

# KÄRNTNER FLEISCHWARENPRÄMIERUNG



Foto: recht: APV / Lechner

# 2021

## EINLADUNG

# Fleischwarenproduzenten aufgepasst!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden Sie herzlich zur Teilnahme an der Kärntner Rohpökelwarenverkostung am Donnerstag, dem 6. Mai 2021 ein. Bäuerliche Produzenten haben die Möglichkeit, Ihre Produkte verkosten und chemisch-bakteriologisch untersuchen zu lassen. Die Bewertungen und Rückmeldungen der Verkoster sowie die Ergebnisse vom Labor sind wichtige Wegweiser zur Qualitätssicherung und regen zur Weiterentwicklung an.

## PRÄMIERUNGSGEGENSTÄNDE

Alle verarbeiteten Fleischprodukte aus eigener bäuerlicher Erzeugung.

## KATEGORIEN:

- **Rohpökelwaren, geräuchert und luftgetrocknet** (Bauchspeck, Karreespeck, Schinkenspeck, Bachen- oder Seitenspeck, Osso Collo)
- **Rohwürste** (Salami, Hauswürstel ...) geräuchert oder luftgetrocknet
- **Rohpökelwaren und Rohwürste „anderer Tierarten“**, geräuchert und luftgetrocknet: Rind, Kalb, Pferd, Schaf, Wild, Strauß, Geflügel (Hühner, Gänse, Puten, Enten)

## TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Die Produkte müssen aus eigener bäuerlicher Produktion und Verarbeitung stammen.
- Eine fristgerechte Anmeldung und Abgabe der Produkte ist erforderlich.
- Für jede eingereichte Probe ist ein eigener Begleitschein auszufüllen und beizulegen.
- Für die Teilnahme an der Verkostung ist eine bakteriologische Untersuchung verpflichtend, außer es gibt ein amtliches Untersuchungszeugnis, das nicht älter als sechs Monate ist. Empfohlen wird ebenfalls eine Untersuchung der Rauchbegleitstoffe (PAK).
- Pro Betrieb werden max. sieben Produkte zur Verkostung angenommen.

## ANMELDUNG NOTWENDIG!

Rücksendung der unterzeichneten und vollständig ausgefüllten **Teilnahmekarte** und des **SEPA-Lastschrift-Mandates** an den Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Fax: 0463/5850-91392 oder per E-Mail an direktvermarkter@lk-kaernten.at

Die Probenbegleitscheine für die Sensorik und das jeweilige Labor, sowie der Abbucher stehen Ihnen auf der LK-Homepage zur Verfügung.

## ■ Anmeldeschluss: Donnerstag, 8. April 2021

- Teilnahmegebühr pro Produkt € 40,-; für Mitglieder des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten oder Bio Austria € 35,-; für Betriebe mit 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.
- Die Kostleitung übernimmt Dr. Franz Siegfried Wagner vom Institut Dr. Wagner.

## AUSZEICHNUNG

Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung sowie ein Untersuchungszeugnis vom Labor. Eine Auszeichnung der Produkte erfolgt dann, wenn die sensorische als auch die chemisch-bakteriologische Untersuchung den Richtwerten entspricht. Aufgrund der Covid-19-Situation ist die Prämierungsfeier der Rohpökelwarenverkostung noch nicht terminlich fixiert. Zum gegebenen Zeitpunkt erhalten Sie eine persönliche Einladung. Weitere Informationen bei den DV-Beraterinnen in den LK-Außenstellen der Bezirke.

## UNTERSUCHUNG – ORGANISATORISCHES

**Bakteriologie – verpflichtend:** 1 Produkt pro Betrieb – risikoreichstes Produkt gilt als Betriebsaussage (Rohwürste sind laut Risikoanalyse Speck vorzuziehen)  
**Abgabemenge Bakteriologie:** 5 Packungen á mind. 200 g, einzeln verpackt, aus regulärer Charge mit dem Produzentennamen versehen und gekühlt.

**Kosten:**  
Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 120,-  
Mitglieder DV-Verband: € 150,-  
Keine Mitgliedschaft: € 200,-

**Empfehlung Untersuchung Rauchbegleitstoffe (PAK):** 1 Produkt pro Betrieb – gilt als Betriebsaussage (Speck mit Randstück und viel rauchberührter Oberfläche ist gegenüber Rohwürsten vorzuziehen)

**Abgabemenge:** weitere 500 g verpackt aus regulärer Charge mit dem Produzentennamen versehen und gekühlt.

**Kosten:**  
Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 70,-  
Mitglieder DV-Verband: € 90,-  
Keine Mitgliedschaft: € 160,-

## ■ Abgabetermin Labor: Dienstag, 20. April 2021

Feldkirchen	8 bis 10 Uhr
St.Veit	8 bis 10 Uhr
Wolfsberg	8 bis 10 Uhr
Völkermarkt	8 bis 12 Uhr
Klagenfurt	8 bis 10 Uhr in Krastowitz
Hermagor	8 bis 12 Uhr
Villach	8 bis 13 Uhr
Spittal	8 bis 13 Uhr

- LABOR-Probenbegleitschein genau ausfüllen.
- Die geforderten Probenmengen müssen eingehalten werden, ansonsten werden diese nicht entgegengenommen!
- Jede Probe muss mit dem **PRODUZENTENNAMEN** versehen sein!

Die geforderten Probenmengen müssen eingehalten werden, ansonsten können diese nicht entgegengenommen werden!

## SENSORISCHE PRÜFUNG

### Abgabe der Proben für die Sensorik: Donnerstag, 29. 4. 2021

- Probenbegleitschein für jedes Produkt einzeln genau ausfüllen und jede Probe muss einzeln mit dem Produzentennamen gekennzeichnet sein.
- Die Proben sind gut gekühlt und transportfähig anliefern.

## ABGABEORTE:

**St. Veit:** LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr  
**Feldkirchen:** LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr  
**Wolfsberg:** LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr  
**Völkermarkt:** LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr  
**Hermagor:** LK-Außenstelle, 8 bis 10 Uhr  
**Villach:** LK-Außenstelle, 8 bis 12 Uhr  
**Spittal:** LK-Außenstelle, 8 bis 13 Uhr  
**Klagenfurt:** Schloss Krastowitz, 8 bis 10 Uhr

## ABGABEMENGE:

- Speck: 70 dag mit mindestens einem Randstück oder
- Rohwurst: 1 Stange im Ganzen oder
- Rohwürstel: 70 dag (mindestens 4 Stück)

## BEURTEILUNGSPARAMETER VERKOSTUNG

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

## ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

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

Bitte beachten Sie bei der Abgabe der Proben die geltenden Corona-Sicherheitsmaßnahmen!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!