TEILNAHMEKARTE **FRISCHFISCH '24**

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name: _____
(wird auf der Urkunde verwendet)

_____

Straße: _____ Tel: _____ Fax: _____

Plz: _____ Ort: _____ e-mail: _____
(wird auf der Urkunde verwendet)

MESSE WIESELBURG

☐ anerkannter Biobetrieb
Biokontroll-Nummer: _____

2024 Fisch Kaiser

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

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.
Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 2° C) – trägt der Teilnehmer selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).

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

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

Datum _____ Unterschrift _____

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 Sammellieferungen 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 cm^2 für die Garprüfung (separat verpackt).

- 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 cm^2 für die Garprüfung (separat verpackt).

Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm" abweichende Produkteigenschaften, wie z. B. Besonderheiten, der Fischart (bitte einen Probenbegleitschein beilegen!)

Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen.

Anlieferung der Proben:

Mittwoch, 22. November 2023 im Zeitraum von 08:00 bis 16:00 Uhr

Abgabeort:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum,
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

INFORMATIONEN LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer*innen zum Wettbewerb **Fisch-Kaiser** 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 info@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

MESSE WIESELBURG

2024 Fisch Kaiser

Prämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE

2024 Fisch Kaiser

Prämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion

Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung ist es, bäuerlichen Produzent*innen 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 (1. Preis), Urkunde
Für 91 – 94,9 Punkte:
Silbermedaille (2. Preis), Urkunde
Für 87 – 90,9 Punkte:
Bronzemedaille (3.Preis), Urkunde

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

2. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien
- geräuchert (kalt oder heiß)
- gebeizt oder mariniert
- sonstige (Fischzubereitungen...)
- Frischfisch

Es sind ausschließlich 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.

Produktbeschreibung

Bitte führen Sie von der „Norm“ abweichende Produkteigenschaften, wie z.B. lokale Besonderheiten, spezielle Zutaten, Zubereitungsarten, Formen, Verpackungsarten usw. genau an!
Diese Beschreibung wird der Jury neutral weitergegeben und soll jene Informationen enthalten, die Jurymitglieder nicht wissen können, aber für eine faire und objektive Produktbewertung wissen müssen!

4. JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expert*innen aus dem sensorischen Bereich und dem Produktionsumfeld zusammen.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN / EINREICHUNG

Zugelassen sind ausschließlich Süßwasserfische aus bäuerlicher Produktion. Die Teilnehmer*innen sind 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.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt € 51,-- je Probe.

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens 15. November 2023 an die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg oder per per E-Mail an Lisa Stoll unter:
LS@messewieselburg.at
eingesandt werden.

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich an das

Lebensmitteltechnologisches Zentrum,
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

geliefert werden (Abgabeort: Lebensmitteltechnologisches Zentrum)

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) – tragen die Teilnehmer*innen selbst die Verantwortung.

Proben-Abgabe/Einlang-Tage:

Dienstag, 21 und Mittwoch, 22. November 2023
jeweils 08:00 – 16:00 Uhr.
Für die Kategorie „Frischfisch“ gilt der Anliefertermin laut Informationsblatt auf der Rückseite.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum 15. November 2023 an folgendes Konto zu überweisen:
Empfänger: Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Wieselburg
BIC:SPSBAT 21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Fisch-Kaiser 2024“

Jeder Produktprobe ist eine Kopie der ausgefüllten Teilnahmekarte sowie pro Einreicher•in eine Zahlungsbestätigung der Teilnahmegebühr beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

Jede/r Einsender*in erhält eine Benachrichtigung über die Jurybewertung ihrer/seiner Produkte.

6. ABHOLUNG DES PREISES

Den Gewinner•innen eines **Fisch-Kaiser 2024** wird ihr Preis im Rahmen der AB HOF Eröffnungsfeier am 8. März 2024 übergeben.

Alle weiteren Medaillen und Urkunden sind während der **AB HOF - Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung von 8. bis 11. März 2024** am Stand **Prämierungen** abzuholen.

Unsere Auszeichnungen sorgen bei Ihren Kund•innen, Mitarbeiter•innen und Lieferant•innen sowie in der Presse für große Aufmerksamkeit. Die Messe Wieselburg GmbH begleitet den Wettbewerb durch umfassende Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in der regionalen und überregionalen Presse, auf der Website www.messewieselburg.at sowie in den sozialen Medien (Facebook, Instagram, ...). Zudem werden alle Preisträger•innen in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **AB HOF** für Besucher•innen aufliegt.

7. LABORUNTERSUCHUNG

Wünschen Sie eine freiwillige bakteriologische Untersuchung? Nehmen Sie vor Ihrer Anmeldung mit unserem Partner Fa. Lewacon GmbH Kontakt auf und vereinbaren Sie die Art der Untersuchung und die einzusendenen Probenmengen.

Lewacon GmbH, Linzerstraße 1, 3350 Haag
Telefon: +43 (0) 720 270 053
E-Mail: office@lewacon.com

Diese zu untersuchenden Proben sind seperat, gekennzeichnet und hygienisch sicher verpackt (z. B. vakuumiert) abzugeben oder einzusenden und nicht in die für die Sensorik notwendige Probenmenge miteinzurechnen!
Sonderwünsche hinsichtlich der Untersuchung(en) bitte auf dem Probenbegleitschein vermerken.
Vom Veranstalter werden keine Proben geteilt bzw. gezogen.
Die Verrechnung erfolgt direkt durch die Firma Lewacon GmbH.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer*innen verpflichten sich zur Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden. Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

Die Veröffentlichung eines allfälligen Gewinnes ist erst ab dem **8. März 2024** gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Veranstalter:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg

Telefon: 0 74 16 / 502 - 0 Fax: DW 40
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Projektleitung:

Lisa Stoll
Telefon: 0 74 16 / 502 - 23
E-Mail: LS@messewieselburg.at

TEILNAHMEKARTE 2024

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

MESSE WIESELBURG

2024 Fisch Kaiser

Name: _____
(wird auf der Urkunde verwendet)

☐ anerkannter Biobetrieb
Biokontroll-Nummer: _____

Straße: _____ Tel: _____

Plz: _____ Ort: _____ (wird auf der Urkunde verwendet) e-mail: _____ Fax: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung) (wird auf der Urkunde verwendet)	Fischart	Verarbeitung (bitte ankreuzen)				Datum der Verarbeitung	Produktbeschreibung (Verwendete Zutaten und Gewürze, Besonderheiten)
			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 _____

Genaue Produktbeschreibungen erleichtern die Beurteilung und ermöglichen zudem eine exakte, objektive Produktprüfung! Nähere Infos siehe Punkt 3.
Für das rechtzeitige und ordnungsgemäße Einlangen der Proben – in einer qualitätserhaltenden Verpackung und gekühlt (max. 6° C) – trägt der/die Teilnehmer*in selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).