

Richtlinien zur Teilnahme an der Vorarlberger Landes-Prämierung 2025



Liköre

Einreichung

Wann: 20.1.-31.1.2025, 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 (Sophie Erne).

Bitte den gesamten Einreichzeitraum ausnutzen, nicht nur die letzten beiden Tage!

Teilnahmebedingungen:

- ☞ **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. **Liköre aus zugekauftem Neutralalkohol („Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“) werden nicht angenommen.**
- ☞ Teilnahmeberechtigt sind alle, die den eingereichten Likör selbst erzeugt haben und ihn **laufend zum Verkauf anbieten.**
- ☞ Der eingereichte Likör entspricht den **Normen des Lebensmittelrechts (Codex B23)**
- ☞ Der eingereichte Likör enthält **mind. 15 %vol. Alkohol**, Eierlikör mind. 14 %vol.
- ☞ Der eingereichte Likör enthält **mind. 100 g Zucker/l**, gerechnet als Invertzucker. Ausnahmen gibt es für Kirsch- und Wurzelliköre.
- ☞ Vom eingereichten Likör wurde eine **Mindestmenge von 20 l** erzeugt.

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 (oder besser noch: Vorab digital per Mail senden an obst-garten@lk-vbg.at)

Der Unkostenbeitrag beträgt EUR 30,00 pro Likör. Sie erhalten eine Rechnung mit Erlagschein.

Bewertungssystem:

Bewertet werden sechs Kriterien (Aussehen, Geruch – Sauberkeit, Geruch – Aromatik (Intensität), Geschmack – Sauberkeit, Geschmack – Aromatik (Intensität), Gesamt-Harmonie) in einem 30-Punkte-Schema mit einer Skala von "ungenügend" bis "sehr gut". Ab einer Bewertung von 23,5 Punkten erhält das Produkt das Prädikat „prämiert“, „Silber“ bzw. „Gold“.

Jeder Likör, der mind. 23,5 Punkte erreicht, ist - mit der jeweiligen Losnummer versehen - berechtigt, den entsprechenden Medaillen-Aufkleber der Landwirtschaftskammer Vorarlberg zu tragen.

Der punktehöchste Likör, der eine Goldmedaille erhält, wird zum "**Sortensieger Liköre**" erklärt.

Die **Verkostung** der Brände und Liköre findet am **6. Februar 2025** statt. Die Prüfungskommission wird zusammengestellt, geschult und geleitet von Arthur Nägele, Gaißau.

Die ausgezeichneten Produkte werden stichprobenartig analytisch untersucht. Auf Wunsch 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 die Landwirtschaftskammer schriftlich oder in einer Vor-Ort-Kontrolle überprüfen zu lassen. Für den **selbst gebranntem Alkohol ist insbesondere die Brennanmeldung beim Zoll aufzubewahren.**