MESSE WIESELBURG

Fisch-Kaiser

Prämierung von Süßwasserfisch aus bäuerlicher Produktion

GenussKrone Österreich 2018/2019
www.genusskrone.at

2018 Wieselburg Fisch Kaiser

Fisch-Kaiser 2018
Eine Grundlage für die Nominierung zur GenussKrone 2018/19!

TEILNAHMEKARTE
TEILNAHMEBEDINGUNGEN

TEILNAHMEKARTE

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

MESSE WIESELBURG

2018 WIESELBURG Fisch Kaiser

Name: _____
(wird auf der Urkunde verwendet!)

☐ anerkannter Biobetrieb

Biokontroll-Nummer: _____

Straße: _____ Tel: _____ Fax: _____

Plz: _____ Ort: _____
(wird auf der Urkunde verwendet!)

e-mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)	Fischart	Verarbeitung (bitte ankreuzen)				Datum der Verarbeitung	Produktbeschreibung (Verwendete Zutaten und Gewürze, Besonderheiten)	Labor erwünscht € 84,-- Zusatzkosten
			kalt geräuchert	heiß geräuchert	gebeizt od. mariniert	sonstige (Fischzubereitungen...)			

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

Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____ (Kopie der Überweisung liegt bei)

_____ Datum

_____ Unterschrift

Eine Bewertung der Produkte wird durch genaue Angaben erleichtert!!!

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 6° C) – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarkter

2. - 5. März 2018

MESSE WIESELBURG

die Nr.1 in Niederösterreich

Prämierung von Süßwasserfisch aus bäuerlicher Produktion

Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung ist es, bäuerlichen Produzenten von Süßwasserfisch eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. Der „Fisch-Kaiser“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe sein und als Anreiz für die weitere Qualitätsverbesserung der Produkte fungieren.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet. Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

Für 95 – 100 Punkte: Goldmedaille, Urkunde
Für 91 – 94,9 Punkte: Silbermedaille, Urkunde
Für 87 – 90,9 Punkte: Bronzemedaille, Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein „Fisch-Kaiser“ für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

2. BEWERTUNGSKATEGORIE

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien

- geräuchert (kalt oder heiß)
- gebeizt oder mariniert
- sonstige (Fischzubereitungen...)

Es sind ausschließlich verarbeitete Süßwasser-Fischprodukte aus bäuerlicher Produktion zur Prämierung zugelassen. Eine weitere Unterteilung der Kategorien nach Fischarten (Forellenartige, Karpfen, Reinanken...) bzw. eine Zusammenlegung der Kategorien obliegt der Jury.

3. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Die sensorische Beurteilung durch eine Fachjury erstreckt sich nach dem Vorbild des DLG-Schemas auf folgende Kriterien:

Kategorie „geräuchert“ & „gebeizt oder mariniert“
- Äußere Beschaffenheit
- Inneres Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Kategorie „sonstige“
- Äußere Beschaffenheit
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Pro Kriterium können maximal 5 Punkte erreicht werden. Weiters werden die Kriterien gewichtet, wobei Geschmack die stärkste Gewichtung erhält. 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 aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Zugelassen sind ausschließlich Süßwasserfische aus bäuerlicher Produktion. Der Teilnehmer ist zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen verpflichtet.

Einreichmenge

Es ist eine Einreichmenge von mind. 500 g erforderlich. Größe und Form der Probe sollten dem marktüblichen Angebot entsprechen.

Für eine **freiwillige** Laboruntersuchung (siehe Punkt 7 der Ausschreibungsunterlagen) ist eine **zusätzliche** Einreichmenge von mind. 500 g erforderlich. Diese Probe muss extra verpackt sein.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt € 49,-- je Probe.

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens 10. November 2017 an die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg (Fax: 07416/502-40) eingesandt werden.

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich an das Lebensmitteltechnologische Zentrum, HBLFA Francisco Josephinum, Weinzierl 1, A-3250 Wieselburg, geliefert werden (Abgabeort: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilderter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch: http://lmtz.josephinum.at - Das LMTZ - Lageplan).

Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Fisch-Kaiser“ versehen. Im LMTZ wird die sachgemäße Lagerung und Kühlung der Produkte garantiert.

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 6° C) – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung.

Proben-Abgabe/Einlang-Tage:
Montag, 13. und Dienstag, 14. November 2017, jeweils 7.30 – 16.00 Uhr.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum 10. November 2017 an folgendes Konto zu überweisen:
Sparkasse Wieselburg
BIC:SPSBAT 21
IBAN: AT782025700400001004
Verwendungszweck: „Fisch-Kaiser 2018“

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 jeder Kategorie wird während der „AB HOF“ am Stand „Fisch-Kaiser“ im Obergeschoß der Europahalle zur Verkostung angeboten. Dafür sind 3 kg des Siegerproduktes (oder gleichwertig) als Kostproben zur Verfügung zu stellen. Den Gewinnern eines „Fisch-Kaiser“ wird ihr Preis im Rahmen der Eröffnungsfeier der Messe übergeben. Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der „AB HOF“ am Stand „Fisch-Kaiser“ abzuholen.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der „AB HOF“ aufliegt, sowie in verschiedenen Medien veröffentlicht.

7. LABORUNTERSUCHUNG

Auf Wunsch werden die Proben zum Sonderpreis von € 84,-- je Probe auf Gesamtkeimzahl, E. Coli, Staphylokokken und Listerien untersucht (bitte am Anmeldeformular ankreuzen). Die Ergebnisse werden ausschließlich dem einreichenden Teilnehmer mitgeteilt.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden. Die eingereichten Proben bleiben beim Veranstalter. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt. Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem 2. März 2018 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge. **Die Prämierung „Fisch-Kaiser“ 2018 ist eine Grundlage für die Nominierung zur GenussKrone 2018/2019 (nur mit Untersuchungszeugnis)!**

Veranstalter:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg
Tel.: 07416/502-0. Fax-DW: 40
www.messewieselburg.at
info@messewieselburg.at