

Hinweise zum Ausfüllen des Probenbegleitscheines

- ①. Zu jeder Probe ist ein eigener Probenbegleitschein beizulegen. Bitte genau, leserlich und in allen Punkten ausfüllen.
- ②. Angaben aus Milch welcher Tierart der Käse/Produkt hergestellt wurde. Bei Mischsorten bitte auch Mischungsverhältnis angeben.
- ③. Angabe ob das Produkt aus Rohmilch, thermisierter Milch oder aus past. Milch hergestellt wurde.
- ④. Eintragen von Erzeugungsdatum und die Mindesthaltbarkeitsdatum.
- ⑤. Fett- bzw. F.i.T.- Gehalt angeben (z.B. mit natürlichem Fettgehalt oder den genauen F.i.T.- Gehalt bei eingestellten Produkten)
- ⑥. Bitte um Angabe um welchen Käse-Typ (Kategorie) es sich handelt (Frischkäse sind Topfen natur, Gervais natur usw.)
- ⑦. Angaben über Reifungsart bitte nicht vergessen (z.B. Rotschmiere, Edelschimmel, Folienreifung, Naturrinde, ungereift oder andere spezielle Reifungsart)
- ⑧. Angaben über Zusätze (z.B. mit Kräutern, Gewürzen, Knoblauch, gesalzen, geräuchert usw.)
- ⑨. Weitere Angaben zum Produkt (z.B. eine Produktbeschreibung) sind erwünscht bzw. tragen Sie hier Besonderheiten des Käses/Produktes ein.

Der Probenbegleitschein wird, damit die Anonymität gewahrt bleibt, vor der Verkostung an der mit ✕ ✕ ✕ ✕ bezeichneten Stelle abgetrennt und der untere Teil mit den Angaben zum Produkt den Juroren mit der Käseprobe zur Beurteilung vorgelegt. Dies deshalb, damit die Juroren über die spezifischen Besonderheiten des Käses Bescheid wissen und die Beurteilung objektiv erfolgen kann. Bitte daher vollständig ausfüllen!!!

Abgabe für die sensorische Prüfung

- Ausgefüllter Probenbegleitschein für jedes Produkt
- Kopie des Bakteriologischen Untersuchungsergebnis vom risikoreichsten bzw. mengenmäßig stärksten Produkt im Sinne der Eigenkontrolle (nicht älter als ein Jahr) - muss nicht zwingend vom eingereichten Produkt sein.
- Frischkäse, Weichkäse und Sonstige: mind. 1 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheiten)
- **Butter:** mind. 1 kg in mind. 4 Verpackungseinheiten
- **Hartkäse und Schnittkäse:** mind. 2 kg in mindestens 2 Stücken (Verpackungseinheit)
- **Milch/Milchmischgetränke:** 5 Verpackungseinheiten
- **Sauermilchprodukte:** 6 Verpackungseinheiten
- Produkte bitte anonymisiert abgeben – also ohne Etikettierung!

Teilnahmegebühr pro Produkt € 60,- „Für alle qualitäts- und herkunftsgesicherten Betriebe (AMA GENUSS REGION) übernimmt das Netzwerk Kulinarik (Cluster Kulinarik 2019-2022) die Teilnahmegebühr in der Höhe von € 60,- für maximal drei Produktproben – Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union.“

Abgabe der Proben am 12. Oktober von 8:00 bis 12:00 Uhr in den Bezirksbauernkammern. Bei Versand oder persönlicher Abgabe, bis spätestens 13. Oktober, an das Salzburger Agrar Marketing, Winklhoferstraße 10, 5411 Oberalm