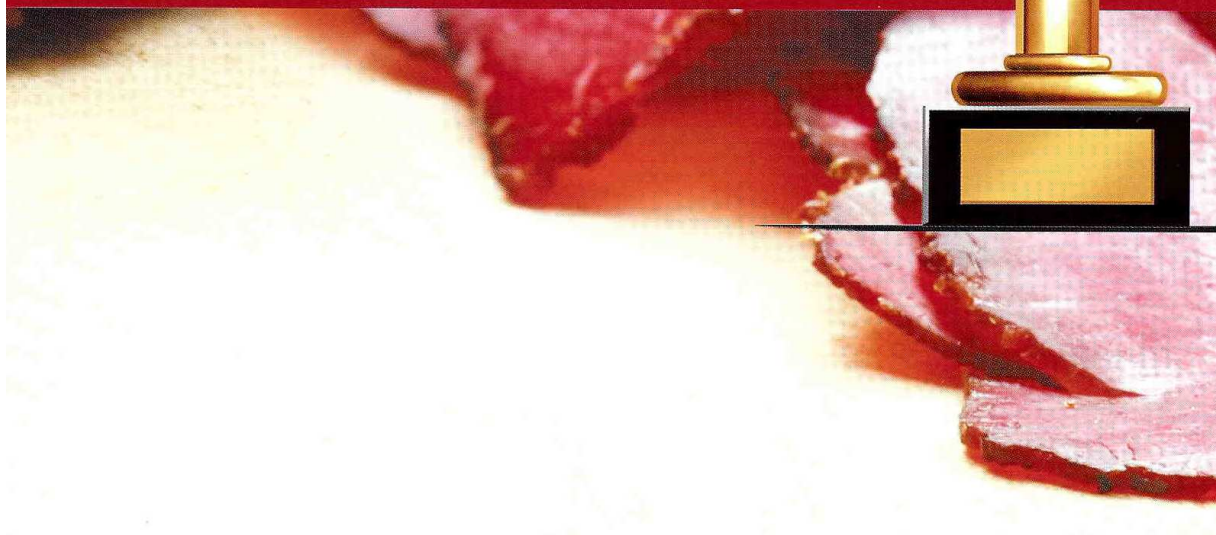


OÖ. Rohpökelerwaren- Prämierung



Teilnahmebedingungen
Anmeldeformular

Prämierung von Rohpökelwaren aus gewerblicher und bäuerlicher Tradition

Beim oberösterreichischen „Speck“ handelt es sich um ein authentisches Produkt mit unverfälschtem Geschmack. Auf Basis erstklassiger Rohstoffe werden in Oberösterreich in gewerblicher und bäuerlicher Tradition hervorragende Rohpökel-Spezialitäten produziert. Der „Speck“ ist somit ein Vorzeigebispiel für erfolgreiche Zusammenarbeit vom Feld bis zum Teller.

Die öö. Fleischerinnung, die Landwirtschaftskammer OÖ sowie der Lebensmittel-Cluster OÖ organisieren 2010 zum zweiten Mal eine Prämierung von öö. Selchwaren, insbesondere „Speck“. Produkte aus gewerblicher und bäuerlicher Produktion werden gemeinsam prämiert.

1. Teilnahme

An der Prämierung können sich alle Mitglieder der öö. Landesinnung der Fleischer, der Fleischwarenindustrie Oberösterreichs sowie oberösterreichische Landwirte (Direktvermarkter) beteiligen, die die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse im eigenen Betrieb hergestellt haben und die Fleisch-Rohstoffe dafür aus Oberösterreich beziehen.

2. Beurteilungskriterien

Die eingereichten Produkte werden nach einem objektiven Beurteilungsmaßstab nach dem Vorbild des DLG-Schemas von einer Fachjury verkostet und bewertet. Die Bewertungskriterien sind:

- Aussehen - Äußeres (Oberfläche, Räucherfarbe, etc.)
- Aussehen - Inneres (Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung)
- Konsistenz
- Geruch und Geschmack

3. Prämierungsgegenstände (Definition laut österreichischem Lebensmittelcodex)

Rohpökelwaren

Rohpökelwaren sind Fleischerzeugnisse, die trocken oder nass gepökelt, gegebenenfalls kalt geräuchert und je nach Art mehr oder weniger getrocknet werden.

- **Rohpökelware vom Schwein**
 - **Bauchspeck:** Wird aus Bauchfleisch hergestellt, trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust bei rund 40 % Fettgehalt des Rohproduktes sollte etwa 22 % des Frischgewichtes betragen.
 - **Karreespeck und Schinkenspeck:** Wird trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes etwa 30 % des Frischgewichtes betragen.
 - **Rohschinken:** Wird aus Schinken ohne Schale oder mit Schale oder aus Teilstücken von Schinken hergestellt. Trocken gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust soll bei 25 % Fettanteil des Rohproduktes ca. 25 % des Frischgewichtes betragen.
 - **Sonstige Spezialitäten (z.B. Lachsschinken, Osso Collo, etc.)**

- **Rohpökelware vom Rind**
 - **Geräuchertes Rindfleisch**
 - **Nicht geräuchert (nach Bündner Art)**

Bündner Fleisch wird aus sehnen- und fettarmen Fleischteilen aus dem Oberschenkel des Rindes hergestellt. Das Rindfleisch wird trocken gepökelt und getrocknet. Trocknungsverlust soll etwa 45 % des Frischgewichtes betragen.

- **Rohpökelerde vom Wild**
Für Wildprodukte gelten die allgemeinen Grundsätze des österreichischen Lebensmittelbuchs.
 - **Geräuchert**
 - **Nicht geräuchert**

4. Jury

Die Jury setzt sich aus VertreterInnen der öö. Landesinnung, der Lebensmittelaufsicht, der Lebensmitteluntersuchung, der Gastronomie, der Direktvermarktung, der Ausbildungsstätten sowie weiteren ExpertInnen zusammen.

5. Organisatorisches

Ablauf der Abgabe und Bewertung

- Anmeldung durch Rücksendung des Anmeldeformulars per Post an den Lebensmittel-Cluster OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz oder Fax 05-90909-3549 bis zum **Montag, 1.3.2010**.
- Die Abgabe der Produkte mit Abgabeschein muss am **Donnerstag, 11.3.2010 oder Freitag, 12.3.2010** von 08:00 bis 16:00 Uhr in der Berufsschule Linz 10, Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz persönlich oder per Post erfolgen.
- Die Produkte müssen in einer qualitätserhaltenden Verpackung, gegebenenfalls gekühlt, abgegeben werden.
- Nicht termin- oder vorschriftsmäßig gelieferte Waren scheiden von der Teilnahme aus.
- Wenn mehrere Proben eingereicht werden, so ist für jede Probe ein Abgabeschein auszufüllen.
- Jedes eingereichte Produkt soll mindestens 1,5 kg wiegen und der Beschreibung des Prämierungsgegenstandes entsprechen. Das Stück darf **keinen** Anschnitt vorweisen.
- Die Verkostung und Bewertung der eingereichten Produkte erfolgt am 16. und 17. März 2010.
- Sie erhalten als Produzent eine schriftliche Rückmeldung über die Bewertung Ihres Produktes. Die Verkostung und Prämierung Ihrer Produkte kann Ihnen daher auch helfen, mögliche Fehler rasch und gezielt zu beheben.

Teilnahmegebühr: € 35,- je Probe

Sie erhalten dafür nach der Anmeldung einen Zahlschein per Post.

6. Preise und Auszeichnungen

Die Produkte werden nach einem 50-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet. Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze werden vergeben.

Die Sieger werden beim 4. Speck-Spektakel (www.speck-spektakel.at) am 29. und 30. Mai 2010 auf der Burg Piberstein in Helfenberg geehrt.

Als Verkaufsunterstützung kann für die prämierten Betriebe die Ausstellergebühr übernommen werden. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Im Bereich Direktvermarktung ist die Teilnahme und Nominierung bei dieser öö. Länderprämierung Voraussetzung für die Teilnahme an der Bundesprämierung der Landwirtschaftskammern Österreichs.

7. Sonstiges

Die eingereichten Proben bleiben beim Veranstalter und werden einem wohltätigen Zweck zugeführt.

Anmeldeformular Teilnahme Prämierung von oö. Rohpökelwaren 2010



Name _____

Adresse _____

Telefon _____

Email: _____

Nr.	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)	Rohpökelware vom Schwein					Rohpökelware vom Rind		Rohpökelware vom Wild	
		Bauchspeck	Karreespeck	Schinkenspeck	Rohschinken	Sonstige Spezialitäten	geräuchert	ungeräuchert Bündner Art	geräuchert	ungeräuchert
XX	Beispielprodukt			X						

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass ich meine Fleisch-Rohstoffe aus Oberösterreich beziehe, im konkreten stammen meine Fleisch-Rohstoffe

- aus eigener Haltung
- aus Eigenschlachtung mit Fleisch-Zukauf aus Oberösterreich
- aus Zukauf von Hälften und Teilen von

(Angabe des oö. Schlachthofes)

Die Selbstkosten von € 35,- je Probe werden von mir mit Zahlschein beglichen. Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbedingungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Auf Anforderung übermittle ich einen Nachweis über meinen Fleisch-Rohstoffbezug.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Bitte bis spätestens **Montag, 1.3.2010** anmelden bei:
 Lebensmittel-Cluster OÖ
 z.H. Michaela Humer
 Hessenplatz 3
 4020 Linz oder per Fax unter 05-90909-3549

Abgabeschein für Produkte Prämierung von öö. Rohpökelwaren 2010



Name _____

Adresse _____

Telefon _____

Pro eingereichtes Produkt ist ein eigenes Formular auszufüllen. Bitte hierzu den Abgabeschein kopieren.

Nr.	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)	Rohpökelware vom Schwein					Rohpökelware vom Rind		Rohpökelware vom Wild	
		Bauchspeck	Karreespeck	Schinkenspeck	Rohschinken	Sonstige Spezialitäten	geräuchert	ungeräuchert Bündner Art	geräuchert	ungeräuchert
XX	Beispielprodukt			X						

Ihre Besonderheit:
Bewusst gewählte Vorgehensweise, wie z.B. Gewürzanteil, Stärke der Räucherung, Konsistenz...

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass ich meine Fleisch-Rohstoffe aus Oberösterreich beziehe, im konkreten stammen meine Fleisch-Rohstoffe

- aus eigener Haltung
- aus Eigenschlachtung mit Fleisch-Zukauf aus Oberösterreich
- aus Zukauf von Hälften und Teilen von _____

(Angabe des öö. Schlachthofes)

Die Selbstkosten von € 35,- je Probe werden von mir mit Zahlschein beglichen. Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbedingungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Auf Anforderung übermittle ich einen Nachweis über meinen Fleisch-Rohstoffbezug.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Die Produktabgabe muss am **Donnerstag, 11.3. oder Freitag, 12.3.2010 zw. 8 und 16h** erfolgen.

Abgabeort:
Berufsschule Linz 10, z.H. Dipl.-Päd. Matthäus Segner
Glimpfingerstraße 8d
4020 Linz