

2020 Fisch Kaiser



Prämierung von
Süßwasserfischen aus
bäuerlicher Produktion

Fisch-Kaiser 2020
Eine Grundlage für
die Nominierung zur
GenussKrone 2020/21!



- größere heimische Fischarten (Wels, Stör, ...):
-) 1/2 Stück (Teilung an der Rückengräte) oder mindestens 1 kg

-) zusätzlich 1 rechteckiges Filetstück (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von je ca. 60 cm² für die Garprüfung (separat verpackt).

Anlieferung der Proben:

Mittwoch, 13. November 2019 im Zeitraum von 10:00 bis 16:00 Uhr.

Abgabeort:

**Lebensmitteltechnologisches Zentrum,
HBLFA Francisco Josephinum,
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg**

INFORMATIONEN laut DSGVO:

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer zum Wettbewerb „Fischkaiser“ aufgenommen. Zweck der Datenverarbeitung ist die Abwicklung der Prämierung einschließlich Veröffentlichung der Ergebnisse. Die Daten werden grundsätzlich gespeichert bis Sie die Löschung fordern. Durch Nachricht an die Adresse datenschutz@messewieselburg.at können Sie jederzeit Information über die von uns gespeicherten Daten anfordern, Änderungen, Einschränkungen oder die Löschung der Daten fordern. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Bestimmungen der DSGVO (Datenschutzgrundverordnung) eingehalten werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erteilen Sie die Zustimmung zur Datenverarbeitung.

Datenverantwortlicher:
GF Werner Roher, Messe Wieselburg GmbH,
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg

KATEGORIE FRISCHFISCH

Für die Kategorie „Frischfisch“ gelten die allgemeinen Teilnahmebedingungen der Prämierung „Fischkaiser“ - siehe Innenseiten dieses Dokumentes. Folgende Abweichungen bzw. besondere Bedingungen sind zu beachten:

PRÜFUNG

Die Prüfung der eingesendeten Proben erfolgt in 2 Stufen:

A) Beurteilung „frisch“:

- Geruch (v.a. Kopf, Kiemendeckel, Bauchhöhle)
- Konsistenz (Druckprobe)
- Aussehen (Haut, Schleim, Schuppen, Augen, Kiemen, Flossen, Bauchhöhle, Farbe)

B) Beurteilung „gegart“:

(standardisiert gegart, Filetstück mit Haut, ungewürzt)

- Konsistenz
- Geruch und Geschmack

PROBENEINREICHUNG

Der Frischfisch muss ausgenommen sein (mit Kopf und Kiemen, nicht geschuppt, ...).

Die Anlieferung muss gut gekühlt (+2°C) erfolgen, idealerweise auf Eis, nicht vakuumiert. Bei Sammelieferungen ist auf zuordenbare Kennzeichnung der Proben zu achten.

Einreichmenge:

- kleine bis mittelgroße heimische Fischarten (Forelle, Saibling, ...):
-) mindestens 1 Fisch im Ganzen, in Summe mindestens 0,6 kg
-) zusätzlich 2 rechteckige Filetstücke (mit Haut, entgrätet) in einer Größe von je ca. 40 cm² für die Garprüfung (separat verpackt).

TEILNAHMEKARTE FRISCHFISCH
Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!



anerkannter Biobetrieb
Biokontroll-Nummer: _____



Strasse: _____ Ort: _____ (wird auf der Urkunde verwendet)

Tel: _____ e-mail: _____

Fax: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)	Fischart	Alter des Fisches (in Monaten)	Datum des Fangs bzw. Auswässerns

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

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

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

Datum _____ Unterschrift _____

Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätsersparhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 2° C) – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarkter
6. - 9. März 2020

Prämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion

Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung ist es, bäuerlichen Produzenten von Süßwasserfischen 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...)
- Frischfisch

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 Juryleitung.

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

Kategorie „Frischfisch“

- siehe Informationsblatt auf der Rückseite

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 8. November 2019 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,
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg**

geliefert werden (Abgabeort: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, beschilterter Eingang im Wirtschaftshof, siehe auch: <http://lmtz.josephinum.at> - Das LMTZ - Lageplan).

Die Einsendungen bitte außen entsprechend kennzeichnen und mit dem Kennwort „Fischkaiser“ 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:
Dienstag, 12. und Mittwoch, 13. November 2019,**
jeweils 7.30 – 16.00 Uhr.

Für die Kategorie „Frischfisch“ gilt der Anliefertermin laut Informationsblatt auf der Rückseite.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum 8. November 2019 an folgendes Konto zu überweisen:
Empfänger: Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Wieselburg
BIC:SPSBAT 21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Fisch-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 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 € 99,- je Probe auf Gesamtkeimzahl, E. Coli, Staphylokokken und Listerien untersucht (bitte am Anmeldeformular ankreuzen). Die Ergebnisse werden ausschließlich dem einreichenden Teilnehmer mitgeteilt. Dieses Angebot gilt nicht für die Kategorie „Frischfisch“!

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 6. März 2020 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge. **Die Prämierung „Fisch-Kaiser“ 2020 ist eine Grundlage für die Nominierung zur GenussKrone 2020/2021 (nur mit Untersuchungszeugnis)!**

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

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)	Fischart	Verarbeitung (bitte ankreuzen)			Datum der Verarbeitung	Produktbeschreibung (Verwendete Zutaten und Gewürze, Besonderheiten)	Labor erwünscht € 99,- Zusatzkosten
			kalt geräuchert	heiß geräuchert	gebeizt od. mariniert			

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

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

Datum _____ Unterschrift _____

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).

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

TEILNAHMEKARTE
Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

MESSE WIESELBURG



anerkannter Biobetrieb
Biokontroll-Nummer: _____

Name: _____

Strasse: _____ Ort: _____ (wird auf der Urkunde verwendet)

PLZ: _____

e-mail: _____

Tel.: _____ Fax: _____