



Internationaler Käsewettbewerb **STUPORE ED EMOZIONE**

6. Ausgabe 2024

Vorauswahl Samstag, 12. Oktober 2024

Finale Sonntag, 13. Oktober 2024

Preisverleihung Sonntag, 20. Oktober 2024

**Internationaler Käsewettbewerb, der Käse und Milchprodukte
vorbehalten ist
(verarbeitete/angereicherte/transformierte/kombinierte/gewürzte/
verschönerte/gewürzte Milchprodukte), einschließlich weicher,
halbharter, harter, gezogener und blaubenetzter Käse,
hergestellt aus Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch,
Büffelmilch, Mischmilch und Joghurt.**

Das Ziel der Veranstalter ist es, die Berufsfiguren im Milchsektor hervorzuheben, eine qualitative Bewertung der auf dem Markt befindlichen Produkte zu liefern und kulturelle Informationen zu verbreiten.

Zur Durchführung des Wettbewerbs werden die folgenden Regeln festgelegt:

Artikel 1: Allgemeine Regeln

Der Wettbewerb „Stupore ed Emozione 2024“ ist für Käsesorten in den folgenden Kategorien reserviert:



Premio **IL CASARO D'ORO**

A) DER GOLDENE KÄSEMEISTER:

Gereifte Käsesorten, d.h. gereifte Käsesorten mit mittlerer und langer Reifezeit sowie frische Käsesorten aus Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch, Büffelmilch und Mischmilch; Joghurt

Zutaten: Vollmilch, teilentrahmte oder vollentrahmte Milch oder Sahne, mit der möglichen Zugabe von Lab und/oder Ferment und Speisesalz - unterteilt in die folgenden Unterkategorien:

- Weichkäse
- Halbhartkäse
- Hartkäse
- Pasta Filata Käse (weich)
- Pasta Filata Käse (halbhart und hart)
- Blauschimmelkäse
- Naturjoghurt



Premio **OLTRE IL FORMAGGIO**

B) ÜBER DEN KÄSE HINAUS:

Milchspezialitäten aus Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch, Büffelmilch und Mischmilch; Joghurt
***** (verarbeitete/angereicherte/umgewandelte/komponierte/gewürzte/verzierte/gewürzte Milchprodukte)***

Zutaten: Vollmilch, teilentrahmte oder vollentrahmte Milch oder Sahne, mit der Zugabe anderer Zutaten und möglicherweise Lab (Kälberlab) und/oder Ferment und Speisesalz - unterteilt in die folgenden Unterkategorien:

- Weichkäse
- Halbhartkäse
- Hartkäse
- Pasta Filata Käse (weich)
- Pasta Filata Käse (halbhart und hart)
- Blauschimmelkäse
- Joghurt**

**mit der Zugabe anderer Zutaten (Zucker, Aromen usw.)

Alle Streitigkeiten bezüglich der Anwendung dieser Vorschriften werden durch das unanfechtbare Urteil des Organisationskomitees des Wettbewerbs entschieden.

Die Anmeldung zum Wettbewerb ist kostenlos und muss auf der Seite <https://www.onaf.it/concorsi/stuporemozione2024> oder auf der Website www.progettoforme.eu durch Ausfüllen der verfügbaren Online-Formulare erfolgen.

Für das Jahr 2024 muss nur ein Formular pro Unternehmen für den „Stupore ed Emozione“-Wettbewerb ausgefüllt werden, und so viele Formulare wie Käsesorten angemeldet werden sollen. Die Formulare müssen dann ausgedruckt und in einen Kunststoffumschlag gelegt werden, der der Probensendung beigefügt wird, einschließlich des Codes, der vom IT-System automatisch zugewiesen und per E-Mail zur Bestätigung der Anmeldung für jede Käsesorte mitgeteilt wird.

Der gleiche Code muss auf den entsprechenden Käsesorten angegeben werden und dient zur schnellen Identifizierung durch die Betreiber, die ihnen dann einen neuen Identifizierungscode zur Anonymisierung zuweisen.

Die Tätigkeiten der Jurymitglieder werden kostenlos erbracht.

Artikel 2: Teilnahmerecht

Um zum Wettbewerb zugelassen zu werden, müssen Käsesorten, Milchspezialitäten und Joghurts:

- Den aktuellen Hygiene- und Gesundheitsvorschriften in Italien entsprechen;
- Den unten angegebenen Anmelde- und Teilnahmeverfahren folgen;
- Eine geeignete Verpackung und einen Transport gewährleisten, der eine optimale Konservierung der Produkte ohne Unterbrechung der Kühlkette (2-8 °C) ermöglicht, und auf der Verpackung angeben, dass es sich um den Stupore ed Emozione-Käsewettbewerb handelt;
- Ursprungsbezeichnung (PDO)-Käsesorten müssen von Mitgliedern der Schutzkonsortien registriert werden;
- Eine ausreichende Menge an Produkt senden: mindestens 3 kg Käse, 3 kg Milchspezialitäten und 5 Gläser Joghurt. Nur für Produkte mit kleiner Größe (z.B. 50 g) 1 kg Produkt senden.

Artikel 3: Anzahl der Proben und Kategorien

Jeder Produzent kann maximal 7 Proben für die Kategorie „Golden Cheesemaker“ und 7 für die Kategorie „Beyond Cheese“ anmelden.

Die am Wettbewerb teilnehmenden Käseproben müssen in die folgenden Kategorien fallen:

A- GOLDEN CHEESEMAKER:



Premio IL CASARO D'ORO

Gereifte Käsesorten, d.h. gereifte Käsesorten mit mittlerer und langer Reifezeit sowie frische Käsesorten aus Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch, Büffelmilch und Mischmilch; Joghurt

Zutaten: Vollmilch, teilentrahmte oder vollentrahmte Milch oder Sahne, mit der möglichen Zugabe von Lab und/oder Ferment und Speisesalz - unterteilt in die folgenden Unterkategorien:

- Weichkäse
- Halbhartkäse
- Hartkäse
- Pasta Filata (weich)
- Pasta Filata (halbhart und hart)
- Blauschimmelkäse
- Naturjoghurt

B- BEYOND CHEESE:



Premio OLTRE IL FORMAGGIO

Gereifte: Milchspezialitäten aus Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch, Büffelmilch und Mischmilch; Joghurt **
(verarbeitete/angereicherte/umgewandelte/komponierte/gewürzte/verzierte/gewürzte Milchprodukte)

Zutaten und möglicherweise Lab und/oder Ferment und Speisesalz - unterteilt in die folgenden Unterkategorien:

- Weichkäse
- Halbhartkäse
- Hartkäse
- Pasta Filata (weich)
- Pasta Filata (halbhart und hart)
- Blauschimmelkäse
- Joghurt**

**mit der Zugabe anderer Zutaten (Zucker , Aromen usw.)

Jede Unterkategorie muss mindestens 5 Proben von verschiedenen Unternehmen umfassen, um gebildet zu werden.

Das Organisationskomitee wird den Erhaltungszustand der Proben bewerten: Alle Proben, die als ungeeignet erachtet werden, werden nach dem unanfechtbaren Urteil des Organisationskomitees automatisch vom Wettbewerb ausgeschlossen, ohne Möglichkeit der Berufung.

Produkte ohne Anmeldeformular oder ohne Code oder die verspätet oder mit beschädigter Verpackung geliefert werden, werden ebenfalls ausgeschlossen. Das Organisationskomitee behält sich das Recht vor, zusätzliche Unterkategorien zu erstellen, basierend auf zahlenmäßig stark vertretenen Typen (z.B. derselben Ursprungsbezeichnung angehörend, aus Milch derselben Tierart usw.).

Artikel 4: Anmeldung

Die Anmeldeformulare müssen bis spätestens 24:00 Uhr am Dienstag, den 1. Oktober, eingegangen sein.

Jedes Formular muss die Angabe der Liefermethode der Käse enthalten.

Die Anmeldung ist ab dem 15. Juli 2024 möglich.

Artikel 5: Versenden der Proben

Für den Versand der Proben sind die folgenden Anweisungen zu beachten:

Die Proben müssen an Frescoelle Srl, via Europa, 36 – Cologno al Serio (BG) - Postleitzahl 24055 von 8 Uhr bis 13 Uhr und von 14 Uhr bis 19 Uhr vom Dienstag, 1. Oktober bis Donnerstag, 10. Oktober geliefert werden.

Während der internationalen Molkereimesse B2Cheese, Bergamo, 25-26. September, wird im Onaf-Bereich Unterstützung für die Produktanmeldung und die direkte Lieferung angeboten (natürlich mit Ausnahme von Frischprodukten).

Jede andere Methode kann nur akzeptiert werden, wenn sie direkt vereinbart und vorher vom Organisationskomitee genehmigt wurde.

Die Sendungen müssen „frei Haus“ erfolgen.

- Proben, deren Anmeldeformulare nicht im Voraus eingegangen sind oder nach Ablauf der Frist geliefert werden, werden nicht akzeptiert.
- Anmeldungen können auch für Produkte erfolgen, die nach dem Anmeldedatum hergestellt werden (z.B. für Frischprodukte).

Jede einzelne Produktprobe im Wettbewerb muss von einer Kopie des bereits eingereichten Anmeldeformulars und dem vom IT-System automatisch zugewiesenen Code begleitet werden, der auf das Produkt aufgebracht ist;

Es darf kein anderes Etikett oder Identifikationsmittel vorhanden sein, das die Herkunft erkennen lässt, außer bei PDO-Käsesorten mit einem möglicherweise nicht entfernbarem Konsortiumslogo, aber immer ohne die Identifikationsnummer der Käserei.

- Teilnehmer müssen den Käse, die Milchspezialität und den Joghurt kostenlos zur Verfügung stellen;
- Teilnehmer entbinden die Organisation von jeglicher zivil- und strafrechtlicher Haftung für Schäden, die durch den Käse, die Milchspezialität und den Joghurt verursacht werden.

Die eingesandten Käseproben, Milchspezialitäten und Joghurts werden Eigentum der Organisation und können für Werbeinitiativen und/oder wohltätige Zwecke zur Unterstützung des Projekts „Käse nährt die Forschung“ zugunsten der Stiftung Onlus ARMR (Hilfe für die Forschung zu seltenen Krankheiten) und des Mario Negri Instituts für Pharmakologische Forschung verwendet werden.

Artikle 6: Jury, Verfahren der sensorischen Bewertung

Die Jury besteht aus Experten für sensorische Käsebewertung (Mitglieder der Nationalen Organisation der Käseverkoster - ONAF), die ein technisches Urteil abgeben werden

Alle Proben werden mit einem alphanumerischen Code gekennzeichnet und somit für die Juroren während des Wettbewerbs anonymisiert. Jeder Käse und jede Molkereispezialität wird von der gleichen Anzahl von Juroren individuell und ohne Einflussnahme über ein Online-Formular bewertet. Ein Panel-Leiter steht für etwaige Klarstellungen zur Verfügung. Käse und Molkereispezialitäten mit derselben Milchart in jeder Unterkategorie werden nacheinander von demselben Jurorenteam bewertet. Die Jury wird in Gruppen nach Unterkategorien unterteilt und ermittelt die Top 3 Käse und den Gewinner jeder Unterkategorie, während eine Super-Jury, die am Sonntag, den 13. Oktober einberufen wird, den besten Käse und die beste Molkereispezialität für die beiden Kategorien bewertet. Alle Juroren verpflichten sich, die höchste Vertraulichkeit über die von ihnen während des Wettbewerbs abgegebenen Bewertungen zu wahren. Das ONAF-Bewertungsblatt im elektronischen Format wird für die Bewertung verwendet (Maximalpunktzahl 100, Mindestpunktzahl 40), und separat wird der Parameter "Erstaunen und Emotion" bewertet (Maximalpunktzahl 20 für außergewöhnlich, abnehmend auf 18 für ausgezeichnet, 16 für gut, 14 für fair, 12 für ausreichend, 10 für unzureichend und 8 für schlecht). Die Gewinner von Käse und Molkereispezialitäten sind diejenigen, die die höchste Punktzahl von maximal 120 möglichen Punkten erhalten.

Artikle 7: Teilnahmezertifikat und Auszeichnungen

Alle Teilnehmer erhalten Teilnahmezertifikate

Der erstplatzierte Käse in der Kategorie „Goldener Käser“, italienisch oder ausländisch, und die erste Molkereispezialität in der Kategorie „Beyond Cheese“, italienisch oder ausländisch, und die

ersten drei Platzierten in jeder Unterkategorie werden ausgezeichnet; der Rest wird als gleichwertig betrachtet. Die Nominierung der drei besten Finalkäse und Molkereispezialitäten in jeder Unterkategorie wird am Dienstag, den 15. Oktober auf den Websites von ONAF und Forme veröffentlicht.

Eine besondere Anerkennung wird dem Käse verliehen, der in den Gebieten der Unesco Creative Cities mit der höchsten Punktzahl produziert wurde.

Die Teilnehmer werden privat über die von ihren Käsesorten und Molkereispezialitäten erhaltenen Punktzahlen sowie die Höchst- und Mindestpunktzahlen in den verschiedenen Unterkategorien informiert.

Die Preisverleihung findet am Sonntag, den 20. Oktober während der Forme in der Sala dei Giuristi in der Piazza Vecchia, Bergamo Alta um 16 Uhr statt.

Die Organisatoren verpflichten sich, die Presse zu informieren und den Zeitungsredaktionen die Gewinner der Wettbewerbskategorien und Unterkategorien sowie die Gründe für die Auszeichnungen mitzuteilen, ebenso wie die Namen der Käser, Affineure und Veredler, die herausragten. Die Gewinner können das Logo „Erstaunen und Emotion“ 2024 verwenden, das die erhaltene Anerkennung und die Kategorie oder Unterkategorie angibt. Für alles, was nicht geregelt ist, gilt die unanfechtbare Entscheidung des Wettbewerbsleiters und des Organisationskomitees. Bei falschen Angaben zum Zeitpunkt der Anmeldung werden eventuelle Preise ausgesetzt.

Wettbewerbsleiter

Grazia Maria Mercalli

migimerc@yahoo.it