

☞ Betrieb		☞ Teilnahme als <input type="checkbox"/> gewerblicher Betrieb <input type="checkbox"/> bäuerlicher Hersteller
☞ Postfach	☞ Adresse	☞ Telefon
☞ Postleitzahl	☞ Ort	☞ Fax
☞ Land	☞ Kontaktperson (+ Durchwahl)	☞ e-mail

☞ Bankverbindung für Rücküberweisung (bei Käse der Klasse 1 – 2)		
☞ BIC-Code	☞ Konto lautet auf	☞ IBAN-Nummer

☞ **Teilnahmegebühr:**

Wir bitten um spesenfreie Überweisung der Teilnahmegebühr in der Höhe von 100 Euro (50 Euro für Sonderprämierung „Käse aus bäuerlicher Herstellung“) pro angemeldetem Käse an den Verband der Käserei und Molkereifachleute auf das Konto Nummer 684.647 bei der Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Österreich Bankleitzahl 36.358. (IBAN AT 97363580000684647). Bitte bei Auslandsüberweisung BIC (S.W.I.F.T.-Code) RZTI AT 22358 eintragen.
 Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Prämierung.

☞ **Anlieferung:**

Die Anlieferung muss spätestens bis Freitag, 2. November 2012, 10:00 Uhr, an die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, 6200 Jenbach, Österreich erfolgen. Zur Vermeidung von Beschädigungen und Veränderungen ist der Käse gekühlt in Behältnissen anzuliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsverminderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten der Teilnehmer.
Dem Käse ist unbedingt ein Verkaufsetikett oder ein Untersuchungszeugnis mit Angabe des F.i.T.- und des Trockenmasse-Gehaltes beizulegen.
 Bei Fragen bezüglich der Einfuhr- und Zollbestimmungen wenden Sie sich bitte an:

Firma:	Schenker & Co AG	Kontakt:	Herrn Christoph Huber
PLZ Ort:	6330 Kufstein, Österreich	Adresse:	Gewerbepark Süd 8
Telefon:	+43 (0)5 7686 256322	Fax:	+43 (0)5 7686 256909

☞ Datum	☞ Unterschrift

↗ Einreichendes Unternehmen 		↗ Herstellender Betrieb 	
		↗ Kontaktperson (inkl. Tel. u. Durchwahl) 	
↗ Kontaktperson (inkl. Telefon und Durchwahl) 			
		BIC-Code: 	
		IBAN-Nummer: 	

↗ Käsesorte 		↗ Klasse <input type="checkbox"/> 1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung <input type="checkbox"/> 3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung <input type="checkbox"/> 5. Weiß-, Grün- oder Blauschimmelkäse <input type="checkbox"/> 6. Weichkäse mit Schmiere <input type="checkbox"/> 7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen <input type="checkbox"/> 8. Andere Käsesorten	
↗ Bezeichnung des Käses 			

↗ Milchart	↗ Erhitzung	↗ Form	↗ Gewicht	↗ Trockenmasse
<input type="checkbox"/> Kuhmilch <input type="checkbox"/> Schafmilch <input type="checkbox"/> Ziegenmilch <input type="checkbox"/> Büffelmilch	<input type="checkbox"/> Rohmilch <input type="checkbox"/> thermisiert <input type="checkbox"/> pasteurisiert <input type="checkbox"/> ...	<input type="checkbox"/> Laib <input type="checkbox"/> Block <input type="checkbox"/> Stange <input type="checkbox"/> Rolle <input type="checkbox"/> Becher <input type="checkbox"/> ...	____ Stück á ____ kg ____ kg Gesamtgewicht	____ % ↗ F.i.T. ____ %

↗ Produktbeschreibung (Geruch und Geschmack, Textur, Inneres, Äußeres, Zusätze, technologische Besonderheiten)