

Teilnahmebedingungen

für die 30. 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, 13. September 2024 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 Rotholz, Forschung und Service (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 Rotholz, Forschung und Service** (Tel. +43/5244/62262) bietet an zwei Untersuchungsterminen 20 % Rabatt auf Käseuntersuchungen an:
 - **Montag, 26. August 2024 und**
 - **Montag, 02. September 2024.**
- 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 13. September 2024 kann **nicht garantiert werden**.

- Eine **Teilnahmegebühr** bis maximal zwei Käse entfällt, ab dem dritten Käse wird pro Käse eine Teilnahmegebühr von €50,- eingehoben

Bei Nachnennungen von Käse am Tag des Bewerbes oder grob fehlerhafter Angaben im Anmeldeformular wird auf jeden Fall eine Teilnahmegebühr in der Höhe von € 100.- fällig.

- Es dürfen **maximal 6 Käse pro Alm, davon maximal 2 Käse mit Gewürz- oder Kräuterzusatz**, eingereicht werden. Käse mit derselben Produktspezifikation dürfen nur einmal angemeldet werden. Die Käse sind in ganzen Laiben vorzulegen. Bei großen Käselai ben (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 28. September 2024, in der Zeit von 5:30 bis 9:00 Uhr!
- Die Anmeldung der Käse zur 30. Almkäseolympiade erfolgt über die Internetseite <https://almkaeseolympiade.at/register>.

Anmeldeschluss ist Montag, der 02. September 2024

Nach dem 02. September 2024 können aus organisatorischen Gründen keine Anmeldungen akzeptiert werden!

- Jede teilnehmende Alm hat die Möglichkeit, ihren Käse vor Ort zu verkaufen. Dies bedeutet aber, dass zumindest während der offiziellen Verkostungszeit Käse fürs Publikum vom Aussteller zur Verfügung gestellt werden muss. Für Dekoration des Ausstellungsstandes zeichnet der Aussteller verantwortlich, wobei der Veranstalter Obst sowie Brotspezialitäten kostenlos zur Verfügung stellt. Die Betreuung der Verkostungs- und Verkaufsstände muss bis 18.00 Uhr gewährleistet sein.

Landjugend Galtür

z.Hd. Sophie Sonderegger

6563 Galtür, Österreich

E-Mail: almkaeseolympiade@gmail.com

telefonische Auskunft unter: +43 664 2172580

Homepage: www.kaeseolympiade.at