

Ordinamento espositivo

Qualità dei prodotti esposti



Messe Zürich · 16. - 18.11.2018

www.slowfoodmarket.ch/agb

§1

I prodotti esposti soddisfano i seguenti criteri:

- ✓ produzione artigianale
- ✓ assenza di materie prime geneticamente modificate
- ✓ assenza di additivi chimici, aromi ed estratti di lievito.
- ✓ assenza di zuccheri sintetici e di zuccheri prodotti chimicamente

§2

Specificità dei gruppi merceologici secondo programma espositivo

Granagli: granaglie e cereali, pane e prodotti da forno, torte, dolci, biscotti, pasta, pasta alimentare. Non sono ammessi:

- ✗ miscele per dolci o miglioranti chimici di panificazione per fermentazioni rapide, mezzi di produzione per controllare porosità, friabilità, conservazione, lievitazione della pasta, preservazione dell'umidità e scioppo di glucosio

Fanno eccezione: lieviti per panificazione come bicarbonato di sodio, carbonato di ammonio, potassa, lievito

Carni: carni, specialità con salsicce, prosciutto, pollame, selvaggina.

Non sono ammessi:

- ✗ prosciutto in gelatina
- ✗ emulsionanti,
- ✗ GDL (maturazione rapida)
- ✗ fumo liquido
- ✗ dolcificanti prodotti chimicamente; si prega di rispettare l'art. 1
- ✗ maturazione della carne in fogli di alluminio

Fanno eccezione: citrati e fosfati, salnitro e sale nitrato per salmistrare negli insaccati

Pesce: pesce, frutti di mare, specialità di mare. Non sono ammessi:

- ✗ GDL (maturazione rapida)
- ✗ fumo liquido
- ✗ addensanti come da elenco additivi

Fanno eccezione: acido benzoico o ascorbico nei granchi o preparati a base di granchio

Prodotti lattiero-caseari: latte, burro, yogurt, formaggi.

Non sono ammessi:

- ✗ surrogati
- ✗ maturazione in fogli di alluminio
- ✗ addensanti come da elenco additivi

Frutta e verdura: frutta, verdura, patate, legumi, funghi, tartufi

Devono soddisfare i criteri dell'art. 1 – non sono ammesse altre specificità del prodotto

Piante coltivate: piante, semi. Non sono ammessi:

- ✗ ibridi F1 non auto riproducibili

Dolci: cioccolato, confetture, miele, gelato, dolci. Non sono ammessi:

- ✗ mieli di origine sconosciuta. L'apicoltore deve essere riconoscibile sull'etichetta
- ✗ acido citrico, acido ascorbico e acido sorbico nelle confetture
- ✗ addensanti nei gelati (come da elenco additivi)

Fanno eccezione: lecitina di soia (certificata) nel cioccolato, glucosio in drops e praline, pectina, gomma arabica

Bevande: birra, vino, vini spumanti, champagne, acquavite, distillati, liquori, acqua, succhi, limonate, caffè, tè. Non sono ammessi:

- ✗ stabilizzatori, conservanti o prolungatori di scadenza
- ✗ estratti di luppolo nelle birre
- ✗ estratti di aroma nei succhi

Vini provenienti esclusivamente da viticoltori responsabili del vigneto, della cantina e della vendita. Non sono ammessi:

- ✗ vini con resa superiore a 75 hl/ha
- ✗ vini ottenuti mediante disidratazione/riscaldamento del mosto
- ✗ vini aromatizzati con trucioli di legno
- ✗ vini provenienti da viticoltori con vigneti composti per meno del 75% da varietà di vitigni tradizionali e regionali
- ✗ vini provenienti da viticoltori i cui vini siano almeno per il 75% di produzione propria

Fanno eccezione: solfiti nei vini

Specialità: specialità, specialità vegetariane, spezie, olio, aceto che soddisfino l'art. 1 dell'ordinamento espositivo

Fanno eccezione: solfiti nel rafano

Dispensazione di cibi:

gli ingredienti devono soddisfare le richieste dei singoli gruppi di prodotto

§ 3

Richieste agli espositori

Sono ammessi solo i produttori che espongono prodotti conformi alla nomenclatura e all'ordinamento espositivo. Le aziende commerciali possono esporre solo prodotti di produttori o cooperative indicate per nome. **Allo stand deve essere presente almeno il 20% dei produttori.**

§ 4

L'ente organizzatore decide della partecipazione a propria discrezione in accordo con Slow Food Schweiz. Dell'ammissione dei prodotti decide Slow Food Schweiz. Nel caso di esito positivo al controllo l'espositore riceve la conferma d'ammissione tramite l'ente organizzatore. Sono escluse le vie legali.

§ 5

Le aziende possono esporre solo merce dichiarata e ammessa per iscritto. Se la merce esposta non corrisponde al regolamento che fa parte integrale del contratto (l'interpretazione incombe all' organizzatore e a Slow Food Svizzera) l'espositore può essere costretto di ritirare la merce immediatamente. Qualsiasi trasgressione può condurre alla chiusura dello stand e all'esclusione da fiera future.

Presa d'atto e conferma dell'ordinamento espositivo dello Slow Food Market 2018

Con la presente confermo che i prodotti e i cibi offerti da me/noi alla fiera sono stati da me regolarmente registrati conformemente agli articoli 1 e 2 dell'ordinamento espositivo dello Slow Food Market 2018. Gli articoli commerciali sono contrassegnati singolarmente dal nome e dalla sede dell'azienda produttrice (§ 3).

Eccezioni al regolamento possono essere concesse dal organizzatore solo con l'accordo di Slow Food Svizzera.

L'ammissione dell' espositore e della sua merce vale solo per l'edizione della fiera attuale. Questo vale anche per eventuali eccezioni accordate.

Sono a conoscenza che, in caso di trasgressione accertata da event-ex ag e Slow Food Schweiz durante la fiera, io debba chiudere immediatamente lo stand con esclusione da future partecipazioni alla fiera. Sono inoltre a conoscenza dell'addebito di una multa di CHF 200,-.

Luogo, data

Timbro e firma della ditta