

NEU AB 2023: ONLINESCHULUNGEN

Ab heuer stehen zusätzlich zur Verkostung und Laboruntersuchung auch Weiterbildungsangebote (optional) zur Verfügung. **Bitte merken Sie sich folgende Termine vor!**

Online Infoschulung Fleischwarenverkostung

Wann? Mittwoch, 27.09.2023 ab 9 Uhr

Inhalt: Welches Produkt soll im Labor untersucht werden und wie erfolgt die Beprobung? Nutzen Sie diese einmalige Chance und lassen Sie sich von DI Lydia Krumbholz, Gutachterin des ILV Kärnten, schulen. Den Schulungslink finden Sie auf der Homepage der LK Kärnten.

Exklusive Online-Nachbesprechung mit Interpretation der Laborergebnisse

Wann? voraussichtlich Jänner 2024

Es werden mit dem Gutachterteam des ILV Kärnten die anonymisierten Laborergebnisse näher besprochen, interpretiert und mögliche Verbesserungsmaßnahmen abgeleitet.

ANMELDUNG

- Die Anmeldeunterlagen, Probenbegleitscheine für die Sensorik und das jeweilige Labor, sowie das SEPA – Lastschriftmandat stehen auf der LK-Homepage zur Verfügung.
- Die Einladung zur Prämierungsfeier erfolgt gesondert.

Rücksendung der unterzeichneten und vollständig ausgefüllten Teilnahmeunterlagen und des SEPA-Lastschrift Mandats an den:

→ Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter,
Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt, per E-Mail an
direktvermarkter@lk-kaernten.at bis spätestens:

Mittwoch, 04. Oktober 2023

RÜCKFRAGEN & INFOS

Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten

Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt

Tel.: 0463/5850-1392

E-Mail: direktvermarkter@lk-kaernten.at

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!



Fotocredit: DV Verband/Achim Mandler Photography

2023

KÄRNTNER FLEISCHWARENVERKOSTUNG

LAND  KÄRNTEN

Fleischwarenproduzenten aufgepasst!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten und die Landwirtschaftskammer Kärnten laden Sie herzlich zur Teilnahme an der Kärntner Fleischwarenverkostung am Mittwoch, dem 18. Oktober 2023 ein. Bäuerliche Produzenten haben die Möglichkeit, ihre Produkte verkosten und chemisch und/oder bakteriologisch untersuchen zu lassen. Die Bewertungen mit den Rückmeldungen der Verkoster sowie die Laborergebnisse sind wichtige Wegweiser zur Qualitätssicherung und regen zur Weiterentwicklung an.

PRÄMIERUNGSGEGENSTÄNDE

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



TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Die Produkte müssen aus eigener bäuerlicher Produktion und Verarbeitung stammen und die Probe muss aus der laufenden Produktion des einreichenden Betriebes entnommen werden.
- Eine schriftliche 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).
- Teilnahmegebühr pro Produkt:
 - › € 40,00 pro Produkt
 - › € 35,00 pro Produkt für Mitglieder des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten oder Bio Austria
 - › € 30,00 pro Produkt für Betriebe mit dem Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“
- Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten (Teilnahmegebühr und Laborkosten). Die Kosten werden mittels Abbuchungsauftrag eingehoben.
- Die sensorische Beurteilung der eingereichten Proben erfolgt durch eine unabhängige Fachjury.
- Die Kostleitung übernimmt Dr. Franz Siegfried Wagner vom Institut Dr. Wagner.

Die Kärntner Fleischwarenverkostung setzt sich aus der sensorischen Bewertung und einer bakteriologischen Untersuchung im Labor zusammen. Jede/r Prämierungsteilnehmer/in 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.

PROBENABGABE

- Die Probenbegleitscheine für die Sensorik als auch für das Labor müssen bei der Abgabe unbedingt vollständig ausgefüllt sein.
- Bitte die geforderten Probenmengen beachten, ansonsten ist die Probe ungültig!
- Die Proben sind gut gekühlt und transportfähig anzuliefern.
- Jede Probe muss mit dem **PRODUZENTENNAMEN** und dem **MINDESTHALTBARKEITSDATUM** versehen sein!
- **Abgabemenge sensorische Prüfung**
 - › Speck: 70 dag mit mindestens einem Randstück oder
 - › Rohwurst: 1 Stange im Ganzen oder
 - › Rohwürstel: 70 dag (mindestens 4 Stück)

LABORUNTERSUCHUNG

VERPFLICHTEND → bakteriologische Untersuchung:

- › 1 Produkt pro Betrieb - risikoreichstes Produkt gilt als Betriebsaussage (Rohwürste sind laut Risikoanalyse Speck vorzuziehen)
- › Abgabemenge: 5 Packungen á mind. 200 g, einzeln verpackt, aus regulärer Charge mit dem Produzentennamen und dem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen und gekühlt.
- › Kosten:
 - Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 130,00
 - Mitglieder DV-Verband/Bio Austria: € 160,00
 - Keine Mitgliedschaft: € 240,00

FREIWILLIG UND EMPFOHLEN → Untersuchung auf Rauchbegleitstoffe (PAK):

- › 1 Produkt pro Betrieb - gilt als Betriebsaussage (Speck mit Randstück und viel rauchberührter Oberfläche ist gegenüber Rohwürsten vorzuziehen)
- › Abgabemenge: 500 g in Alufolie verpackt! Gut abgetrocknete Ware - bei Speck Randstücke mit viel rauchberührter Oberfläche. Bei Abgabe von Würstel - nur mit essbarer Hülle (keine Salami). Aus regulärer Charge mit dem Produzentennamen und dem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen und gekühlt.
- › Kosten:
 - Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 70,00
 - Mitglieder DV-Verband/Bio Austria: € 90,00
 - keine Mitgliedschaft: € 135,00

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter und BIO Austria übernehmen sowohl in der Sensorik als auch im Labor den Differenzbetrag.

ABGABETERMIN FÜR LABORUNTERSUCHUNG UND SENSORIK

Montag, 16. Oktober 2023			
Feldkirchen	8 bis 10 Uhr	Klagenfurt: Hambruschsaal in Grafenstein	8 bis 10 Uhr
St. Veit/Glan	8 bis 10 Uhr	Hermagor	8 bis 10 Uhr
Wolfsberg	8 bis 10 Uhr	Villach	8 bis 10 Uhr
Völkermarkt	8 bis 10 Uhr	Spittal	8 bis 10 Uhr

BEURTEILUNGSPARAMETER FÜR DIE 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 und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt. Es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.