

# Ordinamento espositivo

## Qualità dei prodotti esposti



Messe Stuttgart · 31.03. – 03.04.2016

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

### §1 I prodotti esposti soddisfano i seguenti criteri:

- ✓ Produzione tradizionale e manuale
- ✓ Assenza di materie prime geneticamente modificate
- ✓ Assenza di additivi e aromi nonché estratti di lievito e aromi di affumicatura. Fanno eccezione gli estratti aromatici puri se prodotti mediante acqua o alcol per distillazione, estrazione o pressatura.
- ✓ Assenza di generi alimentari che servono primariamente per fini tecnologici (acerola, GDL, estratto di lievito, maltodestrine).
- ✓ Senza zuccheri prodotti chimicamente/fisicamente (ad es. glucosio, fruttosio, lattosio, maltodestrine, zucchero invertito) ed edulcoranti

### Non sono assolutamente ammessi:

- cibi pronti a meno che non prevedano prodotti di imprese artigianali o di catering. Gli espositori che presentino tali cibi pronti alla fiera devono offrire assaggi al proprio stand
- stoviglie usa e getta

### §2 Specificità dei gruppi merceologici secondo programma espositivo

**Granaglie:** granaglie e cereali, pane e prodotti da forno, torte, dolci, biscotti, pasta, pasta alimentare. Per il pane e i biscotti all'atto di iscrizione si richiede, oltre il regolamento sull'etichettatura dei prodotti alimentari, una dichiarazione completa degli ingredienti, degli additivi e dei coadiuvanti.

- ✗ Senza miscele per dolci e miglioranti chimici per fermentazioni rapide, controllo della porosità, friabilità, conservazione, lievitazione della pasta e preservazione dell'umidità.
- ✗ Senza prodotti da forno che non siano stati interamente prodotti e cotti nell'azienda registrata.
- ✗ Senza miscele di farina e semi

**Fanno eccezione:** lieviti per panificazione tradizionali come bicarbonato di sodio in combinazione con acido tartarico, carbonato di ammonio, potassa e lievito

**Carni:** carni, specialità con salsicce, prosciutto, pollame, selvaggina

Non sono ammessi:

- ✗ prosciutto in gelatina
- ✗ emulsionanti,
- ✗ GDL (maturazione rapida)
- ✗ fumo liquido
- ✗ dolcificanti prodotti chimicamente; si prega di rispettare l'art. 1
- ✗ maturazione della carne in fogli di alluminio

**Fanno eccezione:** citrati e fosfati, salnitro e sale nitrato per salmistrare negli insaccati (E250; E251; E331; E252; E450)

**Pesce:** pesce, frutti di mare, specialità di mare

Non sono ammessi:

- ✗ GDL (maturazione rapida)
- ✗ fumo liquido
- ✗ addensanti

**Fanno eccezione:** acido benzoico o ascorbico nei granchi o preparati a base di granchio

**Prodotti lattiero-caseari:** latte, burro, yogurt, formaggi

Non sono ammessi:

- ✗ surrogati
- ✗ maturazione in fogli di alluminio
- ✗ addensanti
- ✗ Non è ammesso l'uso di lisozima per impedire la formazione di crepe nel formaggio
- ✗ Non è ammesso l'uso di natamicina per prevenire lo sviluppo di muffe

**Frutta e verdura:** frutta, verdura, patate, legumi, funghi, tartufi

**Devono soddisfare i criteri dell'art. 1 dell'ordinamento espositivo – non sono ammesse altre specificità del prodotto**

**Piante coltivate:** piante, semi

Non sono ammessi:

- ✗ ibridi F1 non auto riproducibili

**Dolci:** cioccolato, confetture, miele, gelato, dolci

Non sono ammessi:

- ✗ mieli di origine sconosciuta. L'apicoltore deve essere riconoscibile sull'etichetta
- ✗ acido citrico, acido ascorbico e acido sorbico nelle confetture
- ✗ addensanti nei gelati (come da elenco additivi)

**Fanno eccezione:** lecitina di soia (con certificato "senza OGM") nel cioccolato, glucosio in drops e praline, pectina, gomma arabica, agar-agar

**Bevande:** birra, vino, vini spumanti, champagne, acquavite, distillati, liquori, acqua, succhi, limonate, caffè, tè

Non sono ammessi:

- ✗ stabilizzatori, conservanti o prolungatori di scadenza estratti di luppolo nelle birre
- ✗ estratti di aroma nei succhi

**Vini provenienti esclusivamente da viticoltori responsabili del vigneto, della cantina e della vendita**

Non sono ammessi:

- ✗ vini con resa superiore a 75 hl/ha
- ✗ vini ottenuti mediante disidratazione/riscaldamento del mosto
- ✗ vini aromatizzati con trucioli di legno
- ✗ vini provenienti da viticoltori con vigneti composti per meno del 75 % da varietà di vitigni tradizionali e regionali
- ✗ vini provenienti da viticoltori i cui vini siano almeno per il 75 % di produzione propria

**Fanno eccezione:** solfiti nei vini

**Specialità:** specialità, specialità vegetariane, spezie, olio, aceto che soddisfino l'art. 1 dell'ordinamento espositivo.

Per la produzione della senape sono ammessi solo semi di senape macinati in proprio.

**Fanno eccezione:** solfiti nel rafano

**Dispensazione di cibi:**

gli ingredienti devono soddisfare le richieste dei singoli gruppi di prodotto

**Cucine & attrezzi da cucina, tavola apparecchiata:**

Cucine artigianali, utensili da cucina artigianali, attrezzi e apparecchi da cucina di alta qualità, biancheria da tavola di alta qualità, posateria, bicchieri e stoviglie con particolare attenzione alla scelta del materiale, alla tecnica e al luogo di produzione.

### § 3 Requisiti degli espositori

Sono ammessi solo produttori e aziende commerciali che esponano prodotti conformi all'elenco e al Regolamento sull'esposizione. Gli articoli che non sono prodotti dall'espositore devono riportare sulla confezione il nome e il luogo del produttore. Deve essere garantita la tracciabilità.

**§ 4** L'ente organizzatore decide della partecipazione a propria discrezione in accordo con Slow Food Deutschland. Slow Food Deutschland decide dell'ammissione dei prodotti.

**§ 5** Le aziende sono tenute a esporre unicamente le merci che siano state registrate e approvate per iscritto.

**§ 6 È assolutamente vietato l'utilizzo di** stoviglie usa e getta, fatta eccezione per i piattini degli assaggi, il cui diametro non deve superare i 6 cm.

**Presa d'atto e conferma del Regolamento sull'esposizione per il Mercato del buon gusto, la fiera Slow Food 2016**

Apportando la mia firma sul modulo di iscrizione 2016, confermo che i prodotti e i cibi da me/noi offerti alla fiera sono stati regolarmente registrati conformemente ai §§ 1 e 2 del Regolamento sull'esposizione della Fiera Slow Food 2016. Gli articoli commerciali offerti riportano l'etichetta con il nome e la sede della rispettiva azienda produttrice (§ 3).

Qualora fossero fornite informazioni inesatte sui contenuti e/o la produzione di un prodotto esposto, l'espositore dovrà, su richiesta di Messe Stuttgart, rimuovere immediatamente le merci in questione dallo stand. Qualora le merci non fossero rimosse e, nel corso della Fiera Slow Food, Messe Stuttgart o Slow Food Deutschland rilevasse una violazione di quanto stabilito al § 3 e/o al § 5 del Regolamento sull'esposizione, Messe Stuttgart ha il diritto di ordinare la chiusura dello stand, di imporre una penale di € 200,00 (si veda il punto 6.2 delle Condizioni Speciali di Partecipazione) e di escludere inoltre l'espositore dalla partecipazione a future manifestazioni.

# Exhibition Regulations

## Quality of exhibited products



Messe Stuttgart · 31.03. – 03.04.2016

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