

Ausstellerordnung

Stand 2012

§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 Zuckerstoffen, die chemisch hergestellt werden

§2 Besonderheiten für die entsprechenden Gruppen

Getreide: Getreide und Zerealien, Brot- und Backwaren, Kuchen, Torten, Gebäck, Nudeln, Teigwaren
Keine Backmischungen und chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthaltung sowie Glucosesyrup
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 Trüffeln
Keine zusätzlichen Besonderheiten außer den in § 1 aufgeführten

Kulturpflanzen: Pflanzen Samen
Keine selbst vermehrbaren F1 Hybriden

Süßes: Schokolade Konfitüre Honig Eis Süßwaren
Keine anonymen Honige. Imker muss auf dem Etikett erkenntlich sein.
Bei Konfitüren bitte § 1 beachten; dazu gehören Citronensäure, Ascorbin- und Sorbinsäure.
Keine Verdickungsmittel bei Eis gemäß Zusatzstoffliste
Ausgenommen: Emulgator Sojalecithin (mit Zertifikat) in Schokolade,
Glucose bei Drops und Pralinen.
Pektin, Gummi arabicum

Fortsetzung >Ausstellerordnung 2012

Getränke: Bier Wein Schaumweine Champagner Branntwein 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 bzw. 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

Es gilt ohne Ausnahme § 1 der Ausstellerordnung.

Ausgenommen: Sulfite bei Meerrettich

Essensangebote:

Die Zutaten müssen die Anforderungen an die entsprechenden Produkte erfüllen.

§ 3 Anforderungen an Aussteller

Zur Teilnahme sind zugelassen Erzeuger und Handelsbetriebe, die die o.g. Produkte ausstellen. Handelsbetriebe dürfen nur Produkte von namentlich gekennzeichneten Erzeugern oder Erzeugergenossenschaften ausstellen. Die Rückverfolgung muss gewährleistet sein.