

Gault&Millau
L'expert gastronomique



Der **Speck-Kaiser 2019** dient wieder als Grundlage für den Guide **GaultMillau** (Veröffentlichung prämierter Rohpökelfwaren).

Weiters ist der **Speck-Kaiser 2019** eine Grundlage für die Einreichung zur **GenussKrone 2020/2021**.



Prämierung von Rohpökelwaren,
Kochpökelwaren, Rohwürsten & Auf-
strichen aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

TEILNAHMEKARTE 2019

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*:

Straße:

anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort*:

Bio-Kontrollnummer:

Telefon:

E-Mail:

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe Landwirtschaft



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Bezeichnung eintragen - siehe unten)	Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten, ...	Labor erwünscht (kosten siehe Punkt 7)

Kategorie:

- S 1 Bauchspeck vom Schwein gefäuchert
- S 2 Bauchspeck vom Schwein ungefäuchert
- S 3 Karkasspeck vom Schwein gefäuchert
- S 4 Karkasspeck vom Schwein ungefäuchert
- S 5 Schinken speck vom Schwein gefäuchert
- S 6 Schinken speck vom Schwein ungefäuchert
- S 7 Sonstige Rohprodukte/Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Leinbrat, Osso Cook, Mangalitzta, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S 8 Rohprodukte vom Rind
- S 9 Sonstige Rohprodukte vom Rind (außer Rohprodukte vom Schwein & Rind)
- S 10 Rohwurst (Schmitteser mit & ohne Beleg)
- S 11 Hauswurst, kleine gekochte oder heiß geräuchernde Roh- oder Kochwurst, essfertig
- S 12 Kochprodukte, kleine gekochte oder heiß geräuchernde Roh- oder Kochwurst, essfertig
- S 13 Kochschinken (nicht geräuchert)
- S 14 Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %), Pasteten, stielröhrlige Kochwurst (z. B. Leber-, Kabelbeber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), stielröhrlige Rohwurst (z. B. Mettwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei _____

Datum und Unterschrift _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 5 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet / * alle Tierenen (Wild nur aus Beschau)



Prämierung von Rohpökelwaren,
Kochpökelwaren, Rohwürsten & Auf-
strichen aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion



- S 12** Kochpökkelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)¹
S 13 Kochschinken (nicht geräuchert)¹
S 14 Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Mettwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...¹

1 alle Tierarten (Wild nur aus Beschau)

In den Kategorien S 1 bis S 6 sind die Produkte **mit Schwarte** einzusenden. Ohne Schwarte dürfen sie nur dann eingesendet werden, wenn die Entfernung der Schwarte vor der Weiterverarbeitung (Räuchern, Lufttrocknen, ...) vorgenommen wurde.

Eine etwaige Zusammenlegung bzw. weitere Unterteilung der Kategorien bei geringer bzw. entsprechend großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille und Urkunde
87 bis 94,5 Punkte	Silbermedaille und Urkunde
81 bis 86,5 Punkte	Bronzemedaille und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Speck-Kaiser 2019** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt, getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzenten, in den Kategorien:

- S 1** Bauchspeck vom Schwein geräuchert
S 2 Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert
S 3 Karreespeck vom Schwein geräuchert
S 4 Karreespeck vom Schwein ungeräuchert
S 5 Schinkenspeck vom Schwein geräuchert
S 6 Schinkenspeck vom Schwein ungeräuchert
S 7 Sonstige Rohpökkel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbrat, Osso Collo, Mangalitza, Schwäbisch Hällisch, etc.)
S 8 Rohpökkelwaren vom Rind
S 9 Sonstige Rohpökkelwaren (alles außer Rohpökkelwaren vom Schwein & Rind)
S 10 Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)¹
S 11 Hauswürstl: kleine gekochte oder heiß geräucherte Brüh- oder Kochwürste, **essfertig**¹

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erfolgt nach dem Vorbild des DLG-Schemas und erstreckt sich auf unterschiedliche Kriterien. Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geruch und Geschmack die stärkste Gewichtung erhalten. Eine Auszeichnung kann nur dann erreicht werden, wenn die Produktprobe in allen Kriterien mindestens 3 Punkte erreicht.

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus ExpertInnen des schulischen, gewerblichen und bäuerlichen Umfelds zusammen. Der Juryvorsitz ist in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Fleischwaren, die den codexrechtlichen Vorschriften entsprechen.

Einreichmenge:

- Schwein, Rind: mind. 1,5 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- andere Tierarten: mind. 0,7 kg im Ganzen (max. ein Anschnitt)
- Roh-, Hauswürstl, Aufstriche: mind. 0,7 kg

Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **18. Jänner 2019** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an das:

Lebensmitteltechnologische Zentrum
HBLFA Francisco Josephinum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

ABGABEORT: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilderter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch <http://lmtz.josephinum.at> (Das LMTZ - Lageplan)

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2019“ versehen.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss.

Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

Montag, 21. und Dienstag, 22. Jänner 2019
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **18. Jänner 2019** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg
BIC: SPSBAT 21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2019“

Jeder Produktprobe ist eine eigene Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

Jeder Einsender erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung seiner Produkte.

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt einer Kategorie wird während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** am Stand **Speck-Kaiser 2019** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Dafür sind 4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten, Hauswurstl, Blutwurst) des Siegerproduktes (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen. Bei den Aufstrichen wird dem Gewinner die Menge dem Produkt entsprechend rechtzeitig mitgeteilt.

Den Gewinnern eines **Speck-Kaiser 2019** wird ihr Preis am Eröffnungstag (8. März 2019) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Speck-Kaiser 2019** abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

7. LABORUNTERSUCHUNG

Eingereichte Proben können auf Wunsch bakteriologisch auf untenstehende Kriterien untersucht werden (bitte am Anmeldeformular ankreuzen). Dafür ist die Einreichung einer zusätzlichen Verpackungseinheit bzw. eines zusätzlichen, separat verpackten Stückes (Mindestmenge 300 g) erforderlich. Die Ergebnisse werden ausschließlich dem einreichenden Teilnehmer mitgeteilt.

Rohpökelwaren, Rohwürste: E. Coli, Listerien, Salmonellen, K(+)-Staphylokokken.

Kosten: EUR 120,00 je Probe

Kochpökelwaren, Kochschinken, Kochwürste, Brühwürste, Pasteten, steichfähige Kochwürste, Schmalz: Listerien.

Kosten: EUR 47,00 je Probe

Streichfähige Rohwürste, Verhackertes: Listerien, Salmonellen, E. Coli, K(+)-Staphylokokken, aerobe mesophile Keimzahl.

Kosten: EUR 142,00 je Probe

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 8. März 2019 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

Die Prämierung **Speck-Kaiser 2019** ist Grundlage für die Nominierung zur **GenussKrone 2020/2021**.