

7. ALPE-ADRIA FISCHPRÄMIERUNG



2019

EINLADUNG

Die „Alpe-Adria Fischprämierung“
ist eine Grundlage für die Nominierung zur
Genusskrone 2020/21

Fischproduzenten, aufgepasst!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter, die Landwirtschaftskammer Kärnten und der Verein Kärntner Fischzüchter laden Sie herzlich zur Teilnahme an der 7. Alpe-Adria Fischprämierung am 27. November 2019 ein. Bäuerliche Produzenten haben die Möglichkeit, Ihre Produkte verkosten und bakteriologisch untersuchen zu lassen. Die Bewertung und Rückmeldungen der Verkoster sowie die Ergebnisse vom Labor sind wichtige Wegweiser zur Qualitätssicherung und regen zur Weiterentwicklung an.

PRÄMIERUNGSGEGENSTÄNDE

Alle verarbeiteten Fischprodukte aus bäuerlicher Erzeugung.

KATEGORIEN:

- Forellenartige – Salmoniden
- Karpfenartige – Cypriniden
- Reinanken – Coregonen
- Innovationskategorie – alle anderen Fischarten sowie Flusskrebse

Bewertet wird in den Kategorien „geräuchert“ (kalt oder heiß), „gebeizt“ und „Fischzubereitungen“ (Aufstriche, Pasteten, Kaviar ...).

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Die Produkte müssen aus eigener bäuerlicher Produktion und Verarbeitung stammen.
- Eine fristgerechte Anmeldung und Abgabe der Produkte ist erforderlich
- Für die Teilnahme an der Verkostung ist eine bakteriologische Untersuchung verpflichtend. Außer es gibt ein amtliches Untersuchungszeugnis, dass nicht älter als 6 Monate ist.

BEURTEILUNGSPARAMETER VERKOSTUNG

Beurteilt werden von der Jury mittels eines eigenen Bewertungsverfahrens das Erscheinungsbild des Produktes (Farbe, Farbhaltung, ...), die Konsistenz (Viskosität), die äußere Beschaffenheit (Räucherfarbe, Zuschnitt, ...) sowie Geruch und Geschmack (Rauch, Würzung, fremdartige Gerüche, ...). Die Produkte werden anonym verkostet; es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.

ANMELDUNG

ANMELDESCHLUSS: Freitag, 8. November 2019

Die Anmeldung erfolgt erstmals online unter dem Link:

www.ausgezeichnete-produkte.at

NEU: REGISTRIEREN rechts oben klicken und speichern

Einfach beim Wettbewerb Alpe-Adria Fischprämierung auf EINREICHEN drücken und dort die Registrierung des Betriebes abschließen. Danach bitte jedes einzelne Produkt dort anmelden.

HOTLINE für Fragen zur Anmeldung und Einreichung- +43643/ 58 50-13 92
Montag, 21. Oktober von 10 bis 12 Uhr
Mittwoch, 6. November von 13 bis 15 Uhr
Freitag, 8. November von 10 bis 12 Uhr

Wer keinen Internetzugang hat, kann eine Teilnehmerkarte beim Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt, Tel. 0463/58 50-13 92 anfordern.

- Teilnahmegebühr pro Produkt € 40,-; für Mitglieder des Direktvermarkter Verbandes, Verein Kärntner Fischzüchter oder Bio-Austria Mitgliedsbetriebe € 35,-; für Betriebe mit dem Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ € 30,- je Produkt.
- Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten (Teilnahmegebühr und Untersuchungskosten). Die Kosten werden mittels Abbucher eingehoben.
- Prüfung und sensorische Beurteilung der eingesendeten Proben erfolgt durch eine unabhängige Fachjury am **Mittwoch, 27. November 2019 im Bildungshaus Schloss Krastowitz.**
- Die Kostleitung übernimmt Dr. Franz Siegfried Wagner, vom Labor Wagner aus Lebring in der Steiermark
- Die Reste der Verkostung werden karitativen Zwecken zur Verfügung gestellt.

SENSORISCHE PRÜFUNG

Abgabe der Proben für die Sensorik: Dienstag, 26. November 2019 von 10 Uhr bis 12 Uhr persönlich oder per Post im Schloss Krastowitz

- Probenbegleitschein für jedes Produkt einzeln ausfüllen
- Proben gut gekühlt und transportfähig anliefern

ABGABEMENGE :

- 2 ganze Fische mit einem Gesamtgewicht von mind. 300 g
- 2 Filets mit einem Gesamtgewicht von mind. 300 g
- 2 Becher der Zubereitung mit einem Gesamtgewicht von mind. 300 g jeweils ohne Garnitur und Dekoration

Abgabe der Proben außerhalb des Bundeslandes Kärnten

Abgabe für Labor und Sensorik:

26. November 2019, 10 Uhr bis 12 Uhr
Persönlich oder per Post: Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt
Vermerk: FISCHPRÄMIERUNG
Bitte die Proben für Labor und Sensorik extra verpacken!
Laborproben müssen etikettiert sein.

AUSZEICHNUNG

Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung sowie ein Untersuchungszeugnis von Labor. Eine Auszeichnung der Produkte erfolgt dann, wenn die sensorische als auch die bakteriologische Untersuchung den Richtwerten entspricht. Die Prämierungsfeier der Alpe-Adria Fischprämierung findet am 10. März 2019 im Zuge des Kärntner Fischzüchter- und Teichwirte Tages im Schloss Wolfsberg statt. Eine persönliche Einladung für die Festveranstaltung folgt!

LABORUNTERSUCHUNG

- Was soll untersucht werden?
1 Produkt pro Betrieb- risikoreichstes Produkt gilt als Betriebsaussage

AUSWÄHLEN

- Paket 1: Bakteriologische Untersuchung

Kosten:

Mitglieder DV Verband:	€ 100,-
Mitglieder Gutes vom Bauernhof	€ 85,-
Keine Mitgliedschaft:	€ 140,-
Abgabemenge: 5 ganze Fische oder 5 Fischfilets	

- Paket 2: Bakteriologie + Rauchbegleitstoffe (4 PAKs)

Kosten:

Mitglieder DV Verband:	€ 210,-
Mitglieder Gutes vom Bauernhof	€ 150,-
Keine Mitgliedschaft:	€ 270,-
Abgabemenge: 10 ganze Fische oder 10 Fischfilets	

Die geforderten Probenmengen müssen eingehalten werden, ansonsten werden diese nicht entgegengenommen.

Abgabe der Proben aus dem Bundesland Kärnten



Laborabgabe:

12. November 2019, 9 Uhr bis 11 Uhr
persönlich oder per Post:
Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt
Abgabe für Sensorik:
26. November 2019, 10 Uhr bis 12 Uhr
Persönlich oder per Post: Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt
Vermerk: FISCHPRÄMIERUNG

ANMELDUNG

Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt
Tel. 0463/58 50-13 92
E-Mail: direktvermarkter@lk-kaernten.at
Online: www.ausgezeichnete-produkte.at