

# TEILNAHMESCHEIN

## 5. ALPE-ADRIA FISCHPRÄMIERUNG

Name: (wird auf Urkunde verwendet)

Straße:

PLZ, Ort: (wird auf Urkunde verwendet)

Bezirk:

Tel:

E-Mail:

Staat:

Bundesland:

Gutes vom Bauernhof- Betrieb

Bio- Betrieb

**PRODUKTBEZEICHNUNG – ZUTREFFENDES BITTE EINTRAGEN & ANKREUZEN!**

Nr.	Produktname (Handelsname, Sachbezeichnung)- wird auf Urkunde verwendet	Zubereitung			
		kalt- geräuchert	heiß- geräuchert	gebeizt	andere Fischzubereitungen
1					
2					
3					
4					
5					

### ANALYTIK

Standard (Escherichia coli, Staphylokokken, Listeria monocytogenes)	60,00 €	<input type="radio"/>
Standard (Escherichia coli, Staphylokokken, Listeria monocytogenes) + Benzo (a) pyren	80,00 €	<input type="radio"/>

Ich nehme an der 5. Alpe-Adria Fischprämierung teil und erkläre mich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden. Achtung beim Ausfüllen (Hofname u. dgl.): die Angaben werden auch als Grundlage für die Erstellung der Urkunden herangezogen! Nachträgliche Änderungen werden in Rechnung gestellt.

Ort

Datum

Unterschrift

Design with Love © HAND + FUSS



## 5. ALPE-ADRIA FISCHPRÄMIERUNG 2015

DIE EINZIGE INTERNATIONALE PRÄMIERUNG VON  
HEIMISCHEN SPEISEFISCHEN AUS BÄUERLICHER PRODUKTION



# LIEBE FISCHPRODUZENTEN!

DIE LANDWIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN UND DER LANDESVERBAND  
BÄUERLICHER DIREKTVERMARKTER LADEN SIE  
HERZLICH ZUR TEILNAHME AN DER  
5. ALPE- ADRIA FISCHPRÄMIERUNG, AM 2. DEZEMBER 2015, EIN.



DABEI HABEN SIE ALS BÄUERLICHE FISCHPRODUZENTEN  
DIE MÖGLICHKEIT, IHRE ERZEUGNISSE VERKOSTEN UND  
CHEMISCH- BAKTERIOLOGISCH  
UNTERSUCHEN ZU LASSEN (KOSTENFÖRDERUNG!).

Mit der 5. Internationalen Alpe- Adria Fischprämierung möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, sich qualitativ in der Fischproduktion weiterzuentwickeln und Neueinsteiger dazu motivieren ihre Qualität überprüfen zu lassen. Prämierungen sind für Sie als Produzenten eine Maßnahme zur Qualitätssicherung - durch die Teilnahme stellt man sich in den Wettbewerb mit anderen Produzenten und erhält neben einem chemisch-bakteriologischen Gutachten auch die Rückmeldung der geschulten Sensoriker. Durch gezielte Öffentlichkeitsarbeit im Zuge der Fischprämierung soll bei den Konsumenten außerdem ein Bewusstsein für die Besonderheit der bäuerlichen Fischprodukte geschaffen werden.

Anmeldeschluss: Freitag, den 20. November 2015.

Abgabetermin für die Teilnahme: Freitag, den 27. November 2015.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!



Für die Landwirtschaftskammer  
Kärnten

*Friederike Parr*

Mag. Friederike Parr  
Leiterin Referat Lebenswirtschaft

Für den Landesverband bäuerlicher  
Direktvermarkter Kärnten

*Susanne Linecker-Grausberg*

Gudrun Susanne Linecker- Grausberg  
Geschäftsführerin

## TEILNAHMEBEDINGUNGEN UND EINREICHUNG

Als Prämierungsobjekte bei der 5. Alpe- Adria Fischprämierung sind alle verarbeiteten Fischprodukte aus bäuerlicher Erzeugung zugelassen. Unterschieden wird zwischen den Fischarten Forellenartige - Salmoniden (diverse Forellen, Saiblinge), Karpfen - Cypriniden und Reinkanen - Coregonen. Des Weiteren gibt es eine Innovationskategorie, in diese alle anderen Fischarten sowie Flusskrebse fallen. Bewertet wird in den Kategorien „geräuchert“ (kalt oder heiß), „gebeizt“ und „Fischzubereitungen“ (Aufstriche, Pasteten, Kaviar, ...).

Für eine Teilnahme an der 5. Alpe- Adria Fischprämierung ist eine verbindliche Anmeldung bis spätestens Freitag, 20. November 2015 schriftlich mittels unten angeführten Anmeldeformulars, per E- Mail direktvermarkter@lk-kaernten.at oder telefonisch im Büro des Direktvermarkterverbandes unter (0463) 5850- 1392 erforderlich. Nach der Anmeldung können die Einreichunterlagen auf der LK Kärnten Homepage heruntergeladen werden oder Sie erhalten die erforderlichen Dokumente auf dem Postweg.

## EINREICHMENGE VERKOSTUNG

2 Filets oder 2 ganze Fische oder 2 Aufstriche  
D.h. pro eingereichtem Produkt 2 Einheiten mit einem Gesamtgewicht von 300g.

## EINREICHMENGE ANALYTIK

5 Einheiten mit einem Gesamtgewicht von 200g des risikoreichsten Produktes (siehe Beilage) des Betriebes.

## ABGABETERMIN VERKOSTUNG UND ANALYTIK

Die Proben müssen bis spätestens Freitag, den 27. November 2015, 11:00 Uhr im Direktvermarkterbüro in der Landwirtschaftskammer Kärnten in Klagenfurt, (Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt) eingelangen oder am Montag, den 1. Dezember bis 08:30 Uhr in den Außenstellen der LK Kärnten abgegeben werden. Für TeilnehmerInnen aus den übrigen Bundesländern Österreichs bitten wir um Rücksprache mit den DirektvermarktungsreferentInnen bezüglich Analytik und Abgabetermin der Produkte. Die Probenbegleitscheine müssen bei der Abgabe unbedingt ausgefüllt sein!

## KOSTEN (Teilnahmegebühr + Analytikgebühr)

### Teilnahmegebühr pro Probe:

Standard: 30,00 €

Ermäßigte Teilnahmegebühr pro Probe für Gutes vom Bauernhof- Betriebe oder Bio- Betriebe: 25,00 €

**Analytikgebühr:** (1 Produkt pro Betrieb- Betriebsaussage!)  
Standard: 60,00 €

Standard + Benzo (a) pyren: 80,00 €

Bitte geben Sie am Teilnahmechein bekannt, welche Untersuchungen Sie in Anspruch nehmen wollen. Die anfallenden Kosten (Teilnahmegebühr und Analytikkosten) sind bis zum Freitag, den 27. November 2015 auf folgendes Konto zu überweisen:  
Verwendungszweck: Fischprämierung  
IBAN: AT85 3900 0000 0105 0244, BIC: RZKTAT2K  
Bargeld wird nicht angenommen!

## VERKOSTUNG

Verkostet werden die Produkte am Donnerstag, 2. Dezember 2015 im Bäuerlichen Bildungshaus Schloss Krastowitz von einer unabhängigen Fachjury. Jeder Prämierungsteilnehmer erhält eine schriftliche Rückmeldung von der Jurybewertung sowie ein Untersuchungszeugnis vom Lebensmittelinstitut Dr. Wagner. Eine Auszeichnung der Produkte erfolgt dann, wenn die sensorischen als auch die chemisch bakteriologischen Untersuchungen in Ordnung sind. Die Kostleitung übernimmt Dr. Franz Siegfried Wagner vom Institut Dr. Wagner in Lebring in der Steiermark.

## BEURTEILUNGSPARAMETER VERKOSTUNG

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

## UNTERSUCHUNGSPARAMETER CHEMISCH- BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

**Escherichia coli** kommt im menschlichen und tierischen Darm vor und kann bei unzureichender Produkthygiene schwere Lebensmittelvergiftungen beim Menschen hervorrufen.

**Staphylokokken** kommen in der Haut und in den Schleimhäuten von Menschen und Wirbeltieren sowie auch im Gewässer vor. Sie rufen Übelkeit, Erbrechen und Durchfall hervor.

**Listeria monocytogenes:** Listerien sind in der Natur allgegenwärtig und können auch bei tiefen Temperaturen im Kühlschrank bei unzureichender Lebensmittelhygiene überdauern.

**Benzo a pyren und Rauchbegleitstoffe:** Mit 01.09.2014 trat die EU-Verordnung 835/2011 (Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe) in Kraft. Ein Höchstgehalt von 2 µg/kg ist zulässig. Zusätzlich zum Höchstgehalt für Benzo(a)pyren werden seit 01. September 2012 in Summe drei weitere PAKS (Benz-a-anthracen, Benzo-b-fluranthen, Chrysen) berücksichtigt. Der Höchstgehalt für die Summe aller vier PAKS wurde von 30 µg/kg auf 12 µg/kg gesenkt.

## DIE PRÄMIERUNG

Die Auszeichnung der Betriebe findet im feierlichen Rahmen am Samstag, den 23. Jänner 2016, im WAHAHA Paradise Sport & Family Resort, Rosental statt. Prämiiert werden die Produkte mit Gold, Silber und Bronze. Alle ausgezeichneten Betriebe erhalten eine Urkunde, Produktaufkleber sowie eine aktive Bewerbung in den Medien und auf Fachmessen.