

Conditions de concours

1. Organisateur:

Association des spécialistes de laiterie et fromagerie, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Autriche

2. Conditions de concours:

Autorisés sont seulement fromages de lait de vache, de brebis, de chèvre ou de buffle sans addition d'aromatisants. Autorisés sont aussi fromages avec des épices, herbes ou suppléments de fruit. Ne pas autorisés sont des fromages fondus ainsi que succédanés de fromage et imitations de fromage. Autorisés sont seulement beurre de baratte, avec, et sans salé, beurre aux fines herbes, crème beurre acidulé

3. Classement:

On distingue entre les 8 classes suivantes de fromage:

1. Fromage à pâte dure et demi-dure avec fermentation acide propionique
p.e. Emental, Maasdamer
2. Fromage à pâte dure sans fermentation acide propionique
p.e. Bergkäse, Gruyère, Parmesan, Cheddar
3. Fromage à pâte demi-dure sans frottement de la croûte
p.e. Edamer, Gouda
4. Fromage à pâte demi-dure avec frottement de la croûte mais sans moisissure
p.e. Tilsiter, Raclette
5. Fromage affiné au moyen de moisissure (p.e. blanc, vert et bleu)
6. Fromage à pâte molle avec frottement
p.e. Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Fromage frais et préparations de fromage frais p.e. Hüttenkäse, Mozzarella, Brimsen
8. Autres fromages p.e. Fromage de brebis, de chèvre, Fromage de caillé lactique

On distingue entre les 4 classes suivantes du beurre:

1. Beurre de crème douce

2. Beurre de crème acidifiée
3. préparations à base de Beurre
4. autre Beurre

4. Taxation:

Le plus important est la saveur, le goût et la texture. Du maximum 20 points il y a 10 pour juger la saveur, 6 pour la texture, 2 pour l'extérieur et 2 pour l'intérieur. Les fromages anonymes vont être évalués par un jury de 3 personnes.

5. Inscription:

L'inscription doit être fait avec le formulaire ci-joint jusqu'au plus tard vendredi 22 septembre 2023 à la HBLFA Tirol (federal collège et recherché institute – Tirol), Rotholz 50 a, 6200 Strass Zillertal, Autriche. (Tel: +43 (0)5244 62262) e-mail: kaesiade@hblfa-tirol.at

Il est nécessaire d'ajouter une copie du versement du prix de contribution, une étiquette de vente et un certificat de matière sèche et matière grasse. Une courte spécification de produit est obligatoire au formulaire d'inscription. Elle aide le jury à évaluer.

6. Frais de participation:

Le prix de contribution doit être transféré sans frais à l'organisateur au numéro du compte bancaire (IBAN AT 973635800000684647) à la Raiffeisenbank Wörgl à 6300 Wörgl, Autriche, SWIFT: RZTI AT 22358.

7. Fromages et beurre de production commerciale:

Le prix de contribution par pièce d'échantillon de fromage envoyée est EUR 100,00 et le prix de contribution par pièce d'échantillon de beurre envoyée est EUR 50,00.

La quantité minimum d'envoi par échantillon inscrite est

8 kg en emballage original de fromage et 2 kg en emballage original de beurre. On a besoin de cette quantité pour la taxation.

Des pièces de fromage avec un poids à moins de 8 kg ne doivent pas avoir une sonde ou une surface de coupe. Des pièces de fromage avec un poids plus de 8 kg ne doivent pas avoir une surface de coupe et une sonde au maximum.

Des pièces de fromage avec un poids plus de 30 kg ou des pièces de fromage avec un diamètre de la meule plus grande de 60 cm ils sont admise a la compétition comme demi 1/2 meule. Fromage Emental ils sont admise a la compétition comme 1/4 meule.

Il n'y a pas de restitution des frais pour les échantillons de fromage envoyées.

Dans les classes 1 à 2 la quantité plus de 8 kg vient acheter par l'organisateur au prix habituel. Le virement se fait sur votre compte indiqué à l'inscription.

8. Fromage et beurre de production à la manière d'un paysan:

Le prix de contribution par pièce d'échantillon de fromage et de beurre fait EUR 50,00.

La quantité d'envoi par échantillon est au moins 4 kg en emballage original sans restitution des frais. 2 kg en emballage original de beurre a besoin de cette quantité pour la taxation. A part de cela les mêmes règles sont valables.

9. Livraison:

La livraison doit être faite de

lundi, 09. Octobre à vendredi, 13. Octobre 2023, durant des heures d'ouverture adans le **arrivage dépôt Anlieferungslager Käsiade Rotholz 50 a, 6200 Strass Zillertal, Autriche.** Les fromages doivent être envoyés dans des réservoirs froids et en emballage convenable. Le participant est responsable pour les coûts, le risque et des altérations des qualité jusqu'à l'arrivée chez l'organisateur.

10. Livraison des fromages des pays hors de la CE:

Fromage et beurre des pays hors de l'Union Européenne doit être importé officiellement. Le participant doit payer les frais d'importation. L'organisateur ne prend pas des responsabilités vers l'administration de finance et des autorités douanières.

Les fromages des pays hors de l'Union Européenne doivent correspondre à la Législation alimentaire de l'Union Européenne. Il faut le prouver avec un certificat vétérinaire.

16^{ème} internationale

KÄSIADE

- compétition internationale du beurre -
- récompense spéciale de fromage produit à la manière d'un paysan -