TEILNAHMEKARTE FRISCHFISCH

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)

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

Bitte freihalten!

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 _____

MESSE WIESELBURG

2021 Fisch Kaiser

☐ anerkannter Biobetrieb

Biokontroll-Nummer: _____

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, 11. November 2020 im Zeitraum von 10:00 bis 16:00 Uhr.

Abgabeort:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum,
HBLFA Francisco Josephinusm,
Wechlingerstraße 19
3250 Wieselburg

INFORMATIONEN LAUT DSGVO

Ihre Daten werden erfasst, elektronisch verarbeitet und damit in die Liste der Teilnehmer 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 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

MESSE WIESELBURG

NEUER MESSETERMIN!

Die Messen **AB HOF - Fachmesse für bäuerliche Direktvermarktung** und **WIESELBURGER MESSE - Fachmesse für Landtechnik, Tierhaltung und Forst** finden zeitgleich im Frühjahr 2021 statt. Bitte merken Sie sich gleich den neuen Termin vor!

23. bis 26. April 2021

2021 Fisch Kaiser

Prämierung von Süßwasserfischen aus bäuerlicher Produktion

TEILNAHMEBEDINGUNGEN / TEILNAHMEKARTE

AB HOF

Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter

23. - 26. April 2021

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 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 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 ist eine zusätzliche Einreichmenge erforderlich. Diese Probe muss extra verpackt und beschriftet sein. Nähere Infos siehe Punkt 7 der Ausschreibungsunterlagen.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt € 49,-- je Probe.

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens 5. November 2020 an die Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, A-3250 Wieselburg oder per Fax: +43 (0) 7416/502-40 oder per E-Mail an vh@messewieselburg.at eingesandt werden.

Die Proben können per Post/Paketdienst oder persönlich an das

Lebensmitteltechnologisches Zentrum,
HBLFA Francisco Josephinum,
Wechlingerstraße 19
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:

Dienstag, 10. und Mittwoch, 11. November 2020, jeweils 7.30 – 16.00 Uhr.
Für die Kategorie „Frischfisch“ gilt der Anliefertermin laut Informationsblatt auf der Rückseite.

Die Teilnahmegebühr ist bis zum 5. November 2020 an folgendes Konto zu überweisen:
Empfänger: Messe Wieselburg GmbH
Sparkasse Wieselburg
BIC:SPSBAT 21
IBAN: AT78 2025 7004 0000 1004
Verwendungszweck: „Fisch-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 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

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

Ernst Höller GmbH
Telefon: +43 (0) 7488/71740
E-Mail: info@hoeller-marketing.at

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 Ernst Höller GmbH.

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 23. April 2021 gestattet. Zuwiderhandeln hat die Aberkennung des Preises zur Folge.

Veranstalter:

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

TEILNAHMEKARTE

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

MESSE WIESELBURG

2021 Fisch Kaiser

Name: _____
(wird auf der Urkunde verwendet)

☐ anerkannter Biobetrieb
Biokontroll-Nummer: _____

Straße: _____ Tel: _____

Plz: _____ Ort: _____ Fax: _____
(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)
			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)

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 Teilnehmer selbst die Verantwortung (siehe Punkt 5).

Datum _____ Unterschrift _____