



Rohpökelwaren Prämierung CULINARIX SPECK 2019

Bildnachweis: www.salumisorrentino.com

Teilnahmebedingungen Anmeldeformular Abgabeschein

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit 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 
NAHRUNGSMITTEL- & GRÜNBERUFE

WKO 
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

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 2019 zum sechsten Mal eine Prämierung von öö. Selchwaren, insbesondere „Speck“. Produkte aus gewerblicher und bäuerlicher Produktion werden gemeinsam prämiert.

Erstmalig wird die Teilnahme an der Verkostung/Prämierung 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 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 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 die Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Referat Direktvermarktung, z.H. Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, E-Mail ref-dv@lk-ooe.at, Fax. 050/6902-91260 bis zum **Dienstag, 30. April 2019**.
- Die Abgabe der Produkte mit Abgabeformular muss am **Mittwoch, 15. Mai 2019** oder **Donnerstag, 16. Mai 2019** von 08.00 bis 16.00 Uhr in der Berufsschule Linz 10, Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz persönlich oder per Post z.H. Herrn Dipl.-Päd. Matthäus Segner, 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 Montag, 20. Mai 2019 und Dienstag, 21. Mai 2019.
- 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: € 40,- je Probe

Sie erhalten dafür nach der Anmeldung eine Rechnung 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 in den Medien präsentiert.

Die Teilnahme bei der Länderprämierung ist eine Voraussetzung für die Nominierung und Teilnahme an der Bundesprämierung Genuss-Krone der Landwirtschaftskammern Österreichs.

7. Sonstiges

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