti disidratati e liofilizzati e di aromi sintetici.
- E' vietato l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, edulcoranti, additivi, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, e coloranti. Nel caso in cui non sia possibile seguire tali indicazioni è tollerato l'impiego di additivi naturali.

## **DISTILLATI E ALCOLATI**

- È possibile vendere solo alcolati prodotti unicamente con materie prime del territorio e secondo le ricette della tradizione.

## **LATTE**

- Il latte deve rispondere ai criteri fissati per l'autocertificazione del latte utilizzato per i prodotti caseari.
- La vendita può avvenire solo se il latte rispetta le norme sanitarie regionali

## **MIELE**

- Può essere venduto solo miele di propria produzione.
- L'area di produzione deve essere distante almeno a 3 km dai luoghi degradati, con inquinamento ambientale o tali da compromettere le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche del miele.
- Per quanto riguarda i mieli di nettare, è necessario indicare la o le specie vegetali e la zona di produzione. Per il miele di melata di metcalfa si richiede anche l'indicazione della specie entomologica.

Partner principali

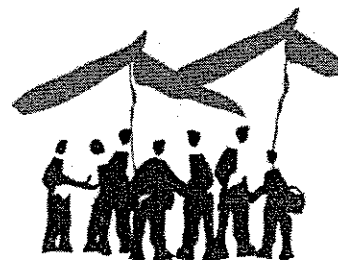


Regione Toscana  
Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale  
Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**  
S.p.A. - Via della Repubblica 107



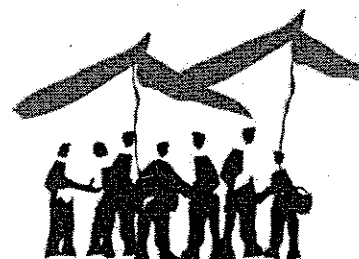




- Possono essere utilizzati solo alveari razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale, a conduzione stanziale o nomade. Il raccolto deriva da favi di melario privi di covata o polline.
- Gli unici metodi di allontanamento delle api dall'alveare sono del tipo apiscampo o soffiatore. E' vietato l'uso di sostanze repellenti, fumo compreso.
- I locali per la smielatura e la lavorazione del miele devono avere un umidità minore del 60%.
- L'estrazione del miele dai favi deve avvenire nel minor tempo possibile, tramite smelatori centrifughi manuali o automatici e solo quando il miele è maturo. La purificazione deve avvenire mediante decantazione e/o filtrazione. Eventuali operazioni di miscelazione, cristallizzazione devono avvenire a temperature inferiori a 40°C per un tempo massimo di 72 ore.
- E' vietata la pastorizzazione; inoltre il prodotto non può essere riscaldato oltre i 40°.
- È vietata ogni alterazione del miele di propria produzione, in particolare: nutrire con qualsiasi tipo di sostanza le api durante il raccolto, aggiungere miele di estranea provenienza al proprio prodotto.
- Si possono vendere anche altri prodotti dell'alveare fatte salve le regole valide per il miele.

## **OLIO DI OLIVA**

- Può essere venduto solo olio extravergine d'oliva ottenuto da olive di proprietà del venditore e trasformato nelle sue aziende o in un frantoio locale.
- L'area di coltivazione delle olive deve essere locale, nell'accezione data a



**Mercati  
della  
Terra**



**Slow Food**

Unione Comuni Italiani  
per la Biodiversità  
C.O.U.S.

questo termine dal disciplinare del Mercato della Terra della Terra.

- La varietà di olivo da cui l'olio è ottenuto deve essere autoctona della zona di provenienza del produttore.
- I terreni che ospitano gli oliveti devono essere condotti in modo tale da causare il minor impatto possibile sull'ambiente, utilizzando eventualmente soltanto le sostanze chimiche di sintesi strettamente necessarie in relazione all'andamento delle singole annate produttive.
- La raccolta delle olive deve essere effettuata direttamente dall'albero, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici. Non sono ammessi la raccolta da terra, l'uso di reti permanenti, l'impiego di prodotti cascolanti.
- Le olive raccolte possono essere stoccate e trasportate unicamente in cassette in plastica fessurata. Possono essere stoccate in ambienti asciutti, freschi e ventilati per un tempo non superiore alle 36 ore, ma preferibilmente entro 24, in modo da consentire in ogni caso la loro lavorazione entro il giorno successivo a quello di raccolta.
- La spremitura deve essere a pietra o con frangitoi.
- Può essere venduto solo olio extravergine d'oliva privo di difetti quali funga, muffa, rancido.
- Nel caso di vendita del prodotto confezionato saranno riportati in etichetta i cultivar, la data di produzione e la scadenza.
- Dichiarazioni integrative:
  - superficie coltivata in ettari
  - numero di piante
  - quantità annuale di olio prodotto.

Partner principali

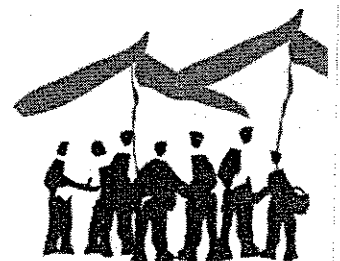


Regione Toscana  
Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca



Fornitore Ufficiale

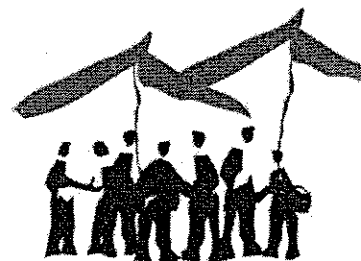
**MASTERTENT**  
2004-2013 09/09/2013 22:30:19

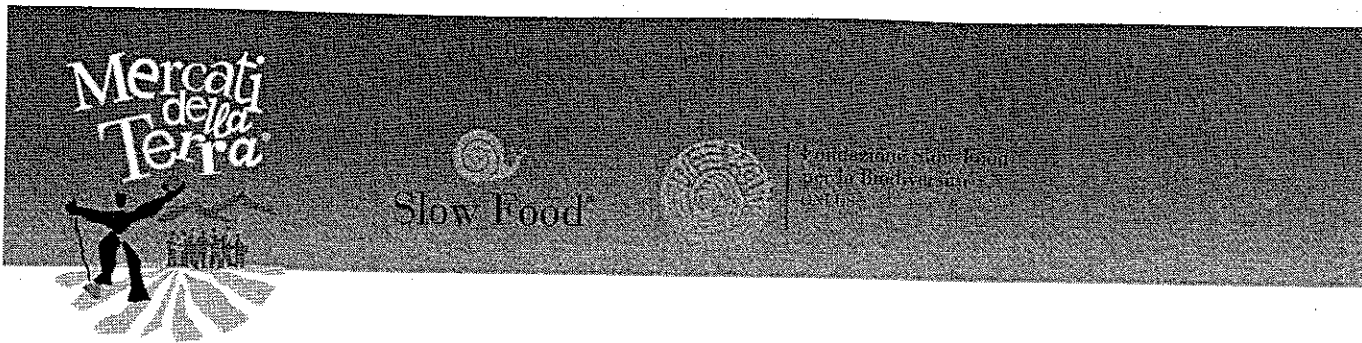




## PANE

- Possono essere vendute forme di pane tradizionali dell'area di riferimento del Mercato della Terra, prodotte con una o più varietà di grano e/o altri cereali tipici o tradizionalmente utilizzati nella zona di produzione. In mancanza di produzioni locali devono essere utilizzati cereali la cui provenienza sia il più possibile vicina all'area di riferimento del Mercato della Terra e comunque con il limite massimo di una regione confinante. Ogni fase della produzione deve avvenire all'interno del territorio di provenienza.
- Tutti i cereali utilizzati devono appartenere a varietà coltivate nella zona di produzione da almeno 50 anni.
- Se il pane è prodotto con farina integrale, tale sfarinato da qualunque cereale provenga oltre a rispondere ai requisiti sopra citati dovrà provenire dal chicco integro del cereale di provenienza e non da farina bianca con l'aggiunta di crusca.
- La coltivazione della materia prima deve avvenire utilizzando semente certificata; trattamenti fertilizzanti e fitosanitari devono seguire i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata.
- Tutti i pani dovranno provenire da lieviti di riporto o impasti indiretti. Eventualmente la lievitazione potrà essere ottenuta da lievito madre ottenuto con il metodo della BIGA, cioè una percentuale di lievito di birra utilizzata come starter per l'acidimento della pasta non superiore al 3%.
- E' vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitime ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma.





- Il sale deve essere sale marino di provenienza nazionale.
- E' vietata la rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte o di qualunque semilavorato industriale come mix per panificazione; comunque i pani non dovranno essere prodotti con le tecnologie del freddo (fermalievitazione, surgelazione).
- Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione al Mercato della Terra: l'uso di farine macinate a velocità moderate e con metodi tradizionali e l'uso di forni a legna.

## PRODOTTI CASEARI

- Possono essere venduti solo prodotti ottenuti dal latte di animali di proprietà del venditore e trasformati nelle sue aziende.
- La produzione deve essere legata all'utilizzo di latte bovino, ovino, caprino o misto (ovino e caprino).
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere, così come definito per le condizioni di produzione delle carni,
- Nell'alimentazione degli animali sono vietati gli insilati, e nella fase di ingrasso vitamine, integratori e tamponanti, a meno che non siano prescritti da un veterinario come terapia.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.

Partner principali

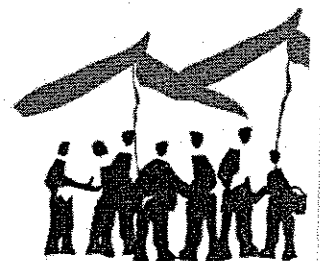


Regione Toscana  
 Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT**  
 S.p.A. - Via S. Maria Maddalena, 10 - 50139 Firenze



**Mercati  
della  
Terra**



**Slow Food**

Associazione Nazionale  
per la Biodiversità  
ONIGS

- La produzione di formaggio deve avvenire con l'utilizzo di latte crudo, filtrato, trasformato direttamente nei locali aziendali. Sono vietate sia la termizzazione che la pastorizzazione del latte utilizzato.
- Il caglio, quando utilizzato, deve essere di provenienza animale o vegetale. È fatto divieto di utilizzo di caglio sintetico.
- Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante e di fermenti lattici se non quelli autoprodotti. Nessun trattamento chimico in crosta è ammesso (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro...). Eventuali cappature (coperture) sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.
- Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione ai mercati: l'utilizzo di latte proveniente da mungitura di razze autoctone, l'utilizzo prevalente nell'alimentazione del pascolo (giornaliero/stagionale) e/o del fieno locale, la stagionatura in locali naturali o non termocondizionati in cui siano presenti condizioni costanti di temperatura e umidità.

## PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

- Gli ingredienti del prodotto devono essere di origine locale; nel caso non sia possibile reperirli nell'area storica devono provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa (ad eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono dall'estero: esempio vaniglia, cacao o caffè).
- E' vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitime ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma. E' vietato

Partner principali

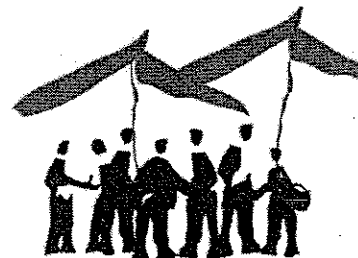


Regione Toscana  
Dipartimento Regionale Sviluppo



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT**  
www.mastertent.com



Mercati  
della  
Terra



Slow Food



Consorzio Slow Food  
per la Toscana  
ARSA

- utilizzare uova liofilizzate o congelate.
- Non è consentito l'uso di qualunque semilavorato industriale come mix per pasticceria.
  - Non è consentito l'uso di margarine e di grassi idrogenati.
  - Non è consentito l'uso di oli ottenuti con utilizzo di solventi e di strutti raffinati o emulsionati; è consentito l'uso dello strutto puro, senza alcuna manipolazione chimica.
  - Le materie prime usate devono essere di alta qualità e ottenute con metodi il più possibile tradizionali, se possibile e utile al risultato finale,
  - Nel caso di dolci di "filiera tradizionale contadina" che prevedono una fase di lievitazione è prescritto l'uso di lievito madre o naturale, ricavato dalla pasta acida conservata dal medesimo artigiano (ottenuta da farina, acqua ed eventuale attivazione con latti acidi o frutta) e periodicamente "rinfrescato". Non è ammessa la lievitazione forzata in ambienti termocondizionati.
  - Le modalità di trasformazione dovranno essere definite per ogni formato e tipologia di dolce tipico, in particolare dovranno essere indicati gli ingredienti e le provenienze per quelli caratterizzanti.
  - Il prodotto finito deve essere conservato naturalmente, senza l'utilizzo di mezzi chimici.
  - Costituiscono titolo di preferenza nell'ammissione al Mercato della Terra: l'utilizzo di materie prime ottenute con metodi tradizionali (ad esempio: farine macinate a pietra), l'utilizzo di materie prime originali e non semilavorati preparati da altri trasformatori esterni all'azienda, l'utilizzo di soli lieviti naturali, l'utilizzo di marmellate e confetture autoprodotte o provenienti da produttori artigianali della zona, l'utilizzo di gelatine naturali.

Partner principali

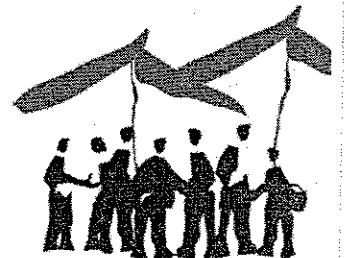


Regione Toscana  
Consorzio Slow Food  
Consorzio Slow Food



Fornitore Ufficiale

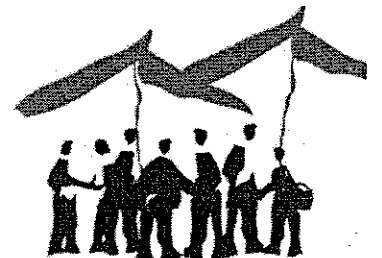
MASTERTENT®  
S.p.A. - Via... - ...

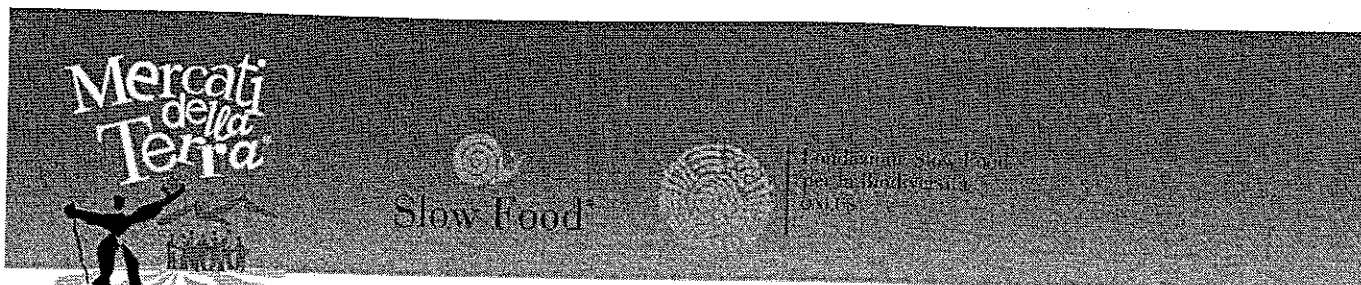




## PRODOTTI ITTICI

- Possono essere venduti prodotti ittici, freschi o trasformati, storicamente diffusi nell'areale di pesca e tradizionalmente consumati dalla popolazione locale
- Gli animali devono essere pescati: secondo tipologie di pesca tradizionalmente in uso localmente per le specie in questione, secondo tipologie di pesca altamente selettive, riducendo al minimo la possibilità di catture accessorie, nella stagione di pesca, che deve seguire i cicli di sviluppo delle specie, evitando di metterne a rischio la sopravvivenza nell'areale interessato.
- Nel caso dell'acquacoltura la specie allevata deve essere una varietà tipica e autoctona, che assume caratteristiche fisiche e organolettiche particolari solo all'interno dell'area e che per il suo mantenimento e incremento deve necessariamente ricorrere alla pratica dell'allevamento. Dovranno essere utilizzati come integrazione alimentare mangimi che non contengono assolutamente: farine animali non provenienti da specie ittiche, alimenti vegetali contenenti organismi geneticamente modificati, scarti di lavorazione industriale. Per l'allevamento ittico sono da escludere acque che, all'analisi, rivelino presenza elevata di solfuri o solfati, ossidi vari di fosforo e azoto, sali di magnesio e ferro, cloruri, ecc. o contaminate da pesticidi e metalli pesanti. Eventuali trattamenti sanitari all'interno dell'allevamento dovranno essere realizzati unicamente in casi di rischio grave per l'intera popolazione ittica presente e per la salute umana
- L'intervallo di tempo tra la cattura e la lavorazione del pescato non dovrà essere superiore alle 6 ore
- La conservazione e trasformazione del pescato dovrà avvenire secondo metodologie storicamente e tradizionalmente in uso nell'area. Non è





ammesso per la trasformazione l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti.

## SALUMI E INSACCATI

- Possono essere venduti salumi ottenuti da animali allevati localmente, o qualora non fossero disponibili in quantità sufficiente, dalle aree limitrofe, situate all'interno del territorio regionale.
- Tutti i salumi devono essere di produzione del venditore, ed ogni fase della produzione deve avvenire all'interno del territorio di riferimento del Mercato della Terra.
- Costituisce titolo di preferenza la vendita di prodotti con queste caratteristiche: ottenuti da razze autoctone, ottenuti da animali allevati in proprio nel territorio di riferimento del Mercato della Terra, ottenuti da allevamenti allo stato brado o semibrado, ottenuti da animali alimentati con materie prime di propria produzione o locali, stagionati in maniera naturale.
- L'allevamento degli animali deve essere rispettoso del loro benessere, così come definito per le condizioni di produzione delle carni.
- Negli interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatrici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatrici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.
- I suini devono essere macellati dopo aver raggiunto almeno 12 mesi di vita.
- Gli ingredienti utilizzati per la concia delle carni devono essere tutti naturali e provenienti dall'area di produzione del salume (eccetto le spezie e il sale).

Partner principali

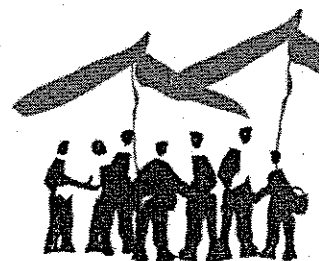


Regione Toscana  
DIREZIONE REGIONALE DEL MERCATO  
DIREZIONE REGIONALE DEL MERCATO



Fornitore Ufficiale

MASTERTENT®  
www.mastertent.it





**Mercati  
della  
Terra**



**Slow Food**

Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

Gli unici conservanti ammessi sono E250-Nitrito di sodio ed E252-Nitrato di potassio, utilizzati con aggiunta di acido citrico.

- Sono vietati starter, zuccheri, siero di latte o caseinati, esaltatori di gusto.
- La stagionatura deve essere naturale, è tollerata una prima stagionatura in cella.
- Deve essere utilizzato budello naturale e anche le muffe ottenute devono essere naturali. Il sale deve essere marino e di provenienza nazionale.

## UOVA

- Possono essere vendute uova di animali che rispettino le stesse condizioni della parte riguardante le carni, per quanto riguarda l'allevamento, l'origine, l'alimentazione, i titoli di preferenza e gli interventi terapeutici.

## VEGETALI FRESCHI

- Possono essere vendute specie vegetali e/o varietà vegetali autoctone o tradizionalmente coltivate nell'area di produzione e di stagione.
- Il materiale di riproduzione utilizzato deve essere sano e selezionato, preferibilmente autoprodotta dai produttori oppure prodotto da centri di moltiplicazione certificati, in grado di garantire l'appartenenza del materiale alla varietà o all'ecotipo in questione.
- La coltivazione deve prevedere solo interventi di tipo manuale o meccanico, a basso impatto ambientale ed ecocompatibili.
- Per la concimazione si devono utilizzare principalmente letame e altri concimi organici e attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte alla conservazione della fertilità del suolo.

Partner principali



Regione Toscana  
Dipartimento Agricoltura, Pesca e Sviluppo Rurale



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT**



**Mercati  
della  
Terra**



**Slow Food**



Indicazione Slow Food  
per la Biodiversità  
D.O.M.G.

- Il controllo delle avversità e delle malerbe deve essere attuato innanzitutto con le buone tecniche agronomiche (mezzi di tipo fisico e meccanico). I prodotti da utilizzarsi per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale e devono seguire i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica o integrata.
- Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta.
- Nella fase del post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico, gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico.
- Tutti i prodotti in vendita devono essere privi di residui di fitofarmaci e residui fissi.

## VINI

- Possono essere venduti vini imbottigliati o sfusi, ma comunque etichettati.
- I vini devono essere prodotti da aziende locali, nella definizione di locale data nel Disciplinare dei Mercati della Terra.
- Sono ammessi nei Mercati della Terra solo produttori che abbiano vigneti di proprietà o in affitto.
- I vini devono essere ottenuti da vitigni di antica coltivazione, storicamente presenti sul territorio di riferimento del Mercato della Terra.
- I vini posti in vendita dovranno essere presenti nella guida dei vini Slow Food; altri vini saranno ammessi solo se approvati da una commissione di assaggio

Partner principali

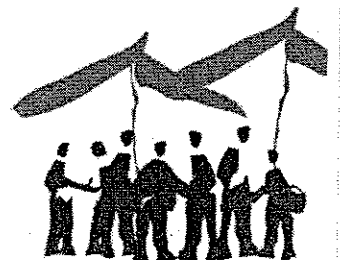


Regione Toscana  
Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale  
Ufficio Mercati Agricoli e Alimentari



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**



Mercati  
della  
Terra



Slow Food

Fondazione Slow Food  
per la Qualità della Terra  
ONLUS

nominata da Slow Food.

- I vini devono essere a denominazione: IGT, DOC, DOCG, fatta salva la facoltà della commissione di assaggio di ammettere vini da tavola in casi particolarmente meritevoli.
- Si dichiara una produzione annua non superiore a 150mila bottiglie.
- Costituisce titolo di preferenza l'adozione di pratiche di vigna leggere: biologiche, biodinamiche, integrate.
- Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche, mentre è fatto divieto di utilizzare ogni tecnica chimica ad eccezione dell'utilizzo della solforosa. Inoltre, non sono ammessi additivi e migliorativi artificiali, né lieviti ogm, né l'utilizzo di trucioli nell'invecchiamento.

Partner principali

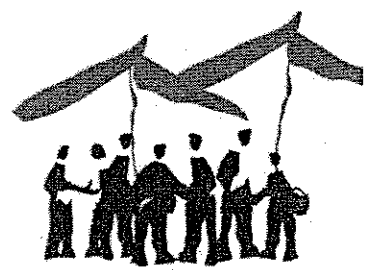


Regione Toscana  
Dipartimento Agricoltura e Pesca  
Dipartimento Sviluppo Economico



Fornitore Ufficiale

MASTERTENT®  
Dati che parlano da soli



**Mercati  
della  
Terra**



Slow Food®

Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

## DISCIPLINARE DEI MERCATI DELLA TERRA®

Regole valide per tutti i produttori che vendono i loro prodotti nei Mercati della Terra. Sottoscrivendo questo documento, l'Alleanza del Mercato della Terra di....., dichiara di condividere e di impegnarsi a rispettare e far rispettare le seguenti regole:

### L'ALLEANZA

Per la realizzazione del progetto Mercati della Terra® è necessario costituire alleanze sul territorio.

L'Alleanza riflette un concetto di rete tra enti, istituzioni, produttori, associazioni e tutti quei soggetti che operano per lo sviluppo dell'economia locale (modello di sviluppo attento al valore della comunità, della sostenibilità ambientale e delle tradizioni culturali).

L'Alleanza potrà costituirsi nelle forme giuridiche che meglio si adattano agli obiettivi specifici (associazione, comitato, consorzio temporaneo ecc.).

L'Alleanza dovrà essere necessariamente composta da: Slow Food Italia, le associazioni dei produttori e gli enti locali. Tra i propri organi l'Alleanza deve costituire il Comitato di Gestione; detto organo deve essere composto da almeno un rappresentante per ogni componente dell'Alleanza e, in maggioranza, dai produttori.

L'Alleanza promuove la nascita dei Mercati della Terra® e li realizza localmente.

Partner principali

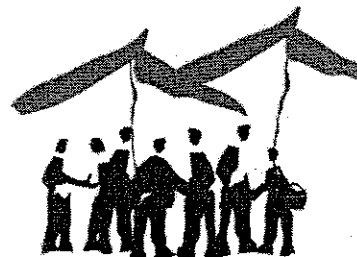


Regione Toscana  
Dalle Politiche Agricole allo Sviluppo



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**  
Per chi si muove verso il futuro



**Mercati  
della  
Terra®**



Slow Food



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali

## LA FREQUENZA

I Mercati della Terra® devono essere organizzati periodicamente, per creare socialità, per determinare un incontro fra produttori e cittadinanza, per contribuire ad aggregare i produttori conferendo loro una migliore capacità commerciale, per far vivere ai cittadini esperienze tali da renderli partecipi del mondo della produzione.

I Mercati della Terra® devono essere organizzati almeno 1 volta al mese, ma è auspicabile e raccomandata una frequenza maggiore; devono svolgersi sempre nello stesso luogo e con gli stessi orari, in modo da costituire un momento di aggregazione, commercio e conoscenza stabile e duraturo. In circostanze particolari, a discrezione dall'Alleanza, possono essere organizzate edizioni straordinarie.

## IL GESTO

Tra i simbolismi da inserire nel contesto del progetto vi sarà un gesto che stabilisca l'inizio delle attività dei Mercati della Terra®, attraverso l'uso di una campanella o bandiera o quanto ritenuto opportuno. Anche questo elemento diventa un simbolo di ritualità e di socialità nel quale tutti si possono riconoscere.

## LA RETE DEI MERCATI DELLA TERRA®

L'Alleanza, con la sottoscrizione del Protocollo di intesa, aderisce e diventa parte della Rete dei Mercati della Terra® che riunisce tutte le esperienze locali simili, italiane ed estere, potendo così usufruire delle competenze e di eventuali consulenze altrui e fornire il proprio contributo costruttivo.

Partner principali

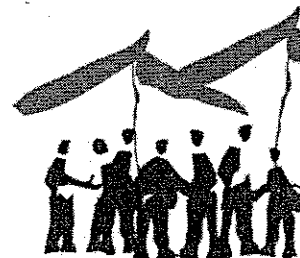


Regione Toscana  
DIREZIONE REGIONALE DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
E DEL TERRITORIO



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**



**Mercati  
della  
Terra®**



Slow Food



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
SRLS

## IL COMITATO DI GESTIONE

Il Comitato di Gestione, organo dell'Alleanza, ha il compito di organizzare le attività dei Mercati della Terra®, di promuoverli e di garantire il rispetto delle linee guida e delle norme che regolano la partecipazione dei produttori. Nel Comitato di Gestione devono essere presenti i soggetti facenti parte dell'Alleanza, ciascuno attraverso un proprio rappresentante.

I produttori devono essere coinvolti nella gestione dei Mercati della Terra® attraverso una loro rappresentanza, scelta in maniera democratica, che partecipa al Comitato di Gestione. Le modalità di elezione dei rappresentanti dei produttori sono liberamente decise dall'Alleanza; in ogni caso, la maggioranza del Comitato di Gestione deve essere costituita da produttori.

Il Comitato di Gestione ha il potere di espellere i produttori che svolgano attività in palese contrasto con i Disciplinari, con la Carta di Utilizzo del Marchio, con i regolamenti e con le linee guida.

I produttori dei Presidi Slow Food devono essere rappresentati all'interno del Comitato di Gestione dei Mercati della Terra®.

Slow Food Italia è l'esclusiva titolare del marchio dei Mercati della Terra® che, di anno in anno, viene concesso in uso al Comitato di Gestione, secondo quanto previsto dalla Carta di Utilizzo del marchio stesso.

## CIBI BUONI

I prodotti venduti nei Mercati della Terra® sono buoni perché valutati in apposite commissioni di degustazione in base ai parametri dell'eccellenza gastronomica di Slow Food: la complessità, l'equilibrio e la territorialità.

Partner principali

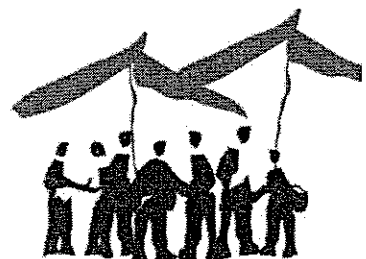


Regione Toscana  
Bene, tutto, preparazione artigianale



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**  
SRLS



Mercati  
della  
Terra®



Slow Food

Associazione Slow Food  
per la Biodiversità  
20018

Slow Food Italia cura l'organizzazione e la realizzazione dei corsi di aggiornamento annuali relativi al progetto Mercati della Terra®, l'attività di comunicazione (incluso un sito unico per la Rete dei Mercati della Terra®), la produzione di materiale didattico e altro materiale necessario, e il coordinamento operativo della Rete a livello nazionale e internazionale.

## I PRODUTTORI

I produttori presenti all'interno dei Mercati della Terra® possono unicamente vendere generi da essi stessi coltivati, allevati, raccolti, catturati, conservati, trasformati; sono esclusi i commercianti, gli affinatori e i selezionatori. I produttori devono essere presenti nei Mercati della Terra®, o in prima persona o per il tramite di familiari o di dipendenti coinvolti nel processo di produzione.

I produttori che intendono essere presenti nei Mercati della Terra® sono altresì obbligati, per ogni evento, a esibire il Documento di autocertificazione, dove sono indicati i prodotti che vengono venduti e si documenta il processo produttivo.

I produttori, inoltre, devono assicurare piena adesione ai principi del buono, del pulito e del giusto. Potranno essere presenti tavoli collettivi, gestiti direttamente dal Comitato di Gestione, con i generi dei produttori impossibilitati a partecipare per motivi socio-economici o culturali.

I produttori, in caso di loro comportamento scorretto, sollevano il Comitato di Gestione e l'Alleanza da ogni responsabilità di natura civile, penale e fiscale. A discrezione del Comitato di Gestione, i produttori, dopo una prima fase iniziale, potranno essere chiamati a contribuire economicamente alle spese di gestione dei Mercati della Terra®.

Partner principali



Regione Toscana  
Dipartimento Agricoltura, Pesca e Sviluppo Rurale  
Dipartimento Sviluppo Economico e Industriale



Fornitore Ufficiale

MASTERTENT®  
per il tuo evento



Mercati  
della  
Terra



Slow Food

Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

## PRODOTTI NON ALIMENTARI

Tra i produttori presenti nei dei Mercati della Terra® potranno esservi anche artigiani, in proporzione di 1 su 10 rispetto ai produttori alimentari, a condizione che propongano oggetti strettamente collegati al mondo del cibo o della tradizione locale.

Altre presenze, di carattere istituzionale e promozionale, saranno valutate dal Comitato di Gestione.

La Condotta Slow Food di riferimento territoriale sarà presente con uno stand associativo, al fine di fornire informazioni agli associati Slow Food e al pubblico, di ampliare la base associativa di Slow Food e di vendere pubblicazioni, nonché per fornire informazioni in merito agli altri progetti attivi nell'area, in sintonia con la filosofia di Slow Food.

## EQUITÀ DEI PREZZI

I prezzi praticati nei Mercati della Terra® devono essere trasparenti e rispondere a criteri di equità, sia riguardo alla corretta remunerazione del lavoro di chi produce che in relazione ad un equo trattamento del consumatore che dovrà beneficiare dei ridotti costi di intermediazione.

Il controllo di queste condizioni è demandato al Comitato di Gestione che, a tal scopo, effettua periodiche indagini sui prezzi medi dei prodotti nell'area di riferimento dei Mercati della Terra®.

Partner principali

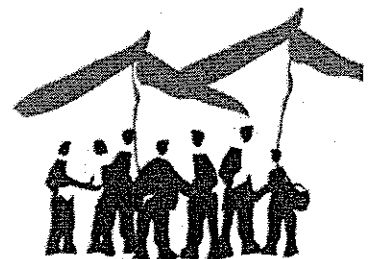


Regione Toscana  
DIREZIONE REGIONALE AGRICOLTURA  
E SILENZIO



Fornitore Ufficiale

MASTERTENT  
S.p.A. - Via S. Maria Maddalena, 100 - 50122 Firenze





**Mercati  
della  
Terra®**



**Slow Food**

Associazione Slow Food  
per l'Italia  
ONLUS

## NATURALITÀ DEI PRODOTTI.

I prodotti venduti nei dei Mercati della Terra® sono naturali, cioè ottenuti attraverso processi produttivi tradizionali e rispettosi dell'ambiente. Certificazioni biologiche, biodinamiche o di altro genere sono rispettate ed apprezzate ma non costituiscono titolo di preferenza per la scelta dei produttori e dei prodotti presenti nei Mercati della Terra®.

## CIBI LOCALI

I prodotti venduti devono rappresentare comunità culturalmente omogenee e, pertanto, provenire da un ambito locale, distante non oltre **50km** dalla località sede dei Mercati della Terra®.

A discrezione del Comitato di gestione nei dei Mercati della Terra® possono essere ospitati Presìdi Slow Food e Comunità del Cibo non appartenenti all'ambito locale e per un massimo del **10%** del totale delle bancarelle. Inoltre, sempre a discrezione del Comitato di gestione, possono essere ammessi prodotti non di prossimità territoriale che rispettino i principi del buono, pulito e giusto.

I Presìdi Slow Food e le Comunità del Cibo locali, invece, sono sempre invitati a partecipare alle iniziative dei Mercati della Terra®, ovvero sono ammessi d'ufficio.

## OGM FREE

E' vietato l'utilizzo di ogm (organismi geneticamente modificati) in ogni fase della produzione dei generi presenti ai dei Mercati della Terra®.

Partner principali

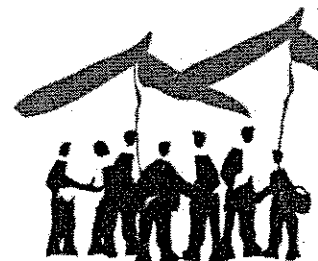


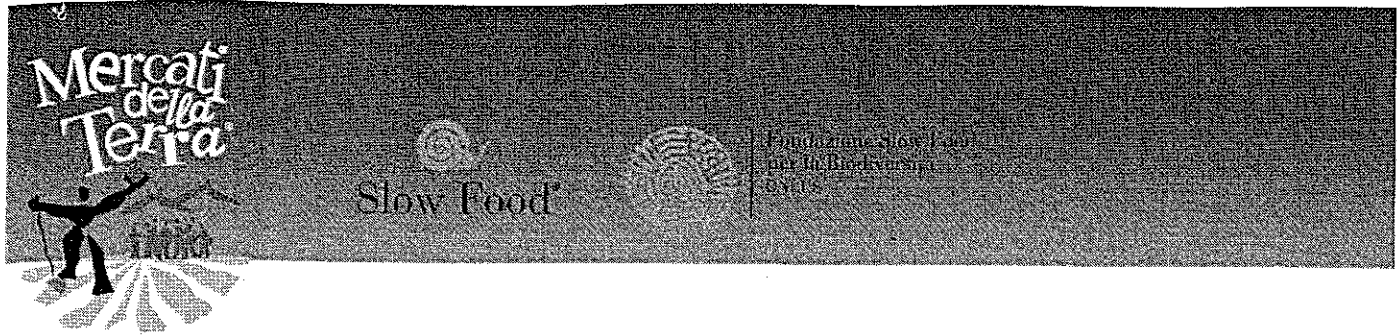
Regione Toscana  
DIPARTIMENTO REGIONALE DELLO SVILUPPO ECONOMICO  
E DEL TURISMO



Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT®**  
SOLUZIONI PER IL TENTO





## **AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ.**

I Mercati della Terra® rispettano l'ambiente circostante; sono perciò coerenti con il contesto urbano nel quale si svolgono, limitati nella produzione dei rifiuti

e corretti nello smaltimento degli stessi. Ogni iniziativa atta al risparmio energetico è fortemente incoraggiata. I materiali utilizzati per le degustazioni e il packaging devono essere, per quanto possibile, biodegradabili.

## **RACCONTARE ED EDUCARE.**

Oltre agli adempimenti di legge richiesti in relazione all'etichettatura dei prodotti, ogni informazione supplementare a cura dei produttori che partecipano ai Mercati della Terra® è apprezzata ed incoraggiata.

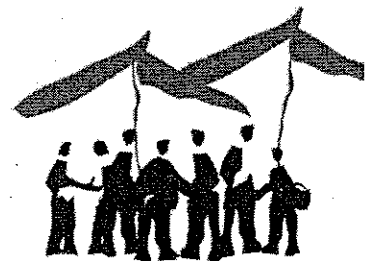
A tale scopo saranno predisposti fogli informativi per "raccontare" ciascun prodotto, descrivendo il processo produttivo, le qualità del prodotto stesso ed ogni informazione il produttore ritenga utile.

Inoltre, costituisce titolo di preferenza nell'ammissione ai Mercati della Terra® lo svolgimento di attività di educazione e formazione.

## **LA GRAFICA E LE STRUTTURE TECNICHE.**

I Mercati della Terra® avranno una grafica omogenea, per quanto riguarda la comunicazione dei valori del mercato e le informazioni relative alle aziende partecipanti.

I Mercati della Terra® dovranno essere dotati di strutture di copertura degli spazi vendita con tende dalle dimensioni di 3x3 metri, con paleria in alluminio,



Mercati  
della  
Terra



Slow Food

Fondazione Slow Food  
per la Ricerca e l'Innovazione  
GALV

facili da montare e smontare e personalizzabili con accessori, quali copripali, bandiere, banner ecc. Il tessuto di copertura dovrà essere di colore verde (Pantone 349 C) e i copripali dovranno essere dotati con borse documenti trasparenti in formato A4 e A3 (che riporteranno le informazioni relative al mercato e al produttore). Il tessuto dovrà essere ignifugo e certificato

*Per accettazione.*

*L'Alleanza del Mercato della Terra® di \_\_\_\_\_*

Partner principali

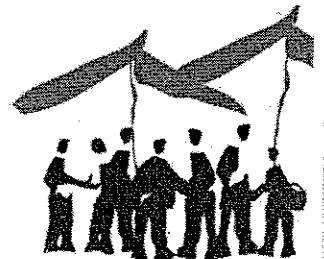


Regione Toscana  
Assessorato Regionale Agricoltura e Sviluppo  
Dipartimento Regionale Sviluppo



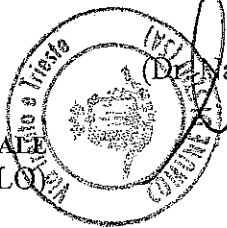
Fornitore Ufficiale

**MASTERTENT**  
www.mastertent.it



Letto, confermato e sottoscritto:

IL SEGRETARIO COMUNALE  
(Dott.ssa Claudia VERTULLO)



IL PRESIDENTE

(Dott. Natalino BARBATO)

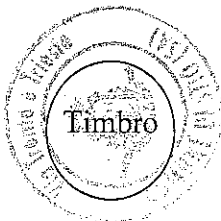
Atto pubblicato in copia all'Albo Pretorio comunale, n. \_\_\_\_\_  
dal \_\_\_\_\_ (Art. 124 D. Lgs. 267/2000);

per quindici giorni consecutivi, a far data

Atto immediatamente eseguibile;

Dalla Residenza Municipale, li

27 MAR 2013



Il Responsabile di Segreteria  
(Dott.ssa Claudia Vertullo)

DICHIARAZIONE DI ESECUTIVITA'

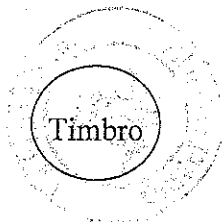
Il sottoscritto, visti gli atti di ufficio,

ATTESTA

Che la presente deliberazione:

E' divenuta esecutiva il giorno \_\_\_\_\_ ;

Dalla Residenza Municipale, li



Il Responsabile di Segreteria  
Dott.ssa Claudia Vertullo