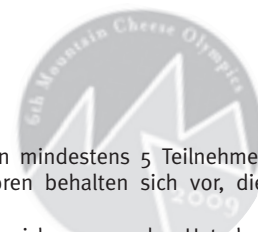


Reglement 6. Olympiade der Bergkäse



Das Internationale Zentrum zum Schutz und zur Werthaltung der Bergkäse CASEUS MONTANUS statuiert die folgenden Bestimmungen zur Durchführung des Internationalen Bergkäsewettbewerbs:

Artikel 1: Allgemeine Bestimmungen

Durch die Anmeldung zum Internationalen Bergkäsewettbewerb akzeptieren die Teilnehmer die Bestimmungen des nachfolgenden Reglements.

Im Zusammenhang mit dem Wettbewerb ist der Rechtsweg ausgeschlossen.

Eventuelle Streitfragen unterliegen dem unanfechtbaren Urteil der Wettbewerbsleitung.

Artikel 2: Teilnahmeberechtigung

Für die Zulassung zum Wettbewerb müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die Käse werden ausschliesslich vom Hersteller präsentiert. Der Reifungsbetrieb kann erwähnt werden.
- Die Käse müssen aus Milch hergestellt sein, die in über 600 m Höhe erzeugt wird (Kontrolle durch nationale Organisation). Aus der Schweiz sind nur Teilnehmer zugelassen, die die Anforderungen der Schweizerischen Verordnung über die Kennzeichnungen «Berg» und «Alp» für landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse (Berg- und Alp-Verordnung, BAIV) erfüllen.
- Die Käse müssen die im Reglement der betreffenden Käsesorte definierte Mindestdauer der Reifung in dieser Zone einhalten.
- Es kann nur eine Probe des gleichen Produktes am Wettbewerb teilnehmen.
- Die gesetzlichen Anforderungen sind einzuhalten.

Artikel 3: Teilnahmegebühren

Pro Käseprobe wird eine Teilnahmegebühr von CHF 75.– erhoben, die mit der Anmeldung fällig wird. Eine Rückerstattung der Teilnahmegebühren ist nicht vorgesehen.

Artikel 4: Käsekategorien

Die Käseproben können nur in den folgenden Kategorien angemeldet werden:

Nr.	Bezeichnung der Kategorie
200	Frischkäse
210	Pasta filata frisch
220	Pasta filata gereift
230	Weichkäse mit Weisseschimmel
240	Weichkäse geschmiert
250	Weichkäse mit aromatisierenden Zusätzen
260	Blauschimmelkäse (Edelpilzkäse)
270	Halbhartkäse (Schnittkäse und halbfester Schnittkäse)
280	Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen
290	Hartkäse geschmiert
300	Hartkäse mit Propionsäuregärung
310	Übrige Hartkäse
320	Extraharte Käse
330	Schafkäse
340	Ziegenkäse
350	Übrige Käse

- Eine Kategorie wird nur geführt, wenn mindestens 5 Teilnehmer Käseproben vorlegen. Die Organisatoren behalten sich vor, die Kategorien zu ergänzen.
- Für Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden Unterkategorien gebildet, wenn mindestens 5 Käseproben vorliegen.
- Die Milchart (Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch) muss auf dem Anmeldeformular angegeben werden. Wird Käse aus Mischmilch hergestellt, so sind die verschiedenen Milcharten anzugeben.

Artikel 5: Anmeldung

- Die Ausschreibung erfolgt ca. 2–3 Monate vor dem Wettbewerb.
- Die Anmeldung (Formular) muss die folgenden Informationen enthalten: Firma/Name, Adresse, Postleitzahl/Ort, Land, Telefon, Fax, E-Mail, Käsename, Kategorie, Milchart, Einverständnis mit dem Wettbewerbsreglement, Zahlung der Teilnahmegebühren per Banküberweisung, Datum, Ort, Unterschrift.
- Für jeden Käse ist ein separates Anmeldeformular zu verwenden.
- Bei der Anmeldung von Käsen, die keine Standardsorten sind oder für die keine sortenspezifischen Beschreibungen vorliegen, ist mit dem Anmeldeformular ein kurzer Beschrieb der Qualitätsmerkmale (1. Aussehen, Äusseres, Lochung; 2. Geschmack, Aroma; 3. Konsistenz, Teig; 4. Besondere Eigenschaften, übliche Art der Konsumation) abzugeben, anhand welcher die Käse beurteilt werden.
- Die Anmeldung und Überweisung der Teilnahmegebühren müssen bis zum 10. September 2009 vorliegen. Die Anmeldung wird erst mit Zahlungseingang der Teilnahmegebühren gültig.
- Nach erfolgter Anmeldung und Bezahlung der Teilnahmegebühren erhalten die Wettbewerbsteilnehmer eine Bestätigung und die Begleitformulare zum Einsenden der Käsemuster.

Artikel 6: Einsenden der Käsemuster

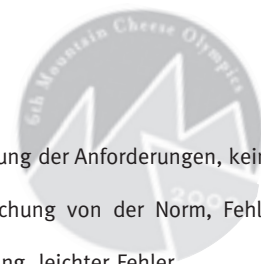
Folgende Punkte sind beim Einsenden der Käsemuster zu beachten:

- Die Aufforderung zum Einsenden erfolgt ca. 1 Monat vor dem Wettbewerb durch die Organisatoren.
- Die Begleitdokumente müssen korrekt und vollständig ausgefüllt sein (inkl. wenn nötig gültiger Ursprungsnachweis wie EUR.1 oder Rechnungserklärung und gemeinsames Veterinärdokument für die Einfuhr GVDE).
- Die Käseproben müssen konsumreif sein.

Die Teilnehmer haben folgende Mengen Käse kostenlos zur Verfügung zu stellen:

Käse	einzusendende Menge oder Stückzahl
– Käse mit Stückgewicht über 8 kg z. B. Grosslaibe Hartkäse	ein ganzes Stück von mindestens 5 kg Keilschnitt, ohne Böhrling
– Stückgewicht 2–8 kg	ganze Stücke von mindestens insgesamt 4 kg Käse
– Stückgewicht 500 g – 2 kg	ganze Stücke von mindestens insgesamt 2 kg Käse in Originalverpackung
– Stückgewicht unter 500 g	ganze Stücke von mindestens insgesamt 1 kg Käse in Originalverpackung





- Die Käsemuster sind möglichst gekühlt zu senden, die Kosten für Transport und Zollanmeldung sowie allfällige Zollabgaben gehen zulasten der Teilnehmer.
- Für den Wettbewerb können die Käse aus den EU-Ländern und der Schweiz per Post zugestellt werden.
- Für Käsemuster aus den übrigen Ländern (ausserhalb EU) muss der Import über die Zollstellen der Flughäfen Genf oder Zürich erfolgen.
- Käse, die nach dem 15. Oktober 2009 bei der Annahmestelle eintreffen, werden nicht mehr zum Wettbewerb zugelassen.
- Eingesandte Käsemuster gehen ins Eigentum der Organisatoren über.
- Alle Käse werden von den Organisatoren mit einer Code-Nummer versehen, um eine neutrale Beurteilung zu garantieren.

- 5 Punkte
- 4 Punkte
- 3 Punkte
- 2 Punkte
- 1 Punkt
- 0 Punkte

vollkommene Erfüllung der Anforderungen, keine Fehler
geringfügige Abweichung von der Norm, Fehler tolerierbar
merkliche Abweichung, leichter Fehler
ausgeprägte Abweichung, deutlicher Fehler
starker Fehler, nicht mehr tolerierbarer Fehler
sehr massiver Fehler, völlig verändert, nicht bewertbar

Artikel 7: Jury, Ablauf Käsebeurteilung

- Die Jury setzt sich aus Mitgliedern verschiedener Länder zusammen und umfasst Vertreter der Produktion, des Handels und der Konsumenten.
- Teilnehmer können in der entsprechenden Kategorie nicht bei der Jurierung mitwirken, ebenso ausgeschlossen sind Jurymitglieder, welche in einem verwandtschaftlichen Verhältnis zum Teilnehmer stehen oder im Betrieb des Teilnehmers arbeiten.
- In den Anmeldungen der Jurymitglieder muss ihre Funktion klar ersichtlich sein.
- Alle Gruppen absolvieren eine Vorprüfung, in der sie mit den Prüfkriterien vertraut gemacht werden. Die Prüfer beurteilen die Käse individuell mit eigenem Protokoll.
- Bei der Bewertung werden die Abweichungen von der vorgegebenen Produktbeschreibung beurteilt.
- In der Regel werden ganze Punkte notiert, in Ausnahmefällen können pro Position auch halbe Punkte erteilt werden. Bei Beurteilungen unter Note 4 sind die tieferen Noten zu begründen.
- Wenn die Einzelbewertungen um mehr als 1 Punkt in einer Position voneinander abweichen, erfolgt eine gemeinsame Nachprüfung in der entsprechenden Position.
- Ein Oberprüfer führt die Jurygruppe der entsprechenden Kategorie und ist verantwortlich für die reibungslose Einführung der Jurymitglieder, das Zusammentragen der individuellen Ergebnisse und die allfällig erforderliche Nachprüfung. Es muss pro Kategorie eine eindeutige Rangliste vorliegen.
- Die Verantwortlichen der Käseprüfung wie auch die Prüfpersonen haben die Ergebnisse vertraulich zu behandeln.

Artikel 8: Kriterien der Käsebeurteilung

Die Käse werden in der Regel wie folgt beurteilt
(Maximalpunktzahl 20):

- | | |
|-------------------------------|--|
| – Aussehen, Äusseres, Lochung | max. 5 Punkte |
| – Geschmack, Aroma | max. 5 Punkte (x 2 gerechnet), also max. 10 Punkte |
| – Konsistenz, Teig | max. 5 Punkte |

Die Bewertung erfolgt mit folgender Abstufung:

Artikel 9: Auszeichnungen

- Pro Kategorie wird in der Regel ein Medallensatz (Gold, Silber, Bronze) abgegeben. 20 % der Teilnehmer pro Kategorie erhalten ein Diplom.
- Innerhalb einer Kategorie werden die Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung zusätzlich prämiert. Der jeweils bestplatzierte Käse der Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird ausgezeichnet, falls mindestens 5 Käse der gleichen Sorte am Wettbewerb teilnehmen.
- Die Medallengewinner werden zur Preisverleihung eingeladen.
- Alle Teilnehmer werden direkt oder über die Länderorganisationen über ihr eigenes Ergebnis informiert.

Artikel 10: Verwendung des Titels zu Werbezwecken

- Die Rechte der Olympiade der Bergkäse liegen bei CASEUS MONTANUS.
- Die Preisträger der Olympiade der Bergkäse sind berechtigt, das Wettbewerbslogo CASEUS MONTANUS während zweier Jahre zu benutzen.
- CASEUS MONTANUS stellt das Wettbewerbslogo auf Anfrage zur Verfügung. Die Benutzer präsentieren die geplante Nutzung des Logos zur Genehmigung an CASEUS MONTANUS.
- Die Gewinner der Medaillen und der Spezialpreise werden den Länderorganisationen und der anwesenden Presse zur Veröffentlichung mitgeteilt.

