



Wedstrijdreglement voor het Nederlands Kampioenschap Palingroken (NKP) te Kortenhoeve

Algemeen: Deelnemers aan het NKP 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 een bekeuring van de Voedsel en Waren Autoriteit (V.W.A.) tot gevolg hebben, maar kan op termijn ook leiden tot het niet meer mogen organiseren van het NKP door de Vechtplassen Palingrook Commissie (VPC).

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 NKP is geheel op eigen risico en VPC aanvaardt dan ook geen enkele aansprakelijkheid.

Zorg voor kwaliteit en hygiëne

Een belangrijk punt van zorg is de kwaliteit van de ongerookte paling die door de deelnemers wordt meegebracht. Bij warm weer ligt besmetting en mogelijk voedselvergiftiging op de loer.

Sinds 1994 wordt door de VPC, mede op advies van het Visbureau, de volgende werkwijze gehanteerd:

- De door de deelnemers meegebrachte vis wordt door VPC en een keurmeester, bij aankomst geïnspecteerd op kwaliteit, op temperatuur (hoogstens 7 graden) en op het toegestane gewicht.
- **Er mag geen levende vis meegebracht worden.**

Om de kwaliteit van de vis vooraf zo goed mogelijk te houden raadt VPC de deelnemers aan:

- De vis pas bij vertrek van huis uit de koeling te halen.
- De vis te vervoeren in afsluitbare koelboxen of kisten (**geen kratten!**) met scherfijs (verkrijgbaar bij visleveranciers en restaurants)
- De ontslijmde en schoongemaakte paling dient gekoeld te worden bewaard en wel op zodanige wijze dat de temperatuur van de paling tot de start van de voorbereiding op het rokersveld ten hoogste 7 graden Celsius is.
- U bent verplicht om op de hoogte te zijn van de normen die de V.W.A. hieraan stelt en dient zich hieraan te houden.
- De VPC levert als service een koelauto die bij of op het wedstrijdveld wordt neergezet. Deelnemers kunnen van deze koelfaciliteit, voor zover de capaciteit dat toelaat gebruik maken. (Teveel meegebrachte en afgekeurde vis wordt ingenomen en in de koelauto opgeslagen en kan na afloop van de wedstrijd worden opgehaald)

De VPC is voorstander van het op een zo diervriendelijke manier doden van vis. Zij juicht lopende onderzoeken naar nieuwe technieken dan ook toe en verzoekt de deelnemers de vis op een zo humaan mogelijke manier te prepareren.

VPC regels

- Iedere deelnemer neemt zijn eigen ton mee.
- De rooktonnen, met een rookplek van 3,5 bij 2,5 meter, zullen tijdens het roken op voldoende door VPC geleverd zand geplaatst moeten worden. Eventuele schade aan het wegdek als gevolg van het afwijken van deze regel zal op de deelnemer worden verhaald.
- De deelnemers ontvangen van de organisatie (VPC) een aantal wedstrijdpalings van gelijkwaardige kwaliteit die voorzien zijn van een merkteken. Hiervan moeten er na het roken, drie bij de jury ter beoordeling worden ingeleverd. De overige kunnen separaat worden ingeleverd en zullen door VPC worden verkocht, waarbij de opbrengst ten goede komt aan een door VPC jaarlijks te kiezen "goed doel".
- Het is niet toegestaan andere food (**behalve uitsluitend ter plaatse gerookte vis**) en non-food artikelen te verkopen, tenzij VPC daaraan vooraf schriftelijke toestemming heeft gegeven.
- Buiten de wedstrijdpalings kunnen deelnemers zelf meegebrachte verse paling (deze dient afkomstig te zijn van een erkend bedrijf) ter plekke roken tot een maximum van **40 pond**. **Alleen ter plekke gerookte vis mag worden verkocht!**
- Het is toegestaan, als demonstratie, andere vissoorten niet zijnde paling te roken tot een maximum van **25 pond** per deelnemer. **Bakken en frituren, ook voor eigen gebruik, is verboden.**
- Er mag gerookt worden tot 16.30 uur i.v.m. opruimwerkzaamheden; u dient het wedstrijdterrein **uiterlijk om 18.30 uur** te hebben verlaten.

Voedsel en Waren Autoriteit regels

Uitgangspunt bij de regels van de V.W.A. is dat er geen besmetting op de producten mag optreden. Dat betekent dat alle producten zo goed mogelijk afgeschermd moeten zijn.

Daarom gelden minimaal de volgende eisen:

- Alle deelnemers dienen te beschikken over minimaal een schone, afwasbare **tafel** waarop gewerkt moet/kan worden (**nooit op de grond of de straat!**), een **partytent of parasol die tenminste het werk/verkooptafel(s) afdekt (u dient hier zelf voor te zorgen)**.
- De te roken paling dient vooraf in een door de Europese Gemeenschap en het V.W.A. goedgekeurde ruimte te worden voorbereid/geslacht.
- Een deugdelijke voorziening voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen en een passende voorziening voor de opslag van afval dienen ter plaatse aanwezig te zijn. VPC zal zorg dragen voor een aantal water-aftappunten.
- Deelnemers dienen zelf zorg te dragen voor alle benodigdheden om de paling te zouten/pekelen en te roken. Het roken van de paling mag uitsluitend geschieden met rook, verkregen uit hout of houtachtige gewassen welke in natuurlijke en/of onbehandelde staat verkeren.
- Het zouten en aan spiesen rijgen dient achter de tafel te geschieden.

Kortenhoef, mei 2010