

Ausstellungsordnung Qualität der Exponate



Messe Stuttgart · 05. – 08.04.2018

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Slow Food Deutschland entwickelt entsprechend seiner Philosophie, Merkmale und Richtlinien für die Qualität von Lebensmitteln. Diese spiegeln sich in der Ausstellungsordnung für den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe wider. Sie listet die Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Herstellungsmethoden, die für Produkte auf der Messe **nicht** zulässig sind. Die Entwicklung dieser Qualitätsrichtlinien ist ein lebendiger Prozess, in den auch Sie als Aussteller sich 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 auch verändern. Daher bitten wir Sie um genaue Lektüre, nicht zuletzt damit das Zulassungsverfahren geschmeidig 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 traditionell handwerklicher Art, individuell und ohne industriell produzierte und standardisierte Komponenten** herzustellen. Grundsätzlich gilt, dass die §3-Anforderungen auch dann gelten, wenn ein Produkt aus einer Produktgruppe in einer Rezeptur als Zutat oder Komponente eingesetzt wird: wenn z.B. an Kaffeebars Milch eingesetzt oder diese bei Pfannkuchen als Zutat verarbeitet wird.

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 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. Non Food Produkte haben ebenfalls den AO Kriterien zu entsprechen.

Alle Lebensmittel, Speisen und Getränke müssen **frei sein von Zusatzstoffen (auch Geschmacksverstärkern), Aromastoffen und Raucharomen** sowie Zutat, welche rein technologischen Zwecken dienen. Ausnahmen von dieser Regel sind explizit und abschließend aufgeführt. Auch **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 oder Saucen zum Dippen, Milch und petit fours bei Kaffeebars sowie Senf und Ketchup bei Essensanbietern. **Vorgefertigte Komponenten** eines Produktes müssen mit ihren eigenen Zutat, Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen klar deklariert werden und ebenfalls die nachfolgend beschriebenen Kriterien erfüllen. Hierunter fallen u.a. Senf, Mayonnaise, Margarine etc.

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 **qualitätsgebenden und die namensgebenden Hauptzutaten** vom Anbieter selbst hergestellt, bzw. zubereitet [Erläuterung: das Huhn muss er nicht selber züchten, aber er muss es zerlegen und zubereiten] und nicht aus Fremdfertigung zugekauft werden. Sie müssen einen **Bezug zum Ursprung, zur Herkunft** haben. So müsste z.B. eine „Schwäbische Maultasche“ in dieser Region hergestellt worden sein.“

Die (Lohn)Fertigung durch Dritte ist bei Convenience in jedem Fall ausgeschlossen. Die **Erzeuger der Grundzutaten** müssen bei der Anmeldung angegeben werden. [z.B. das Huhn, die Linsen etc.] **Die Transparenz der Wertschöpfungskette ist erforderlich.**

Die Messebesucher*innen 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 **Kaffee pads und -kapseln, Einweggeschirr** und Plastikbesteck nicht gestattet. Die Abgabe von **Plastiktüten** ist ebenfalls **nicht gestattet.**

Im Falle des AO-konformen Einsatzes von **potentiell GVO-gefährdeten Zutat/Zusatzstoffen** ist vom Hersteller eine ausreichende Absicherung zu dokumentieren. Hierzu ist die Nutzung einer **anerkannten Zusicherungserklärung** vorgesehen, die auch für konventionelle Erzeugnisse verwendet werden kann*. Selbstdeklorationen sind aufgrund Unvollständigkeit und fehlendem Bezug zu den relevanten Gesetzesvorschriften unzureichend. *<http://www.infoxgen.com/lebensmittel-ogt.html>

Bio Produkte sind bei der Anmeldung durch das gültige Bio-Zertifikat des sog. letzten Aufbereiters bzw. bei landwirtschaftlichen Urprodukten des Hofes zu dokumentieren. Handelt es sich um **Lohnfertigung oder reine Handelsprodukte**, so ist sowohl das **Bio-Zertifikat des Händlers** als jenes **des Produzenten** einzureichen.

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 Produktanforderungen

Nicht zulässig sind

- Lebensmittelimitate und -surrogate
- Gentechnisch hergestellte Inhalts- und Zusatzstoffe
Ggf. ist eine aktuelle Erklärung im **infoXgen Format** vorzulegen
- Zusatz- und Aromastoffe sowie Raucharomen
- Zutat, die primär technologischen Zwecken dienen, es sei denn, sie stehen im Einklang mit der Ausstellungsordnung
- Zuckerstoffe, die chemisch-physikalisch hergestellt werden z.B. Traubenzucker/ Glucose/Dextrose, Fructose, Laktose, Maltodextrin und Invertzucker
- Angereicherte und vitaminisierte Inhaltsstoffe und Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel
- Gewürzextrakte und Aromastoffe in Pulverform

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
- Als verdickende Zutat: Getreidemehl und -stärke, Kartoffel- & 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

Brot und Kleingebäck: Eine **Volldeklaration** aller eingesetzten Inhalts-, Zusatz- und Hilfsstoffe ist bei der Anmeldung einzureichen. Dies gilt auch für die verwendeten Mehle.

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)
- Hirschhornsalz (Ammoniumcarbonat (E 503), Ammoniumhydrogencarbonat (E 503)), Pottasche (Kaliumcarbonat E 501) und Hefe

Ausstellungsordnung

Qualität der Exponate



Messe Stuttgart · 05. – 08.04.2018

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

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

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Gelschinken
- Fleischreifung in Folie
- Schnellreifung mittels GDL für Fleischprodukte

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

§ 3.3 Fisch: Fisch, Meeresfrüchte, Fischfeinkost

Nicht zulässig → es gilt § 2

- Schnellreifung mittels GDL für Fischprodukte

Zulässig (Ausnahme von § 2)

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

§ 3.4 Molkereiprodukte

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Käsereifung in Folie
- Käse mit Wachsüberzug oder Plasticoat
- Einsatz von Lysocym
- Behandlung der Rinde mit Natamycin (E235)
- mildgesäuerte Butter
- H-Milch, ESL-Milch, laktosefreie Milch, Kondensmilch
- Molke, Milchpulver

Zulässig → Keine Ausnahmen von § 2

§ 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, Trüffel

- Trüffel: die lateinische Artbezeichnung ist auf dem Produkt anzugeben

Zulässig → Keine Ausnahmen von § 2

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

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Senf: Verwendung von Senfmehl anstelle von selbstvermahlenden und selbstgemischten Senfsaaten

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, Eis, Süßwaren

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Anonyme Honige: der Imker ist auf dem Produkt zu deklarieren

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Bei Drops/Bonbons: Glucose
- Bei Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen (dies gilt nicht für Chutneys): Pektin (E 440 a)
- Bei Milkschokolade: Milchpulver
- Bei Schokolade: Emulgator Sojalecithine

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

§ 3.10.1 Bier:

Eine Volldeklaration aller eingesetzten Inhalts-, Zusatz- und Hilfsstoffe ist bei der Anmeldung einzureichen.

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

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

- Handwerklich hergestellte Küchen
- Handwerklich hergestellte Küchenutensilien
- Hochwertige Küchenwerkzeuge und -geräte
- Hochwertige Tischwäsche, Besteck, Gläser und Geschirr unter besonderer Beachtung der Materialauswahl, Herstelltechnik und Herstellungsort

§ 3.14 Non-Food Tierprodukte

- 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.

§ 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 schriftlich angemeldet und zugelassen sind.

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

Zulässig (Ausnahme von § 1)

Probierschälchen für Warenverkostungen mit einem Durchmesser, der nicht mehr als 6 cm beträgt

§ 7 Kenntnisnahme und Bestätigung der Ausstellungsordnung für den Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe 2018

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass die von mir/uns auf der Messe angebotenen Produkte angemeldet wurden und den §§ 1, 2, 3, 5 und 6 der Ausstellungsordnung für die Slow Food Messe 2018 entsprechen. Im Falle der Ausstellung von nicht angemeldeten Waren sowie von unzutreffenden Angaben zu Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen (und bei Pflicht zur Volldeklaration auch Hilfsstoffen) 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 € pro Produkt erhoben, im Wiederholungsfall der Stand geschlossen und der Aussteller von der Teilnahme an zukünftigen Messen ausgeschlossen.