

☞ <b>Einreichendes Unternehmen</b>		☞ <b>Teilnahme als</b>	
		<input type="radio"/> gewerblicher Betrieb <input type="radio"/> bäuerlicher Hersteller	
☞ <b>Postleitzahl</b>	☞ <b>Ort</b>	☞ <b>Telefon Unternehmen</b>	
☞ <b>Adresse</b>		☞ <b>E-Mail Unternehmen</b>	
☞ <b>Land</b>	☞ <b>Kontaktperson</b>	☞ <b>Telefon Kontaktperson</b>	

☞ <b>Bankverbindung für Rücküberweisung (bei Käse der Klasse 1 – 2)</b>		
☞ <b>BIC-Code</b>	☞ <b>IBAN-Nummer</b>	☞ <b>Konto lautend auf</b>

☞ <b>Teilnahmegebühr</b>
<p>Wir bitten um spesenfreie Überweisung der Teilnahmegebühr in der Höhe von 100 Euro (50 Euro für Sonderprämierung „Käse aus bäuerlicher Herstellung“) pro angemeldetem Käse an den Verband der Käserei und Molkereifachleute auf das Konto IBAN AT973635800000684647 bei der Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Österreich, BIC RZTIAT22358.                  Der Zahlungseingang ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Prämierung.                  Zur Prämierung eingereichter Käse wird nicht retourniert.</p>

☞ <b>Anlieferung</b>
<p>Die Anlieferung ist von Montag, 09. Oktober 2023, bis Freitag, 13. Oktober 2023, Montag bis Freitag von 08:00 bis 15:00 Uhr, an das <b>Anlieferungslager Käsiade Rotholz 50 a, A - 6200 Strass im Zillertal, Österreich</b>, möglich. Zur Vermeidung von Beschädigungen und Veränderungen ist der Käse gekühlt in Behältnissen anzuliefern. Kosten, Risiko und Qualitätsverminderungen bis zum Eingang beim Veranstalter gehen zu Lasten der Teilnehmer.</p> <p><b>Dem Käse ist unbedingt ein Verkaufsetikett oder ein Untersuchungszeugnis mit Angabe des F.i.T.- und des Trockenmasse-Gehaltes beizulegen.</b></p> <p>Bei Fragen bezüglich der Einfuhr- und Zollbestimmungen wenden Sie sich bitte an:</p> <p>Firma: Gebrüder Weiss GmbH East plus                  PLZ Ort: 2326 Maria Lanzendorf, Österreich                  Adresse: Wiener Straße 26                  Telefon: +43 (0)1 79799-2042</p>

Ich stimme zu, dass meine oben angegebenen persönlichen Daten zum Zweck der Abwicklung der Käsiade von der HBLFA Tirol und dem Verband Tiroler Käserei- und Molkereifachleute verarbeitet werden. Diese Einwilligung kann jederzeit durch formlose Mitteilung an [office@hblfa-tirol.at](mailto:office@hblfa-tirol.at) widerrufen werden.

☞ <b>Datum</b>	☞ <b>Unterschrift</b>

☞ <b>Einreichendes Unternehmen</b>	☞ <b>Kontaktperson</b> (inkl. Tel. u. Durchwahl)

☞ <b>Käsesorte</b>	☞ <b>Klasse</b>
	<input type="radio"/> 1. Hartkäse und Schnittkäse mit Propionsäuregärung <input type="radio"/> 2. Hartkäse ohne Propionsäuregärung <input type="radio"/> 3. Schnittkäse ohne Oberflächenreifung <input type="radio"/> 4. Schnittkäse mit Oberflächenreifung <input type="radio"/> 5. Weiß-, Grün- oder Blauschimmelkäse <input type="radio"/> 6. Weichkäse mit Schmiere <input type="radio"/> 7. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen <input type="radio"/> 8. Andere Käsesorten
☞ <b>Bezeichnung des Käses</b> (maximal 48 Zeichen)	

☞ <b>Milchart</b>	☞ <b>Erhitzung</b>	☞ <b>Form</b>	☞ <b>Gewicht</b>	☞ <b>Trockenmasse</b>
<input type="radio"/> Kuhmilch <input type="radio"/> Schafmilch <input type="radio"/> Ziegenmilch <input type="radio"/> Büffelmilch	<input type="radio"/> Rohmilch <input type="radio"/> thermisiert <input type="radio"/> pasteurisiert	<input type="radio"/> Laib <input type="radio"/> Block <input type="radio"/> Stange <input type="radio"/> Rolle <input type="radio"/> Becher <input type="radio"/>	 Stück á kg  kg Gesamtgewicht	 % ☞ <b>F.i.T.</b> % ☞ <b>Durchmesser Käse</b> cm

☞ <b>Text für Urkunde</b> - wird exakt im genannten Wortlaut auf die Urkunde gedruckt!	
☞ <b>Unternehmen</b> oder <b>Herstellender Betrieb</b> oder <b>Mitgliedsbetrieb</b>	☞ <b>Käse</b> <b>name</b>

☞ <b>Produktbeschreibung</b> (Geruch und Geschmack, Textur, Inneres, Äußeres, Zusätze, technologische Besonderheiten)