

Richtlinien zur Teilnahme an der Vorarlberger Edelbrände-Prämierung 2019



Einreichung Brände:

Wann: 21.01.-01.02.2019, Mo-Fr von 8:30 bis 11:30 Uhr und 13:30 bis 16:30 Uhr

Wo: LK Vorarlberg, Obst/Garten & Direktvermarktung, Montfortstr. 9, Bregenz, 4. Stock, Zimmer 420 (Petra Ritsch).

Teilnahmebedingungen:

- **Teilnahmeberechtigt** sind alle Brenner, die ihre Brände laufend zum **Verkauf** anbieten. In die Bewertung "Brenner des Jahres" und "Sortensieger" werden nur **Abfindungsbrenner** aufgenommen.
- Eingereicht werden können ausschließlich reine Brände, **die Obstbrände, Obst- oder Traubentrestreterbrände, Hefebrände, Obstweinbrände (aus Apfelwein oder Birnenwein) oder „Enzian“ nach dem Lebensmittelrecht (Codex B23)** sind. Holzfasslagerung ist zulässig.
- Als Obstbrände gelten auch Brände, bei denen mit dem Obst **vergärbare (zucker-/stärkehaltige) Früchte oder Wurzeln** (Enzian, Meisterwurz, Kalmus, Wacholder etc.) **mit eingemaischt** und vergoren wurden. Kümmel, Minze, Nüsse etc. sind jedoch nicht vergärbare. Derart aromatisierte Brände gelten als Spirituose, **nicht als Obstbrand**. Ebenso Produkte, bei denen **in den Rohbrand** Aromabildner (Enzian, Wacholder, Kümmel, Minze etc.) zugegeben werden.
- Der **Alkoholgehalt** des Brandes muss zwischen 37,5 und 45 %vol. liegen. **Ausnahmen:** Subirer und Fraxner Kirsch/Kriasiwasser müssen nach dem Lebensmittelrecht mind. 40 %vol., Hefebrände mind. 38 %vol. aufweisen.
- Das **Obst** des zur Bewertung gebrachten Brandes ist **zu 100 % in Vorarlberg gewachsen und verarbeitet worden**.
- Von der eingereichten Brände-Charge wurde eine **Mindestmenge** von **30 l trinkfertigem Brand** bei Obstler bzw. von **20 l** bei sortenreinen Bränden oder Spezialbränden hergestellt. Für Kontrollzwecke muss die Brennanmeldung aufbewahrt werden.
- **Pro Einreicher** können heuer **max. 8 Brände** eingereicht werden.
- Im Anbau des Obstes ist **seit dem 1.1.2018 kein glyphosathältiges Pflanzenschutzmittel** mehr eingesetzt worden.

Zur Einreichung muss Folgendes mitgebracht werden:

- **2 Flaschen je mind. 0,35 l** des Brandes in der für den Verkauf vorgesehenen **Flasche mit Etikett**, welches die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben enthalten muss inkl. einer **Chargennummer**, die selbst vergeben werden kann und immer mit einem L... beginnen muss.
- **1 ausgefülltes Anmeldeformular** pro Brand
- **1 loses Etikett** pro Brand zur Erstellung einer Broschüre der prämierten Erzeugnisse (digital vorhandene Etiketten können auch per Mail an obst-garten@lk-vbg.at gesendet werden)

Der Unkostenbeitrag beträgt EUR 35,00 pro Brand. Sie erhalten eine Rechnung mit Erlagschein.

Bewertungssystem:

Bewertet werden sechs Kriterien in einem 30-Punkte-Schema mit einer Skala von "ungenügend" bis "sehr gut", was 1 bis 5 Punkten entspricht:

- | | |
|--|--------------|
| ➤ Aussehen | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geruch - Sauberkeit | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geruch – Typizität, Intensität | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geschmack - Sauberkeit | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Geschmack - Typizität, Intensität | 1 – 5 Punkte |
| ➤ Balance | 1 – 5 Punkte |

Für eine Bewertung von 23,5 bis 25,0 wird das Gütesiegel in Bronze, von 26,0 bis 27,5 in Silber und von 28,5 bis 30,0 Punkte in Gold vergeben.

Jeder Brand, der mind. 23,5 Punkte erreicht, darf - mit der jeweiligen Losnummer versehen - mit dem Ländle-Gütesiegel-Etikett gekennzeichnet werden und scheint in der Broschüre der prämierten Produkte auf.

Ab **vier eingereichten Bränden aus mindestens zwei verschiedenen Obstarten** nehmen Abfindungsbrenner an der Ausscheidung zum "Brenner des Jahres" teil. Die **vier besten Brände eines Einreichers aus mind. zwei verschiedenen Obstarten** kommen in die Wertung. **Pro Einreicher** können heuer **max. 8 Brände** eingereicht werden.

Die "Brenner des Jahres" pausieren ein Jahr lang beim neuen Bewerb zum "Brenner des Jahres", können aber sehr wohl Brände einreichen und Medaillen erhalten.

Die **Verkostung** der Brände findet am **7. Februar 2019** in der Landwirtschaftskammer statt. Die Prüfungskommission wird zusammengestellt, geschult und geleitet von Arthur Nägele, Gaißau.

Die ausgezeichneten Produkte werden stichprobenartig analytisch untersucht. Nach Möglichkeit wird auch anschließend eine Beurteilung der Etiketten bzgl. der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben vorgenommen. Letzteres hat allerdings keinen Einfluss auf die Bewertung des Produktes. Die Ergebnisse werden dem jeweiligen Einreicher zur Verfügung gestellt.

Die Einreicher erklären sich bereit dazu, ihre Angaben bzgl. Herkunft des Obstes, angegebene Produktmenge, Warenverfügbarkeit etc. durch das LQM schriftlich oder in einer Vor-Ort-Kontrolle überprüfen zu lassen. **Bei Bränden ist insbesondere die Brennanmeldung beim Zoll aufzubewahren.**