

*Das
Zaser-
mandl
in Gold
2019*



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten



Eine Grundlage für die Einreichung zur
GenussKrone 2020/2021.

Das Kaser- mandl in Gold 2019



Ziel des Wettbewerbes ist es, auch den Erzeugern kleinerer Mengen eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten. **Das Kasermandl in Gold 2019** soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe und einen Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung darstellen.

1. AUSZEICHNUNG

Die Produkte werden nach einem 100-Punkte-Schema von einer Fachjury unter der Leitung des Lebensmitteltechnologischen Zentrum, HBLFA Francisco Josephinum beurteilt.

Folgende Auszeichnungen werden vergeben:

97 bis 100 Punkte	Goldmedaille, Urkunde
93 bis 96,9 Punkte	Silbermedaille, Urkunde
89 bis 92,9 Punkte	Bronzemedaille, Urkunde

Je Kategorie kann maximal einmal **Das Kasermandl in Gold 2019** für das beste Produkt vergeben werden, wobei das Erreichen einer Goldmedaille Voraussetzung ist.

Die ausgezeichneten Produkte werden in einer Broschüre zusammengefasst, die während der **WIESELBURGER MESSE** aufliegt. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht.

2. PRODUKTPRÄSENTATION

Das beste Produkt jeder Kategorie wird während der **WIESELBURGER MESSE** in einem seitens der Messeleitung betreuten Gemeinschaftsstand präsentiert und zur Verkostung angeboten. Dafür sind von den Produzenten 3 kg der Produkte (bzw. 2 kg bei Butter, 10 Liter bei Milch/Milchmischgetränken) kostenlos zur Verfügung zu stellen.

3. BEWERTUNGSKATEGORIEN

Die Bewertung erfolgt in den Kategorien 1 bis 7 getrennt für:

- A** Produkte aus Kuhmilch
- B** Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch bzw. Mischmilch

Kategorien:

- 1** Frischkäse und ungeriefte Weichkäse ohne Würzung (z. B. Topfen, Mozzarella, ...)
- 2** Frischkäse nach Erlautaler Art
- 3** Weichkäse gereift (mit und ohne Würzung)
- 4** Schnittkäse (mit und ohne Würzung)
- 5** Hartkäse (mit und ohne Würzung)
- 6** Sonstige (z. B. Frischkäsezubereitungen, in Öl eingelegte Produkte, Salzlakenkäse, Sauermilchkäse, ...)
- 7** Sauermilchprodukte & Desserts (Joghurt, Fruchtjoghurt, Sauermilch, Sauerrahm, Joghurt drinks, süße Topfcremen, ...)
- 8** Milch/Milchmischerzeugnisse (z. B. Trinkmilch, Kakaomilch, Eiskaffee, Fruchtmilch, Molke drinks, ...) - **nur wärmebehandelte Produkte**
- 9** Butter (aus Rohrahm)

Eine etwaige Zusammenlegung von Kategorien bei geringer oder Unterteilung von Kategorien bei großer Probenanzahl obliegt der Juryleitung.

4. BEURTEILUNGSKRITERIEN / JURY

Die eingesendeten Proben werden auf die Kriterien Aussehen, Konsistenz (nicht bei Milch/Milchmischerzeugnissen), Geruch und Geschmack getestet. In den Kategorien Weich-, Schnitt- und Hartkäse bzw. Butter wird noch eine Unterscheidung in Aussehen-Außeres und Aussehen-Inneres vorgenommen.

Für jedes Kriterium werden max. 5 Punkte vergeben, die in Verbindung mit einem Gewichtungsfaktor zur maximalen Punktzahl von 100 Punkten führen.

5. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnahmeberechtigt sind bäuerliche Produzenten, Produktionsgemeinschaften, Sennereien sowie Kleinkäsereien und Kleinmolkereien. Die Teilnehmer verpflichten sich zur Einhaltung aller einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen für die eingereichte(n) Probe(n) und garantieren, dass diese der regulären Produktion entnommen werden.

6. BAKTERIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Eingereichte Proben können **freiwillig** laut Leitlinie für mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte untersucht werden. Diese Untersuchungen gelten als Nachweis für die jährliche Untersuchung zur Lebensmittelsicherheit. Probenmenge - 1 Teilprobe à 200g.

Die Preise hierfür finden Sie unter <https://www.messewieselburg.at/praemierungen/das-kasermamd-in-gold> bzw. erhalten Sie auf Anfrage unter +43 (0)7488/71 740

Wird eine Untersuchung gemäß VO (EG) 2073/2005 gewünscht, sind **5 Teilproben (à 200 g, einzeln verpackt)** für die mikrobiologische Untersuchung einzureichen (zusätzlich zur Verkostungsprobe!). Preise hierfür auf Anfrage unter: +43 (0) 74 88 / 71 740

Die Abrechnung der Produktuntersuchungen erfolgt nach Zusendung der Ergebnisse direkt durch die Ernst Höller GmbH. Bei Bedarf bitte auf der rückseitigen Teilnahmekarte ankreuzen.

7. EINREICHVERFAHREN / KOSTEN

Die beigefügte Teilnahmekarte muss bis spätestens **Freitag, 17. Mai 2019** an folgende Adresse eingesandt werden:

Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3
3250 Wieselburg

Fax: +43 (0) 74 16 / 502 - 40
E-Mail: info@messewieselburg.at

Eine Kopie der Anmeldung muss gemeinsam mit der (den) Produktprobe(n) am **Montag, 20. oder Dienstag 21. Mai 2019 (jeweils 08:00 bis 16:00 Uhr)** im LMTZ Francisco Josephinum abgegeben werden oder dort einlangen. (Lageplan LMTZ - siehe <http://lmtz.josephinum.at>)

LMTZ Francisco Josephinum
Weinzierl 1
3250 Wieselburg

Bei Postversand ist auf entsprechende qualitätserhaltende Verpackung (inkl. Polsterung gg. Transportschäden & entsprechende Kühlung) zu achten.

Daneben können die Proben am **Montag, 20. Mai 2019 von 09:00 bis 12:00 Uhr** in der OÖ Landwirtschaftskammer abgegeben werden.

OÖ Landwirtschaftskammer
Auf der Gugl 3
4020 Linz

Die Teilnahmegebühr von EUR 62,00 pro angemeldetem Produkt ist auf folgendes Konto zu überweisen:

Raiffeisenbank Mittleres Mostviertel
IBAN: AT94 3293 9000 0000 3590
BIC: RLNWATWW939
Verwendungszweck: „Kasermamd 2019“

Zur Bestätigung der Einzahlung ist den Produktproben und dem Einreichformular eine Kopie der Überweisung beizulegen. Die Ausschreibungsunterlagen finden Sie auch im Internet unter www.messewieselburg.at.

8. EINREICHMENGE

Frischkäse, Weichkäse und Sonstige: mind. 1 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)
Schnittkäse und Hartkäse: mind. 2 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)
Sauermilchprodukte: 6 Verpackungseinheiten
Butter: mind. 1 kg in mind. 4 Verpackungseinheiten
Milch/Milchmischgetränke: 4 Verpackungseinheiten

9. PREISVERLEIHUNG / SONSTIGE BEDINGUNGEN

Den Gewinnern von **Das Kasermamd in Gold 2019** wird die Auszeichnung im Rahmen der Eröffnungsfeier (27. Juni 2019) der **WIESELBURGER MESSE** überreicht. Die Sieger werden gebeten, an dieser Feier teilzunehmen.

Medaillen und Urkunden für alle anderen Gewinner sind während der Messe beim Messestand **Das Kasermamd in Gold 2019 / Das goldene Stanitzel 2019** abzuholen. Zusätzlich werden die Preisträger in verschiedenen Medien veröffentlicht. **Eine Veröffentlichung eines allfälligen Preises vor dem ersten Messetag (27. Juni 2019) ist nicht gestattet** und kann die Aberkennung der Auszeichnung bzw. den Ausschluss der Teilnahme in den Folgejahren nach sich ziehen.

Missbrauch und widerrechtliche Verwendung der Auszeichnung werden durch den Veranstalter gerichtlich verfolgt.

*Das
Käser-
mandl
in Gold
2019*



Prämierung von
Käse- und Milchprodukten

TEILNAHMEKARTE 2019

Bitte in Blockschrift ausfüllen! Bei Bedarf bitte kopieren!

Name*: _____

Straße: _____ ☐ anerkannter Biobetrieb

PLZ / Ort: _____ Bio-Kontrollnummer: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Bitte freihalten!	Produktbezeichnung (Handelsname, Sachbezeichnung)*	Kategorie (bitte Nr. ein- tragen)	% Kuhmilch	% Schafmilch	% Ziegenmilch	Fettgehalt (nat. oder F.I.T. %)	Erzeugungs- datum	Rohmilch	Art der Wärme- behandlung: °C / Zeit	Labor erwünscht (Kosten siehe Punkt 6)

- Kategorie:
- 1
Frischkäse

2
Weichkäse

3
Schnittkäse

4
Hartkäse

6
Sonstige
Säuremilchprodukte

7
Milch
Mischmischgetränke

8
Butter

9

Weitere Angaben/Besonderheiten (Produktbeschreibung, Reifungsart, spezielle Zusätze)



Ich nehme die angeführten Ausschreibungsbestimmungen vollinhaltlich zur Kenntnis und akzeptiere diese. Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichten Proben zur Ganze aus eigener Produktion und Verarbeitung stammen.

Die Teilnahmegebühr wurde überwiesen am _____
Eine Kopie der Überweisung liegt bei.

Datum und Unterschrift _____

Die Teilnahmekarte muss gemeinsam mit den Produkten und einer Kopie der Überweisung der Teilnahmegebühr termingerecht bei den in Punkt 7 angegebenen Einreichstellen abgegeben oder zugesandt werden. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

* wird auf der Urkunde verwendet