

# IFFA 2019 – Die Wettbewerbsbedingungen

Im Rahmen der IFFA 2019 führt der Deutsche Fleischer-Verband die Internationalen Qualitätsprüfungen durch. Ziel ist es, die herausragende Bedeutung der handwerklich hergestellten Produkte und die Tradition dieser Spezialitäten hervorzuheben. Die Auszeichnungen sollen die Qualität der Produkte deutlich machen und können in den Betrieben hervorragend werblich genutzt werden.

## Wettbewerbe

Die Prüfungen finden von Montag, 6. Mai – 9. Mai 2019 auf dem Messegelände, Halle 12.0, Stand D11 auf dem Wettbewerbsareal des Deutschen Fleischer-Verbandes statt.

Die verschiedenen Wettbewerbe sind in der Übersicht „*IFFA 2019 – Die Wettbewerbe*“ aufgelistet. Die Übersicht enthält zusätzlich die entsprechenden Termine, Produktbeispiele sowie die Zeitpunkte und die Orte der Anlieferung.

## Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind Betriebe des Fleischerhandwerks aus dem In- und Ausland mit Produkten aus eigener Herstellung. Jeder Betrieb darf maximal 75 Produkte über alle Wettbewerbe einreichen.

Rohe Hackfleischerzeugnisse, rohe Halbfabrikate sowie rohe Bratwürste sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Die Erzeugnisse, ggf. auch die Etikettierung, müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen. Bei Produkten, die aus dem Ausland eingeschickt werden, sind die jeweiligen Ländervorschriften und die deutschen Zoll-, Einfuhr- und Veterinärvorschriften zu beachten. Alle damit zusammenhängenden Kosten sind vom Einsender zu tragen.

Produkte, die den lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht entsprechen, werden vom Veranstalter den Vorschriften entsprechend beseitigt. Eine Erstattung der Teilnahmegebühren und sonstiger Kosten ist ausgeschlossen. Ein Anspruch auf Rückgabe oder Wertersatzung der Proben besteht nicht.

Für den *Internationalen Qualitätswettbewerb für Wurst* sind grundsätzlich nur ganze Würste zulässig (über 2 kg auch Anschnitte). Jede Probe muss ein Gesamtgewicht von mindestens 1000 g aufweisen.

Für den *Internationalen Qualitätswettbewerb für Schinken* sind grundsätzlich nur ganze Schinken zulässig (über 3 kg auch Anschnitte). Jede Probe muss ein Gesamtgewicht von mindestens 1500 g aufweisen.

Für den *Internationalen Qualitätswettbewerb für Würstchen* sind Würstchen zulässig, deren Kaliber 40 mm nicht überschreitet. Insgesamt muss jede Probe ein Gewicht von mindestens 500 g aufweisen.

Für den *Internationalen Qualitätswettbewerb für Dosen und Gläser* sind ggf. mehrere Einheiten (Dosen, Gläser, Schlauchbeutel etc.) einzusenden (Gesamtgewicht mindestens 800 g). Fertigpackungen müssen den Vorschriften entsprechend etikettiert sein.

## Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt mit Hilfe des Formblattes „*IFFA 2019 – Anmeldung*“ bei Deutscher Fleischer-Verband e.V., Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt/Main, postalisch, per Fax oder e-Mail wie auf der Anmeldung angegeben.

Die Proben sind mit der Verkehrsbezeichnung anzumelden, wie sie auf der Urkunde erscheinen soll.

Besondere Würzungen wie Kümmel, Knoblauch, Paprika sowie Besonderheiten der Rezeptur, die zur sachgerechten Beurteilung der Proben wichtig sind, sind auf der Anmeldung anzugeben (z.B. „nur Rindfleisch“ oder „fettreduziert“).

Das *Anmeldeformular*, die *Übersicht über die Wettbewerbe* und die *Übersicht über die Urkunden, Medaillen und Pokale* können auch unter [www.fleischerhandwerk.de/wettbewerbe](http://www.fleischerhandwerk.de/wettbewerbe)

heruntergeladen, per e-Mail ([c.gericke@fleischerhandwerk.de](mailto:c.gericke@fleischerhandwerk.de)) oder telefonisch (0049 (0) 69 / 63302-250) angefordert werden.

**Anmeldeschluss ist der 19. April 2019.** In besonderen Fällen sind Nachmeldungen oder Änderungen möglich.

Die Wettbewerbsunterlagen, Anlieferungshinweise und Eintrittskarten werden nach der Anmeldung zugesandt.

## Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 80 Euro je Probe zzgl. MwSt. Es werden Rabatte gewährt (ab 10 Proben 10%, ab 15 Proben 15%, ab 20 Proben 20%). Jedem Einsender werden kostenfrei 2 Eintrittsgutscheine zur Verfügung gestellt.

Die Gebühr ist unverzüglich nach Erhalt der Rechnung zu überweisen. Der Rechnungsversand erfolgt mit der Zusendung der Urkunden und Medaillen.

## Einsendung - Anlieferung

Die Proben können entweder postalisch (DHL, UPS etc.) eingeschickt oder direkt beim DFV oder auf der IFFA abgegeben werden.

Lieferadresse: DFV e.V., Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt  
Persönliche Anlieferung: Messegelände, Halle 12.0, DFV-Wettbewerbsareal. Der Zugang zur Messe erfolgt über die üblichen Besuchereingänge.

Die Zeitpunkte der Anlieferung sind vom Wettbewerb abhängig. Die genauen Daten können der Übersicht „*IFFA 2019 – Die Wettbewerbe*“ entnommen werden.

Für verlorene, beschädigte oder verdorbene Proben wird keine Haftung übernommen. Die Kosten der Probenzusendung gehen zu Lasten des Einsenders.

## Prüfung

Die Prüfung der Produkte erfolgt anonym ohne Kenntnis des Herkunftsbetriebes. Hinweise, die auf den Einsender schließen lassen, werden vom Veranstalter unkenntlich gemacht.

Die Prüfung erfolgt nach den Kriterien

- Äußeres, Zustand des Behältnisses
- Aussehen, Farbe und Zusammensetzung
- Konsistenz
- Geruch/Geschmack

auf der Grundlage des DFV-Prüfschemas durch unabhängige und geschulte Prüferexperten.

## Bewertung

Die Urkunden und Medaillen werden nach folgendem Schema vergeben

Gold	Gesamtpunktzahl 50
Silber	Gesamtpunktzahl 49 - 45
Bronze	Gesamtpunktzahl 44 - 40

## Urkunden, Medaillen, Pokale

Für ausgezeichnete Produkte erhalten die Teilnehmer eine Urkunde und eine Medaille. Zusätzlich werden für besondere Leistungen Ehrenpokale, Siegerpokale und der Pokal des Internationalen Champions verliehen (vergleichen Sie Übersicht „*IFFA 2019 – Urkunden, Medaillen und Pokale*“).

Die Ergebnisse werden am Tag des jeweiligen Wettbewerbs am Rande des Wettbewerbsgeländes und in Folge in der Fachpresse veröffentlicht. Teilnehmer, die keine Preise erhalten, bleiben ungenannt.

## Schlussbestimmungen

Die Bewertung sowie die Preisverleihung erfolgen unter Ausschluss des Rechtsweges. Durch die Unterschrift auf der Anmeldung erkennt der Teilnehmer die Verbindlichkeit der Wettbewerbsbedingungen an.

Frankfurt, im Januar 2019

