

Artikel 12: Die Ergebnisse werden im Internet auf www.finsgoustiers.com, nach Bestätigung des Gerichtsvollziehers am Freitag, den 13. Oktober 2023, bekannt gegeben.

Die Trophäen und Urkunden werden während des jährlichen Chapitre der Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon (festlicher Tag mit Umzug, Obrigkeitsempfang und Galaabend) vergeben. Dieser findet entweder am Samstag, dem **18. November 2023** ab 14 Uhr oder am Sonntag, dem **19. November 2023** um 17 Uhr statt. Die Informationen zu diesem Termin werden Ihnen, zum gleichen Zeitpunkt wie die Ergebnisse, im Internet mitgeteilt. Alle Kandidaten sind dazu eingeladen

Artikel 13: Das Organisationskomitee kann auf keinen Fall für Behinderungen des Wettbewerablaufs, die auf unvorhergesehene Zwischenfälle oder höhere Gewalt beruhen, zur Verantwortung gezogen werden. Für die Sendungen, die nach dem Wettbewerb eintreffen, können nach den Wettbewerbsbedingungen keine Rückerstattungen beansprucht werden.

Artikel 14: Nachdem die Informationen, die den Wettbewerb betreffen, eingesammelt sind, wird eine Kartei durch die Confrérie (Zunft) erstellt. Übereinstimmend der Aufstellung des Gesetzes N° 878-17 vom 6. Januar 1978 bezüglich der Informatik, der Kartei und dem Respekt der persönlichen Freiheit, können die Teilnehmer ablehnen, dass ihre Angaben weiter gegeben werden. Sie besitzen ein Zugangsrecht, zur Berichtigung und der Entfernung der namentlichen Angaben die sie betreffen. Jede Anfrage in dieser Richtung muss an den Sitz der Confrérie gerichtet werden.

Artikel 15: Die vorliegenden Wettbewerbsregeln sind bei Maître Valerie Caro, Gerichtsvollzieher des Gerichts in Alençon (61000) – 39 Avenue de Quakenbrück – BP 239 hinterlegt. Die Wettbewerbsregeln und das Anmeldeformular werden per Email an alle Teilnehmer adressiert und sind auch auf der Internetseite der Commanderie, www.finsgoustiers.com, abrufbar.

Sehr geehrte Damen und Herren,

Seit 1973 veranstaltet die gastronomische Brüderschaft der Feinschmecker des Herzogtums Alençon nationale und europäische Wettbewerbe für Metzgereiprodukte und unterstützt so die Metzgerzunft durch Öffentlichkeitswerbung.

Es ist von grösster Wichtigkeit, dass der Konsument die hohe Qualität der Produkte dieser Zunft zu schätzen weiß. Die Verleihung des Diploms und eines Preises werden den besten Eindruck bei Ihrer Kundschaft hinterlassen.

In diesem Jahr hat die Commanderie entschieden keine papierunterlagen zu versenden, sondern das Internet als Kommunikationsmittel zu verwenden.

Wir möchten Sie hiermit herzlich zu der Teilnahme an unserem Wettbewerb 2022 einladen, und hoffen, Sie auf unserer Kandidatenliste wiederzufinden.

Hochachtungsvoll

Der Grosse Meister und Mitglieder des Wettbewerbskomitees

Die "Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'ALENÇON"



Werbungskomitee für gastronomische Spezialitäten aus Alençon

Organisiert

Am 7. Und 8. Oktober 2023

die 49. Europameisterschaft der besten Weißwurst



die 17. Europameisterschaft der besten gegrillten Wurst



die 13. Europameisterschaft der kreativsten Wurst



Die 10. Europameisterschaft des festlichsten **Wurstwarenprodukts**
(Stück der ursprünglichen Wurstware auf der Grundlage von garem Fleisch ohne Knochen)

Über die Teilnahmebedingungen informieren
Sie unsere Partner :

Eveline SCHUMANN
LandMetzgerei
Lange Straße, 29
D-34346 HANN MÜNDEN
Tel : 0 55 41 / 51 51
Mobil 01 72 / 56 86 776
info.uli.schumann@t-online.de

Paul-Egon BREITFELD
Schützenstraße, 20
D-42659 SOLINGEN
Tel / Fax : 0049(0)212-46283
Mobil : 0171 21 43 473
E-mail: breitfeld@vodafoneemail.de

COMMANDERIE DES FINS GOUSTIERS DU DUCHÉ D'ALENÇON

25 rue DEMÉES – BP -22 – 61001 ALENÇON CEDEX

Internetseite : www.finsgoustiers.com

E-mail : confrerie@finsgoustiers.com

Regeln des Wettbewerbes

Artikel 1 : Die « Commanderie des Fins Goustiers du Duché d’Alençon »,
« Die Leitung der Feinschmecker des Herzogtums Alençons »
organisiert :

die 49. Europameisterschaft der besten **Weißwurst**,
die 17. Europameisterschaft der besten **Schweinebratwurst**,
die 13. Europameisterschaft der besten **Kreativwurst**,
die 10. Europameisterschaft des **festlichsten Wurstwarenprodukts**,

Der Wettbewerb findet am **7. Und 8. Oktober 2022**
im **Salle de la PRAIRIE - 19 bis rue du General Leclerc**
61000 SAINT GERMAIN DU CORBEIS statt.

Artikel 2: Diese Meisterschaften sind geöffnet für alle handwerklichen **Wursthersteller und Angestellte, Metzger und Angestellte, Pökelfleischhersteller (Einsalzer) und Angestellte, Caterer und Gastwirte der europäischen Länder:**

für die **Weißwurst, die Schweinebratwurst, die kreative Wurst** (verschiedene Fleischsorten mit besonderen Zutaten). „ **Die Würste müssen vorher gar sein**“,
das **festliche Produkt** (Stück der ursprünglichen Wurstware auf der Grundlage von garem Fleisch ohne Knochen).

Die Kandidaten müssen nachweisen können, dass die vorgestellten Produkte ihre eigenen Herstellungen sind.

Artikel 2bis: Die festlichen Wurstwarenprodukte sind in 3 Kategorien unterteilt: Kategorie A für unverarbeitetes Fleisch, Schinken, Kochstreichwürste und Fleischsülze; Kategorie B für Zwischenspeisen, warme Produkte und Foie Gras (Stopfleber); Kategorie C für kreative Weißwürste

Artikel 3: Mit dem Ziel viele verschiedene Produkte herauszustellen und zu honorieren, sind Kategorien und geographische Zonen erstellt worden:

- Weißwurst, Bratwurst, Kreatives Wurstwarenprodukt: Frankreich, Deutschland, Belgien, Irland, England und andere Länder.

Artikel 4: Die Kadidaten sollten sich mit Hilfe der beiliegenden Formulare anmelden.

Der Anmeldeschluss ist auf **Donnerstag den 05 Oktober** festgelegt;

Die Teilnahmegebühr beträgt **50 € pro Produkt** (4 Exemplare von jedem Produkt jeglicher Kategorie, mit Ausnahme für die festlichen Produkte der Kategorien A und B (nur 1 Exemplar,(Gewicht zwischen 500g und 1kg), müssen hinzugefügt werden. Für die Kreativwurst und die festlichen Wurstwarenprodukte, bitte die grundlegenden Inhaltsstoffe und die Art der Verkostung (warm oder kalt) angeben.

Es gibt die Möglichkeit mehrere Male am gleichen Wettbewerb teilzunehmen. Allein das beste Produkt der gleichen Kategorie von dem gleichen Teilnehmer wird prämiert

Artikel 5: Die Produkte sind in doppelter Verpackung mit dem Namen und der Adresse des Absenders auf und, in dem Paket (im geschützten Umschlag) zu senden. Unbedingt genaue Bezeichnung der Weißwurst, der Schweinebratwurst, der Kreativwurst, des festliches Produkts (A, B, C) angeben.

Im Fall von mehreren Produkten: Wenn Sie wissen möchten, welchem Produkt welche Note vergeben wurde, bitte numerieren Sie jedes Paket vor dem Versand (1, 2, 3,..), damit wir ihre Numerierung an unsere registrierten Wettbewerbsnummen angleichen können: z.B. 1 = 3104, 2 = 3105, 3 = 3106, usw.

Damit Ihr Produkt seine volle Qualität behält, raten wir Ihnen es per Chronopost (Schnellpaket) zu senden an:

C.F.G.D.A - 57 route d’Hesloup – 61000 Saint Germain du Corbéis.

Pakete müssen spätestens am 7. Oktober 2023 vor 10 Uhr eintreffen.

Die Produkte, die direkt gebracht werden, sind am Ort des Wettbewerbs, der dieses Jahr im **Salle de la PRAIRIE - 19 bis rue du General Leclerc - 61000 SAINT GERMAIN du CORBEIS** **Die Pakete sollten unbedingt am 05. Oktober und 06. Oktober 2023 zwischen 9. und 18. Uhr bei uns eingetroffen sein.**

Über dieses Datum hinaus werden keine Produkte mehr angenommen.

Artikel 6: Für Schäden, die während des Transports entstanden sind wird keine Haftung übernommen.

Artikel 7: Am Vorabend des Wettbewerbs wird pro Produkt eine Nummer von dem Grand Maistre (großen Meister) unter Aufsicht des Gerichtsvollziehers zugeordnet.

Der Gerichtsvollzieher ist der Einzige, der bis zum Ende des Ablaufes die Liste der Übereinstimmung zwischen der Identität der Konkurrenten (Wettbewerber) und deren zugeordneten Nummern hat.

Artikel 8: Die Jury wird unter Verantwortung des Grand Maistre, (großen Meisters) zusammengestellt aus Mitgliedern der „Confrérie des Fins Goustiers du Duché d’Alençon (der Zunft der Feinschmecker des Herzogtums von Alençon), aus der Jury der Zunft, aus qualifizierten Personen, aus Fachkräften (ausgenommen diejenigen, die an dem Wettbewerb teilnehmen) und aus Verbrauchern.

Artikel 9: Die Auswertung wird aus folgenden Grundlagen erstellt: jedes Produkt wird in einer einzigen Runde, am gleichen Tag von zwei verschiedenen Jurys von jeweils max. 4 Juroren gleichzeitig beurteilt. Die Endnote entspricht der Aufrechnung der beiden erstellten Noten durch die beiden Jurys. Die Endnote ist auf 200 ausgerichtet.

Weißwurst und Bratwurst:	Festliches Produkt: :
- Kalter Blick auf10 Punkte,	- Aufmachung und Struktur ausgerichtet auf..... 40 Punkte
- Warmes Aussehen auf10 Punkte,	- Geschmackliche Qualität ausgerichtet auf60 Punkte
- Würze auf15 Punkte,	
- Parfüm auf15 Punkte,	
- Geschmack auf50 Punkte	

Artikel 10: Ein Nationaltitel kann nur dann vergeben werden, wenn es mindestens 5 Produkte in der gleichen Kategorie gibt. Im Fall der Gleichheit des ersten Platzes werden die Kandidaten durch eine außergewöhnliche Jury, zusammengestellt durch den Grand Maistre und unter Kontrolle des Gerichtsaufsehers, bewertet und der Sieger entschieden.

Artikel 11: Die Preise, ausgegeben am Ende des Wettbewerbes, rechtfertigen die Qualität des vorgestellten Produkts. Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar. Jede Veröffentlichung, die sich auf einen Preis beruft, ist verpflichtet den Namen des professionellen Preisinhabers, den Ort der Herstellung und das Jahr der Anerkennung anzugeben.

Der Teilnehmer verpflichtet sich die Qualität des vorgestellten Produktes aufrecht zu erhalten. Jede abweichende Werbung kann den Ausschluss des Teilnehmers im folgenden Jahr nach sich ziehen. Im Fall der Beendigung eines Unternehmens kann der neue Besitzer nicht die Auszeichnungen, die an seinen Vorgänger gerichtet waren, für sich geltend machen.

Die Beteiligung an dem Wettbewerb gibt den Kadidaten Gelegenheit Trophäen und Diplome zu erhalten.