

# Ausstellungsordnung

## Qualität der Exponate



Messe Stuttgart · 20. – 23.04.2017

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb)

### § 1 Generelle Vorschriften

Entsprechend der **Philosophie von Slow Food** sind die auf der Messe ausgestellten und angebotenen Produkte in **traditionell handwerklicher Art, individuell und ohne industriell produzierte und standardisierte Komponenten** herzustellen. Zur Beurteilung der Qualität der auszustellenden Produkte durch Slow Food, sind alle Produkte anzumelden und mit ihren Inhaltsstoffen zu deklarieren.

Sie müssen **frei sein von Zusatzstoffen, Aromen und Geschmacksverstärkern** sowie Zutaten, 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 auch die nachfolgend beschriebenen Kriterien erfüllen. Hierunter fallen u.a. Brot zur Verkostung, Öl oder Saucen zum Dippen, Milch, Sahne, Kondensmilch bei Kaffeebars sowie Senf und Ketchup bei Essensanbietern. **Vorgefertigte Komponenten** eines Produktes müssen mit ihren eigenen Zutaten klar deklariert werden und ebenfalls die nachfolgend beschriebenen Kriterien erfüllen.

**Mischungen**, die nur ein Teil eines Gerichtes sind, sind **zugelassen (fertige Teilgerichte)**. Mischungen, die alle Komponenten eines Gerichtes, inklusive Gewürzen und Salz, beinhalten und die nur noch erwärmt oder mit Wasser oder Brühe aufgekocht werden müssen (**Fertiggerichte**), sind **nicht zulässig**. Ausgenommen es handelt sich um Produkte von gastronomischen Betrieben. Aussteller, die solche Fertiggerichte auf der Messe präsentieren, müssen Kostproben am Stand anbieten.

Die Messebesucher und Messebesucherinnen 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**.

**Essensanbieter** müssen alle Komponenten der Gerichte selbst zubereiten. Aus Gründen der **Müllvermeidung** ist die Verwendung von **Kaffeepads** und **-kapseln, Einweggeschirr und Plastikbesteck nicht gestattet**.

**Handelswaren** und Produkte, die im Lohn gefertigt werden (**Fremdvergabe**), sind als solche mit dem Namen und der Adresse des Herstellers bzw. Lohnfertigers **auf dem Produkt zu kennzeichnen**. Dies gilt auch für Essensanbieter, die Produkte von Dritten anbieten, z.B. nicht selbst-gemachte Maultaschen.

Bei **ökologischen Produkten** ist das **gültige Bio-Zertifikat** der Anmeldung beizufügen. Handelt es sich um einen Händler, so ist das Bio-Zertifikat des Händlers als auch des Produzenten einzureichen.

Zur Teilnahme sind ausschließlich Produzenten und Handelsbetriebe zugelassen, die **Produkte gemäß des Produkt- und Dienstleistungs-verzeichnisses und Ausstellungsordnung** ausstellen. Grundsätzlich ist der Aussteller und Hersteller verpflichtet, sich an alle geltenden **lebensmittelrechtlichen Vorgaben** zu halten.

### § 2 Allgemeingültige Produktanforderungen

#### ✗ Nicht zulässig sind

- Lebensmittelimitate und -surrogate
- Gentechnisch hergestellte Inhalts- und Zusatzstoffe
- Zusatz- und Aromastoffe sowie Raucharomen
- Zutaten, 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
- Milch und Milchprodukte: H-Milch, laktosefreie Milch, Molkepulver, Milchpulver

#### ✓ Zulässig sind

- Gewürzextrakte und Aromaextrakte 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- & 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

**§ 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

# Ausstellungsordnung

## Qualität der Exponate



Messe Stuttgart · 20. – 23.04.2017

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb)

### § 3.4 Molkereiprodukte

#### ✗ Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Käsureifung in Folie
- Käse mit Wachsüberzug
- 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, 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

#### ✓ 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 Pralinen und 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 (bitte Zertifikat „gentech-nikfrei“ mit einreichen)

### § 3.10 Alkoholische Getränke: Bier, Champagner, Branntwein, 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, gedeckte Tafel

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

§ 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 2017

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 2017 entsprechen. Im Falle der Ausstellung von nicht angemeldeten Waren sowie von unzutreffenden Angaben zu Inhaltsstoffen 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.