

Ausstellungsordnung

Qualität der Exponate



Messe Zürich · 16. - 18.11.2018

www.slowfoodmarket.ch/agb

§1

Die ausgestellten Produkte erfüllen folgende Kriterien:

- ✓ Herstellung in traditionell handwerklicher Art
- ✓ Frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen
- ✓ Frei von Zusatz- und Aromastoffen, sowie von Hefeextrakten.
- ✓ Frei von synthetischen Zuckern und chemisch hergestellten Zuckern

§2

Besonderheiten für die Warengruppen lt. Ausstellungsprogramm

Getreide: Getreide und Cerealien, Brot- und Backwaren, Kuchen, Torten, Gebäck, Nudeln, Teigwaren

- ✗ Keine Backmischungen und chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthaltung sowie Glukosesirup

Ausgenommen: traditionelle Backtriebmittel wie Natriumhydrogencarbonat, Hirschhornsalz, Pottasche, Hefe

Fleisch: Fleisch, Wurstspezialitäten, Schinken, Geflügel, Wild

- ✗ Kein Gelschinken
- ✗ Keine Emulgatoren,
- ✗ keine Schnellreifung (GDL)
- ✗ Keine Rauchdusche
- ✗ Keine chemisch hergestellten Zuckerstoffe; bitte §1 beachten
- ✗ Keine Fleischreifung in Folie

Ausgenommen: Citrate und Phosphate sowie Salpeter und Nitritpökelsalz in Wurstwaren

Fisch: Fisch Meeresfrüchte Fisch-Feinkost

- ✗ Keine Schnellreife (GDL)
- ✗ Keine Rauchdusche
- ✗ Keine Verdickungsmittel gemäss Zusatzstoffliste

Ausgenommen: Benzoe- oder Ascorbinsäure bei Krabben oder Zubereitungen mit Krabben

Molkereiprodukte: Milch Butter Joghurt Käse

- ✗ Keine Surrogate
- ✗ Keine Reifung in Folie
- ✗ Keine Verdickungsmittel gemäss Zusatzstoffliste

Obst und Gemüse: Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Pilze, Trüffel

Erfüllen die Kriterien lt. § 1 – keine zusätzlichen Besonderheiten

Kulturpflanzen: Pflanzen Samen

- ✗ Keine selbst vermehrbaren F1 Hybriden

Süßes: Schokolade Konfitüre Honig Eis Süßwaren

- ✗ Keine anonymen Honige. Imker muss auf dem Etikett erkenntlich sein.
- ✗ Keine Citronensäure, Ascorbin- und Sorbinsäure bei Konfitüren
- ✗ Keine Verdickungsmittel bei Eis (gemäss Zusatzstoffliste)

Ausgenommen: Emulgator Sojalecithin (mit Zertifikat) in Schokolade, Glucose bei Drops und Pralinen, Pektin, Gummi arabicum

Getränke: Bier Wein Schaumweine Champagner Brantwein Destillate Liköre Wasser Säfte Limonaden Kaffee Tee

- ✗ Keine Zusatzstoffe zur Stabilisierung, Konservierung bzw. der Verlängerung der
- ✗ Haltbarkeit und Hopfenextrakte bei Bier
- ✗ Keine Aromaextrakte bei Säften

Weine nur von Winzern, bei denen die Arbeit im Weinberg, Keller und Verkauf in der Hand des Winzers liegen

- ✗ Keine Weine aus Erträgen mit mehr als 75 hl/ha
- ✗ Keine Weine erzeugt mittels Wasserentzug/Maischeerhitzung
- ✗ Keine Weine die durch Holzspäne aromatisiert wurden
- ✗ Keine Weine von Winzern, die weniger als 75% traditionelle, regionale Rebsorten im Anbau haben
- ✗ Keine Weine von Winzern, deren Weine zu weniger als 75 % aus eigenem Anbau stammen

Ausgenommen: Sulfite bei Wein

Feinkost: Feinkost, Feinkost vegetarisch Gewürze Öle Essige

§ 1 der Ausstellungsordnung wird erfüllt

Ausgenommen: Sulfite bei Meerrettich

Angebote von Speisen:

Die Zutaten erfüllen die Anforderungen an die entsprechenden Produktgruppen

§ 3

Anforderungen an Aussteller

Zur Teilnahme zugelassen sind Produzenten, die Produkte gemäß der Nomenklatur und Ausstellungsordnung ausstellen. Handelsbetriebe dürfen nur Produkte von namentlich gezeichneten Produzenten oder Produzentengemeinschaften ausstellen. **Es müssen mindestens 20% der Produzenten am Stand anwesend sein.**

§ 4

Der Veranstalter entscheidet nach freiem Ermessen, in Abstimmung mit Slow Food Schweiz über die Teilnahme. Über die Produktzulassung selbst entscheidet Slow Food Schweiz. Der Aussteller erhält im Falle einer positiven Prüfung eine entsprechende Zulassungsbestätigung durch den Veranstalter. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

§ 5

Betriebe können nur Waren ausstellen, die schriftlich angemeldet und zugelassen sind. Entspricht die ausgestellte Ware nicht den Bestimmungen (deren Auslegung dem Veranstalter und Slow Food Schweiz obliegt), kann ein Aussteller verpflichtet werden, diese sofort zurückzuziehen. Eine Zuwiderhandlung führt zum Schliessen des Standes und zum Ausschluss von künftigen Messen.

Kenntnisnahme und Bestätigung der Ausstellungsordnung für den Slow Food Market 2018

Hiermit bestätige ich, dass die von mir/uns auf der Messe angebotenen Produkte und Speisen von mir angemeldet wurden und den § 1 und 2 der Ausstellungsordnung für den Slow Food Market 2018 entsprechen. Alle angebotenen Handelswaren sind einzeln mit dem Namen und dem Firmensitz des jeweiligen Produzenten gekennzeichnet (§ 3).

Ausnahmeregelungen zur Produktzulassung können vom Veranstalter nur mit Zustimmung von Slow Food Schweiz stattgegeben werden.

Die Zulassung zur Messe von Aussteller und Ware ist nur für die aktuelle Edition der Messe gültig. Dies gilt auch für allfällige Ausnahmeregelungen.

Mir ist bekannt, dass ich im Falle einer während der Messe von der event-ex ag und von Slow Food Schweiz festgestellten Zuwiderhandlung meinen Verkaufsstand unverzüglich schliessen muss und von zukünftigen Messeveranstaltungen ausgeschlossen werde. Es wird zudem eine Konventionalstrafe von CHF 200.– in Rechnung gestellt.

Ort, Datum

Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift