

☞ <b>Entreprise</b>		☞ <b>Participation comme</b>
		<input type="checkbox"/> producteur industriel <input type="checkbox"/> producteur paysan
☞ <b>Boîte postale</b>	☞ <b>Adresse</b>	☞ <b>Téléphone</b>
☞ <b>Code postale</b>	☞ <b>Lieu</b>	☞ <b>Fax</b>
☞ <b>Pays</b>	☞ <b>Personne de contact (+ numéro direct)</b>	☞ <b>e-mail</b>

☞ <b>Compte bancaire pour revirement (pour fromages groupe 1-2)</b>		
☞ <b>Code S.W.I.F.T BIC</b>	☞ <b>Numéro IBAN</b>	☞ <b>Compte nommé à</b>

☞ <b>Prix de contribution</b>
<p>Vous êtes prié de transférer le prix de contribution de 100 EUR (50 EUR pour fromage produit à la manière d'un paysan) sans frais au <i>Verband der Käserei- und Molkereifachleute</i> à la Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Autriche <b>code bancaire (IBAN AT 97363580000684647)</b>. Utilisez s'il vous plaît <b>swift code BIC RZTI AT 22358</b> pour virement international.</p> <p>Le paiement d'avance est obligatoire pour pouvoir participer au concours.</p> <p>Le fromage soumis pour le prix ne sera pas retourné.</p>

☞ <b>Livraison</b>
<p>La livraison doit être fait à la HBLFA Tirol (federal collège et recherché institute – Tirol), Rotholz 50 a, 6200 Strass Zillertal, Autriche de 22. Octobre à vendredi, 02. Novembre 2018, durant des heures d'ouverture. Les fromages doivent être envoyés dans des réservoirs froids pour éviter des dégâts et des mutations. Chaque participant est responsable pour les coûts, le risque et des altérations de qualité jusqu'à l'arrivée chez l'organisateur.</p> <p><b>Il est absolument nécessaire de joindre au fromage une étiquette de vente ou un certificat avec l'indication de matière sèche et matière grasse.</b></p> <p>Pour les informations sur l'exportation du fromage et des droits de douane veuillez contacter :</p> <p>Entreprise: Gebrüder Weiss GmbH East plus      Contact: M. Erwin Resl Code postale: 2326 Maria Lanzendorf, Österreich      Adresse: Wiener Straße 26 Téléphone: +43 (0)1 79799-2042      Fax: +43 (0)1 79799-2036 E-Mail: erwin.resl@gw-world.com</p>

J'accepte que mes données personnelles mentionnées ci-dessus soient traitées par HBLFA Tirol et l'association des spécialistes de laiterie et fromagerie pour le compétition internationale de fromage "Käsiade". Ce consentement peut être révoqué à tout moment par communication informelle à [forschung@hblfa-tirol.at](mailto:forschung@hblfa-tirol.at).

☞ <b>Date</b>	☞ <b>Signature</b>

**S'il vous plaît faites votre inscription via fax jusqu'au 15 octobre 2018 à la collège et recherché institute - Tirol à Rotholz: +43 (0) 5244 64731-23**

<b>↗ Entreprise participante</b>	<b>↗ Personne de contact (tél.)</b>

<b>↗ Sorte de fromage</b>	<b>↗ Groupe</b>
	<input type="checkbox"/> 1. Fromage à pâte dure et demi-dure avec fermentation acide propionique <input type="checkbox"/> 2. Fromage à pâte dure sans fermentation acide propionique <input type="checkbox"/> 3. Fromage à pâte demi-dure sans frottement de la croûte <input type="checkbox"/> 4. Fromage à pâte demi-dure avec frottement de la croûte <input type="checkbox"/> 5. Fromage affiné au moyen de moisissure (blanc, vert ou bleu) <input type="checkbox"/> 6. Fromage à pâte molle avec frottement <input type="checkbox"/> 7. Fromage frais et préparations de fromage frais <input type="checkbox"/> 8. Autres sortes de fromage
<b>↗ Dénomination de fromage</b> (48 caractères maximum)	

<b>↗ Classe de lait</b>	<b>↗ Chauffage</b>	<b>↗ Forme</b>	<b>↗ Poids</b>	<b>↗ Matière sèche</b>
<input type="checkbox"/> lait de vache <input type="checkbox"/> lait de chèvre <input type="checkbox"/> lait de brébis <input type="checkbox"/> lait de buffle	<input type="checkbox"/> lait cru <input type="checkbox"/> thermisation <input type="checkbox"/> pasteurisation	<input type="checkbox"/> meule <input type="checkbox"/> block <input type="checkbox"/> barre <input type="checkbox"/> rouleau <input type="checkbox"/> tasse <input type="checkbox"/> ...	_____ pièce à _____ kg  _____ kg poids total	_____ % <b>↗ Matière grasse</b> _____ % <b>↗ Diamètre de fromage</b> _____ Cm

<b>↗ Texte à acte</b> le terme est imprimer en acte précisément!	
<b>↗ Entreprise participante ou Entreprise fabrique</b>	<b>↗ Nom de produit ou de marque</b>

<b>↗ Description de produit</b> (Goût, Texture, L'intérieur, L'extérieur, Suppléments, Particularités technologiques)

**S'il vous plaît faites votre inscription via fax jusqu'au 15 octobre 2018 à la collègue et recherché institute - Tirol à Rotholz: +43 (0) 5244 64731-23**