



24. INTERNATIONALER FACHWETTBEWERB FÜR FLEISCH- UND WURSTWAREN



24. INTERNATIONALER FACHWETTBEWERB FÜR FLEISCH- UND WURSTWAREN

KLAGENFURT 2023

Handwerkliche Perfektion & der ausgezeichnete Geschmack sind die beiden Eigenschaften, worauf es bei den Fleischwarenherstellern wirklich ankommt. Beide Parameter erfordern enormes Fachwissen, traditionelles Können, hervorragende Rohstoffqualität, Teamgeist, Einfallsreichtum und Verwurzelung in der Region.

Zeigen Sie beim 24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren Ihr Können! Denn die Qualität Ihrer Produkte ist kein Zufall!

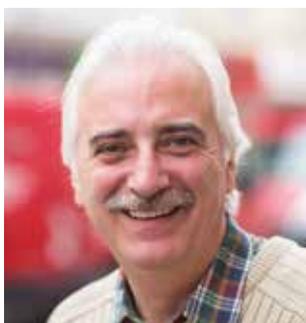
Der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren bietet den Betrieben die Chance, ihre Produkte vor den Vorhang zu holen. Eine internationale Fachjury prüft die eingereichten Produkte der ehrgeizigen Betriebe und freut sich über die gesamte Bandbreite der Berufskunst und vor allem darüber, der Öffentlichkeit anschließend die Top-Produkte aus dem Handwerk zu präsentieren.

Seien Sie heuer auf jeden Fall mit dabei und finden Sie Antworten auf folgende Fragen: „Wo stehe ich mit meiner Qualität?“, „Habe ich den Gaumen genauer getroffen als andere?“, „Welchen Rang und Namen habe ich meiner Kundschaft zu bieten?“, „Wo stehe ich im Vergleich zu den Besten aus Österreich sowie im internationalen Vergleich?“.

Heuer haben Sie außerdem die Möglichkeit, Ihre Produkte in den beiden neuen Kategorien „Bio“ und „Regional“ einzureichen, sowie an den neuen Serienwettbewerben teilzunehmen!

Machen Sie mit beim Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren, der von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe veranstaltet wird. Mit der Organisation ist die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes betraut – Ihr Ansprechpartner in Schulungs- und Marketingfragen.

Im Namen des Veranstaltungs- und Organisationsteams



Raimund Plautz
Innungsmeister der
österreichischen Fleischer



Wolfgang Seidl
Fleischermeister
Oberjuror



Willibald Mandl
Bundesinnungsmeister und
Präsident der
Lebensmittelakademie

Wir freuen uns auf einen spannenden Wettbewerb!

Kontakt:

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Wiedner Hauptstr. 63, 1045 Wien

Tel: 05 90 900-3634, Fax: 01 504-3613, Email: LM-Akademie@wko.at, www.LMAkademie.at

UniCredit Bank Austria AG, BIC: BKAUATWW, IBAN: AT16 1200 0521 1424 2001

UID-Nr. ATU57270116, ZVR 502101752

RICHTLINIEN

1. TEILNAHME

Am Wettbewerb können sich die Mitglieder der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe/Bundesverband der Fleischer und des Verbandes der Fleischwarenindustrie Österreichs sowie ausländische Erzeuger von Fleisch- und Wurstwaren beteiligen, sofern sie die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse im eigenen Betrieb hergestellt haben.

2. WETTBEWERBSEXPONATE

- ✓ Es dürfen nur verkehrsfähige Produkte beim Wettbewerb eingereicht werden.
- ✓ Für österreichische Produkte gelten die Richtlinien des österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel B14.
- ✓ Produkte, die unter einer Fantasiebezeichnung angemeldet werden, sind zusätzlich mit der im österreichischen Codex B14, oder in den jeweiligen nationalen Herstellungsrichtlinien, vorgesehenen Bezeichnung zu versehen.
- ✓ Erzeugnisse aus Wildfleisch (geschossen, nicht geschlachtet) können ausschließlich in den Gruppen 1-5 eingereicht werden.
- ✓ **ACHTUNG:** Für Wildfleisch-Exponate der Gruppen 4 und 5 muss ein max. 6 Wochen altes mikrobiologisches Zeugnis eines akkreditierten Labors (mit der Bestätigung „mikrobiologisch negativ“) eingereicht werden!
- ✓ Biologische Erzeugnisse können als solche ausschließlich in den Gruppen 4 und 5 eingereicht werden, hier ist ein aktuell gültiges Bio-Zertifikat des Betriebes beizulegen.
- ✓ Regionale Erzeugnisse können ausschließlich in den Gruppen 3-5 eingereicht werden.

Einzelwertung (Wie gewinne ich Medaillen?):

Jede, den Richtlinien entsprechende Einsendung nimmt am Internationalen Fachwettbewerb teil und wird durch die unabhängige Jury bewertet.

Gesamtwertung (Wie gewinne ich Pokale?):

Um an der Gesamtwertung teilnehmen zu können, muss mindestens eine Serie eingesandt werden. Es gibt vier Arten von Serien: Serien der Fleisch- und Wurstwaren, Wildfleisch-Serie, Bio-Serie und regionale Serie. Wollen Sie an einer Art von Serie mehrfach teilnehmen (z. B. doppelte Wildserie), so brauchen Sie dazu unterschiedliche Exponate (z. B. 2x12 verschiedene Wildfleisch-Exponate).

- Eine Serie beim Internationalen Fachwettbewerb für **Fleisch- und Wurstwaren** besteht aus insgesamt 12 Produkten aus den Gruppen 1 bis 4, wobei jeweils 3 Exponate pro Gruppe enthalten sein müssen.
- Eine **Wildfleisch-Serie** besteht aus insgesamt 12 Produkten aus den Gruppen 1-5, wobei jeweils 2 Exponate in den Gruppen 1-3 und jeweils 3 Exponate in den Gruppen 4 und 5 enthalten sein müssen.
- Eine **Bio-Serie** besteht aus insgesamt 6 Produkten aus den Gruppen 4 und 5, wobei jeweils 3 Exponate pro Gruppe enthalten sein müssen.
- Eine **regionale Serie** besteht aus insgesamt 9 Produkten aus den Gruppen 3-5, wobei jeweils 3 Exponate pro Gruppe enthalten sein müssen.

Gruppe 1: Brätwürste

Extra, Pariser, Käsekrainer, Würstel (Frankfurter oder Wiener), Knackwurst, Pikantwurst, Leberkäse, Fleischkäse, Weißwurst, Dürre, Burenwurst und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 2: Fleischwürste

Schinkenwurst, Krakauer, Wiener, Göttinger, Florentiner, Mortadella, Polnische, Tiroler, Touristenwurst, Aufschnittwürste, Braunschweiger (Stange), Schinkenleberkäse, Lyoner, Debreziner, Speckwurst und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 3: Kochwürste, Pasteten, Rouladen und alle übrigen Fleischwarenprodukte

Streichwürste aller Art, Presskopf, Zungenwurst, Blut- und Leberwurst und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 4: Roh- und Kochpökelwaren

Schinkenspeck, Osso Collo, Bauchspeck, Pressschinken, Toastschinken, Selchroller, Kaiserfleisch und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 5: Rohwürste

Salami nach ungarischer Art, Veroneser Salami, Mailänder Salami, Landjäger, Haussalami, Jagdsalami, Kantwurst, Mettwürste, alle schnitt- und streichfähigen Rohwürste und alle in diese Gruppe fallenden, in den einzelnen Ländern üblichen Wurstwaren mit genauer Angabe der Bezeichnung.

Gruppe 6: Essfertige Convenienceprodukte

Hauptgerichte aus Fleisch und Zubereitungen als Hauptgericht, Knödel (alle Arten von Knödelzubereitung), Suppeneinlagen, Salate in jeder Form mit bzw. ohne Fleisch oder Wurst, Suppen, Aufstriche in jeder Form mit bzw. ohne Fleisch oder Wurst.

3. ANMELDUNG

Die Anmeldung erfolgt online bis spätestens **31. Juli 2023** unter: www.ausgezeichnete-produkte.at – 24. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren.

Frühbucherrabatt: 3 % Skonto auf Rechnungsbetrag bei Anmeldung bis **7. Juni 2023**



Die am Wettbewerb teilnehmenden Betriebe erklären sich mit der Veröffentlichung ihrer Ergebnisse und mit allfällig von ihnen gemachten Bildern im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit rund um den Bewerb einverstanden. Diese Veröffentlichung kann auf der Homepage der Veranstalter und/oder in den Medien stattfinden.

4. TEILNAHMEGEBÜHR

Die Teilnahmegebühr beträgt pro Exponat 64 EUR netto zzgl. 20 % USt.

5. EINREICHUNG DER EXPONATE

Dienstag, 19. September 2023 08.00 - 15.00 Uhr

Mittwoch, 20. September 2023 08.00 - 15.00 Uhr

Die Exponate sind mit dem zugesandten Anhänger zu versehen und können persönlich oder per Lieferung bei der Geschäftsstelle der Jury, im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt, abgeliefert werden.

ACHTUNG: Auch heuer gibt es wieder die Möglichkeit der Sammelanlieferung Ihrer Produkte durch den Fleischerverband. Dazu bitte einfach bei der Anmeldung das entsprechende Feld: „Sammelanlieferung“ auswählen. Alle weiteren Informationen erhalten Sie dann!

Für die Einsendung der Exponate können Sie nach Verfügbarkeit unter verschiedenen Lieferfenstern verbindlich wählen (first come, first serve). Für die Anlieferung der Exponate stehen jeweils folgende Lieferfenster zur Verfügung: 8.00 bis 11.00, 10.00 bis 13.00 und 12.00 bis 15.00 Uhr. Abgegeben werden die Exponate bei der Geschäftsstelle der Jury (siehe unten). Ihr Lieferfenster wird mit der Anmeldebestätigung fixiert.

WICHTIG: Diese Zeitfenster sind unbedingt einzuhalten!

Später eingelangte Exponate können für den Wettbewerb nicht mehr berücksichtigt werden.

ANSCHRIFT: Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt, Gabelsbergerstraße / Ecke Lastenstraße, 9020 Klagenfurt

Achtung!

- Die Exponate sind **im Ganzen** (z. B. „eine ganze Stange“, „ein ganzer Schinken“) einzusenden. Bei abgepasster Ware mindestens 1 kg bzw. 5 Stück oder 5 Paar. Angeschnittene Exponate werden nicht angenommen und nicht beurteilt (kein Kostenersatz)!
- Exponate sind im Namen des Herstellers einzusenden und werden bei der Annahme anonymisiert. Sie müssen neutral gehalten sein. Weder Einsender noch Herstellungsort darf für die Jury erkennbar sein (mit Firmenname/-logo bedruckte Därme, Etiketten, Wursthüllen etc. sind nicht zulässig). Im Zweifelsfall kann die Jury Proben zurückweisen. Diese Vorgehensweise stellt eine objektive Beurteilung sicher.
- Exponate, bei denen die korrekte Bezeichnung (z. B. laut Codex oder etwa den Deutschen Leitsätzen) fehlt, werden nicht beurteilt.

Bedingungen:

Nicht termin- bzw. vorschriftmäßig gelieferte bzw. nicht gelieferte Waren scheiden von der Teilnahme am Wettbewerb aus. Die einbezahlten Teilnahmegebühren werden in diesem Fall nicht rückerstattet.

Die Exponate müssen in einer soliden Verpackung, gegebenenfalls gekühlt, transportiert werden.

Beim Transport beschädigte Exponate scheiden von der Beurteilung aus.

Die zur Beurteilung eingesandten Warenproben verfallen zugunsten der Veranstaltung und werden einem karitativen Zweck zur Verfügung gestellt.

Rechtzeitig vor dem Wettbewerb werden den Teilnehmern für die angemeldeten Exponate Etiketten für die Produkte zugesandt. Diese sind, wie oben erklärt, auf den Produkten anzubringen. Produkte, die kein Etikett tragen, werden nicht angenommen.

6. BEURTEILUNG

GRUPPE 1 bis 5: Wurst- und Fleischwaren

1. Äußere Herrichtung und Beschaffenheit
2. Aussehen und Farbe im Anschnitt
3. Geruch und Geschmack
4. Zusammenstellung und Konsistenz
5. Verarbeitung – außerordentliche handwerkliche Leistung oder besondere Innovation

GRUPPE 6: Essfertige Convenienceprodukte (Hauptgerichte aus Fleisch, Knödel, Suppeneinlagen, Salat in jeder Form, Suppen, Aufstriche in jeder Form)

1. Äußere Herrichtung und Beschaffenheit
2. Aussehen und Farbe in verzehrfähigem Zustand des Erzeugnisses
3. Geruch und Geschmack
4. Zusammensetzung und Konsistenz der Erzeugnisse sowie Streichfähigkeit bei Aufstrichen
5. Verarbeitung

Gewertet wird nach einem Punktesystem bei einer maximal erreichbaren Punktzahl von 100 Punkten pro Exponat.

Für jedes Exponat wird ein Bewertungsprotokoll erstellt, das dem Einsender, mit allfälligen Bemerkungen, 14 Tage nach Beendigung des Wettbewerbes, online zur Verfügung steht.

Die Entscheidungen der Jury sind endgültig und es findet kein Schriftwechsel darüber statt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

7. GEWINNE

- Produkte, die eine Punktzahl von 91 oder mehr erzielen, erhalten eine Goldmedaille und eine Urkunde.
- Produkte, die 81 bis 90 Punkte erreichen, erhalten eine Silbermedaille und eine Urkunde.
- Produkte, die 71 bis 80 Punkte erreichen, erhalten eine Urkunde.

Voraussetzungen für Ehrenpreise

- Serie Wurst- und Fleischwaren (12 Produkte): 10x Goldbewertung, 2x Silberbewertung oder besser
- Serie Wildfleisch-Exponate (12 Produkte): 10x Goldbewertung, 2x Silberbewertung oder besser
- Bio-Serie (6 Produkte): 5x Goldbewertung, 1x Silberbewertung oder besser
- Regionale Serie (9 Produkte): 7x Goldbewertung, 2x Silberbewertung oder besser

Um eine ordnungsgemäße Auswertung der Wettbewerbsergebnisse sowie der medialen Aufbereitung sicherzustellen, werden Informationen über die Ergebnisse frühestens 14 Werktage nach dem Bewerb veröffentlicht. Vorzeitige Anfragen werden nicht beantwortet!

Die Ehrenpreise werden persönlich verliehen und im Rahmen einer festlichen Veranstaltung gebührend gefeiert. Sie können zu dieser medial aufbereiteten Verleihung Ihre prämierten Produkte, Ihr Team, Ihre Berufskleidung etc. mitbringen, sowie weitere werbewirksame Aktionen setzen.

Die Medaillen sowie die Urkunden werden den Teilnehmern (ca. Anfang November) per Post zugesandt. Die Bewertungsprotokolle stehen frühestens 14 Tage nach dem Wettbewerb online zur Verfügung!

VIEL ERFOLG!

