

# Regulamin dla wystawcy

## Jakość eksponatów

Slow Food 2018

Związek Slow Food Niemcy ma długą historię opracowywania norm i wytycznych dotyczących jakości żywności. Są one odzwierciedlone w regulaminie dla wystawców targów Slow Food – Targi Dobrego Smaku i Produktów Regionalnych. W regulaminie szczegółowo przedstawiono dodatki i metody produkcji, które nie są dozwolone dla produktów prezentowanych na targach. Opracowanie tych wytycznych jakościowych jest żywym procesem, do którego możesz, jako wystawca, przyczynić się również w naszych warsztatach. Celem tego procesu jest umożliwienie rozróżnienia produkcji przemysłowej i rzemieślniczej zgodnie z filozofią Slow Food. W rezultacie wytyczne dotyczące jakości są również "żywe", tzn. rozwijają się, a zatem również nieustannie zmieniają się w określonych grupach produktów. Dlatego prosimy uważnie je przeczytać, aby procedura rejestracji produktu przebiegała sprawnie.

### § 1 Postanowienia ogólne

Zgodnie z filozofią Slow Food wszystkie oferowane i prezentowane na targach produkty muszą być **wyprodukowane w tradycyjny sposób, własnoręcznie i bez dodatku przemysłowo produkowanych i znormalizowanych elementów**. Zasadniczo wymagania z § 3 stosuje się zawsze, gdy produkt z grupy produktów jest stosowany w recepturze jako składnik lub komponent, np. jeśli mleko jest stosowane w kawiarniach lub jest przetwarzane jako składnik naleśników.

Wszystkie produkty spożywcze, dania i napoje, które zostały wyprodukowane dla wystawcy przez osoby trzecie, muszą być oznaczone nazwą i adresem producenta na produkcie lub w menu. Cała żywność, dania i napoje muszą być zarejestrowane, a ich składniki zadeklarowane do oceny jakości prezentowanych produktów przez Slow Food.

Produkty muszą być **wolne od dodatków, aromatów i wzmacniaczy smaku** i składników, które służą celom czysto technologicznych. Wyjątki od tej zasady zostały wymienione wyraźnie i jednoznacznie. Nawet **produkty**, które będą używane jako **uzupełnienie** oferty na stoisku, muszą być zarejestrowane i zgłoszone i również spełniać kryteria opisane poniżej. Należą do nich, między innymi: chleb do degustacji, oleje lub sosy do dipów, mleko, śmietana, mleko skondensowane przy barach kawowych, musztarda i ketchup u producentów żywności.

**Prefabrykowane komponenty** produktu muszą być wyraźnie oznakowane co do ich składników, a także spełniać opisane poniżej kryteria. Te składniki to musztarda, majonez, margaryna itp.

**Produkty typu convenience** to preparaty spożywcze, będące pełnymi posiłkami i zawierają już wszystkie składniki potrawy, w tym przyprawy i sól. Te produkty spożywcze mogą być spożywane bezpośrednio lub mogą być podgrzewane lub gotowane za pomocą wody lub bulionu. Warunkiem wstępnym do wprowadzenia produktów typu convenience jest to, że **podstawowe ich składniki o wysokiej jakości muszą być wymienione** i są osobiście wytwarzane lub przygotowywane przez dostawcę [wyjaśnienie: nie musi osobiście hodować kurczaków, ale musi je pokroić i przygotować]. Produkty muszą zawierać odniesienie do pochodzenia. Na przykład "Swabian Maultaschen" muszą zostać wyprodukowane w tym regionie.

Oferowanie produktów typu convenience produkowanych przez osoby trzecie jest niedozwolone. Nazwy **producentów podstawowych składników** muszą być podane w momencie rejestracji. [na przykład kurczak, soczewica itp.] **Konieczna jest przejrzystość całego łańcucha tworzenia produktu**.

Goście targowi powinni mieć możliwość zakupienia produktów także poza targami u producenta. **Produkty**, które zostały **specjalnie wyprodukowane na targi** i które po targach nie będą dostępne u producenta, powinny posiadać odpowiednią informację (na stoisku lub na produkcie).

W celu **zapobieganie powstawaniu odpadów** zabrania się używania poduszek do kawy i kapsulek, naczyń jednorazowych i plastikowych sztućców. Nie wolno również oddawać plastikowych toreb.

Jeżeli składniki / dodatki potencjalnie zagrożone modyfikacją genetyczną są stosowane, zgodnie z regulaminem wystawy producent musi również dostarczyć dokumentację wykazującą, że są one odpowiednio chronione. W tym przypadku przewiduje się stosowanie uznanego oświadczenia o wiarygodności, które można również stosować w przypadku produktów tradycyjnych \*. Deklaracje własne są niewystarczające ze względu na ich niekompletność i brak odniesienia do odpowiednich przepisów prawnych.

\* <http://www.infoxgen.com/lebensmittel-ogt.html>

Produkty ekologiczne muszą być udokumentowane w momencie rejestracji za pomocą ważnego certyfikatu ekologicznego tak zwanego ostatniego przetwórcy lub, w przypadku podstawowych produktów rolnych, gospodarstwa. Jeśli dotyczy to wytwarzania kontraktów lub produktów czysto komercyjnych, należy przedłożyć zarówno certyfikat ekologiczny sprzedawcy detalicznego, jak i producenta.

Do udziału dopuszczone zostaną tylko producenci i firmy handlowe, które wystawiają produkty **zgodne z regulaminem dla wystawców i spisem produktowym**. Zasadniczo, wystawca i producent są zobowiązani do przestrzegania wszystkich obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

### § 2 Ogólnie obowiązujące wymagania produktowe

#### § 2 ogólnie obowiązujące wymagania produktowe

✗ Nie dopuszcza się

- imitacji żywności i substytutów
- genetycznie zmodyfikowanych składników i dodatków

- dodatków i aromatów i środków aromatyzujących dymu
- składników, które są przeznaczone przede wszystkim do celów technologicznych, chyba są one zgodne z regulaminem dla wystawców

- cukrów syntetycznych i wytwarzanych chemicznie, np. glukoza, dekstroza, fruktoza, laktoza, maltodekstryna
- wzbogaconych i witaminizowanych składników i żywności, a także suplementów diety
- Ekstrakty przyprawowe i aromaty w postaci proszku
  - ✓ Dopuszcza się
- ekstrakty przypraw i ekstrakty smakowe z tytułowych roślin, które są uzyskiwane jedynie za pomocą wody lub alkoholu przez destylację, macerację lub prasowanie. Przy zgłoszeniu należy załączyć rejestr użytych aromatów i ekstraktów.
- Jako składniki zagęszczające: mąka zbożowa i skrobia ziemniaczana i z tapioki, skrobia kukurydziana, a także jaja.

### § 3 Specyfikacja dla grup towarowych wg. spisu produktowego (dodatkowo do paragrafu 2)

**§ 3.1 Zboża: Zboża, kasze, zboża rzekome (na przykład quinoa), nasiona, chleb i ciasta, ciastka, torty, ciastka, makarony, chleb:** pełną deklarację składników należy dołączyć do zgłoszenia. Dotyczy to także mąki.

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- Mieszanek do pieczenia i środków przyspieszających wypiek, regulujących puszystość ciasta, chrupkość skórki, środków konserwujących, zagęszczających i regulatorów wilgotności ciasta.
- Pieczywa, które nie są w pełni produkowane w zgłoszonym zakładzie
  - ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- tradycyjne środki spulchniające, takie jak wodorowęglan sodu (E 500) w połączeniu z kwasem winowym (E 334)
- węglan amonu (E 503), amoniak (E 503), potas (węglan potasu E 501) i drożdże

**§ 3.2 Mięso: surowe mięso, kiełbasy, szynki, drób, dziczyzna**

- ✗ Nie dopuszcza się wyrobów (oprócz § 2)
- szynkopodobnych
- dojrzewających w folii
- szybko dojrzewających z pomocą GDL (E 575)
  - ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- cytrynian (E 331, E 332, E 333) i fosforany (E 450), saletra i azotyny (E 250, E 251, E 252) w kiełbasach

**§ 3.3 Ryby: ryby, owoce morza, przysmaki z ryb**

- ✗ Nie dopuszcza się (obowiązuje § 2)
- szybko dojrzewających z pomocą GDL (E575)
  - ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- kwas benzoesowy i askorbinowy w krabach i przetworach krabowych.

**§ 3.4 Produkty mleczne**

- ✗ Nie dopuszcza się wyrobów (oprócz § 2)
- poddawanych dojrzewaniu w folii
- serów z nalotem woskowym
- w których występuje lizozym
- w których występuje natamycyna (E235)
- lekko kwaśnego masła
- mleko UHT, mleko ESL, mleko bez laktozy, mleko skondensowane
- Serwatka, mleko w proszku
  - ✓ Dopuszcza się (bez wyjątków § 2)

**§ 3.5 Rośliny uprawne**

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- nie obcoplezonych nasion
- odmian hybrydowych F1 niezdolnych do samodzielnego rozmnażania
  - ✓ Dopuszcza się (bez wyjątków § 2)

**§ 3.6 Owoce i warzywa: owoce, warzywa, ziemniaki, nasiona roślin strączkowych, grzyby, trufle**

- Trufle: łacińską nazwę gatunku należy podać na produkcie
  - ✓ Dopuszcza się (bez wyjątków § 2)

**§ 3.7 Produkty delikatnesowe: produkty delikatnesowe, specjały wegetariańskie / wegańskie, przyprawy, chutneys, musztardy, pasty**

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- Musztarda: zastosowania suchej musztardy zamiast własnoręcznie tłoczonych ziaren gorczycy
  - ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- Chrzan: siarczyny (E 220-E 228)

**§ 3.8 Oleje i octy**

- Oleje: olejarnia musi być podana na produkcie
- To nie dotyczy oliwy z oliwe
  - ✓ Dopuszcza się (bez wyjątków § 2)

**§ 3.9 Słodycze: czekolady, dżemy, konfitury, galaretki, owocowe pasty, miód, lody, wyroby cukiernicze**

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- miódów niewiadomego pochodzenia; na etykiecie musi być wyraźnie oznaczony pszczelarz – producent miodu
  - ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- w przypadku czekolad i dropsów/cukierków: glukoza
- w przypadku dżemów, konfitur, galaretek i pasty owocowe (nie dotyczy chutneys): pektyny (E 440 a)
- w przypadku czekolady mlecznej: mleko w proszku
- w przypadku czekolady: emulgator lecytyna sojowa (z certyfikatem "wolne od GMO")

**§ 3.10 Napoje alkoholowe: piwo, szampan, koniak, Wódki, likiery**

**§ 3.10.1 Piwo:** Pełne zestawienie wszystkich składników i dodatków przy zgłoszeniu produktu

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- ekstrakty chmielowe
- olej chmielowy
  - ✓ Dopuszcza się (bez wyjątków § 2)

**§ 3.10.2 Wina: wino, wino musujące**

Wyłącznie od winiarzy, którzy samodzielnie zajmują się pracami w winnicy i piwniczkach oraz sprzedają wina

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- z winnic o uzysku ponad 75 hl/ha,
- produkowanych z użyciem takich technologii, jak odparowywanie wody i ogrzewanie zacieru
- aromatyzowanych wórami drzewnymi,
- od winiarzy, którzy mniej niż 75% wina produkują na bazie własnych upraw
  - ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- siarczyny (E 220-E 228)

**§ 3.11 Napoje bezalkoholowe: woda, soki, lemoniady, napoje gazowane, kawa, herbata**

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- w przypadku soków owocowych i warzywnych: ekstrakty smakowe i koncentraty
  - ✓ Dopuszcza się (bez wyjątków § 2)

**§ 3.12 Gotowe potrawy**

- poszczególne ich składniki muszą spełniać wymagania obowiązujące dla poszczególnych grup produktowych.
- Sprzedawcy przygotowują jedzenie samodzielnie w swoim zakładzie

**§ 3.13 Kuchnia i naczynia kuchenne, nakryte stoły**

- Ręcznie wykonane kuchnie
- Ręcznie wykonane naczynia kuchenne
- wysokiej jakości narzędzia kuchenne i sprzęt
- wysokiej jakości tekstylia stołowe, sztucze, szklanki
- szczególną uwagę na dobór materiałów, technologii produkcji oraz miejsce produkcji

**§ 3.14 Produkty zwierzęce nieprzeznaczone do spożycia**

• W sensie pełnego wykorzystania zwierząt (Nose-to-Tail) wystawcy mogą oferować produkty ze zwierząt, które sami wyhodowali, na przykład skórki, wełny i produkty z nich wykonane, np. mydła.

**§ 4** Organizator imprezy decyduje według własnego uznania – w porozumieniu ze stowarzyszeniem Slow Food Deutschland – o dopuszczeniu kandydata do grona wystawców. Decyzję o dopuszczeniu poszczególnych produktów podejmuje stowarzyszenie Slow Food Deutschland. W przypadku decyzji pozytywnej kandydat

otrzyma od organizatora stosowne potwierdzenie udziału w imprezie w charakterze wystawcy. Wyklucza się dochodzenie roszczeń na drodze sądowej.

**§ 5** Wystawcy mogą prezentować na targach wyłącznie towary zgłoszone wcześniej na piśmie i dopuszczone przez organizatora

**§ 6.** Zastosowanie naczyń jednorazowego użytku jest surowo zabronione (Patrz §1)

✓Dopuszcza (za wyjątkiem § 1)  
Talerzyki do degustacji o średnicy nie większej niż 6 cm

**§ 7 Uznanie i potwierdzenie regulaminu dla wystawców na targach Slow Food 2018**

Ja, niżej podpisany, potwierdzam, że produkty oferowane przeze mnie / nas na targach zostały zgłoszone i odpowiadają paragrafom 1, 2, 3, 5 i 6 regulaminu dla wystawców targów Slow Food 2018. W przypadku prezentowania niezgłoszonych towarów, jak również w przypadku niepełnego podania składu lub sposobu produkcji wyrobu, zostanie on natychmiast usunięty ze stoiska na żądanie Targów Stuttgarckich. W przypadku nieusunięcia wyrobu bądź naruszenia zasad paragrafów 1, 2, 3, 5 i 6 regulaminu dla wystawców, zostanie naliczona kara w wysokości 200.00 € za produkt, a w przypadku powtórzenia się sytuacji, stoisko zostanie zamknięte a wystawca niedopuszczony do przyszłych edycji targów.

---

Miejscowość, data

---

Pieczęć firmowa  
i podpis osoby upoważnionej