

Condizioni di partecipazione

1. Organizzatore:

Federazione degli Esperti Lattiero Caseari, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Austria.

2. Condizioni di partecipazione:

Sono ammessi soltanto formaggi di latte vaccino, latte di capra, pecora e bufala senza aggiunta di aromi. Sono ammessi inoltre formaggi con aggiunta di spezie, erbe o frutta. Non sono ammessi formaggi fusi, né surrogati del formaggio.

Sono ammessi burro di panna dolce, burro con una leggera acidità esclusivamente da panna pastorizzata, burro di panna acida, preparati di burro (ad es. burro alle erbe, burro allo yogurt). Non sono ammessi burro di siero di latte, burro a basso o a ridotto tenore di grassi né grassi spalmabili a base di grassi diversi da quelli del latte.

3. Classificazione:

I formaggi vengono suddivisi in otto classi:

1. Formaggio duro e da taglio con fermentazione propionica ad es. Emmentaler, Maasdamer
2. Formaggio duro senza fermentazione propionica ad es.: Bergkäse, Gruyere, Parmigiano, Cheddar
3. Formaggio da taglio senza „crosta lavata“ ad es. Edamer, Gouda
4. Formaggio da taglio a „crosta lavata“ eccetto formaggi con muffa, ad es. Tilsiter, Raclette
5. Formaggio con muffa bianca, verde e blu e formaggio a doppia muffa (ad es. Gorgonzola, Camembert, Roquefort)
6. Formaggio molle a „crosta lavata“ ad es. Schloskase, Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Formaggio fresco con caglio e preparazioni di formaggio fresco, ad es. Hüttenkäse, Mozzarella,

Mascarpone, dessert di formaggi freschi

8. Altre varietà di formaggio ad es. Graukäse, pecorino, caprino

Il burro viene suddiviso in quattro classi:

1. Burro di panna dolce
2. Burro di panna acida e con leggera acidità
3. Preparazioni a base di burro
4. Altre varietà di di burro

4. Valutazione:

I criteri sui quali si basa la valutazione del formaggio e del burro sono il sapore, l'odore e la struttura. Il punteggio massimo assegnato (venti punti) è così suddiviso: dieci punti per il sapore, sei per la struttura, due per l'esterno e due per l'interno. I campioni di formaggio resi anonimi saranno valutati da una giuria composta da tre membri.

5. Iscrizione:

L'iscrizione deve essere effettuata tramite il modulo allegato entro il termine massimo del 22 Settembre 2023 e inviata alla HBLFA Tirol, (College for Agriculture and Nutrition, Foodstuffs and Biotechnology - Tirol) Rotholz 50 a, 6200 Strass Zillertal, Austria (Telefono +43 (0)5244 62262).email: kaesiade@hblfa-tirol.at

E' necessario allegare una fotocopia del pagamento della quota di partecipazione e un'etichetta di vendita o un certificato di prodotto con indicazione della sostanza secca e del contenuto di grasso sulla sostanza secca. Sul modulo d'iscrizione è inoltre obbligatoria una breve descrizione del prodotto, come informazione di supporto per la giuria al momento della premiazione. I formaggi inviati per il concorso non verranno restituiti.

6. Quota di partecipazione

La quota di partecipazione va versata all'organizzatore incluse eventuali commissioni bancarie sul conto corrente: IBAN AT97363580000684647 e SWIFT RZTIAT22358, (presso la Raiffeisenbank Wörgl a 6300 Wörgl, Austria.

7. Formaggio e burro di produzione artigianale

La quota di partecipazione ammonta a EUR 100,00 per ogni campione di formaggio e EUR 50.00 per ogni campione di burro inviato.

Formaggi di peso superiore a otto chili possono avere al massimo un foro del succhiello e non devono avere nessuna superficie da taglio.

Forme di formaggio con un peso superiore a 30 chili o con un diametro della faccia superiore a 60 centimetri possono partecipare come mezza forma di formaggio. Fromaggio Emmentaler possono partecipare come la quarta parte di formaggio.

Non è previsto un rimborso – delle spese per i campioni di formaggio e burro inviati.

Per le classi di formaggio 1 e 2, tuttavia, l'organizzatore acquista ad un prezzo di mercato il quantitativo che supera gli otto chili e lo vende su incarico del produttore. Il pagamento avviene tramite bonifico sul conto indicato nell'iscrizione.

8. Formaggio e burro di produzione contadina

La quota di partecipazione ammonta a EUR 50,00 per ogni campione di formaggio e burro inviato.

Come campioni per la partecipazione devono essere inviati almeno 4 kg di formaggio e almeno 1 kg di campioni di burro in confezione originale senza rimborso delle spese. Per il resto valgono le stesse condizioni.

9. Consegna merce:

La consegna dei campioni di formaggio e burro deve avvenire dal 09 ottobre al 13 ottobre 2023 con i segg. orari di ufficio (lunedì- venerdì dalle 8 alle 16), presso **Magazzino consegna Käsiade Anlieferungslager Käsiade Rotholz 50 a, 6200 Strass Zillertal, Austria** Per evitare eventuali danni e alterazioni i campioni di formaggio e burro devono essere consegnati in contenitori frigo e con imballaggi adeguati. Costi, rischi e possibili alterazioni della qualità sono a carico del partecipante fino all'arrivo dei prodotti presso l'organizzatore.

16. internazionale
KÄSIADE

con anche

- concorso internazionale del burro -
- premiazione speciale di formaggi prodotti alla
maniera contadina -