

Slow Food Deutschland entwickelt entsprechend seiner Philosophie Merkmale und Richtlinien für die Qualität von Lebensmitteln. Diese spiegeln sich zum Teil in der Ausstellungsordnung (AO) für den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe wider. Sie gibt eine Orientierung, was Zutaten und auch Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Herstellungsmethoden angeht, die für Produkte auf der Messe zulässig bzw. nicht zulässig sind. Die Entwicklung dieser Qualitätsrichtlinien ist ein lebendiger Prozess, in den auch Sie sich als Aussteller in unseren Workshops einbringen können. Ziel dieses Prozesses ist es, zwischen industrieller und handwerklicher Herstellung von Lebensmitteln im Sinne der Slow-Food-Philosophie differenzieren zu können. Folge ist, dass die Qualitätsrichtlinien ebenfalls „lebendig“ sind, sie sich entwickeln und sich damit auch produktgruppenspezifisch immer wieder verändern. Daher bitten wir Sie um genaue Lektüre, nicht zuletzt, damit das Zulassungsverfahren problemlos verlaufen kann.

§ 1 Generelle Vorschriften

Entsprechend der Philosophie von Slow Food Deutschland sind alle auf der Messe dargebotenen Lebensmittel, Speisen und Getränke durch den Aussteller selbst in handwerklicher Art, individuell und ohne industriell produzierte und standardisierte Komponenten herzustellen.

Alle Lebensmittel, Speisen und Getränke, die für den Aussteller durch Dritte produziert wurden oder ein Händler von Dritten bezieht, sind mit Namen und Adresse des Herstellers auf dem Produkt bzw. auf der Speisekarte oder am Stand zu kennzeichnen.

Zur Beurteilung der Qualität der auszustellenden Produkte durch Slow Food sind alle Lebensmittel, Speisen und Getränke anzumelden und mit ihren Inhaltsstoffen zu deklarieren. Die zulässigen Non Food Produkte sind in §3.13;3.14 mit den entsprechenden Kriterien aufgeführt.

Alle Lebensmittel, die zur Ergänzung des Angebotes am Stand verwendet werden, müssen angemeldet und deklariert werden und die beschriebenen Kriterien für Lebensmittel, Speisen und Getränke erfüllen. Hierunter fallen u.a. Brot zur Verkostung, Öl, Saucen zum Dippen, Milch und Petit Fours bei Kaffeebars sowie Senf und Ketchup bei Essensanbietern.

Convenienceprodukte sind Lebensmittelzubereitungen, die vollständige Mahlzeiten ergeben, und die bereits alle Komponenten eines Gerichtes beinhalten, inklusive Gewürzen und Salz. Solche Convenienceprodukte können ggf. direkt verzehrt werden oder müssen ggf. erwärmt bzw. mit Wasser oder Brühe aufgekocht werden.

Voraussetzung einer Zulassung von Convenienceprodukten ist, dass die Rezepte und Produkte der Ausstellungsordnung und somit der Slow-Food-Philosophie entsprechen. Die Transparenz der Wertschöpfungskette ist erforderlich.

Die Messebesucherinnen und -besucher sollen ausgestellte Produkte auch außerhalb der Messe beim Hersteller beziehen können. Produkte, die speziell für die Messe produziert werden und im Nachhinein mit dieser Rezeptur nicht mehr beim Hersteller erhältlich sind, sind auf dem Produkt oder am Stand entsprechend zu kennzeichnen.

Aus Gründen der Müllvermeidung ist die Verwendung von Kaffeepads und kapseln, Zucker-Portionspäckchen, Plastikgeschirr, -besteck und -bechern nicht gestattet. Umverpackungen sind zu vermeiden. Die Abgabe von Plastiktüten ist ebenfalls nicht gestattet.

Im Falle des AO-konformen Einsatzes potentiell GVO-gefährdeter Zutaten/Zusatzstoffen (z.B. Soja, Mais, Raps, Sonnenblume) ist Gentechnikfreiheit nachzuweisen.

Für Bio-Produzenten gelten die §§ 1, 2, 4, 5, 6 und 7. Ergänzend zu § 2 sind die in den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau aufgeführten Zusatzstoffe zulässig. § 3 ist nicht anzuwenden. Bei Anmeldung ist das gültige Bio-Zertifikat vorzulegen.

Zur Teilnahme sind ausschließlich Unternehmen zugelassen, die Produkte gemäß der Nomenklatur und Ausstellungsordnung ausstellen. Grundsätzlich ist der Aussteller verpflichtet, für die Einhaltung aller geltenden rechtlichen Vorgaben bzgl. Herstellung, Handel und Kennzeichnung der dargebotenen Erzeugnisse zu sorgen.

§2 Allgemeingültige Anforderungen für alle Produkte

Nicht zulässig sind

- Lebensmittelimitate und -surrogate
- Gentechnisch hergestellte Inhalts- und Zusatzstoffe
- Zusatz- und Aromastoffe sowie Raucharomen
- Zuckerstoffe, die chemisch-physikalisch hergestellt sind, z.B.: Fructose, Laktose und Maltodextrin
- Angereicherte und vitaminisierte Inhaltsstoffe und Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel
- Gewürzextrakte und Aromastoffe in Pulverform
- Palmfette und -öle
- Trüffel

Zulässig sind

- Gewürzextrakte und Aromaextrakte, inkl. ätherische Öle aus den namensgebenden Pflanzen, die ausschließlich mittels Wasser, oder Alkohol, durch Destillation, Mazeration oder Pressen gewonnen werden. Das dazugehörige Datenblatt der eingesetzten Aromen- und Gewürzextrakte ist bei der Anmeldung vorzulegen.
- Zuckerstoffe, die chemisch-physikalisch hergestellt sind: Glucose, Dextrose, Invertzucker
- Als verdickende Zutaten: Getreidemehl und -stärke, Kartoffel- und Tapiokastärke, Maisstärke sowie Eier.

Spezifische Anforderungen und Ausnahmen von § 2 sind unter den entsprechenden Warengruppen in § 3 aufgeführt.

§ 3 Besonderheiten für die Warengruppen lt. Produktverzeichnis zusätzlich zu § 2

§ 3.1 Getreide: Getreide und Zerealien, Pseudozerealien (z.B. Quinoa), Saaten, Brot und Backwaren, Kuchen, Torten, Gebäck, Teigwaren

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Backmischungen und chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthaltung

- Backwaren, die nicht vollständig im angemeldeten Betrieb hergestellt und gebacken wurden
- Zulässig (Ausnahme von § 2)
- Traditionelle Backtriebmittel wie Natriumhydrogencarbonat (E 500) in Verbindung mit Weinsäure (E 334) bzw. Kaliumtartrat (E336).
 - Hirschhornsalz (Ammoniumcarbonat (E 503), Ammoniumhydrogencarbonat (E 503)), Pottasche (Kaliumcarbonat E 501) und Hefe

§ 3.2 Fleisch: Roh-Fleisch, Wurstspezialitäten, Schinken, Geflügel, Wild

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Gelschinken
- Fleischreifung in Folie
- Dextrose (Glucose) in Wurst

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Citrate (E 331, E 332, E 333) und Phosphate (E 450), sowie Salpeter und Nitritpökelsalz (E 250, E 251, E 252) in Wurstwaren und Schinken

§ 3.3 Fisch: Fisch, Meeresfrüchte, Fischfeinkost

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Benzoesäure (E 210) bei Krabben oder Zubereitungen aus Krabben

§ 3.4 Molkereiprodukte

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Käse in Folie
- Käse mit Wachsüberzug oder Coating/ Käsebeschichtung (z.B. Plasticoat)
- Einsatz von Lysozym
- Dextrose (Glucose) in Molkereiprodukten
- Behandlung der Rinde mit Natamycin (E235)
- mildgesäuerte Butter
- H-Milch, laktosefreie Milch, Kondensmilch
- Molke, Milchpulver

Zulässig (keine Ausnahme von § 2)

Ausstellungsordnung

Qualität der Exponate



Messe Stuttgart · 13. – 16.04.2023

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

§ 3.5 Kulturpflanzen und Sämereien

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Nicht samenfeste Sämereien
- F1 Hybriden

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.6 Obst und Gemüse: Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Pilze

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.7 Feinkost: Feinkost, Feinkost vegetarisch/vegan, Gewürze, Chutneys, Senf, Aufstriche, Kaffeebohnen, Teeblätter

Nicht zulässig (siehe § 2)

- entkoffeinierter Kaffee
- Zulässig** (Ausnahme von § 2)
- Meerrettich: Sulfite (E 220 - E 228)

§ 3.8 Öle und Essige

- Öle: Die Ölmühle ist auf dem Produkt zu deklarieren
Dies gilt nicht bei Olivenölen

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.9 Süßes: Schokolade, Marmeladen, Konfitüre, Gelee, Fruchtaufstriche, Honig, Süßwaren, Eis

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Anonyme Honige: der Imker ist auf dem Produkt zu deklarieren
- Bei Eis: H-Milch, laktosefreie Milch

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Bei Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen: Pektin (E440i Datenblatt ist einzureichen)
- Bei Milkschokolade: Milchpulver, Pflanzendrinkpulver
- Bei Schokolade: Emulgator Sojalecithine, Sonnenblumenlecithin
- Bei Eis: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl

§ 3.10 Alkoholische Getränke: Bier, Champagner, Branntwein, Destillate, Liköre

§ 3.10.1 Bier:

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Hopfenextrakte
- Hopfenöl

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.10.2 Wein: Wein, Schaumweine

Nur Weine von Winzern, bei denen die Arbeit im Weinberg und Keller in der Hand der Winzer liegen

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Weine aus Erträgen mit mehr als 75 hl/ha
- mittels Wasserentzug und/oder Maischeerhitzung erzeugte Weine
- mittels Holzspäne oder Holzpellets aromatisierte Weine
- Weine, die zu weniger als 75 % aus eigenem Anbau des Winzers stammen

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Sulfite (E 220 - E 228)

§ 3.11 Alkoholfreie Getränke: Wasser, Säfte, Limonaden, Erfrischungsgetränke, Kaffee, Tee

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Frucht- und Gemüsesäfte: Aromaextrakte und Konzentrate
- entkoffeinierter Kaffee

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.12 Angebote von Speisen

- Die Zutaten erfüllen die Anforderungen an die entsprechenden Produktgruppen
- Die Essensanbieter bereiten die Speisen im eigenen Betrieb vollständig selbst zu

§ 3.13 Küchen & Küchenutensilien

jeweils unter besonderer Beachtung der Materialauswahl, Herstelltechnik und Herstellungsort

- Handwerklich hergestellte Küchen
- Handwerklich hergestellte Küchenutensilien
- Hochwertige Küchenwerkzeuge und -geräte
- Hochwertige Tischwäsche, Besteck, Gläser und Geschirr

Demonstrationsgemüse ist erlaubt, sofern die Verwertung nach der Messe gewährleistet ist. Bei der Produktanmeldung muss die Verwertung angegeben werden.

§ 3.14 Non-Food Produkte

- Im Sinne der Ganztier-Verwertung (Nose-to-Tail) dürfen Produkte von Tieren aus eigener Haltung angeboten werden, z.B. Felle, Wolle und daraus verarbeitete Produkte wie Seifen.
- Rohstoffe der pflanzlichen Produkte müssen aus dem eigenen Betrieb stammen.

§ 4 Die Messe Stuttgart entscheidet in beratender Abstimmung mit Slow Food Deutschland nach freiem Ermessen über die Teilnahme. Über die Produktzulassung entscheidet Slow Food Deutschland. Im Falle von Beanstandungen seitens Slow Food Deutschland erhält der Aussteller zeitnah eine Benachrichtigung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

§ 5 Betriebe dürfen ausschließlich Waren ausstellen, die der Ausstellungsordnung entsprechen.

§ 6 Der Einsatz von Einweggeschirr ist grundsätzlich untersagt. (siehe § 1)

Zulässig (Ausnahme von § 2)

Probierschälchen für Warenverkostungen mit einem Volumen, das nicht mehr als 30 ml beträgt.

§ 7 Kenntnisnahme und Bestätigung der Ausstellungsordnung für den Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe 2023

Mit meiner Unterschrift der Anmeldung zur Slow Food Messe bestätige ich, dass die von mir/uns auf der Messe angebotenen Produkte fristgerecht angemeldet wurden und den §§ 1, 2, 3, 5 und 6 der Ausstellungsordnung für die Slow Food Messe 2023 entsprechen. Im Falle der Ausstellung von unzutreffenden Angaben zu Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen oder Herstellung eines ausgestellten Produktes ist die betreffende Ware nach Aufforderung der Messe Stuttgart vom Aussteller unverzüglich vom Stand zu entfernen. Im Falle einer Nichtentfernung der betreffenden Ware oder eines Verstoßes gegen die §§ 1, 2, 3, 5 und 6 der Ausstellungsordnung wird eine Konventionalstrafe von € 200,00 pro Produkt erhoben, im Wiederholungsfall der Stand geschlossen und der Aussteller von der Teilnahme an zukünftigen Messen ausgeschlossen.