

Teilnahmebedingungen

für die 29. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

- Zum Bewerb zugelassen sind nur Käse, die auf einer **eingetragenen, bewirtschafteten Alm** hergestellt wurden.
- Die zur Käseherstellung verwendete Milch muss aus einem **tuberkulose- und brucellosefreien Viehbestand** stammen. Ein entsprechendes veterinärärztliches Zeugnis ist vor dem Wettbewerb vorzuweisen.
- Zum Bewerb zugelassen sind nur Käse, für die ein **Untersuchungszeugnis** laut Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel bzw. laut österreichischer Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte vorliegt. Die Untersuchungszeugnisse sind bis spätestens Freitag, 15. September 2023 dem Veranstalter zu übermitteln! **Käse ohne vollständiges Untersuchungszeugnis sind von einer Teilnahme ausgeschlossen.** Almen, die Untersuchungen im Labor des Südtiroler Sennereiverbandes (Bertram Stecher), der Milchuntersuchungsstelle der Landwirtschaftskammer für Vorarlberg (Fritz Metzler), der LaBeCo - Milchwirtschaftliche Beratung Plantahof (Stefan Bless) oder der HBLFA Tirol (Frieda Eliskases-Lechner) durchführen lassen, können die oben genannten Personen beauftragen, die Ergebnisse direkt dem Veranstalter zu übermitteln. Folgende **mikrobiologische Untersuchungsparameter** müssen enthalten sein:

Lebensmittelsicherheitskriterien	Prozesshygienekriterien
Listeria monocytogenes	Escherichia coli
Salmonellen	Koagulase-positive Staphylokokken

Käse, die als „Schnittkäse unter 45 % F.i.T.“ oder „Oberinntaler Almkäse“ eingereicht werden, müssen folgende **chemische Untersuchungsparameter** vorweisen:

Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff)

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)

Liegt keine chemische Untersuchung vor, wird der Käse in der Klasse mit der höheren Fettstufe bewertet.

- Die **HBLFA Tirol** (Tel. +43/5244/62262) bietet an zwei Untersuchungsterminen 20 % Rabatt auf Käseuntersuchungen an:
 - **Montag, 28. August 2023 und**
 - **Montag, 04. September 2023.**

- Für die Untersuchung werden folgende Informationen zu den Käsen benötigt:
 - **Erzeugungsdatum**,
 - **Käseart** (Hart-, Schnitt, Weichkäse oder Sauerkäse),
 - **Milchbehandlung** (Rohmilch, thermisierte oder pasteurisierte Milch).

Die Mindestmenge an Käse zur Untersuchung beträgt **750 Gramm**.

Eine **zeitgerechte Zustellung des Untersuchungszeugnisses** bei einem Probeeingang nach Freitag, dem 8. September 2023 kann **nicht garantiert werden**.

- Aus organisatorischen Gründen muss die **Anmeldung der Käse** mit beiliegendem Formular **bis spätestens Freitag, 8. September 2023** erfolgen. Das Anmeldeformular ist für alle Käseproben genauestens auszufüllen.
- Eine **Teilnahmegebühr** bis maximal zwei Käse entfällt, ab dem dritten Käse wird pro Käse eine Teilnahmegebühr von € 50,- eingehoben.
Bei Nachnennungen oder Umnennungen von Käse am Tag des Bewerbes oder grob fehlerhafter Angaben im Anmeldeformular wird auf jeden Fall eine Teilnahmegebühr pro Käse in der Höhe von € 100,- fällig.
- Es dürfen **maximal 7 Käse pro Alm** eingereicht werden. Käse mit derselben Produktspezifikation dürfen nur einmal angemeldet werden. Die Käse sind in ganzen Laiben vorzulegen. Bei großen Käseläuben (ab 10 kg) wird ein Bohrloch toleriert.
- Die Käse werden nach dem Äußeren, Inneren, der Textur sowie Geruch und Geschmack bewertet. Die Auszeichnung der Käse erfolgt entsprechend dem Punkteschema mit Urkunden.
- Die **Annahme der Käse zum Bewerb** erfolgt am Samstag, den 29. September 2023, in der Zeit von 5:30 bis 9:00 Uhr!

Landjugend Galtür

z.Hd. Maria Mattle

6563 Galtür

Österreich

Fax: +43/5443/834410

E-Mail: almkaeseolympiade@gmail.com

telefonische Auskunft unter: +43/5443/8344

Homepage: www.kaeseolympiade.at