

Gut-sauber-fair. Die Qualitätskriterien für Slow Food Produkte 2013

§1

Die Produkte erfüllen folgende Kriterien:

- 1 ✓ Herstellung in traditionell handwerklicher Art
- 2 ✓ Frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen
- 3 ✓ Frei von Zusatz- und Aromastoffen, sowie von Hefeextrakten.
- 4 ✓ Frei von synthetischen Zuckern und chemisch hergestellten Zuckern

§2

Besonderheiten für die Warengruppen lt. Nomenklatur

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 Glukosesirup

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)

Kulturpflanzen: Pflanzen, Samen

✗ Keine nicht selbst vermehrbaren F1 Hybriden

Gut-sauber-fair. Die Qualitätskriterien für Slow Food Produkte 2013

Süßes: Schokolade, Konfitüre, Honig, Eis, Süßwaren

- ✗ Keine anonymen Honige. Imker muss auf dem Etikett erkenntlich sein.
- ✗ Keine Citronensäure, Ascorbin- und Sorbinsäure bei Konfitüren
- ✗ Keine Verdickungsmittel bei Eis (gemäß Zusatzstoffliste) **Ausgenommen:** Emulgator Sojalecithin (mit Zertifikat) in Schokolade, Glucose bei Drops und Pralinen, Pektin, Gummi arabicum, Agar Agar

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/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 Erfüllung § 1 der Ausstellungsordnung wird vorausgesetzt **Ausgenommen:** Sulfite bei Meerrettich