

Prämierung von Speiseeis aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion

Ziel dieser einzigen, österreichweiten Prämierung ist es eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. „Das goldene Stanitzel“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

Für 96 – 100 Punkte: Goldmedaille, Urkunde

Für 92 - 95,9 Punkte: Silbermedaille, Urkunde

Für 88 - 91,9 Punkte: Bronzemedaille, Urkunde

Je Kategorie kann maximal ein „Goldenes Stanitzel“ getrennt für bäuerliche und gewerbliche Erzeugnisse für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der „Wieselburger Messe“ aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der „Wieselburger Messe“ in einem seitens der Messeleitung betreuten Gemeinschaftsstand präsentiert und zur Verkostung angeboten. Dafür sind von den Produzenten 3 Liter der Produkte kostenlos zur Verfügung zu stellen.

3. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien:

1. Milchspeiseeis: Milchfett 2,1 bis 10% *
2. Milch/Obers-Eiscreme oder -Cremeeis:
Milchfett ab 10,1 % *
3. Speiseeis auf Basis fermentierter Milch-
erzeugnisse (Joghurteis, Topfeneis,
Kefireis, Frozen-Joghurt): *
4. Eisspezialitäten: ohne Milchbestandteile,
vegetarisch/vegan, Sorbet, Eisknödel,
Rouladen, Eis am Stiel, ... **

* Milchbestandteile mindestens 60%.

Zusätzlich ist bei der Verwendung der Bezeichnung „Fruchteis“ der Anteil an Milchbestandteilen mindestens 50% und der Fruchtanteil mindestens 20% (Anteil stark aromatisierender geschmacksgebender Früchte/Komponenten auch niedriger – z.B. Maracuja, Schwarze Ribisel, Pfefferminz, Zitrusfrüchte). Bei Unterschreitung erfolgt die Einteilung in Kategorie 4.

** In Form und Zusammensetzung von Kategorie 1-3 abweichend.

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

Zugelassen sind nur Proben, welche bei einer Lagerdauer von bis zu 3 Tagen keine Qualitätseinbußen erleiden. Nicht zugelassen sind Produkte, die nur für den unmittelbaren Verzehr geeignet sind (Softeis).

4. BEURTEILUNGSKRITERIEN/JURY

Die Fachjury setzt sich aus Expertinnen der Lebensmittelsensorik und der Produktion zusammen, die Leitung liegt in den Händen des LMTZ Francisco Josephinum. Die sensorische Beurteilung der eingereichten Proben durch eine Fachjury erstreckt sich auf folgende Kriterien:

I Aussehen

- I Gefüge (Konsistenz, Schmelzverhalten)
- I Geschmack

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punkteanzahl von 100 Punkten führen.

Die Lagerung der eingereichten Proben bis zur Prüfung erfolgt bei -18°C, die sensorische Prüfung bei einer Temperatur von ca. -11°C.

5. EINREICHMENGE

Es müssen mindestens 2 Verpackungseinheiten eingereicht werden, insgesamt wird mindestens 1 Liter pro Probe benötigt.

6. MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Eingereichte Proben können auf Wunsch bakteriologisch (in einem akkreditiertem Labor) auf untenstehende Kriterien untersucht werden (bitte am Einreichformular ankreuzen).

Untersuchungsparameter lt. Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. Nov. 2005:

Speiseeis (auf Milchbasis, warme Herführung): Enterobacteriaceae, *Listeria monocytogenes*

Speiseeis (auf Wasserbasis, kalte Herführung): *Listeria monocytogenes*.

Speiseeis (auf Milchbasis, warme Herführung):

€ 180,-- pro Probe

Speiseeis (auf Wasserbasis, kalte Herführung):

€ 138,-- pro Probe

(Alle Preise inkl. MwSt.)

Dafür sind zusätzlich 2 Verpackungseinheiten zu je ca. 0,5 l erforderlich (gesamt mindestens 1 l).

Die Abrechnung der Produktuntersuchungen erfolgt nach Zusendung der Ergebnisse direkt durch die Ernst Höller GmbH.

7. EINREICHVERFAHREN/KOSTEN

Die beigefügte Anmeldung muss bis spätestens Freitag, 11. Mai 2018 an die

Messe Wieselburg GmbH

Volksfestplatz 3

3250 Wieselburg

Fax: 07416/502-40,

e-mail: info@messewieselburg.at

ingesandt werden.

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am Montag, 14. oder Dienstag, 15. Mai 2018 (jeweils 8.00-16.00 Uhr) im LMTZ Francisco Josephinum, Weinzierl 1, 3250 Wieselburg abgegeben werden oder dort einlangen. (Lageplan LMTZ - siehe <http://lmtz.josephinum.at>).

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitätserhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gg. Transportschäden & entsprechende Kühlung) zu achten.

Daneben können die Proben am Montag, 14. Mai 2018 von 09.00 bis 12.00 Uhr in der OÖ Landwirtschaftskammer, 4020 Linz, Auf der Gugl 3 abgegeben werden.

Die Teilnahmegebühr von € 40,-- pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel

IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590

BIC: RLNWATWW939

Verwendungszweck: „Das goldene Stanitzel 2018“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen.

Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter: <http://www.messewieselburg.at>

8. PREISVERLEIHUNG/SONSTIGE

BEDINGUNGEN

Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen für die eingereichten Proben und garantieren, dass die eingereichten Proben der regulären Produktion entnommen wurden.

Den Gewinnern eines „Goldenen Stanitzel“ wird die Auszeichnung im Rahmen der Eröffnungsfeier der „Wieselburger Messe“ überreicht. Die Sieger werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner sind während der Messe beim Messestand „Das Kasernmandl in Gold“ abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht. Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messetag (28. Juni 2018) ist nicht gestattet und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.