

18. OLMA Alpkäse-Prämierung



Teilnahmebedingungen

1. Zielsetzung

Im Rahmen der 76. OLMA, welche vom 11. bis 21. Oktober 2018 in St.Gallen stattfindet, wird zum 18. 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



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
- Lm-tech GmbH
- 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
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bauernverband Appenzell Innerrhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

Der LV-St.Gallen unterstützt die Alpkäse-Prämierung und offeriert allen Teilnehmern den Apéro anlässlich der Prämierung vom 12. Oktober 2018.

4. Preissumme

Die Preissumme der OLMA Alpkäse-Prämierung beträgt CHF 20'000.- und wird auf die fünf Kategorien „Halbhartkäse“, „Mutschli“, „Hartkäse“, „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, 12. Oktober 2018 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 Blinddegustation 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:

Kategorie	Mutschli ¹ (Gewicht max. 2kg)	Halbhartkäse ¹	Hartkäse ¹	Hobelkäse ¹	Ziegen- / Schafkäse ²
Fabr.-Milch	mit Rohmilch hergestellt oder thermisiert, 100 % Kuhmilch		mit Rohmilch hergestellt, 100% Kuhmilch		mind. 25% Ziegen- oder Schafmilch
Kennzeichnung	Zulassungs-Nummer oder andere eindeutige Beschriftung (z.B. Kaseinmarke)				-
Wassergehalt	38 – 45%	38 – 42%	<37%	<36%	-
Alter	1 – 5 Monate	1 – 5 Monate	1 – 2 Jahre	2 – 3 Jahre	-
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				

¹ 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

² 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 vorzunehmen, wenn die Voraussetzungen nicht erfüllt sind.

8. Eingabebedingungen

Eingabefrist:

Die Bewerber müssen ihre Anmeldung bis spätestens Donnerstag, **30. August 2018** gemäss beiliegendem Meldeblatt einreichen an: OLMA Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, Postfach, 9008 St.Gallen

Einschreibgebühr:

Pro angemeldeten Käse ist bis Donnerstag, 6. September 2018 eine Einschreibgebühr von CHF 30.- einzuzahlen auf das Konto bei der Raiffeisenbank St.Gallen, **IBAN CH54 8000 5000 0402 1309 3** lautend auf Olma Messen St.Gallen. Einzahlungsschein auf Anfrage beim Veranstalter erhältlich. Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Jurierung.

Anlieferung:

Die Anlieferung der Käse muss **zwischen Dienstag, 4. September und Donnerstag, 6. September 2018** an die folgende Adresse erfolgen: OLMA Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen. Angemeldete Käse, die am Donnerstag, 6. September 2018 nicht im Besitze der Olma Messen St.Gallen sind, nehmen nicht an der Jurierung teil.

Eingabemenge:

- Halbhartkäse: ein Laib ohne Böhrling in geeigneter Verpackung
- Mutschli: ein Mutschli ohne Böhrling in geeigneter Verpackung
- Hartkäse und Hobelkäse: ca. 5 kg (Keilschnitt) in geeigneter Verpackung
- Ziegen- oder Schafkäse: ein ganzer Käse in Originalverpackung

Die eingereichten Käse werden, mit Ausnahme der nicht schnittfesten Mutschli, Ziegen- und Schafkäse, nach der Jurierung vom Mittwoch, 12. September 2018 mit A-Post an den Absender zurückgesandt (Rücksendung nur innerhalb der Schweiz).

9. Rechtsweg und Haftung

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die eingereichten Käse und die Auswahl der Jury wird keine Korrespondenz geführt. Es werden keine Taxationsberichte versandt.