



Aufgabe 2017

## Reglement Biocaseus 2017

### Einrichtung und Förderungsgremium

Conorzio Ecosviluppo Sardegna (OC Leader II, promotore Biocaseus 1999 e 2001) in Zusammenarbeit mit:

IFOAM (Federazione Internazionale Agricoltura Biologica)

ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)

ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale)

VENETO AGRICOLTURA

schreibt den 7ten Wettbewerb zur Verleihung des Internationalen Preises BIOCASEUS aus, der sich an Erzeuger von Käse und anderen Milchprodukten wendet, unter Beachtung der nationalen, europäischen sowie internationalen Normen für biologische Produktion

### Leitung

Die technische Leitung ist der Conorzio Ecosviluppo Sardegna in Person von Herrn Egon Giovannini übertragen.

### Ziel des Wettbewerbes

- Auszeichnung jener Produzenten, die Produkte von erhöhter organoleptischer Qualität im Rahmen der Normen der biologischen Landwirtschaft geschaffen haben;
- Dem geistigen und kulturellen Erbe, das der Mensch rund um die Milchverarbeitung aufgebaut hat, seinen richtigen Wert beizumessen;
- Einen Beitrag zu Forschung, Innovation und Verbreitung der Methode der biologischen Landwirtschaft zu leisten, die einen Maßstab für die Wertschätzung von ländlichen Gegenden setzt, die von der Milchproduktion und deren Verarbeitung leben.

### Teilnahmerecht

Der Wettbewerb richtet sich an Käsehersteller, die aus Kuh-, Ziegen-, Schaf- und Büffelmilch eine Jahres-Mindestproduktion 1000 kg Käse erreichen, hergestellt unter den geltenden Normen für biologische Landwirtschaft.

### Art. 1 Kategorien

Die teilnehmenden Käse sind in folgende Kategorien unterteilt:

- Weichkäse ohne Rinde
- Weichkäse mit Rinde
- Weichkäse mit gewaschener Rinde
- Weichkäse mit blühender Rinde
- Halbhartkäse (4-8 Monate Reifung)
- Hartkäse (mehr als 8 Monate Reifung)
- Pasta filata Käse frisch

# BIOCASEUS

Auflage 2017

- Pasta filata Käse reif (mehr als 60 Tage alt)
- Blauschimmelkäse
- Käse mit Kräutern, Gewürzen, Rauch, etc...

In jeder Kategorie müssen mindestens sechs (6) Proben vertreten sein. Die Organisatoren behalten sich die Möglichkeit vor, Unterkategorien ins Leben zu rufen für den Fall, dass mindestens sechs Proben für diese vorhanden sind. Um eine korrekte und einheitliche Beurteilung der teilnehmenden Käse zu garantieren, und falls es zu Uneinigkeit bei der Einschreibung in eine Kategorie kommt, behält sich die Organisation das Recht vor, das Produkt in die Kategorie einzuteilen, die ihm am ehestens entspricht;

## **Art. 2 Probenanzahl und Einschreibegebühr**

Jeder Teilnehmer am Wettbewerb BIOCASEUS kann maximal zwei Proben pro Kategorie anmelden. Für die Anzahl der Kategorien besteht kein Limit. Pro angemeldetem Käse wird eine Einschreibegebühr von 35 € (FünfunddreisigEuro) verrechnet, bis zu einem Maximum von 210 € pro teilnehmendem Betrieb, unabhängig von der Anzahl der teilnehmenden Proben. Eine Kopie der erfolgten Bezahlung muss der Anmeldung beigelegt werden. Die Einschreibegebühr ist nicht rückerstattbar, und muss zum Anmeldezeitpunkt mittels Banküberweisung bezahlt werden:

**Consorzio Ecosviluppo Sardegna**  
**Via dei Visconti 12 – 09131 CAGLIARI**  
**Fax 07022125 e.mail [info@biocaseus.eu](mailto:info@biocaseus.eu)**  
**IBAN:IT26K0335901600100000018751 - BIC: BCITITMX**

## **Art. 3 Teilnahmemodalitäten**

Jeder Teilnehmer am Wettbewerb BIOCASEUS muss das Anmeldeformular ausfüllen. Für jeden teilnehmenden Käse muss eine Teilnahmekarte in allen Punkten ausgefüllt werden. Die Unvollständigkeit eines Abmeldeformulars kann zum Ausschluss der Probe führen. Die Anmeldung und die Steckbriefe der teilnehmenden Proben müssen bis spätestens 30. November 2016 eingereicht werden: **e.mail: [info@biocaseus.eu](mailto:info@biocaseus.eu)**

**Auf der Website [www.biocaseus.eu](http://www.biocaseus.eu) können die Dokumente heruntergeladen werden.**

## **Art. 4 Einsenden der Proben**

Die Kosten für die Einsendung der Proben müssen von den Teilnehmer getragen werden, die auch dafür verantwortlich sind, dass Transport und Lieferung die Qualität und Bewertbarkeit des Produktes nicht beeinträchtigen. Folgende Kriterien müssen garantiert werden:

- Haltbarkeit von mindestens 15 Tagen ab Herstellungsdatum
- Nach der Ankunft muss eine Haltbarkeit im Kühlschrank bei 4° C für mindestens 7 Tage garantiert werden
- die Proben müssen mit gut lesbarem, vollständig ausgefülltem Käseformular versehen sein.

Gewicht der Proben:

Gewicht der Käse	Muster Menge
≥ 15 Kg	Ein Stück mit Rinde von 6-8kg
5 - 15 Kg	Ein Käse ganze
0,5 - 5 kg	mindestens 2 Käse oder 5 kg
≤ 0,5 Kg	mindestens 3 kg Käse

Die **Proben** müssen an folgende Adresse gesendet werden:

**VENETO AGRICOLTURA**  
**Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari**  
**via S. Gaetano, 74**  
**36016 Thiene ITALIA**

Die eingesendeten Proben werden zum Eigentum der Organisation und werden nicht rückerstattet. Die Ankunft der Proben muss vom 12. bis 14. Dezember 2016 von 8.00 bis 18.00 Uhr erfolgen.

#### **Art. 5 Bewertung der Käse**

- Alle teilnehmenden Proben werden anonym behandelt und mit einem Identifizierungscode versehen, weiters mit Informationen über Bezeichnung (bei g.U.Käsen), verwendete Milchtyp und Herkunftsregion bezeichnet und werden dann von einer Expertenkommission aus verschiedenen europäischen Ländern beurteilt.
- Die Kommission darf keine Mitglieder haben, die in verwandtschaftlichen und beruflichen Verhältnissen mit den Herstellern stehen.
- Die Protokolle und Beurteilungsformulare gehören dem Labor für Geschmacksanalyse des Institutes für Qualität und Technologie der Landwirtschaft Venetiens.
- Die Gesamtbewertung errechnet sich aus dem Mittel aus 5 Einzelbewertungen.
- Die Bewertungsformulare können nicht eingesehen werden.
- Das Urteil der Verkostungskommission ist endgültig und in keiner Weise anfechtbar.

#### **Art. 6 Preise**

Pro Kategorie werden drei Diplome zu den ersten 3 Käsen vergeben. Alle Teilnehmer werden direkt oder über angehörende Organisationen über die Ergebnisse informiert.

Die Gewinner-Käse sowie deren Hersteller werden der Presse mitgeteilt und über diese in einschlägigen Fachzeitschriften veröffentlicht. Auf der BioFach 2017 in Nürnberg wird ebenfalls ein entsprechendes Diplom ausgestellt. Die Preisverleihung wird auf dem ICEA-Stand in Halle 1 im vorderen IFOAM-Bereich stattfinden wo die prämierten Käse während der Dauer der BioFach 2017 ausgestellt werden.

#### **Art. 7 Verwendung des Logo**

Das Logo *BioCaseus* ist Eigentum des Verbandes Ecosviluppo Sardegna und kann gratis von den ausgezeichneten Betrieben verwendet werden, jedoch nur mit Angabe des Jahres, indem die Auszeichnung verliehen wird.