

Ausstellungsordnung Marktheld-Produkt



Messe Stuttgart • 16. – 19.04.2020

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

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 während der Messe auf dem Produkt bzw. auf der Speisekarte oder am Stand zu kennzeichnen.

Im Sinne des Transparenzgedankens von Slow Food beschreibt der Aussteller, der sich um die Auszeichnung seiner Produkte als Marktheld bewirbt, die Herkunft seiner Zutaten sowie den Produktionsprozess.

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.

Convenience-Produkte sind nicht zulässig.

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, Plastikgeschirr, -besteck und -bechern nicht gestattet. Die Abgabe von Plastiktüten ist ebenfalls nicht gestattet.

Im Falle des AO-konformen Einsatzes potentiell GVO-gefährdeter Zutaten/Zusatzstoffe ist das Zertifikat „Gentechnikfrei“ einzureichen.

Bio-Produzenten legen bei der Anmeldung das gültige Bio-Zertifikat vor.

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
- Zutaten, die primär technologischen Zwecken dienen, es sei denn, sie stehen im Einklang mit der Ausstellungsordnung
- Zusatz- und Aromastoffe sowie Raucharomen
- Zuckerstoffe, die chemisch-physikalisch hergestellt sind, z.B.: Fructose, Laktose und Maltodextrin, Traubenzucker, Glucose, Dextrose, Invertzucker
- Angereicherte und vitaminisierte Inhaltsstoffe und Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel
- Gewürzextrakte und Aromastoffe in Pulverform
- Palmfette und -öle
- industriell hergestellte Konzentrate
- Trüffel
- Pulver von Molkereiprodukten z. B. Milchpulver, Molkepulver
- Gefriergetrocknete Früchte

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 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

Eine Volldeklaration aller eingesetzten Inhalts-, Zusatz- und Hilfsstoffe ist bei der Anmeldung einzureichen. Das gilt auch für die verwendeten Mehle.

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Backmischungen und chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthal-tung
- Backwaren, die nicht vollständig im angemeldeten Betrieb hergestellt und gebacken wurden
- Acerola

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

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

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Gelschinken
- Fleischreifung in Folie
- Gemüsesaftkonzentrate
- Acerola

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Citrate (E 331, E 332, E 333) und Phosphate (E 450) in Wurstwaren und Schinken

§ 3.3 Fisch: Fisch, Meeresfrüchte, Fischfeinkost

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

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

Zulässig (keine Ausnahme von § 2)

Ausstellungsordnung Marktheld-Produkt



Messe Stuttgart • 16. – 19.04.2020

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

§ 3.4 Molkereiprodukte und Eis

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- H-Milch, laktosefreie Milch, Kondensmilch, ESL-Milch
- Käse in Folie
- Käse mit Wachsüberzug oder Coating/Käsebeschichtung (z.B. Plasticcoat)
- Einsatz von Lysocym
- Behandlung der Rinde mit Natamycin (E235)
- mildgesäuerte Butter

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

Der Name der Sorte ist anzugeben, der Aussteller ist der Produzent

- ausschließlich ökologischer Anbau
- Obst von Halb- und Hochstämmen

Zulässig (Ausnahme von § 2)

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

Bei Kaffee, Tee und Gewürzen ist vom Aussteller die Plantage zu benennen

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Chutneys: Pektin (E 440 a und ii)
- Senf: Verwendung von Senfmehl anstelle von selbstvermahlenden und selbstgemischten Senfsaaten
- Gefriergetrocknete Früchte

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.

Bei Olivenölen ist die Plantage auf dem Etikett zu benennen.

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

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

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Anonyme Honige: der Imker ist auf dem Produkt zu deklarieren
- Bei Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen: Pektin (E 440 a)

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Bei Milkschokolade: Milchpulver

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

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

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- handwerklich hergestellter Invertzucker

§ 3.10.1 Bier

Zutaten des Bieres sind in Bio-Qualität

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Hopfenextrakte
- Hopfenöl

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.10.2 Wein: Wein, Schaumweine, Champagner

Information: Leider können wir für diese Produktkategorie vorerst keine Kriterien anbieten und somit auch keine Bewerbungen annehmen

§ 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

Ein Anbieter von gastronomischen Speisen erfüllt die Kriterien eines Chef-Alliance-Mitgliedes

Informationen sowie die Kriterien zur Chef Alliance finden Sie HIER

https://www.slowfood.de/w/files/chef_alliance/02_2016_09_ca-kriterien_deutsch_lang.pdf

§ 3.13 Küchen & Küchenutensilien

Ausschließlich Handwerk unter voller Transparenz und unter besonderer Beachtung der Materialauswahl, Herstellertechnik und Herstellungsort.

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

§ 3.14 Non-Food Tierprodukte

Ausschließlich Handwerk unter voller Transparenz

- 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 Produktzulassung

Die Messe Stuttgart entscheidet in beratender Abstimmung mit Slow Food Deutschland nach freiem Ermessen über die Teilnahme. Über die Produktzulassung entscheidet Slow Food Deutschland.

Die Entscheidung der Auszeichnung als Marktheld-Produkt obliegt allein Slow Food Deutschland e. V.

Aussteller dürfen ausschließlich Produkte anmelden, die den Kriterien der AO2020 Marktheld-Produkt entsprechen. Aussteller mit biologisch erzeugten Produkten werden bevorzugt.

Im Falle von Beanstandungen seitens Slow Food Deutschland erhält der Aussteller zeitnah eine Benachrichtigung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

§ 5 Erlaubte Produkte

Betriebe dürfen ausschließlich Waren ausstellen, die schriftlich angemeldet und zugelassen sind.

Produktverpackungen, die überwiegend aus Plastikmaterialien bestehen, sind nicht erlaubt.

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

zulässig (Keine Ausnahme von §1)

§ 7 Kenntnisaufnahme und Bestätigung der Ausstellungsordnung für den Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe 2020

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 2020 Marktheld-Produkt 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, wird die Auszeichnung Marktheld-Produkt und die damit einhergehenden Konditionen aberkannt.

Handelt es sich zusätzlich um einen Verstoß der AO2020 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.