

Regolamento sull'esposizione Qualità dei prodotti esposti



Messe Stuttgart · 24. – 27.04.2025

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Premessa

Unita dal motto "Buono - pulito - giusto", Slow Food è un'associazione internazionale di agricoltori, artigiani del settore alimentare, ristoratori e consumatori responsabili, attenti alla qualità e impegnati in una produzione e alimentazione sostenibile. Seguendo il principio del "piacere responsabile", è quindi importante che i produttori e i commercianti presenti in fiera siano ambasciatori di Slow Food e offrano prodotti che corrispondano alla seguente filosofia:

Buono: sosteniamo il diritto di tutte le persone a un cibo gustoso, sano e culturalmente diverso. La diversità di persone, culture, luoghi, cibi e gusti genera società ed ecosistemi resilienti.

Pulito: sosteniamo sistemi alimentari il più possibile locali e resilienti, che conservino e ripristinino le preziose risorse della Terra anziché esaurirle e che proteggano tutti gli ecosistemi e le specie. I nostri sistemi alimentari svolgono un ruolo importante nel mitigare la crisi climatica e la perdita di biodiversità.

Giusto: creiamo cicli economici basati sulla partnership. Tutte le persone coinvolte nel sistema alimentare sono rispettate nella loro libertà di scelta. Otteniamo giustizia sociale attraverso rapporti di lavoro equi e inclusivi e un accesso paritario a cibo, acqua e terra.

Con questi presupposti, Slow Food Deutschland ha sviluppato direttive sulla qualità degli alimenti che si rispecchiano 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. Il perfezionamento di queste direttive legate alla qualità è un processo attivo in cui anche voi, in quanto espositori, potete dire la vostra.

Art. 1 Disposizioni generali

Fedeli alla filosofia di Slow Food Deutschland, tutti gli alimenti offerti alla fiera sono preparati dagli espositori stessi secondo la tradizione artigianale. Ciò significa che gli alimenti sono prodotti a partire da ingredienti naturali e non da singole componenti.

L'attività deve essere artigianale. Consultare il [manuale](#) di Slow Food Deutschland.

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 valutarne 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 devono soddisfare i criteri stabiliti negli Artt. 3.13; 3.14.

Tutti gli alimenti utilizzati presso lo 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 e di conseguenza la filosofia Slow Food. La trasparenza della filiera è indispensabile.

I visitatori 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 apposta sul prodotto o in corrispondenza dello 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. Non è consentita nemmeno la consegna di sacchetti di plastica.

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 si applicano gli articoli 1, 2, 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 vigenti relative a produzione, commercio e indicazione dei prodotti offerti.

§2 Requisiti generali per tutti i prodotti

Non ammessi

- Ingredienti e additivi geneticamente modificati
- Additivi, aromi e aromatizzanti di affumicatura
- Zuccheri: tutti tranne quelli elencati come "Ammessi"; sono possibili eccezioni motivate
- Ingredienti e alimenti arricchiti e vitaminizzati, integratori alimentari
- Estratti di spezie e aromi in polvere
- Grassi e oli di palma
- Tartufi
- Polvere di prodotti lattiero-caseari quali siero, panna, latte

Ammessi

- Estratti di spezie e aromi (inclusi oli essenziali) derivanti dalle piante da cui prendono nome e ottenuti esclusivamente da acqua o alcool, mediante distillazione, macerazione o spremitura. Alla registrazione è necessario presentare la relativa scheda dati degli estratti di spezie e aromi utilizzati.
- Zuccheri: glucosio (destrosio), zucchero invertito, saccarosio e sciroppi derivati
- Come ingredienti addensanti: farina e amido di cereali, fecola di patate, farina di semi di carrube, farina di semi di guar

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

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

§ 3.1 Cereali: cereali, pseudocereali (per es. quinoa), semi, prodotti da forno e di pasticceria, pasta alimentare

Non ammessi ((in aggiunta all'articolo 2)

- Prodotti chimici ed enzimi 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 idrogenocarbonato di sodio (E 500) in combinazione con acido tartarico (E 334) o tartrato di potassio (E336).
- Miscele di farine, semi, lievito/lievito madre (da farina e acqua) e agenti lievitanti
- 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

Sono richieste le seguenti informazioni:

Origine: "nato / allevato / macellato / lavorato / confezionato"

per la selvaggina: "cacciata (Paese)"

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

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

Regolamento sull'esposizione Qualità dei prodotti esposti



Messe Stuttgart · 24. - 27.04.2025

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Citrato (E 331, E 332, E 333), salnitro e sale nitrato per salamoia (E 250, E 251, E 252) negli insaccati e nei prosciutti

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

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Specie ittiche a rischio di estinzione. Deve essere indicata la zona di pesca.
- Ammessi** (eccezione all'articolo 2)
- Acido benzoico (E 210) per granchi o preparati a base di granchi

§ 3.4 Prodotti lattiero-caseari

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Stagionatura in fogli di alluminio
- Formaggio con rivestimento di cera o rivestimento per formaggi (ad es. plasticat)
- Utilizzo di lisozima
- Trattamento della crosta con natamicina (E235)
- Burro prodotto tramite inoculo di batteri lattici
- Latte a lunga conservazione, latte senza lattosio, latte condensato

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

§ 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)

§ 3.6 Frutta e verdura: frutta, verdura, leguminose, funghi

Il produttore è noto all'espositore.

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

§ 3.7 Specialità gastronomiche: specialità gastronomiche (ad es. senape, prodotti da spalmare, chutney), insalate gastronomiche, spezie, chicchi di caffè, foglie di tè

Non ammessi (vedere articolo 2)

- Senape con legante
- Ammessi** (eccezione all'articolo 2)
- Rafano: solfiti (E 220 - E 228)
 - Chutney: pectina non amidata (presentare la scheda tecnica)
 - Tofu: coagulanti: solfato di calcio e solfato di magnesio
 - Processi di decaffeinizzazione con anidride carbonica

§ 3.8 Oli e aceti

- Oli: il frantoio va dichiarato sul prodotto. Questo obbligo non vale per gli oli d'oliva. Per l'olio d'oliva, indicare l'ubicazione dell'oliveto e del frantoio.

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

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

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Mielì anonimi: l'apicoltore va dichiarato sul prodotto
- Per il gelato: latte UHT, latte senza lattosio, destrosio

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Per le marmellate, confetture, gelatine e prodotti spalmabili alla frutta: pectina non amidata (presentare la scheda tecnica)
- Per cioccolato al latte e prodotti spalmabili: latte in polvere, bevanda vegetale in polvere
- Per cioccolato e prodotti spalmabili: emulsionante lecitina di soia, lecitina di girasole

§ 3.10 Bevande alcoliche, bevande miste contenenti alcol e relative varianti analcoliche

Gli ingredienti devono essere indicati nella domanda.

§ 3.10.1 Birra e miscele di bevande alla birra

Per la birra analcolica deve essere indicato il processo di dealcolizzazione.

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Estratti di luppolo
- Olio di luppolo

Ammessi (nessuna eccezione all'articolo 2)

3.10.2 Vino: vino, vini spumanti

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

Devono essere indicati i seguenti dati:

- superficie coltivata in ettari
- produzione annua in ettolitri
- raccolta a mano o a macchina
- fermentazione spontanea o lieviti selezionati senza OGM
- Coltivazione di varietà regionali o autoctone o PIWI

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Vini da rese superiori a 75 hl/ha
- Vini prodotti mediante disidratazione e/o riscaldamento del mosto
- Vini aromatizzati mediante trucioli o pellet di legno
- Vini provenienti in una percentuale minore del 75% da coltivazioni proprie del viticoltore

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Solfiti (E 220 - E 228)

§ 3.11 Bevande analcoliche: acqua, succhi, limonate, bibite, caffè, tè, bevande a base vegetale

Non ammessi (in aggiunta all'articolo 2)

- Succhi di frutta e verdura: estratti di aromi e concentrati

Ammessi (eccezione all'articolo 2)

- Processi di decaffeinizzazione con anidride carbonica

§ 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. In casi particolari, ad esempio per le associazioni, l'espositore può essere esonerato da questo requisito.

§ 3.13 Cucine e utensili

Sempre con particolare attenzione alla scelta dei materiali, alla tecnica e al luogo di produzione

- Cucine artigianali
- Utensili artigianali
- Utensili e strumenti di pregio
- Biancheria da tavola di qualità, posate, bicchieri e piatti

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

3.14 Prodotti non alimentari

- In linea con lo sfruttamento dell'intero animale (nose to tail), è possibile offrire prodotti ottenuti 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 Messe Stuttgart 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 2025

Con la mia firma per la registrazione alla fiera Slow Food confermo che i prodotti da me/noi offerti durante la fiera sono stati registrati entro il termine stabilito e sono conformi agli articoli 1, 2, 3, 5 e 6 del regolamento sull'esposizione per la fiera Slow Food 2025. 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 Messe Stuttgart. 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.