

Österreichische Post AG Info.Mail Entgelt bezahlt

«Adresskopf»

## Bildung und Beratung

Auf der Gugl 3  
4021 Linz  
T +43 50 6902-1260  
F +43 50 6902-91260  
www.ooe.lko.at  
www.ooe.lko.at/datenschutz  
direktvermarktung@lk-ooe.at

DI Viktoria Minichberger  
T +43 50 6902-1447  
viktoria.minichberger@lk-ooe.at

Linz, 10. September 2021

## Einladung zur Teilnahme an der 15. OÖ Jungmost-Prämierung

Sehr geehrte Mostproduzentin, sehr geehrter Mostproduzent,

die Jungmost-Prämierung geht in die 15. Runde und blickt damit auf eine bereits langjährige Tradition in Oberösterreich zurück. Auch heuer dürfen ausschließlich Qualitätsmoste mit staatlicher Prüfnummer eingereicht werden.

### Probenannahme

Die Probenannahme erfolgt am

- Dienstag, 02. November 2021 zwischen 7:30 bis 10:00 Uhr in der LK OÖ
- Die Proben werden anschließend in das BA Klosterneuburg gebracht.
- Spätestens am Dienstag 09.11.2021 erhalten alle Betriebe von Frau Minichberger per Telefon Rückmeldung über das Prüfergebnis. Der Bescheid wird vom BA Eisenstadt nachgereicht.

Verspätete Abgaben können aus organisatorischen Gründen nicht berücksichtigt werden.

### Verkostung

Da es sich um Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer handelt, wird neben der Laboranalyse auch die Verkostung von der staatlich geprüften Verkostungsjury direkt im Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt.



### Pressearbeit - Jungmostprämierung

- Presseaussendung der LK OÖ, LK ONLINE und auf LK Facebook
- Bericht auf der Mosthomepage [www.unsermost.at](http://www.unsermost.at) und Facebook Most aus OÖ
- Jungmost-Folder wird an Berufsgruppe Wein- und Spirituosenhandel/WKOÖ und Kultivirte zur Bewerbung der Jungmostbetriebe weitergeleitet
- Schluck des Monats Dezember auf der Homepage [www.unsermost.at](http://www.unsermost.at)

### Einheitliches Design

Alle prämierten OÖ Jungmoste ausnahmslos im Jungmost-Flaschen-Design.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWEERTES  
ÖSTERREICH



## Materialkosten

Die exakten Materialkosten (Flasche, Kapsel, Etiketten, Karton) sind von der Bestellmenge abhängig. Kostenvoranschläge liegen bereits auf. Karton ca. 75 Cent, Verschluss ca. 18 Cent, je Etikette (Eindrucken und Etikettieren) ca. 15 Cent. Die Flaschen werden direkt von den Abfüllbetrieben bereitgestellt und verrechnet. Füllkosten und Material wird direkt mit dem jeweiligen Abfüllbetrieb verrechnet.



## Abfüllung

**Jeder Betrieb ist selbst für die Abfüllung seines Jungmostes verantwortlich.**

**Wer selbst am eigenen Betrieb abfüllen kann, möge sich bitte zeitgerecht das „Jungmostabfüllmaterial beim Betrieb Schober besorgen.**

Für die Abfüllung steht dankenswerterweise folgender Betrieb zur Verfügung. Jeder Betrieb muss den Fülltermin mit dem Abfüller selbst vereinbaren!

Materialien sind vor Ort und werden von der Landwirtschaftskammer mit dem Abfüllbetrieb gemeinsam organisiert.

- **Wolfgang Schober**, T 0664/5333295, office@schobermost.at

Die Füllung soll bis spätestens Mittwoch 10. November 2021 durchgeführt sein, damit der „ÖÖ prämierte Jungmost 2021“ ab 11.11.2021 für die Konsumenten verfügbar ist – so wird es auch in der Presseausendung angekündigt.

Zur Abfüllung muss der Jungmost füllfertig sein, also eiweißstabil, auf max. 50mg/l freies SO<sub>2</sub> eingestellt und EK-filtrierte.

## Mindestpreis

Der Ab-Hof-Verkaufspreis soll bei mindestens € 4,10 (pro 0,75l, inkl. MwSt.) liegen.



**Folgende Kriterien sind von den Jungmosten bzw. den Einreichern zu erfüllen:**

- Frischer, fruchtiger und spritziger Apfel-Birnen-Most
- Most ist blank und füllfertig
- Erfüllung der Kriterien für Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer laut Obstweinverordnung BGBl II 2014/18 idF BGBl II 2018/184 (§16 Produktspezifikation von Qualitätsobstwein)
- Einhaltung des Grenzwertes von 161 g/l in Zucker umgerechneten Gesamtalkohol bei Anreicherung und/oder Süßung (§ 15 (1) 4 Obstweinverordnung).
- Die Obstweinverordnung steht auf der Homepage <https://www.unsermost.at/2018/08/qualitaetsmost-mit-staatlicher-pruefnummer-welchen-anforderungen-muss-er-gerecht-werden/> zur Verfügung.
- Der Jungmost muss dem Restzuckergehalt der Geschmacksangabe EXTRATROCKEN oder TROCKEN lt. Obstweinverordnung entsprechen.

- Die Geschmacksangabe EXTRATROCKEN ist zulässig, wenn der Zuckergehalt 4 g je Liter nicht überschreitet.
- Die Geschmacksangabe TROCKEN ist zulässig, wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: 4 g je Liter oder 9 g je Liter, sofern der Säuregehalt (g je Liter titrierbarer Säure berechnet als Weinsäure) nicht niedriger ist als der Restzuckergehalt.
- Vorhandene Mindestmenge: 500 Liter
- Einreichmenge: 3 Flaschen (Füllmenge mind. 0,75l)
- Pro Einreichprobe muss ein ausgefülltes Antragsformular beigelegt werden – dieses steht als Download auf <http://www.weinobstklosterneuburg.at/dienstleistungen/pruefstelle/antragsformulare.html> zur Verfügung und liegt auch der Ausschreibung bei.
- Bei Angabe einer E-Mail-Adresse am Formular zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer für Qualitätsobstwein versendet die BA Klosterneuburg eine elektronische Vorabinformation, sobald die Proben fertig sind.
- Kosten für Prüfnummer betragen pro Einreichprobe € 72.-, wird über das BA Eisenstadt (stellt den Bescheid aus) direkt mit dem Betrieb verrechnet
- Einreichung Dienstag, 02.11.2021 von 7:30 bis 10:00 Uhr in der LK OÖ
- Die Einreichkosten betragen 25,00 Euro pro Probe (Zahlung per Erlagschein)
- Von den prämierten Jungmosten sind 6 Flaschen der LK OÖ für die Bewerbung zur Verfügung zu stellen und sind beim Abfüllbetrieb zu hinterlegen.

#### **Anmeldung:**

Aus organisatorischen Gründen ist eine formlose **Anmeldung bis Freitag, 15.10.2021** unter Angabe von Anzahl der voraussichtlich eingereichten Proben, geplanter Füllmenge und Abfüllbetrieb, erforderlich. Bitte per Mail an [viktoria.minichberger@lk-ooe.at](mailto:viktoria.minichberger@lk-ooe.at) oder unter 050/6902-1447.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und den „OÖ prämierten Jungmost 2021“!  
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Freundliche Grüße

LANDWIRTSCHAFTSKAMMER  
OBERÖSTERREICH  
Referat Direktvermarktung



DI Viktoria Minichberger

Mostproduktionsberater



Johann Steiner