

Ausstellungsordnung

Qualität der Exponate



Messe Stuttgart · 31.03. – 03.04.2016

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

§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 und Raucharoma. Ausgenommen sind reine Aromaextrakte, wenn sie mittels Wasser oder Alkohol durch Destillation, Extraktion oder Pressen hergestellt werden.
- ✓ Frei von Lebensmitteln, die primär technologischen Zwecken dienen (Acerolakisäure, Glucono-delta-Lacton, Hefeextrakt, Maltodextrin)
- ✓ Frei von chemisch/physikalisch hergestellten Zuckerstoffen (z.B. Glucose, Fructose, Lactose, Maltodextrin, Invertzucker) und Süßstoffen

Grundsätzlich ausgeschlossen:

- Fertiggerichte, es sei denn, es handelt sich um Produkte von handwerklichen oder gastronomischen Betrieben. Aussteller, die solche Fertiggerichte auf der Messe präsentieren, müssen Kostproben am Stand anbieten.
- die Verwendung von Einweggeschirr

§2 Besonderheiten für die Warengruppen lt. Produktverzeichnis

Getreide: Getreide und Zerealien, Brot- und Backwaren, Kuchen, Torten, Gebäck, Nudeln, Teigwaren. Für Brot und Kleingebäck wird bei der Anmeldung über die LMIV hinaus eine **Volldeklaration** der eingesetzten Inhalts-, Zusatz- und Hilfsstoffe gefordert.

- ✗ Keine Backmischungen und chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthaltung.
- ✗ keine Backwaren, die nicht vollständig im angemeldeten Betrieb hergestellt und gebacken wurden.
- ✗ keine Mehl- und Saatmischungen

Ausgenommen: traditionelle Backtriebmittel wie Natriumhydrogencarbonat in Verbindung mit Weinsteinensäure, Hirschhornsalz, Pottasche und 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 (E250; E 251; E 331; E 252; E 450)

Fisch: Fisch, Meeresfrüchte, Fisch-Feinkost

- ✗ Keine Schnellreife (GDL)
- ✗ Keine Rauchdusche
- ✗ Keine Verdickungsmittel

Ausgenommen: Benzoe- oder Ascorbinsäure bei Krabben oder Zubereitungen mit Krabben

Molkereiprodukte: Milch, Butter, Joghurt, Käse

- ✗ Keine Surrogate
- ✗ Keine Reifung in Folie
- ✗ Keine Verdickungsmittel
- ✗ Kein Einsatz von Lysocym zur Verhinderung von Rissbildung im Käse
- ✗ Kein Einsatz von Natamycin zur Verhütung von Schimmelpilzen

Obst und Gemüse:

Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Pilze, Trüffel

Erfüllung § 1 der Ausstellungsordnung wird vorausgesetzt – ansonsten keine zusätzlichen Besonderheiten

Kulturpflanzen: Pflanzen, Samen

- ✗ Keine nicht selbst vermehrbare F1 Hybriden

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

Ausgenommen: Emulgator Sojalecithin (mit Zertifikat „gentechnikfrei“) in Schokolade, Glucose bei Drops und Pralinen, Pektin, Gummi arabicum, Agar Agar

Getränke: Bier, Wein, Schaumweine, Champagner, Brantwein, 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. Zur Herstellung von Senf werden nur selbstvermahlene Senfsaaten zugelassen.

Ausgenommen: Sulfite bei Meerrettich

Angebote von Speisen:

Die Zutaten erfüllen die Anforderungen an die entsprechenden Produktgruppen

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, Herstellungsort.

§ 3 Anforderungen an Aussteller

Zur Teilnahme ausschließlich zugelassen sind Produzenten und Handelsbetriebe, die Produkte gemäß der Nomenklatur und dieser Ausstellungsordnung ausstellen. Waren, die nicht vom Aussteller selbst hergestellt wurden, müssen auf ihrer Verpackung Namen und Ort des Produzenten aufweisen. Die Rückverfolgung muss gewährleistet sein.

§ 4 Der Veranstalter entscheidet nach freiem Ermessen, in Abstimmung mit Slow Food Deutschland über die Teilnahme. Über die Produktzulassung selbst entscheidet Slow Food Deutschland. Im Falle von Beanstandungen seitens der Prüfer 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.

Ausgenommen hiervon sind Probierschälchen für Warenverkostungen, deren Durchmesser nicht mehr als 6 cm betragen darf.

Kenntnisnahme und Bestätigung der Ausstellungsordnung für den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe 2016

Mit meiner Unterschrift auf dem Anmeldeformular 2016 bestätige ich, dass die von mir/uns auf der Messe angebotenen Produkte angemeldet wurden und den §§ 1 und 2 der Ausstellungsordnung für die Slow Food Messe 2016 entsprechen. Alle angebotenen Handelswaren sind einzeln mit dem Namen und dem Firmensitz des jeweiligen Erzeugers gekennzeichnet (§ 3).

Im Falle von unzutreffenden Angaben zu Inhaltsstoffen und / oder Herstellung eines ausgestellten Produkts, ist die betreffende Ware nach Aufforderung der Messe Stuttgart von dem Aussteller unverzüglich von dem Stand zu entfernen. Im Falle der Nichtentfernung einer solchen betreffenden Ware sowie bei einem Verstoß gegen § 3 und / oder § 5 der Ausstellungsordnung, die während der Slow Food Messe von der Messe Stuttgart oder von Slow Food Deutschland festgestellt wird, kann die Messe Stuttgart die Schließung des Standes anordnen, eine Konventionalstrafe in Höhe von € 200,00 in Rechnung stellen (siehe Ziffer 6.2 in den BestTB) sowie den Aussteller von der Teilnahme an zukünftigen Messen ausschließen.

Exhibition Regulations

Quality of exhibited products



Messe Stuttgart · 31.03. – 03.04.2016

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

§1 The exhibited products meet the following criteria:

- ✓ Traditionally and manually manufactured
- ✓ Free of genetically modified raw materials
- ✓ Free of additives, flavourings sowie yeast extract and smoke flavour. Except are pure aroma extracts produced by distillation, extraction or squeezing.
- ✓ Free of foodstuff primarily serving technological purposes (acerola, Glucono delta Lacton, yeast extract, maltodextrin).
- ✓ Free of physio-chemically produced sugars (e.g. glucose, fructose, lactose, maltodextrin, invert sugar) and artificial sweeteners

Excluded on principle:

- Ready-made meals, unless they involve products from craft enterprises or catering businesses. Exhibitors presenting these ready-made meals at the trade fair shall offer samples on their stand
- The use disposable crockery

§2 Specifics for the commodity groups acc. to List of products

Cereals: Cereals/cereal products, bread and bakery products, cakes, gateaux, pastry and pasta. For bread and pastry a **complete declaration** must be provided, when registering, of the used ingredients, additives and auxiliaries in excess of requirements of the German Food Labelling Regulations (LMIV).

- ✗ No baking mixtures and chemical baking improvers for quick fermentation, pore control, crisping, preservation, pastry thickening, moisture preservation.
- ✗ No bakery products which were not fully manufactured and baked in the registered company.
- ✗ No flour and seed mixtures

Except: traditional baking agents such as sodium bicarbonate in connection with dextrorotatory d-tartaric acid, amm-onium bicarbonate (salt of the hartshorn), potassium carbonate and yeast

Meat: Meat, sausage products, ham, poultry, game

- ✗ No gelatin ham
- ✗ No emulsifiers
- ✗ No quick maturation (GDL – glucono-delta-lactone)
- ✗ No smoking (liquid smoke)
- ✗ No chemically manufactured sweeteners, please note §1
- ✗ No maturing of meat in foil

Except: Citrate and phosphate as well as salpêtre and nitrite curing salt in sausage products (E250; E 251; E 331; E 252; E 450)

Fish: Fish, seafood, fish specialties

- ✗ No quick maturation (GDL – glucono-delta-lactone)
- ✗ No smoking (liquid smoke)
- ✗ No thickening agents

Except: Benzoic or ascorbic acid for crabs or food preparations with crabs

Dairy products: Milk, butter, yoghurt, cheese

- ✗ No surrogates
- ✗ No maturing in foil
- ✗ No thickening agents
- ✗ No use of lysozyme to prevent cracking in cheese
- ✗ No use of natamycin to prevent mould fungus

Fruit and vegetables: Fruit, vegetables, potatoes, legumes, mushrooms, truffles

No special requirements, but compliance with § 1 of the Exhibition Regulations necessary

Useful plants: Plants, seeds

- ✗ No F1 hybrids which do not reproduce

Sweets: Chocolate, jam/marmalade, honey, ice cream, candies

- ✗ No anonymous honey. Beekeeper must be identified on label
- ✗ No citric acid, ascorbic and sorbic acids in jams/marmalades
- ✗ No thickening agents in ice cream

Except: Soja lecithin as emulsifier (with certificate "GM-free") in chocolate, glucose in acid/fruit drops and chocolate candies, pectin, gum arabic, Agar Agar

Beverages: Beer, wine, sparkling wine, champagne, spirits Distillates, liqueurs, water, juices, lemonades, coffee, tea

- ✗ No additives to aid stabilisation, preservation and a lengthened shelf life, no hop extracts in beer
- ✗ No aroma additives in juices

Wine: Only wine from winemakers who grow, produce and sell their wines themselves

- ✗ No wine from vineyards with more than 75 hl/ha
 - ✗ No wine produced by means of dehydration or mash heating
 - ✗ No wine given aroma using wood shavings
 - ✗ No wine from winegrowers with less than 75 % traditional and regional grape varieties in cultivation
 - ✗ No wine from winegrowers producing less than 75 % own wine
- Except:** Sulphite in wine

Delicatessen: Delicatessen, vegetarian delicatessen, spices, oil, vinegar

Compliance with § 1 of the Exhibition Regulations necessary
For mustard production only mustard seed ground by the mustard producer is admitted.

Except: Sulphite in horseradish

Dishes on offer:

The ingredients comply with the requirements for the respective product group

Kitchen & kitchen utensils, table decoration

Manually manufactured kitchens, manually manufactured kitchen utensils, high-quality kitchen tools and equipment, high-quality table linen, cutlery, glasses and crockery particularly taking into account the material selection, production techniques and location.

§ 3 Requirements for exhibitors

Only those producers and trading companies are authorised to participate who exhibit products in accordance with the nomenclature and these Exhibition Regulations. If products presented were not produced by the exhibitor himself, the name and place of the producer must be indicated on the packing. The possibility of retracing must be guaranteed.

§ 4 It is at the discretion of the organiser, in coordination with Slow Food Deutschland, to decide who participates in the trade fair. Slow Food Deutschland decides on the admission of products. In the case of objections from the inspectors the exhibitor will be informed without delay.

§ 5 Companies must solely exhibit goods which have been registered and approved in writing.

§ 6 The use of disposable crockery is not permitted in principle.

An exception will be made for small tasting bowls whose diameter may not exceed 6 cm.

Acknowledgement and confirmation of the Exhibition Regulations for the Market for Good Taste, the Slow Food Trade Fair 2016

By signing the 2016 registration form, I hereby confirm that the products and dishes I/we offer at the trade fair have been registered and that they correspond to §§ 1 and 2 of the Exhibition Regulations for the Slow Food Trade Fair 2016. All commodities on offer have been labelled with the name and registered company office of the respective producers (§ 3).

If incorrect information is provided regarding the contents and/or manufacture of an exhibited product, the exhibitor shall immediately remove the goods in question from the stand at the request of Messe Stuttgart. If these goods are not removed and an infringement of § 3 and/or § 5 of the Exhibition Regulations is ascertained by Messe Stuttgart or Slow Food Deutschland during the Slow Food trade fair, Messe Stuttgart is entitled to order the stand to be closed, to impose a contractual penalty of € 200.00 (see 6.2 of the Special Exhibiting Conditions) and also to exclude the exhibitor from taking part in future events.