

Wedstrijdreglement voor het Helders Kampioenschap visroken (HKV)

1. Deelnemers aan het Helders Kampioenschap Visroken worden geacht grote zorg aan kwaliteit en hygiëne te besteden, het wedstrijdreglement te kennen en na te leven. Het niet naleven van de vereiste zorg voor kwaliteit en hygiëne zal niet alleen kunnen leiden tot een bekeuring van de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA), maar kan op termijn leiden tot het niet meer kunnen organiseren van het evenement.
2. Bij het niet naleven van de nader te noemen regels worden overtreders van deelname uitgesloten en kunnen zij van het wedstrijdterrein worden verwijderd. Deelnemen aan het HKV is geheel op eigen risico en HSV Den Helder aanvaardt dan ook geen enkele aansprakelijkheid.
3. Deelname Het HKV is een open kampioenschap en zolang er plaatsen beschikbaar zijn, is iedere serieuze inschrijving welkom.

Let wel gezelligheid staat voor op.

Het bestuur behoudt zich het recht voor om inschrijvingen te weigeren om hen moverende redenen. Als het maximaantal deelnemers bereikt is hebben voorinschrijvingen de voorkeur.

4. Inschrijven kan tot 28 augustus 2017 via de website HSV-denhelder.nl via het inschrijfformulier.
5. Op de wedstrijddag dient iedere deelnemer zich, tussen 08.00 en 11.00 uur, te melden op het fort westoever.
6. Kwaliteit, hygiëne en kwantiteit, Het meebrengen van reeds gerookte vis is ten strengste verboden. De deelnemer dient bij aankomst zijn medewerking te verlenen aan de keurmeester van de HSV om de meegebrachte voedselwaren te controleren op temperatuur en hygiënische omstandigheden. De meegebrachte vis dient schoongemaakt te zijn. Pekelen mag op het rookveld. De vis temperatuur mag bij aankomst maximaal 7° C bedragen. Deze vis dient gekoeld te worden bewaard in een koelbox met ijs o.i.d., tot aan de voorbereidingen en verwerking.
7. Iedere deelnemer krijgt 20 vissen. (poon/makrelen)

Deze vis kan zaterdag 2 september om 10.00 uur opgehaald worden bij Dennis Penn, zodat men zijn vis zelf kan schoonmaken en pekelen.

Wanneer hier geen behoefte aan is krijgt men hun vis op de wedstrijd dag zelf om 09.00 uur.

De deelnemers bepalen zelf wanneer zij hun rookoven aansteken. Uiterlijk 15.00 uur dient de wedstrijdbepaling (2 vissen) bij de scheidsrechter te zijn ingeleverd. De jury dient een weloverwogen keuze en beoordeling te kunnen maken. Vandaar dat wij er naar streven om de prijsuitreiking en de bekendmaking van de winnaars om 16.00 uur te laten plaatsvinden. Afhankelijk van het aantal deelnemers kan hiervan worden afgeweken.

Het is de bedoeling dat de overige vissen worden ingeleverd bij de informatiestand waarna deze worden in stukken verdeeld en worden verdeeld onder de toeschouwers uitgedeeld.

Het roken van de vis dient uitsluitend te geschieden met rook, verkregen uit hout of houtachtige gewassen, welke in natuurlijke en onbehandelde staat verkeren.

De deelnemer dient zijn eigen rook ton en rookmaterialen mee te nemen.

De inschrijvende deelnemer dient te worden geacht zelf de vis te roken. De deelnemer dient tevens voldoende materialen mee te nemen om de voldoen aan de eisen zoals gesteld aan de voedselveiligheid. Denk hierbij aan wassen en drogen van de handen en voorzieningen voor het deponeren van afval. Water wordt door de organisatie ter beschikking gesteld. Na afloop van de wedstrijd ruimt iedere deelnemer zijn rookplek zodanig op dat deze is in de staat zoals die was bij toewijzing. Aan een eventuele controle van de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit dient te allen tijde medewerking te worden verleend. De jury beoordeelt de ingeleverde gerookte vis op de navolgende punten:

1. Kleur (uiterlijk)
2. Gaarheid
3. Structuur
4. Zoutgehalte
5. Smaak

Het totaal aantal behaalde punten bepaalt de volgorde in de uitslag.

In alle gevallen waarin dit reglement niet voorziet, beslist de wedstrijdleiding.