

# Richtlinien zur Teilnahme an der Vorarlberger Likör-Prämierung 2019



## Einreichung Liköre:

**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, die den eingereichten Likör selbst erzeugt haben und ihn **zum Verkauf anbieten**.
- ☞ **Bei Likören aus heimischen Obstarten und Obstbrand (Geschmacksgeber und Alkohol) muss das gesamte Obst aus Vorarlberg stammen.** Geschmacksgeber, die kein in Vorarlberg heimisches Obst sind (zB Kräuter, Eier, Zitruschalen, Mango), dürfen verwendet werden. Im Gesamtprodukt müssen jedenfalls mind. 75 % der Rohstoffe aus Vorarlberger Herkunft kommen. **Liköre aus zugekauftem Neutralalkohol („Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“) werden nicht mehr angenommen.**
- ☞ Eingereichte Liköre müssen den **Normen des Lebensmittelrechts (Codex B23)** entsprechen
- ☞ Liköre müssen **mind. 15 %vol. Alkohol** enthalten, Eierliköre mind. 14 %vol.
- ☞ Liköre müssen normalerweise **mind. 100 g Zucker/l**, ausgedrückt als Invertzucker, enthalten.
- ☞ Vom eingereichten Likör wurde eine **Mindestmenge** von **30 l** erzeugt.
- ☞ Im Anbau der Ausgangs- und Inhaltsstoffe ist **seit dem 1.1.2018 kein glyphosathältiges Pflanzenschutzmittel** mehr eingesetzt worden.

## Zur Einreichung muss Folgendes mitgebracht werden:

- ☞ **2 Flaschen mind. 0,35 l** des Likörs 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 Likör
- ☞ **1 loses Etikett** pro Likör zur Erstellung einer Broschüre der prämierten Erzeugnisse (digital vorhandene Etiketten können auch per Mail an [obst-garten@lk-vbg.at](mailto:obst-garten@lk-vbg.at) gesendet werden)

**Der Unkostenbeitrag beträgt EUR 25,00 pro Likör.** 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:

- |  |              |
|--|--------------|
| ☞ <b>Aussehen</b>                          | 1 – 5 Punkte |
| ☞ <b>Geruch - Sauberkeit</b>               | 1 – 5 Punkte |
| ☞ <b>Geruch – Typizität, Intensität</b>    | 1 – 5 Punkte |
| ☞ <b>Geschmack - Sauberkeit</b>            | 1 – 5 Punkte |
| ☞ <b>Geschmack - Typizität, Intensität</b> | 1 – 5 Punkte |
| ☞ <b>Balance</b>                           | 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 Likör, 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.

Die **Verkostung** der Liköre 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. **Für Brände ist insbesondere die Brennanmeldung beim Zoll, für die übrigen Zutaten geeignete Unterlagen aufzubewahren.**