

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 przebiegła 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.**

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.

Aby dokonać oceny jakości wystawianych produktów przez Slow Food cała żywność, dania i napoje muszą być zarejestrowane, a ich składniki zadeklarowane. Produkty niespożywcze (§3.13; 3.14) również muszą odpowiadać ustalonym kryteriom z §§3.13; 3.14.

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.

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 receptura i produkty są zgodne z regulaminem dla wystawcy i filozofią Slow Food. Przejrzystość całego łańcucha produkcji jest wymagana.

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 kapsułek, 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.

Produkty ekologiczne muszą być udokumentowane w momencie rejestracji za pomocą ważnego certyfikatu ekologicznego. Dla produktów bio zastosowanie ma wyłącznie rozporządzenie UE dotyczące produktów ekologicznych i ograniczenie określone w § 2.

§ 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
 - cukrów syntetycznych i wytwarzanych chemicznie, np. fruktoza, laktoza, maltodekstryna

- wzbogaconych i witalizowanych 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.

- cukrów syntetycznych i wytwarzanych chemicznie, np. glukoza, dekstroza, cukier inwertowany
- Jako składniki zagęszczające: mąka zbożowa i skrobia ziemniaczana i z tapioki, skrobia kukurydziana, a także jaja.

Szczególne wymagania i wyjątki od § 2 są wymienione w § 3 (pod odpowiednimi grupami produktów).

§ 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

- ✗ 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, kielbasy, szynki, drób, dziczyzna

- ✗ Nie dopuszcza się wyrobów (oprócz § 2)
- szynkopodobnych
- dojrzewających w folii
- dekstrozy w kielbasach
- 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 kielbasach

§ 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 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 dekstroza
- w których występuje natamycyna (E235)
- lekko kwaśnego masła
- mleko UHT, mleko bez laktozy, mleko skondensowane
- Serwatka, mleko w proszku
- ✓ Dopuszcza się (bez wyjątków § 2)

§ 3.5 Rośliny uprawne

- ✗ Nie dopuszcza się (oprócz § 2)
- nie obcopylonych 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 delikatesowe: produkty delikatesowe, specjały wegetariańskie / wegańskie, przyprawy, chutneys, musztyardy, pasty

- ✗ Nie dopuszcza się (patrz § 2)
- ✓ 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)
- miodów niewiadomego pochodzenia; na etykiecie musi być wyraźnie oznaczony pszczelarz – producent miodu
- ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- w przypadku czekolad: emulgator lecytyna sojowa
- w przypadku dżemów, konfitur, galaretek, pasty owocowe i chutney: pektyny (E 440 a)
- w przypadku czekolady mlecznej: mleko w proszku

§ 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 wiórami drzewnymi,
- od winiarzy, którzy mniej niż 75% wina produkują na bazie własnych upraw
- ✓ Dopuszcza się (za wyjątkiem § 2)
- siarczyny (E 220-E 228)
- kwas cytrynowy (E 330) w winach musujących

§ 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, sztućce, szklanki

Ze szczególną uwagą 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

§ 7 Uznanie i potwierdzenie regulaminu dla wystawców na targach Slow Food 2019

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 2019. 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

zwierząt, które sami wyhodowali, na przykład skóry, wełny i produkty z nich wykonane, np. mydła.

§ 4 Targi Stuttgarckie decydują 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, które odpowiadają regulaminowi dla wystawców.

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

- ✓ Dopuszcza (za wyjątkiem § 1) Misy degustacyjne do degustacji o objętości nie większej niż 30 ml.

Pieczęć firmowa
i podpis osoby upoważnionej