Slow Food®

Märkte der Erde

Leitlinien für die Aussteller

Zusammenfassung

Einleitung 1

Produkte tierischer Herkunft

Milch, Käse und Milchprodukte 4
Speiseeis 5
Eier 6
Fleisch, Wurstwaren und verarbeitete Produkte 7
Fisch und Fischprodukte 8
Honig 9

Getreide, Mehl und daraus hergestellte Produkte

Getreide und Mehl 11
Brot 12
Backwaren und Süßwaren 13
Trockene Teigwaren 14
Frische und gefüllte Teigwaren 15
Reis 16

Obst, Gemüse und pflanzliche Produkte

Obst und Gemüse 18
Obst- und Gemüsekonserven 19
Natives Olivenöl extra 20
Pflanzliche Öle und Fette 20

Schokolade, Kaffee, Tee, Salz

Schokolade und Kakaoprodukte 22
Kaffee 23
Tee einschl. Kräuter- und Früchtetee 23
Küchenkräuter, Heilkräuter und Derivate 24
Salz 24

Wein, Essig, Bier, Spirituosen

Wein 26
Essig 27
Bier 28
Spirituosen 28

EINLEITUNG

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish und die Märkte der Erde sind die wichtigsten Ausstellungen des Slow Food Netzwerks: mit all seinen Tätigkeiten, seinen Projekten, seiner Politik und den internationalen Kampagnen. Es ist daher wesentlich, dass die Produzenten auf dem Markt Botschafter von Slow Food sind und Produkte vorstellen, die der Philosophie Gut, sauber und fair sowie den internationalen Kampagnen des Vereins entsprechen:

- für den Schutz der biologischen Vielfalt, für die Förderung umweltnachhaltiger, agrarökologischer Methoden, für den Schutz der Bodenfruchtbarkeit, gute Wasserbewirtschaftung, Schutz der Landschaft, Respekt vor dem Tierwohl, Transparenz gegenüber dem Verbraucher, Verteidigung der Rohmilch, Förderung von nachhaltigen Formen der Fischerei;
- gegen den zu starken Einsatz von synthetischen Chemikalien in der Landwirtschaft (Düngemittel und Pestizide), gegen GVO, gegen die Verwendung von Zusatzstoffen, Konservierungs- und Farbstoffen, gegen Lebensmittelverschwendung, gegen übertriebene Verwendung von Verpackungen und gegen Einwegpackungen.

Diese Leitlinien sind in ständiger Entwicklung, damit sie für die Erzeuger zunehmend nützlich sind und mit den Grundsätzen von Slow Food im Einklang stehen.

ALLGEMEINE REGELN

- Die Märkte bei Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish sowie die Märkte der Erde sind ausschließlich für Erzeuger bestimmt. Das heißt, dass keine Händler ausstellen und verkaufen können. Die angebotenen Produkte müssen immer aus eigener Produktion stammen, abgesehen von eventuellen Ausnahmen. Bei einigen Produktketten sind auch Affineure zugelassen (z.B. bei Käse oder Wurstwaren). Die Organisation der Veranstaltung erwägt die Möglichkeit, in besonderen Fällen Ausnahmen zuzulassen (z.B. Affineure und Händler im Bio-Bereich und im fairen Handel oder andere, die modellhafte Handelsprojekte entwickeln).
- Die Produkte dürfen keine GVO enthalten.
- Die Verpackungen müssen auf ein Minimum reduziert und leicht trennbar, kompostierbar oder recyclingfähig sein.
- Die Aussteller dürfen an den Veranstaltungstagen keine Teller, Gabeln, Becher aus Plastik verwenden, sondern nur kompostierbare oder aus Naturmaterialien bestehende Gegenstände (Holz, Glas, Pflanzenfasern usw.).
- Die Teilnehmer müssen ihre Arbeit so ausführlich wie möglich beschreiben, entweder auf dem Etikett (ideal ist ein sprechendes Etikett) oder auf einem Aufsteller am Stand.

Diese Richtlinien sind verbindlich. In erster Linie sind die Hersteller selbst verpflichtet, ihre Einhaltung zu garantieren und eventuelle Abweichungen zu erklären. Die Organisation kann Ausnahmen gewähren, wenn sie es für zweckmäßig hält.

PRODUKTE TIERISCHER HERKUNFT

MILCH, KÄSE UND MILCHPRODUKTE

- Das Tierfutter muss GVO-frei sein.
- Käse und Milchprodukte müssen aus Milch von Betrieben hergestellt werden, die Wert auf das Wohlergehen der Tiere legen und Tierschutzstandards einhalten.
- Die Milch für den Käse und die Molkereiprodukte muss aus dem eigenen Betrieb stammen oder lokal aus Betrieben zugekauft werden, die an Projekten der Produktkette beteiligt sind und deren Teilnehmer sich zur Einhaltung von Kriterien der Nachhaltigkeit bereiterklärt haben.
- Alle Käsesorten müssen aus Rohmilch hergestellt werden.
- Käse darf nur mit tierischem oder pflanzlichem Lab hergestellt werden, nicht mit mikrobiellem Lab.
- Es dürfen keine Käse verkauft werden, deren Rinde chemisch behandelt oder mit Flüssigrauch geräuchert wurde. Zulässig sind dagegen traditionelle Behandlungen (Tomaten, Wachs, Öl, Grappa, Kohle, Asche usw.).
- Es dürfen keine Produkte verkauft werden, die Zusatzstoffe aus chemischer Synthese und/ oder Extraktion enthalten, wie bspw. Konservierungsmittel, Farbstoffe, Emulgatoren, Verdickungsmittel, etc.
- Es dürfen keine Produkte verkauft werden, die mit synthetischen, künstlichen oder naturidentischen chemischen Aromen aromatisiert wurden (z.B. Trüffelaroma).

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Käse nur mit Fermentierungstoffen (Bakterien, Pilze oder Enzyme) aus Eigenproduktion herstellen. In der Rangfolge werden dann Käser akzeptiert, die Käse ohne fremde Einsetzung von Enzymen oder mit Enzymen aus Eigenproduktion herstellen (Milch oder Molke als Starterkultur).
- Käse aus Milch von lokalen Rassen erzeugen.
- Produkte aus der Milch von Tieren herstellen, die vorwiegend auf der Weide ernährt werden oder jedenfalls einen hohen Anteil von Gras/Heu im Futter haben (70/30).
- Biozertifizierung haben.

SPEISEEIS

- Es dürfen keine vorgefertigten Flüssigmischungen oder standardisierte Fertigmischungen in „Pulverform“ von Halbfertigwarenherstellern verwendet werden.
- Es darf nur frische Milch „bester Qualität“ verwendet werden.
- Es darf nur frische Sahne verwendet werden.
- Milch, Sahne und Butter müssen aus inländischen Betrieben stammen, die Tierschutzstandards einhalten. Die Produkte dürfen nicht aus dem Ausland stammen.
- Die Verwendung von Milchpulver, -konzentrat und -kondensat ist bis zu einem Anteil von maximal 8 % der Gesamtzutaten zulässig. Die ausschließliche Verwendung solcher Zutaten als Ersatz für frische Milch und Sahne ist nicht zulässig.
- Es dürfen keine synthetischen Zusatzstoffe verwendet werden, darunter künstliche Farbstoffe, künstliche oder naturidentische Aromen. Gleiches gilt auch für Halbfertigwaren, die solche Zusatzstoffe enthalten (z.B. Schokolade, Pralinen, Konfitüren, etc.)
- Es dürfen weder gehärtete pflanzliche Fette noch Palm- oder Rapsöl verwendet werden, auch nicht in halbverarbeiteten Produkten.
- Es dürfen keine Mono- und Di-Glyceride von Fettsäuren verwendet werden.
- Es darf nur frisches oder pasteurisiertes Eigelb und Eiweiß verwendet werden. Der Mindeststandard für Eier ist Bodenhaltung (Kategorie 1).
- Es dürfen keine gefriergetrockneten und gefrorenen Eier sowie Eier aus dem Ausland verwendet werden.
- Das verwendete Frischobst muss saisonal sein und aus dem Inland stammen. Gefrorenes oder verarbeitetes Obst kann nur außerhalb der Saison verwendet werden, wenn die Bestimmungen der vorliegenden Leitlinien eingehalten werden.
- Die verwendete Schokolade muss den Bestimmungen dieser Leitlinien entsprechen.
- Pasten aus getrockneten Früchten sind zu 100% in Reinform zu verwenden.
- Es darf kein löslicher Kaffee verwendet werden.

Vorrang haben Betriebe und Aussteller, die:

- nicht wesentliche Zutaten soweit wie möglich lokal und in kurzer Lieferkette kaufen (z.B. Milch, Zucker, Eier).
- Rohmilch für die Eisherstellung verwenden.
- Express-Eis produzieren, ohne länger als drei Tage einfrieren zu müssen.
- Bio-Zutaten und Fair-Trade-Zutaten verwenden (oder Zutaten mit äquivalenten Zertifizierungen, die nachhaltige Produktionsverfahren bescheinigen).
- Wasser aus lokalen Quellen verwenden .

EIER

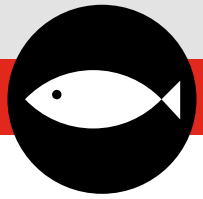
- Der Mindeststandard für Eier zum Direktkonsum ist Freilandhaltung (Kategorie 1).
- Die vorbeugende Verabreichung von Antibiotika ist verboten.

Vorrang haben Betriebe und Aussteller, die:

- Biozertifizierung haben (Eier der Kategorie 0).
- Futtermischungen aus lokal erzeugtem Getreide und Leguminosen oder einheimischen Sorten verewnden.
- die lokale Artenvielfalt durch die Zucht einheimischer Rassen schützen.

FLEISCH, WURSTWAREN UND VERARBEITETE PRODUKTE

- Das Tierfutter muss GVO-frei sein.
- Die Produkte müssen aus Fleisch von Tieren hergestellt werden, die im Verarbeitungsland geboren, gehalten und geschlachtet wurden.
- Die Produkte müssen aus Fleisch von Tieren hergestellt werden, die unter Beachtung des Tierwohls gehalten wurden.
- Es dürfen keine Produkte verkauft werden, die Molke, Caseinate und Milchderivate, Zusatzstoffe (Polyphosphate, künstliche Aromastoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe usw.) sowie Starter (Saccharose, Dextrose usw.) enthalten.
- Der Verkauf von Foie gras und Konserven mit Produkten aus der Gänse- und Entenzucht mit Stopfmast ist verboten.
- Vorrang haben Betriebe und Aussteller, die:
- Wurstwaren herstellen, für die Naturdarm oder Darm aus Naturfasern verwendet wird.
- Wurstwaren ohne Nitrite und Nitrate herstellen.
- Wurstwaren aus Fleisch von Tieren aus extensiver und semi-extensiver Weidehaltung und von einheimischen Rassen herstellen.
- Biozertifizierung haben.



FISCH UND FISCHPRODUKTE

- Nicht zulässig ist der Verkauf – ob als Frischprodukt oder konserviert – von rotem Thun, Schwertfisch, Aal, Kabeljau, sofern er nicht aus Fanggebieten stammt, in denen die Bestände der Art nicht vom Aussterben bedroht sind*, oder aus nachhaltigen Projekten wie den Presidi oder anderen, in denen die Fischer aktiv in die Bewirtschaftung der Ressource und der Wiederbesetzung einbezogen sind.
- Nicht zulässig ist der Verkauf von Produkten aus intensiver Aquakultur, vor allem aus der Fischzucht von fleischfressenden Arten (z.B. Lachs und roter Thun) oder für die Futterproduktion. Ermutigt wird dagegen die Zucht in kleinem Maßstab von autochthonen Mollusken und pflanzenfressenden Fischen, vor allem wenn es sich um ein integriertes nachhaltiges Entwicklungsmodell handelt.
- Zulässig ist der Verkauf von wilden Algen oder Algen aus traditionellen Algenanbau in kleinem Maßstab, wenn sie durch ein nachhaltiges Küstenentwicklungsmodell ergänzt werden.
- Der Verkauf von Fischrogen ist nur zulässig, wenn er aus Zuchtfarmen stammt, die den Voraussetzungen in diesen Leitlinien entsprechen oder aus dem Fang von Fischbeständen, die nicht vom Aussterben bedroht sind*, und nur dann, wenn auch der Rest des Fisches für weitere Verarbeitung oder den Verkauf genutzt wird.
- Die Produkte müssen klar die FAO-Fangzone und die Art der Fischerei angeben: Diese muss sehr selektiv sein, um Beifang zu verringern.
- Verarbeitete Fischprodukte müssen aus Arten hergestellt werden, die im Produktionsgebiet gefangen werden.
- Die Sekundärzutaten der konservierten Produkte müssen natürlich, hochwertig und vorrangig lokaler Herkunft sein.
- Es sind keine Produkte zulässig, die Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe bzw. chemische synthetische Farbstoffe enthalten. Die Verwendung von künstlichen Aromastoffen ist nicht zugelassen.
- In Öl eingelegte Produkte müssen Angaben über die verwendeten Ölsorten enthalten; diese müssen diesen Richtlinien im Abschnitt „Pflanzliche Öle und Fette“ entsprechen.

Vorrang haben Aussteller und Kleinunternehmer aus dem Fischereisektor, die:

- mehrere Arten verarbeiten, und insbesondere Betriebe, die Arten mit kurzem Lebenszyklus verarbeiten.
- den ganzen Fisch verarbeiten und so den Abfall verringern.

**Um den Gefährdungsgrad der Bestände für jede Fischart zu beurteilen, behält sich Slow Food eine Beurteilung von Fall zu Fall vor, wobei als maßgebliche Grundlage das Netzwerk von Slow Fish und die roten Listen der International Union for Conservation of Nature (IUCN, iucn.org) herangezogen werden.*

HONIG

- Es darf nur Blütenhonig (kein Honig aus Mischungen) und sortenreiner Honig ausgestellt und verkauft werden, der auf botanische Arten in einem klar bezeichneten Produktionsgebiet zurückzuführen ist.
- Pasteurisierter Honig ist ausgeschlossen.
- Stark gefilterter Honig ist ausgeschlossen.
- Ausgeschlossen ist Honig, der erwärmt wird, um Kristallisierung zu vermeiden.
- Die Verwendung von Antibiotika ist nicht zulässig. Die einzigen zulässigen Behandlungen sind organische Säuren (Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure) und ätherische Öle (Thymol, Menthol, Eukalyptol).
- Es darf kein Honig aus Bienenstöcken ausgestellt und verkauft werden, in denen den Bienen proteinhaltige Produkte wie Soja oder Milchpulver zugefüttert werden. Für die Zufütterung sind ausschließlich Pollen, Honig oder Zucker erlaubt.
- Vorrang haben Betriebe mit Biozertifizierung.

GETREIDE, MEHL UND DARAUS HERGESTELLTE PRODUKTE

GETREIDE UND MEHL

- Es darf kein Mehl ausgestellt und verkauft werden, das aus Getreide aus genetisch veränderten Kulturen und patentierten Hybridsorten gemahlen wird.
- Es darf nur Mehl aus Getreide ausgestellt und verkauft werden, dessen Herkunft bekannt und angegeben ist.
- Vollkornmehl darf nur ausgestellt und verkauft werden, wenn es aus dem ganzen Korn stammt und nicht aus Weißmehl mit Zugabe von Kleie.
- Es darf kein Mehl ausgestellt und verkauft werden, das Milch und Milchprodukte, Vitamine, Säuerungsmittel, Pilzschutzmittel, Verdickungsmittel, Geliermittel oder Stabilisatoren enthält. Es darf auch keine anderen chemischen Produkte enthalten, die als Konservierungsstoffe und zur Verbesserung der technologischen Eigenschaften des Mehls dienen.
- Es dürfen keine backfertigen Zubereitungen für Pizza, Torten, Süßwaren und Mehl ausgestellt und verkauft werden, mit Ausnahme der glutenfreien Produkte.
- Glutenfreie Zubereitungen, die reines Mehl und natürliche Verdickungsmittel (Tapioka, Johannisbrot oder Xanthan) enthalten, dürfen ausgestellt und verkauft werden.
- Bei den glutenfreien Zubereitungen ist der Zusatz von anderen als den von Natur aus im Getreide enthaltenen Zuckern (Saccharose, Dextrose, Glukosesirup, Glukose und Fruktose usw.) nicht zulässig.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Mehl aus Getreide lokaler Herkunft oder aus traditionellen Sorten herstellen.
- Biozertifizierung haben.

BROT

Die Regeln für Brot gelten auch für alle Stände, an denen zwar kein Brot verkauft wird, aber Brötchen, Sandwiches, Schnittchen usw. zubereitet und verkauft werden.

- Die ausgestellten und verkauften Brote müssen mit Mehl zubereitet werden, das entsprechend den oben aufgeführten Richtlinien ausgewählt wurde.
- Es dürfen nur Brote aus Natursauerteig ausgestellt und verkauft werden. Ein minimaler Prozentsatz von Bierhefe ist nur zulässig, um das Gehen zu aktivieren/zu verbessern.
- Es dürfen keine Produkte ausgestellt und verkauft werden, die durch die Bearbeitung von eingefrorenem oder vorgebackenem Rohteig entstehen.
- Es dürfen keine Brote ausgestellt und verkauft werden, die mit Brotverbesserern und Backhilfsmitteln, Zusatzstoffen, Stabilisatoren, Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, Malzextrakt, enzymatischen Backhilfsmitteln, Lecithinen und Emulgatoren, Farbstoffen, Glanzstoffen, Wachs, künstlichen Aromastoffen und naturidentischen Aromastoffen hergestellt werden.
- Bei glutenfreien Broten ist die Verwendung von natürlichen Verdickungsmitteln und Stabilisatoren, wie Guarkernmehl, Gummi arabicum, Xanthan, etc. zulässig.
- Eventuelle natürliche Aromen können Kräuter, Gewürze, Essenzen bzw. Extrakte davon sein. Auf dem Etikett muss der verwendete Rohstoff angegeben werden (Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Kümmel, Fenchelsamen usw.). Die allgemeine Aufschrift „natürliche Aromen“ ist nicht zulässig.
- Es dürfen keine Brote ausgestellt und verkauft werden, die raffinierte Öle und Schmalz oder andere Surrogate von Zutaten höherer Qualität enthalten (z.B. Oliventresteröl anstelle von nativem Olivenöl extra).
- Es dürfen nur natürlich konservierte Brote ausgestellt, verkauft und verabreicht werden.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Brote aus Getreide herstellen, das aus lokaler Herkunft oder von traditionellen Sorten stammt.
- Biozertifizierung haben

BACKWAREN UND SÜSSWAREN

- Die ausgestellten und verkauften Back- und Süßwaren müssen mit Mehl zubereitet werden, das entsprechend den oben aufgeführten Richtlinien ausgewählt wurde.
- Die prägenden Zutaten des Produkts (Kastanien, Walnüsse, Oliven usw.) müssen aus lokaler Herkunft stammen. Wenn sie im historischen Produktionsgebiet nicht vorkommen, müssen sie aus einem angrenzenden Gebiet oder Region stammen, mit Ausnahme der Zutaten, die notwendigerweise oder historisch aus anderen Gebieten stammen, z.B. Zucker, Salz, Vanille, Kakao, Kaffee, Pistazien o.a., je nach Land.
- Der Mindeststandard für Eier ist Bodenhaltung (Kategorie 1), Vorrang haben jedoch Eier aus Bio-Haltung (Kategorie 0).
- Es dürfen keine Backwaren und Süßwaren ausgestellt und verkauft werden, die gefrorene bzw. gefriergetrocknete Eier enthalten.
- Es dürfen keine Backwaren ausgestellt und verkauft werden, die mit Brotverbesserern und Backhilfsmitteln, Zusatzstoffen aus chemischer Synthese und/oder Extraktion hergestellt werden, wie bspw. Stabilisatoren, Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, Malzextrakt, enzymatischen Backhilfsmitteln, Lecithinen und Emulgatoren, Farbstoffen, Glanzstoffen, Wachs, künstlichen Aromastoffen und naturidentischen Aromastoffen.
- Bei glutenfreien Produkten ist die Verwendung von natürlichen Verdickungsmitteln und Stabilisatoren, wie Guarkernmehl, Gummi arabicum, Xanthan, etc. sowie GVO-freiem Lecithin zulässig.
- Natürliche Aromen können Kräuter, Gewürze, Essenzen bzw. Extrakte davon sein. Auf dem Etikett muss der verwendete Rohstoff angegeben werden (Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Kümmel, Fenchelsamen usw.). Die allgemeine Aufschrift „natürliche Aromen“ ist nicht zulässig.
- Es dürfen keine Backwaren und Süßwaren ausgestellt und verkauft werden, die raffinierte Öle und Schmalz oder andere Surrogate von Zutaten höherer Qualität enthalten (z.B. Oliventresteröl anstelle von nativem Olivenöl extra).

TROCKENE TEIGWAREN

- Die ausgestellten und verkauften Teigwaren müssen mit Mehl zubereitet werden, das entsprechend den oben aufgeführten Richtlinien ausgewählt wird.
- Es dürfen keine trockenen Teigwaren ausgestellt und verkauft werden, die mit Zusatzstoffen, Hilfsmitteln, Farbstoffen, künstlichen und naturidentischen Aromastoffen hergestellt wurden.
- Natürliche Aromen können Kräuter, Gewürze, Essenzen bzw. Extrakte davon sein. Auf dem Etikett muss der verwendete Rohstoff angegeben werden (Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Kümmel, Fenchelsamen usw.). Die allgemeine Aufschrift „natürliche Aromen“ ist nicht zulässig.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Die ganze Produktionskette abdecken: vom Anbau des Getreides bis zur Herstellung der Teigwaren.
- Biozertifizierung haben.
- Nudelformate herstellen, die mit der lokalen Tradition verbunden sind, und bei trockener Hartweizenpasta die Ausformung auf Bronze.

FRISCHE UND GEFÜLLTE TEIGWAREN

- Die ausgestellten und verkauften frischen Teigwaren müssen mit Mehl und Füllungen zubereitet werden, die nach den vorliegenden Kriterien ausgewählt wurden.
- Es dürfen nur frische Teigwaren ausgestellt und verkauft werden, die vollständig im eigenen Betrieb hergestellt wurden.
- Es dürfen keine frischen Teigwaren ausgestellt und verkauft werden, deren Teig oder Füllung mit Zusatzstoffen, Stabilisatoren, Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, Malzextrakt, enzymatischen Backhilfsmitteln, Lecithinen und Emulgatoren, Farbstoffen, Glanzstoffen, Wachs, künstlichen Aromastoffen und naturidentischen Aromastoffen hergestellt werden.
- Natürliche Aromen im Teig oder in der Füllung können Kräuter, Gewürze, Essenzen bzw. Extrakte davon sein. Auf dem Etikett muss der verwendete Rohstoff angegeben werden (Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Kümmel, Fenchelsamen usw.). Die allgemeine Aufschrift „natürliche Aromen“ ist nicht zulässig.
- Es dürfen keine Produkte ausgestellt und verkauft werden, die raffinierte Öle und Schmalz oder andere Surrogate von Zutaten höherer Qualität enthalten (z.B. Oliventresteröl anstelle von nativem Olivenöl extra).
- Der Mindeststandard für Eier ist Bodenhaltung (Kategorie 1), Vorrang haben jedoch Eier aus Bio-Haltung (Kategorie 0).

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- die ganze Produktionskette abdecken: vom Anbau des Getreides bis zur Nudelherstellung.
- Biozertifizierung haben.
- Nudelformate herstellen, die mit der lokalen Tradition verbunden sind.

REIS

- Es darf nur Reis ausgestellt und verkauft werden, der im Betrieb angebaut wurde.
- Der Anbau muss in allen Aspekten wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig sein. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Es darf kein Reis ausgestellt und verkauft werden, der Bleichverfahren mit Öl (Camolino-Reis), mit Glucose und Talkum (polierter Reis) unterzogen wurde.
- Vorrang haben Betriebe, die die traditionell in ihrem Gebiet angebauten Reissorten ausstellen und verkaufen.
- Vorrang haben betriebsintern verarbeitete Reissorten.
- Vorrang haben Betriebe mit Biozertifizierung.

OBST, GEMÜSE UND PFLANZLICHE PRODUKTE

OBST UND GEMÜSE

- Der Anbau muss in allen Aspekten wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig sein. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Es dürfen nur Obst- und Gemüseprodukte ausgestellt und verkauft werden, die nach der Ernte nicht mit synthetischen Chemikalien behandelt wurden.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Biozertifizierung haben.
- autochthone, traditionell im Produktionsgebiet angebaute Pflanzenarten und -varietäten zur Geltung bringen.

OBST- UND GEMÜSEKONSERVEN

- Der Mindestfruchtanteil in Konfitüren muss 65% betragen.
- In pflanzlichen Konserven muss der Mindestgemüseanteil 60% betragen.
- Es dürfen keine Obst- und Gemüsekonserven verkauft werden, die Zutaten aus chemischer Synthese und/ oder Extraktion enthalten, darunter Lyophilisate, Aromastoffe, Farbstoffe, Zusatzstoffe, Ergänzungsmittel und technologische Hilfsmittel, wie Süßstoffe, Verdickungsmittel, Emulgatoren, Stabilisatoren, Antioxidantien und Farbstoffe, Sulfite und Zeolithe.
- Die Produkte müssen Angaben zur Art der verwendeten Öle enthalten.
- Natürliche Aromen können Kräuter, Gewürze, Essenzen bzw. Extrakte davon sein. Auf dem Etikett oder Datenblatt muss der verwendete Rohstoff angegeben werden (Salbei, Knoblauch, Zimt usw.). Die allgemeine Aufschrift
- „natürliche Aromen“ ist nicht zulässig.
- Bei trockenen und getrockneten Produkten sind die Verwendung von chemischen Substanzen jeder Art und Behandlungen mit Kohlenstoffdioxid für die Konservierung (vor und nach der Abfüllung) verboten.
- Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die Biozertifizierung haben.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

- Das ausgestellte und verkaufte Öl muss aus Oliven hergestellt werden, die in jeder Hinsicht in Bezug auf Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig angebaut wurden. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Die Ölmühle muss im Produktionsgebiet liegen. Wenn sie nicht auf dem Etikett angegeben ist, muss sie bei der Eigenerklärung angegeben werden.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Öl aus autochthonen Kulturvarietäten im Produktionsgebiet herstellen.
- Biozertifizierung haben.

PFLANZLICHE ÖLE UND FETTE

- Es dürfen nur Öle ausgestellt und verkauft werden, die mechanisch kalt gepresst wurden.
- Das ausgestellte und verkaufte Öl muss aus Produkten hergestellt werden, die in jeder Hinsicht in Bezug auf Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig angebaut wurden. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Es dürfen keine Öle ausgestellt und verkauft werden, bei denen die Herkunft des pflanzlichen Rohstoffs nicht angegeben ist.
- Bei Soja- und Rapsöl ist die Zertifizierung OGM free obligatorisch.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Biozertifizierung haben.

SCHOKOLADE, KAFFEE, TEE, SALZ

SCHOKOLADE UND KAKAOPRODUKTE

- Bei Zartbitterschokolade müssen Kakaobohnen der Hauptbestandteil des Endprodukts sein.
- Die Herkunft des verkauften Produkts (Region, Name des Herstellers und/oder der Genossenschaft) muss klar angegeben werden.
- Es dürfen keine Produkte ausgestellt und verkauft werden, die Aromastoffe aus chemischer Synthese und/oder Extraktion (z.B. Vanillin), GVO-Zutaten (z.B. Sojalecithin), Palmöl oder Kokosöl enthalten. Bei generischen Pflanzenölen muss die Herkunft angegeben werden.
- Der Kakaoanbau muss in allen Aspekten wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig sein. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Zucker darf nicht die Hauptzutat der Kakaoprodukte sein.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Zutaten verwenden, die in der Arche des Geschmacks verzeichnet, mit Presidio-Projekten oder mit Erzeugern der Slow Food Communities verbunden sind.
- Produkte „from bean to bar“ herstellen.

KAFFEE

- Zugelassen zum Verkauf sind sortenreine Kaffees. Der Verkauf von Mischungen wird fallweise geprüft.
- Die Herkunft des verkauften Produkts (Region, Name des Herstellers und/oder der Genossenschaft) muss klar angegeben werden.
- Der Kaffeeanbau muss in allen Aspekten wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig sein. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Vorrang haben Aussteller und Betriebe, deren Kaffee in der Arche des Geschmacks verzeichnet, mit Presidio-Projekten oder mit Erzeugern der Slow Food Communities verbunden ist.

TEE EINSCHL. KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

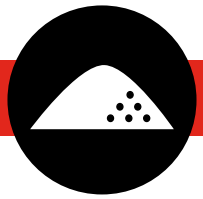
- Der Tee- und Kräuteranbau muss in allen Aspekten wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig sein. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Der Verkauf von Tee, Kräuter- und Früchtetee mit synthetischen Aromastoffen ist nicht zulässig. Die natürlichen Aromen müssen Kräuter, Gewürze, Essenzen bzw. Extrakte davon sein. Auf dem Etikett muss der verwendete Rohstoff angegeben werden (Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Kümmel, Fenchelsamen usw.). Die allgemeine Aufschrift „natürliche Aromen“ ist nicht zulässig.
- Das Herkunftsgebiet der Produktion muss angegeben werden.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Teesorten herstellen, die nach traditionellen Methoden fermentiert und manuell oder durch Rollen oder Methoden wie CTC verarbeitet wurden.
- Biozertifizierung haben.

KÜCHENKRÄUTER, HEILKRÄUTER UND DERIVATE

- Der Anbau von Küchen- und Heilkräutern muss in allen Aspekten wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig sein. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Der Verkauf von Tee, Kräuter- und Früchtetee mit Aromastoffen aus chemischer Synthese und/oder Extraktion ist nicht zulässig.
- Die natürlichen Aromen müssen Kräuter, Gewürze, Essenzen bzw. Extrakte davon sein. Auf dem Etikett muss der verwendete Rohstoff angegeben werden (Salbei, Thymian, Kreuzkümmel, Fenchelsamen usw.). Die allgemeine Aufschrift „natürliche Aromen" ist nicht zulässig.
- Das Herkunftsgebiet der Produktion bzw. Lese der Rohstoffe muss angegeben werden.
- Vorrang haben Betriebe mit Biozertifizierung.



SALZ

- Es darf nur Salz ausgestellt und verkauft werden, das mit Umweltschutzkriterien und in würdigen Arbeitsbedingungen gesammelt oder extrahiert wurde. Ausgeschlossen sind Salze, die aus nicht regenerativen Quellen gewonnen werden.
- Vorrang haben Salze, die in der Arche des Geschmacks verzeichnet, mit Presidio-Projekten oder mit Erzeugern der Slow Food Communities verbunden sind.

WEIN, ESSIG, BIER, SPIRITUOSEN

WEIN

- Bei Terra Madre Salone del Gusto, Cheese und Slow Fish sind einzelne Winzerbetriebe nur zulässig, wenn sie zu einem Presidio oder anderen spezifischen Projekten gehören. Außerdem sind Genossenschaften zulässig, die an Projekten des Vereins beteiligt sind.
- Die Kellereien müssen mindestens 70% der Trauben, die für die Weinproduktion verwendet werden, direkt anbauen (mit Ausnahme einiger Gebiete, die traditionell einen umfangreichen Traubenhandel betreiben, wie Madeira, Napa Valley, Südspanien usw.).
- Die Trauben müssen aus einem Weinbau stammen, der in allen Aspekten wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung nachhaltig ist. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung, der Einsatz von Mitteln gegen Botrytis, hormale Behandlungen und Produkte, die Neonicotinoide enthalten.
- Die Kellereien dürfen keine Umkehrosmose und physikalische Methoden für die Mostkonzentration einsetzen. Außerdem darf – mit Ausnahme von Sekt oder Wein, bei dem dies traditionell vorgesehen ist – kein RTK (rektifiziertes Traubenmostkonzentrat) und kein Zucker verwendet werden (je nach Land). Die Verwendung von Spänen für die Aromatisierung des Weins, von Gummiarabikum und Enzymen ist nicht vorgesehen.
- Die Weine müssen ein Spiegel ihres Herkunftsterroirs sein, deshalb haben Betriebe aus dem Gebiet Vorrang, die sich für die Aufwertung von autochthonen Rebsorten und Hefen einsetzen.

ESSIG

- Es darf nur Weinessig ausgestellt und verkauft werden, der mit innerbetrieblichem Rohstoff hergestellt wurde.
- Es darf nur Obstessig ausgestellt und verkauft werden, der mit lokalen Rohstoffen hergestellt wurde, möglichst aus dem eigenen Besitz.
- Der Rohstoff muss aus nachhaltigem Anbau in Bezug auf alle Aspekte wie Düngung, Bodenschutz und Bodenbearbeitung stammen. Nicht zulässig sind chemische Unkrautvernichtung oder jegliche Behandlung mit Hormonen oder mit Produkten, die Neonicotinoide enthalten.
- Es darf nur Essig ausgestellt und verkauft werden, der handwerklich in Fässern reift und mit der Essigmutter gesäuert wurde.
- Es darf traditioneller Balsamessig ausgestellt und verkauft werden, der den Produktionsvorschriften entspricht.
- Es dürfen keine Balsamicosaucen ausgestellt und verkauft werden, sofern sie nicht ausschließlich aus der Verarbeitung von Most und Essig hergestellt werden (z. B. Glasuren und Cremes).
- Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die Essig aus einheimischen Sorten herstellen.

BIER

- Es dürfen keine Biere ausgestellt und verkauft werden, deren Malz aus genetisch veränderten Kulturen stammt.
- Das Etikett oder Datenblatt muss klar die verwendeten Zutaten und Bearbeitungen des Biers angeben.
- Bei Bier aus einer Beer Firm (Produzent ohne eigene Brauanlage) muss der Produktionsbetrieb angegeben werden, in dem das Bier gebraut wurde.
- Vorrang haben Brauer, die klar angeben: Art und Herkunft des verwendeten Malzes, Art und Herkunft des verwendeten Hopfens, Art und Herkunft von jedem anderen eventuell verwendeten Rohstoff.

Vorrang haben Aussteller und Betriebe, die:

- Biere herstellen, die den historischen Stil in ihrem Gebiet, sofern vorhanden, widerspiegeln.
- Rohstoffe aus biologischem Anbau verwenden.
- sich um Zusammenarbeit auf lokaler Ebene bemühen (z.B. mit Zulieferern oder Händlern).

SPIRITUOSEN

- Keine der Zutaten darf aus dem Anbau von genetisch veränderten Sorten stammen.
- Es dürfen nur Alkoholika ausgestellt und verkauft werden, die vorrangig Rohstoffe aus der Umgebung verwenden (einschließlich der Zutaten für die Infusion) und sich in erster Linie auf die Tradition des Gebiets stützen. Ausnahmen sind möglich, wenn einige Zutaten nicht im Gebiet verfügbar sind. In jedem Fall muss die Herkunft der Hauptzutaten angegeben werden.
- Es dürfen keine Destillate und Liköre verkauft werden, die synthetische Produkte wie Aromastoffe, Farbstoffe, Süßungsmittel enthalten.

www.slowfood.com