



Rohpökelerwaren Prämierung CULINARIX SPECK 2021

Bildnachweis: www.salumisorrentino.com

Teilnahmebedingungen Anmeldeformular, Beiblatt Abgabebeschein

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



BSLinz 10
NAHRUNGSMITTEL- & GRÜNBERUFE

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

AMA
GENUSS
REGION



lk
landwirtschaftskammer
oberösterreich

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. Landesinnung der Lebensmittelgewerbe, sowie die Landwirtschaftskammer OÖ organisieren 2021 zum siebten Mal eine Prämierung von öö. Selchwaren, insbesondere „Speck“. Produkte aus gewerblicher und bäuerlicher Produktion werden gemeinsam prämiert.

Die Teilnahme an der Verkostung/Prämierung wird bundesländerübergreifend auch den gewerblichen und bäuerlichen Betrieben aus Salzburg angeboten.

1. Teilnahme

An der Prämierung können sich alle Mitglieder der Landesinnung der Lebensmittelgewerbe aus Oberösterreich und Salzburg, der Fleischwarenindustrie Oberösterreichs und Salzburgs, sowie landwirtschaftliche Betriebe (Direktvermarkter) aus Oberösterreich und Salzburg beteiligen, die die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse im eigenen Betrieb hergestellt haben und die Fleisch-Rohstoffe dafür aus Oberösterreich bzw. Salzburg 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 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

- **Geräuchert**
- **Nicht geräuchert**
Wird aus sehn- 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 Landesinnung, der Lebensmittelaufsicht, der Lebensmitteluntersuchung, der Gastronomie, der Direktvermarktung, sowie weiteren ExpertInnen zusammen.

5. Organisatorisches

Nachdem der OÖ Lebensmittelcluster die Abwicklung nicht mehr durchführen kann, läuft die Organisation und Abwicklung über die Landwirtschaftskammer OÖ, wie bisher für bäuerliche und gewerbliche Betriebe gemeinsam ab.

Ablauf der Abgabe und Bewertung

- Anmeldung durch Rücksendung des Anmeldeformulars per Post an die Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Direktvermarktung, z.H. Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, E-Mail direktvermarktung@lk-ooe.at, Fax. 050/6902-91260 bis spätestens **Freitag, 10. September 2021**.
- Die Abgabe der Produkte mit Abgabeformular muss am **Mittwoch, 22. September 2021 oder Donnerstag, 23. September 2021** von 08.00 bis 16.00 Uhr in der Berufsschule Linz 10, Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz persönlich oder per Post z.H. Herrn Gerald Moser BEd, erfolgen.
- Die Produkte müssen in einer qualitätserhaltenden Verpackung, gegebenenfalls gekühlt, abgegeben werden.
- Nicht termin- oder vorschriftsmäßig gelieferte Waren scheidern 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 Montag, 27. September 2021 und Dienstag, 28. September 2021.
- Sie erhalten als Produzent eine schriftliche Rückmeldung über die Bewertung Ihres Produktes. Die Verkostung Ihrer Produkte kann Ihnen auch helfen, mögliche Fehler rasch und gezielt zu beheben.

Teilnahmegebühr: € 40,- je Probe. Sie erhalten dafür nach der Anmeldung eine Rechnung.

Für alle qualitäts- und herkunftsgesicherten Betriebe (QHS – AMA GENUSS REGION) übernimmt das Netzwerk Kulinarik (Cluster Kulinarik 2019-2022) für max. drei Produktproben die Teilnahmegebühr in der Höhe von je € 40. Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union.

6. Preise und Auszeichnungen

Die Produkte werden nach einem 50-Punkte-Schema von einer Fachjury bewertet. Auszeichnungen werden in Gold, Silber und Bronze vergeben und in den verschiedenen Medien präsentiert. Die Verleihung wird im November stattfinden.

Die Teilnahme bei der Länderprämierung ist eine Voraussetzung für die Nominierung und Teilnahme an der Bundesprämierung.

7. Sonstiges

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

Anmeldeformular Teilnahme Prämierung von Rohpökelwaren Culinarix Speck 2021



Name

Adresse

Telefon

Email:

- Bäuerlicher Betrieb
- Gewerblicher Betrieb
- AMA GENUSS REGION (QHS) gilt für bäuerliche und gewerbliche Betriebe

Nr.	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)	Rohpökelware vom Schwein					Rohpökelware vom Rind		Rohpökelware vom Wild	
		Bauch- speck	Karree- speck	Schinken- speck	Roh- schinken	Sonstige Spezialitäten	geräuchert	ungeräuchert Bündner Art	geräuchert	ungeräuchert
XX	Beispielprodukt			X						

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass ich meine Fleisch-Rohstoffe aus Oberösterreich bzw. Salzburg (gilt für Salzburger Betriebe) beziehe, im konkreten stammen meine Fleisch-Rohstoffe

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

..... (Angabe des Schlachthofes)

Die Selbstkosten von € 40 je Probe werden von mir beglichen. Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbedingungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Auf Anforderung übermittle ich einen Nachweis über meinen Fleisch-Rohstoffbezug.

Ort, Datum: _____ **Unterschrift:** _____

Bitte bis spätestens **Freitag, 10. September 2021** anmelden bei:
Landwirtschaftskammer Oberösterreich
Referat Direktvermarktung, z.H. Ing. Dipl.-Päd. Ritzberger Maria
Auf der Gugl 3, 4021 Linz, E-Mail: direktvermarktung@lk-ooe.at Fax. 050/6902-91260

Beiblatt für AMA GENUSS REGION Betriebe (QHS)

Name

Adresse

Telefon

Email:

Ich, _____ stimme zu, dass meine Daten, nämlich jene des Anmeldeformulars und die Ergebnisse, die im Zusammenhang mit der - durch Bund, Länder und Europäischer Union geförderten – Einreichung stehen, zum Zweck der Abwicklung der Förderung bei der NWK-Kulinarik GmbH, Handelskai 92 / Gate1 / 3. OG / Top CF, 1200 Wien verarbeitet werden und die Daten des zum Zweck der Abwicklung und Kontrolle der Förderung an das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (Bewilligende Stelle), Stubenring 1, 1010 Wien und an die Agrarmarkt Austria (Zahlstelle), Dresdnerstraße 70, 1200 Wien weitergegeben werden.

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____

Abgabeschein für Produkte Prämierung von Rohpökelwaren Culinarix Speck 2021



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	Karre speck	Schinkenspeck	Rohschinken	Sonstige Spezialitäten	geräuchert	ungeräuchert Bündner Art	geräuchert	ungeräuchert
XX	Beispielprodukt			X						

Ihre Besonderheit:

Bewusst gewählte Vorgehensweise, wie z.B. spezielle Gewürzmischung,...

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass ich meine Fleisch-Rohstoffe aus Oberösterreich bzw. Salzburg (gilt für Salzburger Betriebe) beziehe, im konkreten stammen meine Fleisch-Rohstoffe

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

..... (Angabe des Schlachthofes)

Die Selbstkosten von € 40 je Probe wurden von mir 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 **Mittwoch, 22. oder Donnerstag, 23. September 2021 zwischen 8 und 16 Uhr** erfolgen.

Abgabeort:

Berufsschule Linz 10
z.H. Gerald Moser BEd
Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz