



EINLADUNG

zur

ALPE-ADRIA FISCHPRÄMIERUNG 2024



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Werte Fischzüchter!

Der Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter, die Landwirtschaftskammer Kärnten und der Verein Kärntner Fischzüchter laden Sie herzlich zur Teilnahme an der

8. Alpe-Adria Fischprämierung am 04. Dezember 2024 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.

WAS KANN PRÄMIERT WERDEN?

Alle verarbeiteten Fischprodukte aus bäuerlicher Erzeugung. Eingereicht werden kann in folgenden **KATEGORIEN**:

- kalt geräuchert
- heiß geräuchert
- gebeizt, mariniert
- Fischzubereitungen und 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 mit Stichtag 04.12.2024 nicht älter als 12 Monate ist.**

MIKROBIOLOGISCHE PRÜFUNG

Was soll untersucht werden?

**1 Produkt pro Betrieb-
das risikoreichste Produkt.**

VERPFLICHTEND

**BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG
INKL. LAGERVERSUCH**

Abgabemenge: **10 Packungen** Kosten: (statt € 448,-)
Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 230,-*
Mitglieder DV-Verband/
Verein Kärntner Fischzüchter/ Bio Austria: € 245,-
Keine Mitgliedschaft: € 315,-

FREIWILLIG

Prüfung auf Räucherrückstände

Abgabemenge: **1.000 g** Kosten: (statt € 240,-)
Mitglieder Gutes vom Bauernhof: € 85,-*
Mitglieder DV-Verband/
Verein Kärntner Fischzüchter/ Bio Austria: € 100,-
Keine Mitgliedschaft: € 170,-

kostenlose
Onlineschulung
zur
Probeneinsendung
am
19. August
2024

ANMELDUNG

Übermittlung des ausgefüllten Anmeldescheins an:

Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten
Museumgasse 5,
9020 Klagenfurt am Wörthersee
Telefon **0463/5850-1392**
Mail **direktvermarkter@lk-kaernten.at**

ANMELDESCHLUSS: Montag, 26. August 2024

ABGABE

**Über Ihren Laborabgabetermin werden Sie nach
erfolgter Anmeldung persönlich informiert!**

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

Jede Probe muss mit dem Produzentennamen, dem Mindesthaltbarkeitsdatum und der Lagertemperatur versehen sein.

***Für „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe besteht die Möglichkeit eines finanziellen Zuschusses – mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union. Genauere Informationen werden noch bekanntgegeben.**

Bei Nichtteilnahme an der sensorischen Prüfung werden die ungeforderten Laborkosten in Rechnung gestellt. Sie erhalten nach der Verkostung eine Rechnung mit den anfallenden Kosten (Teilnahmegebühr und Untersuchungskosten). Die Kosten werden mittels Abbucher eingehoben.

SENSORISCHE PRÜFUNG

BEWERTUNGSKRITERIEN

Beurteilt werden von der Jury basierend auf dem AMA GENUSS Region Bewertungsschemas folgende Kriterien:

- Äußeres, Beschaffenheit, Farbe, Herrichtung
- Inneres, Farbe, Farbhaltung
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Für die sensorische Prüfung zugelassen werden ausschließlich Produkte die mikrobiologisch in Ordnung sind.

Die Produkte werden anonym verkostet- es erfolgt keine Begutachtung der Etiketten.

Die Kostleitung übernimmt Dr. Franz Siegfried Wagner, vom Labor Wagner aus Lebring in der Steiermark.

KOSTEN

- € 45,- pro Produkt bei keiner Mitgliedschaft
- € 40,- pro Produkt für Mitglieder des
 - **Direktvermarkterverbandes oder**
 - **Verein der Kärntner Fischzüchter oder**
 - **Bio-Austria**
- € 35,- pro Produkt für Betriebe mit dem Qualitätsprogramm **“Gutes vom Bauernhof”**

ANMELDUNG

Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten
Museumgasse 5,
9020 Klagenfurt am Wörthersee
Telefon **0463/5850-1392**
Mail **direktvermarkter@lk-kaernten.at**

ANMELDESCHLUSS: Montag, 03. November 2024

ABGABEMENGE

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

ABGABEORTE

Abgabe der Proben für die Sensorik: Dienstag, 03. Dezember 2024 von 08:00 - 12:00 Uhr in den Außenstellen der LK Kärnten.

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

AUSZEICHNUNG

Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung, sowie ein Untersuchungszeugnis vom Institut für Lebenssicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten. Eine Auszeichnung der Produkte erfolgt dann, wenn die sensorische, als auch die bakteriologische Untersuchung den Richtwerten entspricht.

ZUSAMMENFASSUNG

Schritt 1:

- TEILNAHME AN DER ONLINESCHULUNG (freiwillig)
 - **Datum: 19. August 2024**, 09:00 - 10:00 Uhr
 - Zoom-Link: <https://zoom.us/j/92071518399?pwd=9FFwwYjqpmqLdBLtuk34D2aWPbyhb4.1>
 - Meeting-ID: 920 7151 8399, Kenncode: 037689

Schritt 2:

- ANMELDUNG ZUR FISCHPRÄMIERUNG
 - **bis spätestens 26. August 2024**
 - Anmeldeschein ausfüllen
 - Einzugsermächtigung SEPA Lastschrift ausfüllen
 - Einverständniserklärung unterschreiben

Schritt 3:

- ABGABE/ VERSAND DER PROBE(N) FÜR DAS LABOR
 - Ihre DV-Beraterin wird Sie persönlich über den Abgabetermin informieren.
 - Abgabe der Probe inkl. Probenbegleitschein im ILV Kärnten- Kirchengasse 43, 9020 Klagenfurt

Schritt 4:

- ABGABE DER PROBE(N) FÜR DIE SENSORIK
 - Abgabe der Proben inkl. Probenbegleitschein am Dienstag, den **03. Dezember 2024** in Ihrer Außenstelle im Bezirk von 08:00 bis 12:00 Uhr!



Fotocredit: Marzi_(C)_Arnold_Poeschl_NWK_2020_1776