

Ergänzung zur Ausstellungsordnung Slow Food Marktheld



Messe Stuttgart · 25. – 28.04.2019

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Slow Food macht sich für kleinbäuerliche Landwirtschaft und das traditionelle Lebensmittelhandwerk stark. Die Erweiterung der Ausstellungsordnung bildet das Qualitätsverständnis von Slow Food noch umfassender. Angesprochen sind vor allem kleine Erzeuger und Produzenten, die Wissen wo die Zutaten zu ihren Produkten herkommen und im besten Falle diese selbst anbauen. Slow Food Marktheld erfüllen die Ausstellungsordnung 2019 und zusätzlich die Kriterien des Ergänzungsblattes zur Ausstellungsordnung 2019.

Zusätzliche Anforderungen:

§1 Generelle Anforderungen

Nicht zulässig

- Convenienceprodukte

§2 Allgemeingültige Produktanforderungen

Nicht zulässig

- Zuckerstoffe, die chemisch-physikalisch hergestellt werden
z.B. Traubenzucker/Glucose/Dextrose, Invertzucker
- Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan
- industrielle hergestellte Konzentrate
- Zitronensäure

§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

- Ascorbinsäure
- Acerola
- Milchpulver

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

Nicht zulässig

- Nitritpökelsalz (E 250, E 251, E 252) in Wurstwaren und Schinken
- Gemüsesaftkonzentrate
- Acerola

§ 3.3 Fisch: Fisch, Meeresfrüchte, Fischfeinkost

Nicht zulässig

- Benzoesäure

§ 3.4 Molkereiprodukte

Nicht zulässig

- ESL-Milch
- Käse aus thermisch, mechanisch behandelter Milch

§ 3.6 Obst und Gemüse: Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Pilze, Trüffel

- Eine Volldeklaration für Trüffel ist bei der Abmeldung einzureichen.

§ 3.8 Öle und Essige

- Bei Olivenölen ist die Plantage auf dem Etikett zu benennen.
- Keine Verwendung von Essig-Essenz

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

Nicht zulässig:

- Bei Marmeladen, Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstrichen und Chutneys: Pektin
- Emulgatoren
- anonyme Honige und Honigprodukte: Der Imker ist auf dem Produkt zu deklarieren

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

Nicht zulässig

- industrielle hergestellter Invertzucker

§ 3.10.1 Bier

- Eine Volldeklaration aller eingesetzten Inhalts-, Zusatz- und Hilfsstoffe ist bei der Anmeldung einzureichen.
- historische lokale Bierstile
- Zutaten in Bioqualität

§ 3.10.3 Schaumweine

Nicht zulässig

- Citronensäure (E330)

§ 3.12 Angebote von Speisen

- erfüllt die Kriterien eines Chef Alliance Mitgliedes
➔ [hier geht es zu den Kriterien](#)

§ 3.13 Küchen & Küchenutensilien, gedeckte Tafel

- ausschließlich Handwerk unter voller Transparenz

§ 3.14 Non-Food Tierprodukte

- ausschließlich Handwerk unter voller Transparenz