

„4. Hessische Fleischwurst-Meisterschaft“

des Fleischerverbandes Hessen

am 3. Februar 2015 in Ober-Mockstadt

- Wettbewerbsbedingungen -

Zum vierten Mal führt der Fleischerverband Hessen am **3. Februar 2015** die „Hessische Fleischwurst-Meisterschaft“ durch. Damit soll die herausragende Bedeutung der Fleischwurst in diesem Bundesland betont und die handwerkliche Tradition dieser Spezialität hervorgehoben werden.

Zeitpunkt des Wettbewerbs

Der Wettbewerb findet im Bürgerhaus in Ober-Mockstadt am Dienstag, 3. Februar 2015, 14:00 Uhr, statt.

Teilnahmeberechtigung

Voraussetzung für die Teilnahme ist die Mitgliedschaft in einer **hessischen** Fleischer-Innung.

Anmeldung ab 2. Januar 2015 – bis 26. Januar 2015

Die Anmeldung erfolgt mit beiliegendem Formular beim Fleischerverband Hessen. Ansprechpartnerin ist Astrid Bornmann, Tel.: 069/63302-260.

Die Anmeldung zur Teilnahme an der „Hessischen Fleischwurst-Meisterschaft“ ist bis zum 26. Januar 2015 (Datum des Poststempels) möglich.

Bewertung

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

- äußere Herrichtung und Beschaffenheit
- Aussehen, Farbe und Zusammensetzung
- Konsistenz
- Geruch und Geschmack

auf der Grundlage des 50-Punkte-Prüfschemas der Freiwilligen Selbstkontrolle des Fleischerverbandes Hessen durch unabhängige Prüfaxperten.

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt **60 Euro zzgl. gesetzlicher MwSt.** und ist nach Erhalt der Rechnung zu überweisen. Der Rechnungsversand erfolgt nach Anmeldung zum Wettbewerb, der Urkundenzugang nach Zahlungseingang.

Anlieferung als Ringware, Naturdarm, traditionelle Würzung

Einzusenden sind mit den nach der Anmeldung zugehenden Versandpapieren ausschließlich ganze Würste (Ringware) mit einem Mindestgewicht von 500 Gramm.

Zugelassene Produkte sind alle **feinzerkleinerten Fleisch-/Kochwürste der Mittel- oder Spitzenqualität bis Kaliber 48 – ohne stückige Einlagen – im Naturdarm (traditionelle Würzung mit/ohne Knoblauch)**. Geflügelprodukte, Aufschnittware sind ausgenommen.

Es kann pro Betrieb nur **eine** Probe eingereicht werden. **Die Probe muss ohne Ausnahme spätestens bis Montag, 2. Februar 2015** bei folgender Adresse

**Fleischerverband Hessen
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt
bis 17:00 Uhr bzw.**

bei einer **Sammelstelle bis 18:00 Uhr**

abgegeben werden, **spätere Abgabe ist nicht möglich!**

Jede Probe ist einzeln in einer Kunststoffumhüllung, die mit der Proben-Nummer und der Produktbezeichnung versehen ist, anzuliefern. Die Würsthüllen und eventuelle Vakuumverpackungen müssen neutral und ohne jeden erkennbaren Hinweis auf den Einsender sein.

Unzureichend verpackte, verdorbene und nicht termingerecht eingesandte Waren werden nicht bewertet. Für verlorengegangene, beschädigte oder verdorbene Proben wird keine Haftung übernommen. Die Kosten einer Probenzusendung gehen zu Lasten des Einsenders.

Der Aufkleber für das Produkt mit der Proben-Nummer wird nach Anmeldung zugesandt.

Preisvergabe

Bei der Preisvergabe wird folgender Bewertungsschlüssel zugrunde gelegt:

- | | | |
|-------------------|---------------|---------|
| 1. Preis (Gold) | Qualitätszahl | 50 |
| 2. Preis (Silber) | Qualitätszahl | 45 - 49 |
| 3. Preis (Bronze) | Qualitätszahl | 40 - 44 |

Die Preisträger erhalten eine Urkunde. Teilnehmer, die keine Preise erhalten, bleiben ungenannt. Die Ergebnisse des Wettbewerbs werden in der Fachpresse veröffentlicht.

Verleihung von Urkunden und Pokalen

Die prämierten Produkte werden mit Urkunden für Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet.

Drei Ehrenpokale werden in einer Endausscheidung unter den Teilnehmern ermittelt, die für ihr Produkt die volle Punktzahl (Gold) erreicht haben. Die Gewinner bekommen die Pokale gesondert verliehen.

Die Entscheidungen sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Schlussbestimmungen

Der Fleischerverband Hessen entscheidet unter Berücksichtigung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften über die Verwendung und Verwertung der Produkte. Ein Anspruch auf Rückgabe oder Werterstattung des Materials besteht nicht.