

ASSOGAL UMBRIA
ASSOCIAZIONE G.A.L. TERNANO
PROGETTO "UMBRIA LASCIATI SORPRENDERE"
Misura 19.3 "Cooperazione" - PAL 2014/2020.



*Fondo europeo agricolo per lo
sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle
zone rurali*

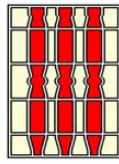


AVVISO PUBBLICO
MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
PER LA PARTECIPAZIONE ALL' EVENTO
"Markt des Guten Geschmacks Die Slow Food Messe"
Stoccarda (Germania) Ed. 2019
25 - 28 Aprile 2019
Misura 19.3 "Cooperazione" - PSR 2014/2020.

DESCRIZIONE INIZIATIVA

AssoGal Umbria (Gal Ternano e Gal Trasimeno-Orvietano) nell'ambito della misura 19.3 "Preparazione e realizzazione delle attività di cooperazione del gruppo di azione locale" progetto "Umbria Lasciati Sorprendere", ha valutato l'opportunità di partecipare all'evento "Markt des Guten Geschmacks Die Slow Food Messe, che si svolgerà dall' 25 al 28 aprile 2019 a Stoccarda (Germania).

La mostra mercato è considerato come l'evento principale organizzato dall'Associazione Slow Food in Germania. La fiera si svolge a Stoccarda, città che registra un forte potere d'acquisto e che gode di un mercato particolarmente sensibile ai prodotti di nicchia. Slow Food ha confermato anche nel 2018 il



proprio successo, registrando la presenza record di oltre 100.000 visitatori e 550 espositori.

Nella mostra mercato i visitatori avranno la possibilità di entrare in contatto con prodotti di alta qualità provenienti sia dalle varie regioni della Germania sia da diversi paesi esteri e quindi anche della nostra Regione, e di acquistare direttamente in loco le specialità alimentari e i vini presentati.

Il possesso del marchio Slow Food non costituisce requisito necessario per la partecipazione, ma i prodotti presentati dovranno corrispondere ai criteri qualitativi dalla commissione Slow Food. Manifestazione quindi, che punta l'attenzione sul settore enogastronomico di nicchia e qualità, caratteristiche che le aziende dei nostri territori possiedono.

Per l'attuazione del suddetto progetto il G.A.L. Ternano ha la necessità di reperire imprese di produzione che operano nel settore agroalimentare disposte a partecipare all'evento suddetto, attraverso la promozione e la vendita dei propri prodotti e del proprio territorio ed inviando almeno un rappresentante dell'impresa.

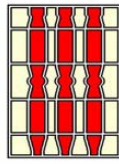
Le imprese devono avere la sede legale ed operativa in uno dei 20 comuni dell'area di competenza del GAL Ternano (Alviano, Amelia, Arrone, Attigliano, Baschi, Calvi dell'Umbria, Ferentillo, Giove, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Montecchio, Montefranco, Narni, Otricoli, Penna in Teverina, Polino, San Gemini, Stroncone, Terni).

Con il presente avviso, il GAL Ternano chiede pertanto a tutte le aziende interessate, in possesso dei requisiti sotto indicati, di voler manifestare interesse alla partecipazione dell'evento, presentando istanza al GAL Ternano, utilizzando la modulistica allegata.

Le imprese selezionate saranno ammesse a partecipare fino ad esaurimento spazi. In caso di aziende rinunciarie saranno ammesse a partecipare quelle utilmente selezionate in ordine decrescente.

Ogni azienda partecipante avrà a propria disposizione all'interno della collettiva uno spazio allestito senza pareti divisorie (tavolo, sedie, tovaglia, cabina collettiva chiudibile a chiave, allacciamento idrico con lavandino nella cabina, impianto di illuminazione con allacciamento alla rete elettrica), di 5 mq per la promozione e vendita dei propri prodotti e del proprio territorio, posizionato obbligatoriamente all'interno dello stand collettivo di AssoGal Umbria.

Inoltre, i GAL organizzeranno attività di animazione, coinvolgendo le imprese presenti.



CONDIZIONI E CRITERI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare manifestazione d'interesse le aziende appartenenti al settore agroalimentare di qualità tipico dell'area di provenienza; i prodotti presentati dovranno corrispondere ai criteri qualitativi dalla commissione Slow Food (vedasi allegato 2).

Le imprese interessate non devono essere in stato di fallimento concordato preventivo, amministrazione controllata o straordinaria, liquidazione coatta amministrativa o volontaria.

L'accertamento da parte del G.A.L. Ternano o dell'organizzatore della Fiera, della mancanza dei requisiti richiesti dal presente avviso successivamente alla selezione dell'impresa, ne comporterà l'immediata esclusione dalla partecipazione alla Fiera.

Alle imprese partecipanti verranno offerti i seguenti servizi:

- Spazio espositivo singolo con allestimento base di **5 mq.** posto obbligatoriamente all'interno della collettiva Umbria gestita da AssoGal Umbria ;
- Attività di animazione;
- Supporto tecnico-organizzativo;
- Quota di iscrizione e inserimenti dati azienda nel catalogo della manifestazione.

Sono a carico delle imprese i seguenti costi:

Acquisto di spazio aggiuntivo per il proprio stand

Viaggio, trasporto prodotti, vitto ed alloggio.

Noleggio di ulteriori accessori

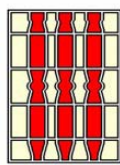
Si precisa che le spese di noleggio ulteriori accessori verranno fatturate all'azienda direttamente dall'Ente Fiera.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le domande pervenute verranno prese in considerazione **solo in presenza dei requisiti richiesti**, e le imprese verranno selezionate in base **alla data di arrivo al GAL Ternano**.

MODALITA' DI ADESIONE

La scheda di adesione all'evento (allegato 1) dovrà pervenire al GAL Ternano entro e non oltre le **ore 13.00 del 20 marzo 2019**, a mezzo e.mail: info@galternano.it o posta certificata: galternano@jcert.it



PRIVACY

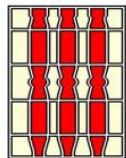
I dati acquisiti saranno trattati ai sensi del D.lgs n. 196 del 30/06/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

Il Responsabile del procedimento è il Direttore del G.A.L. Ternano Dott. Paolo Pennazzi. Copia dell’avviso e dei relativi allegati sono a disposizione dei candidati sul sito INTERNET www.galternano.it

Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al Direttore del Gal Ternano al n.ro 0744/432683.

Terni, 08/03/2019

Il Direttore del G.A.L. Ternano
F.to Dott. Paolo Pennazzi



Allegato 1

SCHEMA DI ADESIONE (Markt des Guten Geschmacks Die Slow Food Messe. Stoccarda (Germania) Ed. 2019)

Il sottoscritto/a _____

nato a _____ il _____

in qualità di titolare/rappresentante legale dell'azienda

con sede in _____ Cap _____

Via _____

Recapiti telefonici _____ e-mail _____

C.F. _____ P.IVA _____

chiede di poter aderire all'iniziativa di ASSOGAL Umbria, per la partecipazione all'evento "Markt des Guten Geschmacks Die Slow Food Messe" Stoccarda dal 25 al 28 aprile 2019 con il/i seguente/i prodotto/i:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Si allega fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità del titolare/rappresentante legale.

Data e luogo, _____

Firma del rappresentante legale
(allegare documento di identità)

Regolamento sull'esposizione Qualità dei prodotti esposti



Messe Stuttgart · 25. – 28.04.2019

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Fedele alla propria filosofia, Slow Food Deutschland definisce le caratteristiche e sviluppa direttive sulla qualità degli alimenti. Tutto questo si rispecchia nel regolamento sull'esposizione per il Salone del Buon Gusto, ovvero la fiera Slow Food. Tale regolamento dà indicazioni relative a ingredienti e additivi, prodotti ausiliari e metodi di produzione, consentiti o meno per i prodotti esposti in fiera. Lo sviluppo di queste direttive legate alla qualità è un processo vivo in cui anche voi, in quanto espositori, potrete dire la vostra nei nostri workshop. L'obiettivo di questo progetto è quello di tracciare la differenza tra la produzione industriale e quella artigianale degli alimenti alla luce della filosofia Slow Food. La conseguenza? Anche le direttive relative alla qualità sono „vive“ e continuano a evolvere, cambiando così anche in funzione del gruppo di prodotti. Chiediamo un'attenta lettura affinché il processo di ammissione possa svolgersi senza problemi.

Art. 1 Disposizioni generali

Fedeli alla filosofia di Slow Food Deutschland, tutti gli alimenti, le vivande e bevande offerti alla fiera sono preparati dagli stessi espositori secondo la tradizione artigiana, rispettando l'individualità e senza componenti di produzione industriale o standardizzati.

Tutti gli alimenti, le vivande e le bevande prodotti da terzi per l'espositore o che si riferiscono a rivenditori terzi vanno indicati con il nome e l'indirizzo del produttore sul prodotto ovvero sul menu oppure nello stand.

Affinché Slow Food possa valutare la qualità, è necessario registrare tutti gli alimenti, i piatti e le bevande che verranno esposti indicandone inoltre le sostanze contenute. Anche i prodotti non alimentari (Artt. 3.13; 3.14) devono soddisfare i criteri stabiliti negli Artt. 13; 3.14.

Tutti gli alimenti utilizzati allo stand a integrazione dell'offerta devono essere registrati e dichiarati e inoltre rispettare i criteri descritti per alimenti, vivande e bevande. Tra questi si ricordano, per esempio, pane da degustazione, olio o salse in cui intingere altri cibi, latte, petit four nelle caffetterie, senape e ketchup per chi offre da mangiare.

I prodotti pronti sono preparazioni alimentari che costituiscono un pasto completo e contengono già tutti i componenti di un piatto, comprese spezie e sale. Questi prodotti pronti possono eventualmente essere consumati direttamente o devono essere riscaldati o fatti bollire con acqua o brodo.

Il presupposto per l'ammissione di prodotti pronti è che le ricette e i prodotti rispettino il regolamento sull'esposizione quindi la filosofia Slow Food. La trasparenza della filiera è indispensabile.

I visitatori* interni devono poter ordinare i piatti esposti presso il produttore anche al di fuori della fiera. I prodotti creati appositamente per la manifestazione e non più disponibili con la medesima ricetta presso il produttore devono essere contrassegnati in modo appropriato con un'indicazione apposita sul prodotto o allo stand.

Per evitare rifiuti, non è consentito l'uso di cialde e capsule di caffè, piatti monouso, posate e bicchieri di plastica. Nemmeno la consegna di sacchetti di plastica è consentita.

In caso di utilizzo conforme al regolamento sull'esposizione di ingredienti/additivi con potenziale rischio di OGM, deve essere esposto il certificato „privo di OGM“.

Per i produttori Bio valgono il regolamento UE sui prodotti biologici e le limitazioni da Art. 2. In questo caso il certificato Bio va presentato al momento dell'iscrizione.

È ammessa la partecipazione soltanto alle aziende che espongono prodotti conformi alla nomenclatura e al regolamento sull'esposizione. In linea di principio, l'espositore è obbligato a garantire il rispetto di tutte le indicazioni di legge valide relative a produzione, commercio e indicazione dei prodotti offerti.

Art. 2 Requisiti generali per i prodotti

Non ammessi

- Imitazioni e surrogati di alimenti
- Ingredienti e additivi geneticamente modificati
- Additivi, aromi e aromatizzanti di affumicatura
- Dolcificanti prodotti chimicamente, quali: fruttosio, lattosio e maltodestrina
- Estratti di spezie e aromi in polvere

Ammessi

- Estratti di spezie e aromi (incl. oli essenziali) derivanti dalle piante da cui prendono nome e ottenuti esclusivamente da acqua o alcol tramite distillazione, macerazione o spremitura. Alla registrazione è necessario presentare la relativa scheda dati degli estratti di spezie e aromi utilizzati.
- Dolcificanti prodotti chimicamente, quali: glucosio, destrosio, zucchero invertito
- Come ingredienti che aumentano la densità: farina e amido di cereali, amido di patate e tapioca, amido di mais e uova.

Requisiti specifici ed eccezioni all'articolo 2 sono riportati nei relativi gruppi di merci all'articolo 3.

Art. 3 Particolarità per i gruppi di merci secondo l'elenco dei prodotti in aggiunta all'articolo 2

Art. 3.1 Cereali: cereali, pseudocereali (per es. quinoa), semi, pane, prodotti da forno, torte, dolci, biscotti, pasta alimentare

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Miscele e prodotti chimici per dolci per velocizzare la fermentazione, controllare i pori, rendere croccante, conservare, addensare la pasta alimentare e mantenere l'umidità
 - Prodotti da forno non completamente realizzati e cotti nell'azienda iscritta
- #### Ammessi (eccezione all'articolo 2)
- Agenti lievitanti tradizionali come bicarbonato di sodio (E 500) in combinazione con acido tartarico (E 334)
 - Carbonati di ammonio (carbonato di ammonio (E 503), bicarbonato di ammonio (E 503)), potassa (carbonato di potassio E 501) e lievito

Art. 3.2 Carne: carne cruda, specialità con salsicce, prosciutto, volatili, selvaggina

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Prosciutto pressato
- Maturazione della carne in fogli di alluminio
- Destrosio nei salumi
- Maturazione rapida tramite GDL per i prodotti a base di carne

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Citrati (E 331, E 332, E 333) e fosfati (E 450), nonché salnitro e sale nitrate per salamoia (E 250, E 251, E 252) negli insaccati e prosciutti

Art. 3.3 Pesce: pesce, frutti di mare, specialità gastronomiche a base di pesce

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Maturazione rapida tramite GDL per i prodotti a base di pesce
- #### Ammessi (eccezione all'articolo 2)
- Acido benzoico (E 210) per granchi o preparati a base di granchi

Art. 3.4 Prodotti lattiero-caseari

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Stagionatura in fogli di alluminio
 - Formaggi rivestiti con cera o plasticoat
 - Utilizzo di lisozima
 - Destrosio nei prodotti lattiero-caseari
 - Trattamento della crosta con natamicina (E235)
 - Burro prodotto tramite inoculo di batteri lattici
 - Latte a lunga conservazione, latte senza lattosio, latte condensato
 - Siero di latte, latte in polvere
- #### Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.5 Piante coltivate e semi

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Semi non di tipo omozigotico
 - F1 Ibridi
- #### Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Regolamento sull'esposizione Qualità dei prodotti esposti



Messe Stuttgart · 25. - 28.04.2019

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Art. 3.6 Frutta e verdura: frutta, verdura, leguminose, funghi, tartufi

- Tartufi: indicare la denominazione latina della varietà

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.7 Specialità gastronomiche: specialità gastronomiche, specialità gastronomiche vegetariane/vegane, spezie, chutney, senape, prodotti da spalmare

Non ammessi (vedere articolo 2)

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Rafano: solfiti (E 220-E 228)

Art. 3.8 Oli e aceti

- Oli: il frantoio va dichiarato sul prodotto
Questo non vale per gli oli d'oliva

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.9 Dolci: cioccolato, marmellate, confetture, gelatine, prodotti spalmabili alla frutta, miele, gelato, dolci

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Mielmi anonimi: l'apicoltore va dichiarato sul prodotto
- **Ammessi** (eccezione all'articolo 2)
- Per le marmellate, confetture, gelatine, prodotti spalmabili alla frutta e chutney: pectina (E 440 a)
- Per cioccolato al latte: latte in polvere
- Per cioccolato: emulsionante, lecitina di soia
- Per il gelato: gomma di guar, farina di semi di carrube

Art. 3.10 Bevande alcoliche: birra, champagne, grappe, distillati, liquori

Art. 3.10.1 Birra:

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Estratti del luppolo
- Olio di luppolo

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.10.2 Vino: vino, vini spumanti

Solo vini prodotti da viticoltori che lavorano in vigneti e cantine di loro proprietà

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Vini da raccolti che superano 75 hl/ha
- Vini prodotti tramite disidratazione e/o riscaldamento del mosto
- Vini aromatizzati tramite trucioli o pellet di legno
- Vini che provengono per meno del 75 % dalle coltivazioni del viticoltore

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Solfiti (E 220-E 228)
- Acido citrico (E 330) nei vini spumanti

Art. 3.11 Bevande analcoliche: acqua, succhi, limonate, bibite, caffè, tè

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

Succhi di frutta e verdura: estratti di aromi e concentrati

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.12 Offerte di alimenti

- Gli ingredienti soddisfano i requisiti del relativo gruppo di prodotti
- Chi offre cibo ha provveduto a prepararlo completamente presso la propria azienda

Art. 3.13 Cucine e utensili

- Cucine artigianali
- Utensili artigianali
- Utensili e strumenti di pregio
- Biancheria da tavola di qualità, posate, bicchieri e piatti con particolare attenzione alla scelta dei materiali, alla tecnica e al luogo di produzione

Art. 3.14 Prodotti non food di origine animale

- Ai sensi dello sfruttamento dell'intero animale (nose to tail), è possibile offrire prodotti da animali di proprio allevamento, per esempio pelli, lana e prodotti lavorati come saponi.

Art. 4 La Fiera di Stoccarda decide a propria discrezione in merito alla partecipazione in accordo e dopo aver consultato Slow Food Deutschland. Slow Food Deutschland decide in merito all'idoneità dei prodotti. In caso di contestazioni da parte di Slow Food Deutschland, l'espositore riceverà nel giro di poco un avviso. Si escludono le vie legali.

Art. 5 Le aziende possono esporre esclusivamente merci conformi al regolamento sull'esposizione.

Art. 6 In linea di principio è vietato utilizzare piatti monouso (vedere Art. 1).

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

Copette di assaggio per degustare i vari prodotti con volume non superiore a 30 ml.

Art. 7 Conoscenza e conferma del regolamento sull'esposizione per il Salone del Buon Gusto, ovvero la fiera Slow Food 2019

Con la mia firma confermo che i prodotti da me/noi offerti durante la fiera sono stati registrati e sono conformi agli articoli 1, 2, 3, 5 e 6 del regolamento sull'esposizione per la fiera Slow Food 2019. In caso di esposizione di merci non registrate e di dati non corretti relativi a sostanze contenute, additivi o produzione di un prodotto, la merce interessata deve essere immediatamente ritirata dallo stand a opera dell'espositore su richiesta della Fiera di Stoccarda. In caso di mancato ritiro della merce interessata o di violazione degli articoli 1, 2, 3, 5 e 6 del regolamento sull'esposizione si va incontro a un'ammenda di 200,00 € per ogni prodotto. In caso di recidiva, lo stand verrà chiuso e all'espositore sarà proibito partecipare a fiere future.