

Regolamento sull'esposizione Qualità dei prodotti esposti



Messe Stuttgart · 13. - 16.04.2023

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Fedele alla propria filosofia, Slow Food Deutschland definisce le caratteristiche e sviluppa direttive sulla qualità degli alimenti. Tutto questo si rispecchia in parte nel regolamento sull'esposizione per il Salone del Buon Gusto, ovvero la fiera Slow Food. Tale regolamento dà indicazioni relative a ingredienti e additivi, prodotti ausiliari e metodi di produzione, consentiti o meno per i prodotti esposti in fiera. Lo sviluppo di queste direttive legate alla qualità è un processo vivo in cui anche voi, in quanto espositori, potrete dire la vostra nei nostri workshop. L'obiettivo di questo progetto è quello di tracciare la differenza tra la produzione industriale e quella artigianale degli alimenti alla luce della filosofia Slow Food. La conseguenza? Anche le direttive relative alla qualità sono „vive“ e continuano a evolvere, cambiando così anche in funzione del gruppo di prodotti. Chiediamo un'attenta lettura affinché il processo di ammissione possa svolgersi senza problemi.

Art. 1 Disposizioni generali

Fedeli alla filosofia di Slow Food Deutschland, tutti gli alimenti, le vivande e bevande offerti alla fiera sono preparati dagli stessi espositori secondo la tradizione artigiana, rispettando l'individualità e senza componenti di produzione industriale o standardizzati.

Tutti gli alimenti, le vivande e le bevande prodotti da terzi per l'espositore o che si riferiscono a rivenditori terzi vanno indicati con il nome e l'indirizzo del produttore sul prodotto ovvero sul menu oppure nello stand.

Affinché Slow Food possa valutare la qualità, è necessario registrare tutti gli alimenti, i piatti e le bevande che verranno esposti indicandone inoltre le sostanze contenute. Anche i prodotti non alimentari (Artt. 3.13; 3.14) devono soddisfare i criteri stabiliti negli Artt. 13; 3.14.

Tutti gli alimenti utilizzati allo stand a integrazione dell'offerta devono essere registrati e dichiarati e inoltre rispettare i criteri descritti per alimenti, vivande e bevande. Tra questi si ricordano, per esempio, pane da degustazione, olio o salse in cui intingere altri cibi, latte, petit four nelle caffetterie, senape e ketchup per chi offre da mangiare.

I prodotti pronti sono preparazioni alimentari che costituiscono un pasto completo e contengono già tutti i componenti di un piatto, comprese spezie e sale. Questi prodotti pronti possono eventualmente essere consumati direttamente o devono essere riscaldati o fatti bollire con acqua o brodo.

Il presupposto per l'ammissione di prodotti pronti è che le ricette e i prodotti rispettino il regolamento sull'esposizione quindi la filosofia Slow Food. La trasparenza della filiera è indispensabile.

I visitatori* interni devono poter ordinare i piatti esposti presso il produttore anche al di fuori della fiera. I prodotti creati appositamente per la manifestazione e non più disponibili con la medesima ricetta presso il produttore devono essere contrassegnati in modo appropriato con un'indicazione apposita sul prodotto o allo stand.

Per evitare rifiuti, non è consentito l'uso di cialde e capsule di caffè, bustine di zucchero, piatti, posate e bicchieri di plastica.

Evitare imballaggi esterni. Nemmeno la consegna di sacchetti di plastica è consentita.

Nel caso di utilizzo conforme alla legge generale tributaria, per ingredienti/additivi potenzialmente a rischio OGM (ad es. soia, mais, colza, girasole) deve essere dimostrata l'assenza di ingegneria genetica.

Per i produttori biologici valgono gli articoli 1, 2, 4, 4, 5, 6 e 7. Oltre all'articolo 2, sono ammessi gli additivi elencati nella normativa dell'UE sull'agricoltura biologica. L'articolo 3 non si applica. Al momento dell'iscrizione si richiede la presentazione della certificazione biologica in vigore.

È ammessa la partecipazione soltanto alle aziende che espongono prodotti conformi alla nomenclatura e al regolamento sull'esposizione. In linea di principio, l'espositore è obbligato a garantire il rispetto di tutte le indicazioni di legge valide relative a produzione, commercio e indicazione dei prodotti offerti.

Art. 2 Requisiti generali per tutti i prodotti

Non ammessi

- Imitazioni e surrogati di alimenti
- Ingredienti e additivi geneticamente modificati
- Additivi, aromi e aromatizzanti di affumicatura
- Dolcificanti prodotti chimicamente, quali: fruttosio, lattosio e maltodestrina
- Ingredienti arricchiti e vitaminizzati, alimenti e integratori alimentari
- Estratti di spezie e aromi in polvere
- Grassi e oli di palma
- Tartufi

Ammessi

- Estratti di spezie e aromi (incl. oli essenziali) derivanti dalle piante da cui prendono nome e ottenuti esclusivamente da acqua o alcol tramite distillazione, macerazione o spremitura. Alla registrazione è necessario presentare la relativa scheda dati degli estratti di spezie e aromi utilizzati.
- Dolcificanti prodotti chimicamente, quali: glucosio, destrosio, zucchero invertito
- Come ingredienti che aumentano la densità: farina e amido di cereali, amido di patate e tapioca, amido di mais e uova.

Requisiti specifici ed eccezioni all'articolo 2 sono riportati nei relativi gruppi di merci all'articolo 3.

Art. 3 Particolarità per i gruppi di merci secondo l'elenco dei prodotti in aggiunta all'articolo 2

Art. 3.1 Cereali: cereali, pseudocereali (per es. quinoa), semi, pane, prodotti da forno, torte, dolci, biscotti, pasta alimentare

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Miscele e prodotti chimici per dolci per velocizzare la fermentazione, controllare i pori, rendere croccante, conservare, addensare la pasta alimentare e mantenere l'umidità
- Prodotti da forno non completamente realizzati e cotti nell'azienda iscritta

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Agenti lievitanti tradizionali come bicarbonato di sodio (E 500) in combinazioni con acido tartarico (E 334) o il potassio sodico (E336).
- Carbonati di ammonio (carbonato di ammonio (E 503), bicarbonato di ammonio (E 503)), potassa (carbonato di potassio E 501) e lievito

Art. 3.2 Carne: carne cruda, specialità con salsicce, prosciutto, volatili, selvaggina

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Prosciutto pressato
- Maturazione della carne in fogli di alluminio
- Destrosio (glucosio) nei salumi

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Citrati (E 331, E 332, E 333) e fosfati (E 450), nonché salnitro e sale nitrato per salamoia (E 250, E 251, E 252) negli insaccati e prosciutti

Art. 3.3 Pesce: pesce, frutti di mare, specialità gastronomiche a base di pesce

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Maturazione rapida tramite GDL per i prodotti a base di pesce

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Acido benzoico (E 210) per granchi o preparati a base di granchi

Art. 3.4 Prodotti lattiero-caseari

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Stagionatura in fogli di alluminio
- Utilizzo di lisozima
- Destrosio (glucosio) nei prodotti lattiero-caseari
- Trattamento della crosta con natamicina (E235)
- Burro prodotto tramite inoculo di batteri lattici
- Latte a lunga conservazione, latte senza lattosio, latte condensato
- Siero di latte, latte in polvere

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Regolamento sull'esposizione Qualità dei prodotti esposti



Messe Stuttgart · 13. - 16.04.2023

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Art. 3.5 Piante coltivate e semi

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Semi non di tipo omozigotico
- F1 Ibridi

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.6 Frutta e verdura: frutta, verdura, leguminose, funghi

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.7 Specialità gastronomiche: specialità gastronomiche, specialità gastronomiche vegetariane/vegane, spezie, chutney, senape, prodotti da spalmare, chicchi di caffè, foglie di tè

Non ammessi (vedere articolo 2)

- Caffè decaffeinato
- **Ammessi** (eccezione all'articolo 2)
- Rafano: solfiti (E 220-E 228)
- Chutney: pectina (presentare la scheda tecnica E440i)

Art. 3.8 Oli e aceti

- Oli: il frantoio va dichiarato sul prodotto
Questo non vale per gli oli d'oliva

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.9 Dolci: cioccolato, marmellate, confetture, gelatine, prodotti spalmabili alla frutta, miele, gelato, dolci, gelato

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Mieli anonimi: l'apicoltore va dichiarato sul prodotto
- Per il gelato: latte UHT, latte senza lattosio
- **Ammessi** (eccezione all'articolo 2)
- Per le marmellate, confetture, gelatine, prodotti spalmabili alla frutta: pectina (presentare la scheda tecnica E440i)
- Per cioccolato al latte: latte in polvere, Bevanda vegetale in polvere
- Per cioccolato: emulsionante, lecitina di soia, Lecitina di girasole
- Per il gelato: gomma di guar, farina di semi di carrube

Art. 3.10 Bevande alcoliche: birra, champagne, grappe, distillati, liquori

Art. 3.10.1 Birra:

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Estratti del luppolo
- Olio di luppolo

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.10.2 Vino: vino, vini spumanti

Solo vini prodotti da viticoltori che lavorano in vigneti e cantine di loro proprietà

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Vini da raccolti che superano 75 hl/ha
- Vini prodotti tramite disidratazione e/o riscaldamento del mosto
- Vini aromatizzati tramite trucioli o pellet di legno
- Vini che provengono per meno del 75 % dalle coltivazioni del viticoltore

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Solfiti (E 220-E 228)

Art. 3.11 Bevande analcoliche: acqua, succhi, limonate, bibite, caffè, tè

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Caffè decaffeinato

Succhi di frutta e verdura: estratti di aromi e concentrati

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

Art. 3.12 Offerte di alimenti

- Gli ingredienti soddisfano i requisiti del relativo gruppo di prodotti
- Chi offre cibo ha provveduto a prepararlo completamente presso la propria azienda

Art. 3.13 Cucine e utensili

- Cucine artigianali
- Utensili artigianali
- Utensili e strumenti di pregio
- Biancheria da tavola di qualità, posate, bicchieri e piatti sempre con particolare attenzione alla scelta dei materiali, alla tecnica e al luogo di produzione

Sono ammessi ortaggi dimostrativi, a condizione che sia garantito lo smaltimento dopo la fiera. Alla registrazione del prodotto deve essere indicato lo smaltimento.

Art. 3.14 Prodotti Non-Food

- Ai sensi dello sfruttamento dell'intero animale (nose to tail), è possibile offrire prodotti da animali di proprio allevamento, per esempio pelli, lana e prodotti lavorati come saponi.
- Le materie prime per i prodotti vegetali devono provenire dall'azienda agricola dell'espositore.

Art. 4 La Fiera di Stoccarda decide a propria discrezione in merito alla partecipazione in accordo e dopo aver consultato Slow Food Deutschland. Slow Food Deutschland decide in merito all'idoneità dei prodotti. In caso di contestazioni da parte di Slow Food Deutschland, l'espositore riceverà nel giro di poco un avviso. Si escludono le vie legali.

Art. 5 Le aziende possono esporre esclusivamente merci conformi al regolamento sull'esposizione.

Art. 6 In linea di principio è vietato utilizzare piatti monouso (vedere Art. 1).

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

Coppette di assaggio per degustare i vari prodotti con volume non superiore a 30 ml.

Art. 7 Conoscenza e conferma del regolamento sull'esposizione per il Salone del Buon Gusto, ovvero la fiera Slow Food 2023

Con la mia firma dell'iscrizione alla fiera Slow Food confermo che i prodotti da me/noi offerti durante la fiera sono stati registrati e sono conformi agli articoli 1, 2, 3, 5 e 6 del regolamento sull'esposizione per la fiera Slow Food 2023. In caso di esposizione di merci non registrate e di dati non corretti relativi a sostanze contenute, additivi o produzione di un prodotto, la merce interessata deve essere immediatamente ritirata dallo stand a opera dell'espositore su richiesta della Fiera di Stoccarda. In caso di mancato ritiro della merce interessata o di violazione degli articoli 1, 2, 3, 5 e 6 del regolamento sull'esposizione si va incontro a un'ammenda di 200,00 € per ogni prodotto. In caso di recidiva, lo stand verrà chiuso e all'espositore sarà proibito partecipare a fiere future.