



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



1. AUSZEICHNUNG

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

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

95 bis 100 Punkte	Goldmedaille (1.Preis) und Urkunde
87 bis 94,9 Punkte	Silbermedaille (2. Preis) und Urkunde
81 bis 86,9 Punkte	Bronzemedaille (3. Preis) und Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein **Speck-Kaiser 2022 (Sieger-in)** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt getrennt nach gewerblichen und bäuerlichen Produzent-innen, 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 Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbratli, Osso Collo, Mangalitzta, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S 8** Rohpökelwaren vom Rind
- S 9** Sonstige Rohpökelwaren (außer Schwein & Rind)
- S 10** Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)¹
- S 11** Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Krainer, Wald viertler, Speckwurst, Kabanossi)¹
essfertig - keine Rohwürste

- S 12** Kochpökelwaren 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. Metwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...¹ in optisch ansprechender Verpackung (fließt in die Bewertung mit ein!)

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.

Nicht angenommen werden:

Produkte außerhalb der Kategorie-Definitionen, insbesondere in Kategorie S11 Brühwürste über 30 mm Kaliber, Produkte wie Schweinsbraten, Surbraten, Presswurst etc.

- Die Kategorie-Definitionen sind nicht deckungsgleich mit den Definitionen des Codexkapitels B14, sondern einschränkender Art

- Unter "Pökellung" oder "gepökelt" wird die Definition nach Codexkapitel B14 verstanden (gleichzeitige Anwendung von NaCl und Nitrit- oder Nitratpökelsalz)

- Alle eingereichten Proben müssen kalt verzehrt und beurteilbar sein, es erfolgt kein Erhitzungsprozess für die Produktprüfung!

Produktbeschreibung: Bitte führen Sie von der "Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen usw. genau an!

Diese Beschreibung wird neutral an die Jury weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, welche diese nicht wissen kann, aber für eine faire und objektive Bewertung wissen müssen!

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

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 Expert*innen 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)
- Rohwürste, erhitzte Würste, Aufstriche: mind. 0,7 kg

Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe*

*eine Probe besteht aus der jeweiligen Einreichmenge

Die beigelegte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 14. Jänner 2022** an folgende Adresse gesendet werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

Montag, 17. und Dienstag, 18. Jänner 2022
(jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Eine Nachlieferung ist nicht möglich. Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich geliefert werden an:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2022“ versehen. Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung – trägt der/die Teilnehmer*in selbst die Verantwortung. Die Aufstriche sind nach Möglichkeit in neutraler Verpackung zuzusenden, wobei eine Zuordenbarkeit gewährleistet sein muss. Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Freitag, 14. Jänner 2022** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg
BIC: SPSBAT21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2022“

Jeder Produktprobe ist eine ausgefüllte Teilnahmekarte sowie eine Zahlungsbestätigung der Teil-

nahmegebühr beizulegen.

Die Anmeldeunterlagen finden Sie auch im Internet unter: **www.messewieselburg.at**.

Jede*r Produzent*in erhält eine Benachrichtigung über die Bewertung seiner Produkte durch die Jury.

6. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** am Stand **Speck-Kaiser 2022** 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.

Den Sieger*innen eines **Speck-Kaiser 2022** wird ihr Preis am Eröffnungstag (11. März 2022) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Speck-Kaiser 2022** abzuholen.

7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit Fa. Ernst Höller GmbH 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, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge einzurechnen!

Sonderwünsche hinsichtlich der Untersuchung(en) bitte auf einem Probenbegleitschein vermerken. Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen. Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Ernst Höller GmbH.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter, dieser behält sich das Recht vor, am Markt befindliche Produkte anzukaufen und mit den eingereichten Proben zu vergleichen. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 11. März 2022 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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

TEILNAHMEKARTE 2022

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



Name*: _____

Straße: _____

anerkannter Biobetrieb QHS-Betrieb

PLZ / Ort*: _____

Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe
 Landwirtschaft

E-Mail: _____

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

Kategorie:

- 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 Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbratt, Osso Collo, Mangalitz, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S 8 Rohpökelwaren vom Rind
- S 9 Sonstige Rohpökelwaren (außer Schwein & Rind)
- S 10 Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)
- S 11 Erhitzte Würste: kleinkalibrige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwürste (Kraiser, Waldviertler, Speckwurst, Kabanossi) **essfertig - keine Rohwürste**
- S 12 Kochpökelwaren essfertig (gegart, kalt- & heißgeräuchert, gebraten, ungeräuchert)
- S 13 Kochschinken (nicht geräuchert)
- S 14 Aufstriche (Fleischanteil mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbsleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Metwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...
in optisch ansprechender Verpackung (fließt in die Bewertung mit ein!)

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 Tierarten (Wild nur aus Beschau)