# TEILNAHMESCHEIN 1. ALPE-ADRIA ÖLPRÄMIERUNG

Nai	Me: (wird auf Urkunde verwendet)				
Straße:					
PLZ, Ort: (wird auf Urkunde verwendet)					
Bez	zirk:				
Tel:		E-Mail:			
Staat:		Bundesland:			
Gutes vom Bauernhof- Betrieb Bio- Betrieb					
PRODUKTBEZEICHNUNG - ZUTREFFENDES BITTE EINTRAGEN!  KATEGORIEN: 1. KÜRBISKERNÖL 2. SONNENBLUMENÖL 3. LEINÖL  4. SONSTIGE ÖLE (RAPSÖL, NUSSÖL, TRAUBENKERNÖL, SOJAÖL,)					
Nr.	Produktname *1	Kategorie *2		Sonstige Angaben und Besonderheiten *³	
1					
2					
3					
4					
Folgendes Produkt wird für die Lebensmitteluntersuchung abgegeben (0,25l im extra Gebinde)					
*1 (Handelsname, Sachbezeichnung)- wird auf Urkunde verwendet *2 Bitte Bezeichnung eintragen- siehe oben. *3 Gewürze, Honig,  ANALYTIK					
Standard (Säurezahl + Peroxidzahl) und Pestizide				200,00€	
Standard (Säurezahl + Peroxidzahl) und Benzo (a) pyren				280,00€	0
itandard (Säurezahl + Peroxidzahl), Pestizide und Penzo (a) pyren				380,00€	
lc	h nehme an der 1. Alpe- Adria Ölprämierung teil Ausfüllen (Hofname u. dgl.): die Angaben w Nachträgliche		llung der Ui		
Ort	Datum	Unterschrift			













## LIEBE ÖLPRODUZENTEN!

DIE LANDWIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN UND DER LANDESVERBAND BÄUERLICHER DIREKTVERMARKTER LADEN SIE HERZLICH ZUR TEILNAHME AN DER 1. ALPE- ADRIA ÖLPRÄMIERUNG, AM 3. DEZEMBER 2015, EIN.

- () -

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

Mit der 1. Internationalen Alpe- Adria Ölprämierung möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, sich qualitativ in der Ölproduktion weiterzuentwickeln und Neueinsteiger dazu motivieren ihre Qualität überprüfen zulassen. 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 Ölprämierung soll bei den Konsumenten außerdem ein Bewusstsein für die Besonderheit der bäuerlichen Speiseöle 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

Vieden be Part

Mag. Friederike Parz

Mag. Friederike Parz Leiterin Referat Lebenswirtschaft Für den Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten

Tine De - Gransby Gudrun Susanne Linecker- Grausberg

#### TEILNAHMEBEDINGUNGEN UND EINREICHUNG

Prämierungsobjekte bei der 1. Alpe- Adria Ölprämierung sind alle bäuerlich hergestellten pflanzlichen Speiseöle jeglicher Art, ausgenommen Olivenöl (Kürbiskern-, Sonnenblumen-, Hanf-, Lein-, Distelöl, etc.). Der Rohstoff muss aus eigener Produktion stammen. Die Einreicher verpflichten sich außerdem zur Einhaltung einschlägiger gesetzlicher Bestimmungen. Für eine Teilnahme an der 1. Alpe- Adria Ölprämierung 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 Stk. 0,25- Liter Flaschen pro Sorte (unetikettiert)

## **EINREICHMENGE ANALYTIK**

1 Stk. 0,25- Liter Flasche (etikettiert)

## 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. Für TeilnehmerInnen aus den übrigen Bundesländern Österreichs bitten wir um Rücksprache mit den DirektvermarktungsreferentInnen bezüglich Analytik und Abgabetermin der Produkte. Gerne können Sie uns Ihr Öl auch auf dem Postweg bis 27. November 2015 zukommen lassen. Die Probenbegleitscheine müssen bei der Abgabe unbedingt ausgefüllt sein!

**KOSTEN** (Teilnahmegebühr + Analytikgebühr) **Teilnahmegebühr pro Probe:** 

Standard: 30.00 €

tanuaru. 50,00 €

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

Analytikgebühr: (1 Produkt pro Betrieb- Betriebsaussage!)

- Standard (Säurezahl + Peroxidzahl) und Pestizide: 200.00 €
- Standard (Säurezahl + Peroxidzahl) und Benzo (a) pyren: 280,00 €
- Standard (Säurezahl + Peroxidzahl),
   Pestizide und Penzo (a) pyren: 380.00 €

## $We itere\ Untersuchungsm\"{o}glich keiten:$

(freiwillig, Preis auf Anfrage)

- · Große Multimethode für Verkehrsfähigkeit
- Fettsäuremusterbestimmung

Bitte geben Sie am Teilnahmeschein 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: Ölprämierung IBAN: AT85 3900 0000 0105 0244, BIC: RZKTAT2K Bargeld wird nicht angenommen!

#### **VERKOSTUNG**

Verkostet werden die Produkte am Donnerstag, 3. 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 Öls (Trübung, Flockung), die Konsistenz (Viskosität) sowie der Geschmack (unedle Gerüche, Säure, oxidative Noten, Sauberkeit) u.v.m. Die Produkte werden anonym verkostet, jedoch wird eine eigene Jury die Richtigkeit der Angaben am Etikett begutachten sowie über die Gestaltung des Etikettes Rückmeldung geben.

## UNTERSUCHUNGSPARAMETER

## CHEMISCH- BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Säurezahl: Ist ein Maß für den Gehalt an freien Säuren und wird bei allen eingereichten Produkten untersucht. Peroxidzahl: Weiterer Parameter für oxidative Belastung (herbeigeführt durch nicht ordnungsgemäße Lagerung, falsche Verarbeitungsbedingungen...) – wird ebenso bei allen eingereichten Produkten untersucht.

**Pestizide:** 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  $\mu g/kg$  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  $\mu g/kg$  auf 12  $\mu g/kg$  gesenkt.

#### DIE PRÄMIERUNG

Die Auszeichnung der Betriebe findet in einem feierlichen Rahmen am Samstag, den 23. Jänner 2016 im WAHAHA Paradise Sport & Family Resort, Rosental statt. Prämiert 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.