

QUALITÄT live!

Verkostung sächsischer Fleisch- und Wurstwaren zur Messe HANDWERK LIVE 2025 in Leipzig Bühne E40/H5

In diesem Jahr laden wieder das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie gemeinsam mit dem Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband und dem Sächsischen Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft zur **Qualitätssicherung sächsischer Fleisch- und Wurstwaren** ein.

Sächsische Betriebe des Fleischerhandwerks und Landwirtschaftsbetriebe mit Direktvermarktung erhalten die Möglichkeit, ihre Produkte öffentlichkeitswirksam zu präsentieren und deren Qualität durch eine Expertenjury im Rahmen der diesjährigen **Messe „HANDWERK LIVE“** prüfen und prämiieren zu lassen. Diese Messe bietet ein weitaus größere Ansprache an die Verbraucher als die Messe „ISS GUT“.

Es werden alle Produkte geprüft, die regional hergestellt und über regionale Wertschöpfungsketten durch die Fleischer-Fachgeschäfte bzw. die Direktvermarktung zum Kunden gelangen. Geprüft werden folgende Produktgruppen: „**Rohwurst**“, „**Brüh- und Kochwurst**“, „**Rohpökelwaren**“ sowie „**Kochpökelwaren**“ in allen Variationen und von folgenden Tieren: Rind, Schaf, Ziege, Büffel, Schwein, Wild, Bison und Strauß.

Die Produkte werden nach den vorgegeben Prüfkriterien des DFV mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Alle prämierten Produkte erhalten eine Urkunde und eine leistungsgerechte Medaille. Zusätzlich werden das Traditionellste, sowie das innovativste Produkt der Prüfung ausgezeichnet. Im Rahmen der Prüfung der Rohwürste wird natürlich auch wieder der **beste Knacker Sachsens** prämiert.

Die Verkostung wird mit dem Ziel der Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit und Qualitätssicherung regional erzeugter Fleisch- und Wursterzeugnisse durch das Sächsische Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft gefördert.

Veranstalter: Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie;
Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband;
Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz,
Umwelt und Landwirtschaft

Prüfungstermin: 09. Februar 2025, 11:00 Uhr

Veranstaltungsort: Leipziger Messe „HANDWERK LIVE“, Halle 5

Teilnahmeberechtigung:

Teilnehmen können: Jeder selbstständige sächsische Fleischermeister sowie sächsische Betriebe der Fleischwarenproduktion und Direktvermarktung.

Zugelassene Produkte:

- Brüh- und Kochwürste,
- Rohpökelwaren
- Rohwurst
- Kochpökelwaren

Proben

Einzusenden sind:

- ganze Würste (keine Aufschnittware), Minimalgewicht 1.000 g, bei portionierten Produkten unter 200 g (Knacker usw.) mindestens 5 Stück pro Probe.
- Würste mit Kümmel, Knoblauch, Paprika bzw. mit speziellen Würzungen oder sonstigen Besonderheiten sind auf dem Anmeldeformular zu beschreiben.
- Nur Produkte aus eigener Herstellung sind zulässig.

- Jedes Produkt ist mit einem Anhänger zu versehen, auf dem die Teilnehmernummer vermerkt ist, welche Ihnen nach Anmeldung zugestellt wird.

Probenzahl:

Die Produkte müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen. Von einer Produktart können mehrere Proben eingereicht werden.

Die Angabe über die Herkunft des Fleisches ist zwingend notwendig.

Anmeldung und Rückfragen:

Die Anmeldung erfolgt bei der Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH, Steinweg 1, 04451 Borsdorf, Telefon: 034 291 / 26 93 96, Telefax: 034 291 / 26 93 98 oder per E-Mail: sfiv@sfiv.de mit dem beiliegenden Formular.

Anmeldeschluss: 15. Januar 2025

Bewertung:

Die Bewertung der einzelnen Produkte erfolgt ohne Kenntnis des Herkunftsbetriebes nach angegebenen Kriterien (**Bitte keine Firmennamen auf Würsthüllen, Verpackungen und Gläsern!**)

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

auf der Grundlage des Prüfschemas des DFV 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 5,00 € zzgl. 19 % Mehrwertsteuer.

Kosten Laboruntersuchungen:

Die Kosten für die **Mikrobiologische Untersuchung, wenn dies gewünscht wird**, entnehmen Sie bitte nachfolgender Auflistung.

Das Dresdner Labor Limbach Analytics GmbH gewährt einen weiteren Rabatt, sollten mehr als 20 mikrobiologischen Proben von den Betrieben angemeldet werden.

Prüfparameter:

Rohwurst/Rohpökelwaren – aerobe Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, E. coli, koagulase positive Staphylokokken, Salmonellen, Listeria monocytogenes = **Paketpreis 62,75 €.**

Brühwurst/Kochwurst/Kochpökelwaren sowie Sülzen und Aspikwaren

– aerobe Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, E.coli, Milchsäurebakterien, Hefen, Koag. pos. Staphylokokken, Clostridium perfringens, Salmonellen, Listeria monocytogenes –

Paketpreis: 79,00 € ohne Hefen und

84,65 € mit Hefen, bei Aufschnittware, Scheiben und Brühwürstchen.

Probenabgabe:

Die Proben können mit der am Produkt befestigten Startnummer,

- am **Freitag 07.02.2025** von 7:00 Uhr bis 17:00 Uhr in der **MEGA Dresden**, Erfurter Straße 12, 01127 Dresden oder,
- am **Freitag 07.02.2025** von 7:00 Uhr bis 15:00 Uhr in der **MEGA Chemnitz**, Planitzwiese 25, 09130 Chemnitz oder,

- c) am **Samstag 08.02.2025** von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr in der **Messe Leipzig, Halle 5- Stand SFIV** Messe-Allee 1, 04356 Leipzig oder
- d) am **Sonntag 09.02.2025** von 9:00 Uhr bis 10:00 Uhr in der **Messe Leipzig, Halle 5 – Stand SFIV**, Messe-Allee 1, 04356 Leipzig abgeliefert werden. oder
- d) **per Expressversand zu senden an:**
Fördergemeinschaft Sachsen des Fleischerhandwerks GmbH, Steinweg 1, 04451 Borsdorf, bis **spätestens Donnerstag, den 06.02.2025.**

Sämtliche Beförderungsgebühren übernimmt der Einsender. Für nicht oder verspätet bzw. nicht wettbewerbsgerecht ankommende Sendungen sowie für Diebstahl am Wettbewerbsort wird keinerlei Haftung übernommen. Bitte beachten Sie die lebensmittelrechtlichen Voraussetzungen.

Die eindeutige Kennzeichnung Ihrer Proben liegt in Ihrer Verantwortung. Die Teilnehmernummern, die an die Produkte angehängt werden müssen, liegen der Anmeldebestätigung bei.

Laboruntersuchung:

Wer sich für die mikrobiologische Untersuchung angemeldet hat, reicht bitte pro eingereichte Probe eine zusätzlich Probe für diese Untersuchung mit ein. Entweder ganze Würste oder mindestens 300g pro Produkt (auch Knacker / Wiener etc.). Die entsprechenden Anhänger für die Probe zur mikrobiologischen Untersuchung erhalten Sie nach Anmeldung zusätzlich.

Urkunden und Medaillen:

Die prämierten Produkte werden mit Urkunden und Medaillen für Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Die Urkunden, die Medallenehrungen und die Auszeichnungen für das „Innovativste“ und das „Traditionellste“ Produkt erfolgen am selben Tag im Rahmen einer öffentlichkeitswirksamen Preisverleihung auf der Messebühne des SFIV.

Wichtig !

Bitte teilen Sie uns auf der Anmeldung mit, ob Sie oder ein Vertreter an der Auszeichnung auf der SFIV-Bühne anwesend sein werden, um die Urkunden und Medaillen persönlich in Empfang zu nehmen. Wir bieten den teilnehmenden Betrieben die Möglichkeit ein digitales Logo Ihres Unternehmens auf der Videowand einzubinden, ebenfalls können Sie Flyer vor Ort platzieren.

**Alle teilnehmenden Betriebe erhalten kostenlose Tageskarten für die Messe
„HANDWERK LIVE“ !**