



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





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

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

TEILNAHMEKARTE 2021

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



Name*:

Straße:

PLZ / Ort*:

Telefon:

E-Mail:

anerkannter Biobetrieb

Bio-Kontrollnummer:

Unbedingt ankreuzen! Gewerbe
 Landwirtschaft

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

Kategorie: 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 _____

- 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 Schinken speck vom Schwein geräuchert
- S 6 Schinken speck vom Schwein ungeräuchert
- S 7 Schinken speck vom Schwein geräuchert
- S 8 Rohpökelwaren vom Rind
- S 9 Sonstige Rohpökelwaren (außer Schwein & Rind)
- S 10 Rohwürste (Schmitzest, mit & ohne Beleg)
- S 11 Rohwürste (Schmitzestest, ohne Beleg)
- S 12 Kochpökelwaren (einstufig, geräuchert, gebraten, ungeräuchert)
- S 13 Kochpökelwaren (nicht geräuchert)
- S 14 Aufstriche (Fischanheitl mind. 50 %) - Pasteten, streichfähige Kochwürste (z. B. Leber-, Kalbaleber-, Zwiebelstreichwurst, etc.), in optisch ansprechender Verpackung (lies in die Bewertung mit ein)

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



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 2021** 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 Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein (regionale Spezialitäten, besondere Würzungen, Schulterspeck, Lendbrat, 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)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

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, die Jurymitglieder nicht wissen können, 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 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)
- Rohwürste, erhitzte Würste, Aufstriche: mind. 0,7 kg

Teilnahmegebühr: EUR 49,00 je Probe

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Donnerstag, 21. Jänner 2021** 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, beschilter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch <https://www.josephinum.at/kontakt.html> (Das LMTZ - Lageplan)

Dort werden die sachgemäße Lagerung & Kühlung der Produkte garantiert. Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Speck-Kaiser 2021“ 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, 25. und Dienstag, 26. Jänner 2021 (jeweils 07:30 bis 15:00 Uhr)

Die Teilnahmegebühr ist bis zum **Donnerstag, 21. Jänner 2021** an folgendes Konto zu überweisen:

Sparkasse Wieselburg
Messe Wieselburg
BIC: SPSBAT21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Speck-Kaiser 2021“

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 2021** im Obergeschoss der Europahalle zur Verkostung angeboten.

Dafür sind 4 kg (bzw. 2 kg bei Rohwürsten, Hauswurst, 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 2021** wird ihr Preis am Eröffnungstag (23. April 2021) der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter** übergeben. Die Medaillen und Urkunden sind während der Messe am Stand **Speck-Kaiser 2021** 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

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 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. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

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