





Prämierung von Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Rohwürsten & Aufstrichen aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

TEILNAHMEKARTE 2020

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

WESSELE
3URG

Bio-Kontrollnummer:	PLZ / Ort*:
anerkannter Biobetrieb	Straße:
	Name*:

E-Mail:

treihalten! Bitte Telefon:

Unbedingt ankreuzen!

Gewerbe Landwirtschaft



	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*
	Kategorie (bitte Bezeichnung ein- tragen - siehe unten)
	Kategorie (bitte Bezeichnung ein- tragen - siehe unten) Produktbeschreibung, sonstige Angaben, Besonderheiten,
	erwünscht (Kosten siehe Punkt 7)

Kategorie:

- Bauchspeck vom Schwein geräuchert Bauchspeck vom Schwein ungeräuchert Karreespeck vom Schwein geräuchert

- Karneespeck vom Schwein üngeräuchert Schnikenspeck vom Schwein parjauchert Schnikenspeck vom Schwein ungeräuchert Sonstige Rohpöke/Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendriah II. Osso Collo, Maggaliza, Schwäbisch Hällisch, etc.)
- S S S S S 3 7 8 8 Rohpbekwaren vom Rind (Mer Schwein & Rind) Sonstige Rohpbekwaren (aller Schwein & Rind) Rohwüste (Schnittlest, mit & ohne Belag) Hauswüste: kleinkalibige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh- / Kochwüste (Krainer, Waldviertier, Speck-wurst, Kabanoss) ess**tertig - keine Rohwütste**
- S 13 2 13 2 14 3 15 4 Kochpökelwaren essterig (gegart, kalt- & helßgeräuchert, gebraten, ungeräuchert) Kochschinken (nicht geräuchert) Aufstriche (Fleschantell mind, 50 %) - Pastaten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kabisleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), streichfähige Rohwürste (z. B. Metwurst, etc.), Schmalz, Hack, ...!

lch nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kennt-nis und akzeptiere diese.

Eine Kopie der Überweisung liegt bei Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am

Datum und Unterschrift

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





Prämierung von Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Rohwürsten & Aufstrichen aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN



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 2020 für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

ungeräuchert

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

S7 Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbratl, Osso Collo, Mangalitza, Schwäbisch Hällisch, etc.)

S8 Rohpökelwaren vom Rind S 9 Sonstige Rohpökelwaren (außer Schwein & Rind) S 10

Rohwürste (schnittfest, mit & ohne Belag)¹

S 11 Hauswürste: kleinkalibrige (max. 30 mm) gekochte oder heiß geräucherte Brüh-Kochwürste (Krainer, Waldviertler, 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

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 Juryleituna.

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 **Donnerstag, 23. Jänner 2020** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH Volksfestplatz 3 3250 Wieselburg

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

Lebensmitteltechnologisches 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 2020" 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, 27. und Dienstag, 28. Jänner 2020 (jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Donnerstag, 23. Jänner 2020** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg Messe Wieselburg BIC: SPSBAT 21 IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004 Verwendungszweck: "Speck-Kaiser 2020"

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 2020 im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Dafür sind 4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten, Hauswürstl, 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 2020 wird ihr Preis am Eröffnungstag (6. März 2020) der AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand Speck-Kaiser 2020 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 141,00 je Probe

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

Kosten: EUR 47,00 je Probe

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

Kosten: EUR 163,00 je Probe

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN / KONTROLLE

Die eingereichten Proben verbleiben beim Veranstalter. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 6. März 2020 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 2020** ist Grundlage für die allfällige Nominierung zur **GenussKrone** 2020/2021.