

☞ Einreichendes Unternehmen .		☞ 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	☞ IBAN-Nummer	☞ Konto lautend auf

☞ **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 IBAN AT973635800000684647 bei der Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Österreich, BIC RZTIAT22358.

Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Prämierung. Zur Prämierung eingereichter Käse kann nicht zurückgegeben werden.

☞ **Anlieferung**

Die Anlieferung ist von Mittwoch, 22. Oktober 2014, bis Freitag, 31. Oktober 2014, Montag bis Donnerstag von 7.00 bis 15.00 Uhr, Freitag 7.00 bis 12.00 Uhr, an die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft, 6200 Jenbach, Österreich, möglich. Zur Vermeidung von Beschädigungen und Veränderungen ist der Käse gekühlt in Behältnissen anzuliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsvermindierungen 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:	FAR FREIGHT	Kontakt:	Herr Erwin Resl
PLZ Ort:	1200 Wien, Österreich	Adresse:	Handelskai 92/2/1/H
Telefon:	+43 (0) 1712-84-42	Fax:	+43 (0) 1712 84 36-39
E-Mail:	erwin.resl@far-freight.com		

☞ Datum	☞ Unterschrift

☞ Einreichendes Unternehmen	☞ Kontaktperson (inkl. Tel. u. Durchwahl)

☞ Käsesorte		☞ Klasse		
☞ Bezeichnung des Käses		<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		
☞ 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"/> 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. %

☞ Text auf der Urkunde	
☞ Einreichendes Unternehmen und/oder herstellender Betrieb	☞ Käsename

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