

**29. Qualitätswurstwettbewerb
und 23. Pokalwettbewerb um den "Besten Knacker",
„Ur-Knacker“ und „Wild-Knacker
am Sonntag, den 3. November 2019
auf der Messe „ISS GUT!“**



Veranstalter und Organisation:

Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband sowie Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH

Pokal- und Qualitätswurstwettbewerb als öffentliche Veranstaltung zur Messe ISS GUT!

Teilnahmeberechtigung:

Teilnehmen können: Jeder selbstständige Fleischermeister sowie Betriebe der Fleischwarenproduktion – **bundesweit**.

Zugelassene Produkte:

- Sächsischer Knacker
- Ur-Knacker
- Wild-Knacker
- Rohwürste
- Brühwürste
- Kochwürste
- Kochpökelwaren
- Schinken, roh
- Feinkost/Salate
- Spezialitäten

Proben

Einzusenden sind:

- Ganze Würste (keine Anschnittware, außer bei Kochschinken und größeren Kalibern)
- Minimalgewicht 1000 g
- Bei Produkten unter 200 g (Knacker, Würstchen usw.) mindestens 8 Stück pro Probe.
- Halb- und Vollkonserven.
- Würste mit Kümmel, Knoblauch, Paprika bzw. mit speziellen Würzungen oder sonstigen Besonderheiten sind auf dem Anmeldeformular anzugeben. Produkte, die nicht nach den Leitsätzen (z. B. ohne Rindfleisch) hergestellt sind, müssen gesondert gekennzeichnet sein.
- Därme und Verpackungen müssen völlig neutral, **ohne** jeden Hinweis auf den Hersteller sein.
- Nur Produkte aus eigener Herstellung sind zulässig.
- Jedes Produkt ist mit einem Anhänger zu versehen, auf dem die Teilnehmernummer steht, welcher Ihnen nach Anmeldung zugestellt werden.
- „Sächsische Knacker / Ur-Knacker / Wild-Knacker“, die am Pokalwettbewerb teilnehmen, werden extra gekennzeichnet.
- Bei Salaten ist die Rezeptur (Deklaration) mit einzureichen.

Produktspezifikation:

Sächsischer Knacker:

Geräucherte frische Rohwurst; darf nur aus Schweinefleisch bestehen; annähernd gleichmäßige Fleisch-Fett-Verteilung; Körnung 4 bis 6 mm; Gewürze: Pfeffer, Salz, Kümmel; Konsistenz: weich, aber nicht streichfähig; Schweinedünndarm max. 32 mm; Portionierung ca. 100 g/Portion

Ur-Knacker:

Geräucherte Rohwurst aus 20 % Fett, 20 % Rindfleisch, 60 % Schweinefleisch; Körnung 4 bis 6 mm; Würzung: Salz, Zimt, Ingwer, Nelke, Pfeffer; Schweinedarm oder Saitling

Wild-Knacker:

Mindestens 70% Wild muss enthalten sein; ausgereiftes Fleisch; Körnung 4 bis 5 mm; Gewürze: Pfeffer, Salz, Kümmel, Knoblauch; Schweinedünndarm 28 bis 30 mm; Portionierung 80 – 100 g/Portion.

Probenzahl:

Jeder Betrieb kann beliebig viele Proben einreichen. Die Produkte müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen. Von einer Produktart können mehrere Proben eingereicht werden.

Innungsbetriebe brauchen für jede **6. eingereichte Probe** keine Gebühr zu entrichten.

Anmeldung und Rückfragen:

Die Anmeldung erfolgt bei der Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH, Hohe Straße 22, 01069 Dresden, Telefon: 0351/438 00 300, Telefax: 0351/438 00 380 oder per E-Mail: sfiv@sfiv.de mit dem beiliegenden Formular.

Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt der Rechnung an die Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH, Hohe Straße 22, 01069 Dresden zu entrichten.

Nach Eingang des Anmeldeformulars werden jedem Teilnehmer/in die Teilnehmernummer und die Rechnung über die Teilnahmegebühren zugestellt.

Laboruntersuchungen:

Die EU-Verordnung über mikrobiologische Kriterien enthält für bestimmte Produkte mikrobiologische Grenzwerte und legt Untersuchungshäufigkeiten fest. Der SFIV empfiehlt vor diesem Hintergrund und aufgrund der allgemeinen Sorgfaltspflichten mikrobiologische, chemische und sensorische Produktprüfungen für Brüh-, Koch- und Rohwurst sowie Koch- und Rohschinken regelmäßig in anerkannten

**29. Qualitätswurstwettbewerb
und 23. Pokalwettbewerb um den "Besten Knacker",
„Ur-Knacker“ und „Wild-Knacker
am Sonntag, den 3. November 2019
auf der Messe „ISS GUT!“**



Labors durchführen zu lassen. Damit wird die Einhaltung der Hygienemaßnahmen und der kritischen Kontrollpunkte CCP nachvollziehbar überprüft. Der SFIV bietet Ihnen diesbezüglich an, Ihre Produkte mikrobiologisch untersuchen zu lassen. Wir haben das Labor in Dresden von Herrn Dr. Grochowski dafür gewinnen können.

Prüfparameter: **Rohwurst/Rohpökelwaren/Schinken** – mit *Listeria monocytogenes*, aerobe Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, *E. coli*, koagulase positive Staphylokokken, Salmonellen **Paketpreis 47,50 €.**

Brühwurst/Kochwurst u. Kochpökelwaren/Sülzen/Sülzwurst – aerobe Gesamtkeimzahl, Milchsäurebakterien, Enterobakterien, *E. coli*, Koag. pos. Staphylokokken, Hefen, sulfitred. Clostridien, Salmonellen, *Listeria monocytogenes* – **Paketpreis 55,50 €.**

Feinkostsalate – aerobe Gesamtkeimzahl, Milchsäurebakterien, Enterobakterien, *E. coli*, Koag. pos. Staphylokokken, Hefen, Salmonellen, pH-Wert, *Listeria monocytogenes* – **Paketpreis 55,50 €.**

Der Paketpreis beinhaltet 30 % Rabatt.

Pro eingereichte Probe ist jeweils 1 zusätzliche Probe für die mikrobiologische Untersuchung einzureichen. Entweder ganze Würste oder mindestens 300g pro Produkt (auch Knacker / Wiener ...).

Nutzen Sie deshalb diese Möglichkeit der Produktprüfung im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle.

Bewertung:

Die Bewertung der einzelnen Produkte erfolgt ohne Kenntnis des Herkunftsbetriebes nach den Kriterien

- a) äußere Herrichtung und Beschaffenheit
- b) Aussehen, Farbe und Zusammensetzung
- c) Konsistenz
- d) Geruch und Geschmack

Auf der Grundlage des Prüfschemas des SFIV durch unabhängige Prüfexperten.

1. Preis (Gold)	Qualitätszahl	5,00
2. Preis (Silber)		4,50 – 4,99
3. Preis (Bronze)		4,00 – 4,49

Teilnahmegebühr:

Die Teilnahmegebühr beträgt je Probe für Innungsbetriebe 50,00 € zzgl. 19 % Mehrwertsteuer und für Nichtinnungsbetriebe 75,00 € zzgl. 19 % Mehrwertsteuer.

Mikrobiologische Untersuchung:
Je Produkt und Probe zzgl. 19 % Mehrwertsteuer

Probenversand:

Die Proben können mit der vergebenen Teilnehmernummer, am Produkt befestigt,

- a) am **1.11.2019** von 7:30 Uhr bis 13:00 Uhr in der **MEGA Chemnitz**, Planitzwiese 25, 09130 Chemnitz oder
- b) am **2.11.2019** von 11:00 Uhr bis 12:00 Uhr in der Messe Leipzig, Halle 3 – am Stand des SFIV abgeliefert werden.

- c) am Sonntag, **3.11.2019**, von 8:00 bis 9:00 Uhr, in der Messe Leipzig, Halle 3, am Stand SFIV abgeliefert werden.
- d) Bei Express zu senden an:
Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH, Hohe Straße 22, 01069 Dresden, bis spätestens Mittwoch, **30.10.2019.**

Zu spät eingehende Proben können nicht bewertet werden.

Für verloren gegangene, beschädigte oder verdorbene Proben wird keine Haftung übernommen. Die Kosten einer Probenzusendung gehen zu Lasten des Einsenders.

Anmeldeschluss: 4. Oktober 2019

Wer seine Anmeldung bis zum **2. September 2019** an die Fördergemeinschaft Sachsen einreicht erhält **5 % Rabatt** pro eingereichte Probe.

Auszeichnung/Siegerehrung:

Für die mit Gold, Silber und Bronze bewerteten Produkte erhalten die Teilnehmer Urkunden.

Betriebe, die mindestens je einmal Gold in vier der acht zugelassenen Produktbereiche (Knacker, Rohwürste, Brühwürste, Kochwürste, Kochpökelwaren, Schinken – roh, Feinkost) **erreichen, erhalten den Pokal „Betrieb der ausgezeichneten Qualität 2018“** vom SFIV.

Die 3 Betriebe mit dem besten Gesamtergebnis erhalten einen Pokal.

Zur Ermittlung werden alle Produkte, die besser als 4,0 bewertet wurden einbezogen.

Die eingereichten „**Sächsischen Knacker**“, „**Ur-Knacker**“ und „**Wild-Knacker**“ werden gesondert bewertet. Das beste Produkt erhält den **jeweiligen Siegerpokal des SFIV**. Alle übrigen Proben, die die erforderliche Punktzahl erreichen, werden mit Urkunden ausgezeichnet.

Die Übergabe der Pokale erfolgt auf dem „2. Mitteldeutschen Verbandstag“ am 1. Februar 2020 in Thüringen. Die Urkunden dazu werden Ihnen zeitnah zugeschickt.

Alle Pokalsieger und Preisträger werden im Internet auf unserer Homepage www.sfiv.de veröffentlicht.

Schlussbestimmungen

Der SFIV entscheidet unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über die Verwendung und Verwertung der Produkte.

Ein Anspruch auf Rückgabe oder Werterstattung des Materials besteht nicht. Die Bewertung sowie Preisverleihung erfolgen unter Ausschluss des Rechtsweges. Durch die Unterschrift auf der Anmeldung erkennt der Teilnehmer die Verbindlichkeit der Wettbewerbsbedingungen an.

Wir weisen zudem darauf hin, dass im Rahmen dieser Veranstaltung Foto-/Ton- und Filmaufnahmen erfolgen. Eine Wiedergabe kann auf unserer Homepage, Printmedien und/oder sonstigen Fotogalerien bzw. sozialen Medien im Internet erfolgen. Mit dem Betreten des Veranstaltungsgeländes erfolgt Ihre Einwilligung derartiger Veröffentlichungen in unveränderter oder bearbeiteter Form.

**29. Qualitätswurstwettbewerb
und 23. Pokalwettbewerb um den "Besten Knacker",
„Ur-Knacker“ und „Wild-Knacker
am Sonntag, den 3. November 2019
auf der Messe „ISS GUT!“**



Coupon einsenden an: **Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH, Hohe Straße 22, 01069 Dresden**
Telefon: 0351 / 438 00 300, Telefax: 0351 / 438 00 380 oder per
E-Mail: sfiv@sfiv.de

Anmeldung bis 4.10.2019

Mikrobiologische Untersuchung

1. Sächsischer Knacker (Pokal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ur-Knacker (Pokal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wild-Knacker (Pokal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Brühwurst (genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten) (keine Einfachqualität)		
1. _____		<input type="checkbox"/>
2. _____		<input type="checkbox"/>
3. _____		<input type="checkbox"/>
4. _____		<input type="checkbox"/>
5. _____		<input type="checkbox"/>
3. Kochwurst (genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten) (keine Einfachqualität)		
1. _____		<input type="checkbox"/>
2. _____		<input type="checkbox"/>
3. _____		<input type="checkbox"/>
4. _____		<input type="checkbox"/>
5. _____		<input type="checkbox"/>
4. Rohwurst (genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten) (keine Einfachqualität)		
1. _____		<input type="checkbox"/>
2. _____		<input type="checkbox"/>
3. _____		<input type="checkbox"/>
4. _____		<input type="checkbox"/>
5. _____		<input type="checkbox"/>

**29. Qualitätswurstwettbewerb
und 23. Pokalwettbewerb um den "Besten Knacker",
„Ur-Knacker“ und „Wild-Knacker
am Sonntag, den 3. November 2019
auf der Messe „ISS GUT!“**



Mikrobiologische Untersuchung

5. Kochpökelwaren (genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten)
(keine Einfachqualität)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

6. Schinken roh (genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten)
(keine Einfachqualität)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

7. Feinkost/Salate (genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten)
(keine Einfachqualität)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

8. Spezialitäten (genaue Produktbezeichnung, spezielle Würzung, Besonderheiten)
(keine Einfachqualität)

1. _____
2. _____

Mit dieser Anmeldung erkenne(n) ich/wir die Wettbewerbsbedingungen und die Datenschutzhinweise an. Während der Veranstaltung werden Foto-/Film- und/oder Tonaufnahmen angefertigt. Aufnahmen, die während der Veranstaltung entstehen, werden im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des SFIV verwendet. Die Verwendung umfasst die Speicherung, Nutzung, Be- und Verarbeitung und Veröffentlichung der Bilder und Aufnahmen in Print-/Online – sowie Social Media-Bereich. Wenn Sie an dieser Veranstaltung teilnehmen erklären Sie damit zugleich Ihr Einverständnis, dass der SFIV die Foto- und Filmaufnahmen zeitlich und räumlich uneingeschränkt verwenden darf, solange ein eindeutiger Bezug zum SFIV erkennbar ist.

Vor- und Zuname

Anschrift

Telefon/E-Mail

Ort, Datum

Firmenstempel, Unterschrift