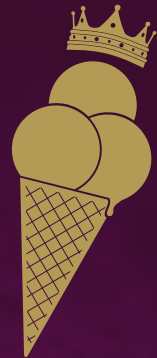




Das goldene
Stanitzel
2020



Prämierung von Speiseeis
aus bäuerlicher und
gewerblicher Produktion

TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte **kopieren!**

Name*: _____

Straße: _____

anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort*: _____

Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe
 Landwirtschaft

E-Mail: _____



Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. eintragen - siehe unten)	% im Fertigprodukt (Pflichtangabe!)			Bakteriologische Untersuchung (Infos siehe Punkt 5)
			Milchanteil	Fettgehalt	Fruchtanteil	

Kategorie:

- 1 Milchspeiseeis
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeis
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse
- 4 Eisspezialitäten

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, spezielle Zusätze)

Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Gänze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen.

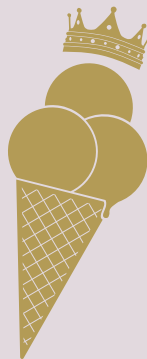
Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei der in Punkt 6 angegebenen Einreichstelle abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet

Das goldene Stanitzel 2020



Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es, eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das goldene Stanitzel 2020** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

96 bis 100 Punkte Goldmedaille, Urkunde
92 bis 95,9 Punkte Silbermedaille, Urkunde
88 bis 91,9 Punkte Bronzemedaille, Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das goldene Stanitzel 2020** – getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse – für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst. Die Veröffentlichung der Preisträger erfolgt in diversen Medien.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

- 1 Milchspeiseeis: Milchfett 2,1 bis 10 %*
- 2 Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeis: Milchfett ab 10,1 %*
- 3 Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis, Kefireis, Frozen-Joghurt)*
- 4 Eisspezialitäten: ohne Milchbestandteile, vegetarisch/vegan, Sorbet, Eisknödel, Rouladen, Eis am Stiel, ...**

* Milchbestandteile mindestens 60 %
Zusätzlich ist bei der Verwendung der Bezeichnung „Fruchteis“ der Anteil an Milchbestandteilen mindestens 50 % und der Fruchtanteil mindestens 20 % (Anteil stark aromatisierender geschmacksgebender Früchte/Komponenten auch niedriger - z. B. Maracuja, Schwarze Ribisel, Pfefferminz, Zitrusfrüchte). Bei Unterschreitung erfolgt die Einteilung in Kategorie 4.

** In Form und Zusammensetzung von Kategorie 1 bis 3 abweichend.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Zugelassen sind nur Proben, welche bei einer Lagerdauer von bis zu 3 Tagen keine Qualitätseinbußen erleiden. Nicht zugelassen sind Produkte, die nur für den unmittelbaren Verzehr geeignet sind (Softeis).

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die Fachjury setzt sich aus Experten der Lebensmittelsensorik und der Produktion zusammen, die Leitung liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum. Die sensorische Beurteilung der eingereichten Proben durch eine Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

- Aussehen
- Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten)
- Geschmack

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punktzahl von 100 Punkten führen.

Die Lagerung der eingereichten Proben bis zur Prüfung erfolgt bei - 18 °C, die sensorische Prüfung bei einer Temperatur von ca. - 11 °C.

4. EINREICHMENGE

Es müssen mindestens 2 Verpackungseinheiten eingereicht werden, insgesamt wird mindestens 1 Liter pro Probe benötigt.

5. BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung, nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit unserem Partner Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendende Probenmenge:

Ernst Höller GmbH
Telefon: +43 (0) 74 88 / 71 740
E-Mail: info@hoeller-marketing.at

Diese zu untersuchenden Proben sind separat und gekennzeichnet abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge einzurechnen.

Es werden vom Veranstalter keine Proben geteilt bzw. gezogen. Auch die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

6. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 22. Mai 2020** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg
Fax: +43 (0) 74 16 / 502 - 40
E-Mail: vh@messewieselburg.at

Proben-Abgabetermine:

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 25. oder Dienstag 26. Mai 2020 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum **abgegeben werden oder dort einlangen**. (Lageplan LMTZ - siehe <http://lmtz.josephinum.at>)

LMTZ Francisco Josephinum
Wechlinger Straße 19
3250 Wieselburg

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitätserhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gg. Transportschäden & entsprechende Kühlung) zu achten.

In **Kärnten** können Proben (auch von anderen Bundesländern) an einer **Sammelstelle** abgegeben werden. Bitte diesbezüglich mit der **LWK Außenstelle Spittal an der Drau** Kontakt aufnehmen:

Ing. Maria-Luise Kaponig
Telefon: +43 (0) 463 / 58 50 - 3740
E-Mail: maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at

Die **Teilnahmegebühr von EUR 40,00** pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RNLNAT33XXX
Verwendungszweck: „Stanitzel 2020“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen und weitere Information finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

7. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass diese der regulären Produktion entnommen wurden.

Den Gewinnern wird – aufgrund der derzeitigen Corona-Krise – 2020 ausnahmsweise die Auszeichnung per Post übermittelt. Eine offizielle Preisverleihung kann heuer nicht stattfinden. Selbstverständlich werden sämtliche Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht, natürlich auch auf der Homepage und sämtlichen Social Media-Kanälen der Messe Wieselburg GmbH.

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



Die Wieselburger Messe wurde zeitlich vom Volkfest getrennt und von Ende Juni auf Ende April vorverlegt. Aufgrund der aktuellen Entwicklungen im Zusammenhang mit der Coronavirus (COVID-19) Pandemie konnte die **NEUE WIESELBURGER MESSE** zum festgelegten Termin (23. bis 26. April 2020) nicht stattfinden.

„Das Kasermandl in Gold“ wird zum nächsten Mal im Jahr 2021 prämiert. Die Bedingungen für den Wettbewerb werden im Grunde gleich bleiben. Über das genaue Einreichverfahren werden wir Sie selbstverständlich zeitgerecht informieren. Die geplanten Einreich-Termine sind: **Schriftliche Anmeldung** der Proben bis **26. November 2020** bei der Messe Wieselburg GmbH. **Proben-Abgabe-Tage: Montag, 30. November und Dienstag, 1. Dezember 2020**. Nicht gereifte Erzeugnisse aus oder mit Schaf-, Ziegen- und Mischmilch (Kategorien 1, 2, 6, 7, 8, 9) werden auch Ende März 2021 geprüft. Diese Proben können auch am 29. und 30. März abgegeben oder eingesendet werden.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme 2021!