

## 20. OLMA Alpkäse-Prämierung

### Teilnahmebedingungen

---

#### 1. Zielsetzung

Im Rahmen der 78. OLMA, welche vom 7. bis 17. Oktober 2021 in St.Gallen stattfindet, wird zum 20. Mal eine Alpkäse-Prämierung durchgeführt. Mit dieser Auszeichnung werden Qualitätsprodukte in der Alpkäseproduktion prämiert.

#### 2. Veranstalter

Veranstalter der OLMA Alpkäse-Prämierung ist die Genossenschaft Olma Messen St.Gallen, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen.

#### 3. Preisstifter

Hauptsponsor ist die Dachmarke Schweizer Alpkäse, [www.schweizeralpkäse.ch](http://www.schweizeralpkäse.ch)



Co-Sponsoren sind:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Olma Messen St.Gallen
- St.Galler Bauernverband

Im Weiteren unterstützen folgende Organisationen die OLMA Alpkäse-Prämierung mit einem finanziellen Beitrag:

- Agrisano
- Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Abteilung Landwirtschaft
- Bamos AG
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Die LAVEBA Genossenschaft unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offeriert allen Teilnehmern den Apéro anlässlich der Prämierung vom 8. Oktober 2021.

#### 4. Preissumme

Die Preissumme der OLMA Alpkäse-Prämierung beträgt CHF 16'000.- und wird auf die fünf Kategorien Halbhartkäse, Mutschli, Hartkäse, Alp-Sbrinz, Hobelkäse sowie Ziegen- / Schafkäse verteilt.

Über die Aufteilung der Preissumme entscheidet die Jury. Sie behält sich auch vor, allfällige Spezialpreise zu vergeben. Zusätzlich wird das beste Drittel pro Kategorie mit einem Diplom ausgezeichnet.

#### 5. Prämierung

Die Prämierung findet während der OLMA am Freitag, 8. Oktober 2021 statt. Die Preisträger werden rechtzeitig durch die OLMA orientiert.

Eine Auswahl der prämierten Käse wird während der OLMA am Stand der Switzerland Cheese Marketing SCM in der Halle 9.1 zum Verkauf und zur Degustation angeboten. Die ausgewählten Produzenten werden Ende September von einem Vertreter der Schweizer Milchproduzenten SMP kontaktiert.

#### 6. Jury

Die Käse werden von einer Fachjury in einer Blind-Degustation bewertet. Der Schwerpunkt der Beurteilung liegt beim Geschmack, dem Teig, der Lochung und dem Äusseren.

## 7. Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt zur Bewertung sind Alpkäse die folgende Kriterien erfüllen und die Produktion der Branchenleitlinie SAV oder QM Fromarte einhalten:

Kategorie	Mutschli <sup>1</sup> (Gewicht max. 2kg)	Halb-hartkäse <sup>1</sup>	Hartkäse <sup>1</sup>	Hobelkäse/ Alp-Sbrinz <sup>1</sup>	Ziegen- / Schafkäse <sup>2</sup>
Fabr.-Milch	mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert, 100 % Kuhmilch		mit Rohmilch hergestellt, 100% Kuhmilch		mind. 25% Ziegen- oder Schafmilch
Kenn-zeichnung	Zulassungs-Nummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Caseinmarke)				-
Wassergehalt	38 – 45%	38 – 42%	<37%	<36%	-
Produktionsjahr	2021	2021	2020	2019 und älter	-
Herkunft	aus Milch hergestellt, die im Sömmerungsgebiet gemolken und im Sömmerungsgebiet CH und FL zu Alpkäse verarbeitet wurde (Art. 8 Berg- und Alp-Verordnung, BAIV).				
Zutaten	keine Kräuter, Gewürze etc.				
Besonderes	Pro Alp nur 1 Käse pro Kategorie möglich				

- <sup>1</sup> Unter der Produkteinformation sind auf dem Anmeldeformular gem. Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft folgende Angaben zu machen:
- **mit Rohmilch hergestellt:** sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition von Rohmilch entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst
  - **alle Milch thermisiert:** wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C während mind. 15 Sekunden erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatsetest aufweist
- <sup>2</sup> Die Ziegen- / Schafkäse sind auf dem Anmeldeformular wie folgt zu deklarieren:
- **mit Ziegenmilch** oder **mit Schafmilch**
  - **Käse mit Zugabe von 25% Ziegen- / oder Schafmilch:** bei weniger als 500 g Ziegen- / oder Schafmilch pro Kilogramm Milch
  - **Halbziegenkäse** oder **Halbschafkäse:** mit mind. 500 g pro Kilogramm Ziegen- / oder Schafmilch
  - **Ziegenkäse / Schafkäse:** aus 100% Ziegen- / Schafmilch.

Der Teilnehmer teilt seinen Käse selbst in die entsprechende Kategorie ein. Die Jury behält sich vor, allfällige Kategorieumteilungen oder einen Ausschluss vorzunehmen, wenn die Voraussetzungen nicht erfüllt sind.

## 8. Teilnahmebedingungen

### Eingabefrist

Die Bewerber müssen ihre Anmeldeformulare bis spätestens Freitag, **27. August 2021** einreichen

- Per Post: OLMA Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, Postfach, 9008 St.Gallen
- Per Mail: an [sabrina.ackermann@olma-messen.ch](mailto:sabrina.ackermann@olma-messen.ch)

### Einschreibgebühr

Pro angemeldetem Käse fällt eine Einschreibgebühr von CHF 30.00 an. Bitte zahlen Sie diese bis Donnerstag,

**2. September 2021** auf folgendes Konto ein:

- Raiffeisenbank St.Gallen, Olma Messen St.Gallen, IBAN CH37 8080 8006 0230 7863 8
- Einzahlungsscheine sind auf Anfrage bei der Olma erhältlich
- Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Jurierung

### Anlieferung

Die Anlieferung der Käse muss zwingend **zwischen Dienstag, 31. August und Donnerstag,**

**2. September 2021** an die folgende Adresse erfolgen:

- OLMA Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen
- Angemeldete Käse, die am Donnerstag, 2. September 2021 nicht im Besitze der Olma Messen St.Gallen sind, nehmen nicht an der Jurierung teil
- Bitte beschriften Sie den Käse eindeutig mit dem Namen der Alp, der Käsesorte und dem Produktionsdatum

### Eingabemenge

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halbhartkäse: ein ganzer Laib ohne Böhrling in geeigneter Verpackung</li> <li>• Mutschli: ein Mutschli ohne Böhrling in geeigneter Verpackung</li> <li>• Hartkäse, Alp-Sbrinz und Hobelkäse: ca. 5 kg (Keilschnitt) in geeigneter Verpackung</li> <li>• Ziegen- oder Schafkäse: ein ganzer Käse in Originalverpackung</li> </ul> | } | mit<br>Produktionsdatum<br>oder Caseinmarke |
|---|---|---|

Die eingereichten Käse werden, mit Ausnahme der nicht schnittfesten Mutschli, Ziegen- und Schafkäse, nach der Jurierung vom Mittwoch, 8. September 2021 mit der Post an den Absender zurückgesandt, sofern Sie nicht darauf verzichten (Rücksendung nur innerhalb der Schweiz). Dies ist auf dem Anmeldeformular entsprechend anzukreuzen.

## 9. Rechtsweg und Haftung

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Olma Messen St.Gallen haften nicht für Schäden durch den Transport oder Verlust. Das Taxationsergebnis (Durchschnittswert und Rang) wird den Teilnehmenden nach der Prämierung schriftlich mitgeteilt.