

1

AUSZUG AUS DEN VORSCHRIFTEN
ÜBER DIE INTERNATIONALE BEWERTUNG VON MILCH UND MILCHPRODUKTEN UND DIE
VERLEIHUNG VON QUALITÄTSAUSZEICHNUNGEN AN DER INTERNATIONALEN
LANDWIRTSCHAFTS- UND NAHRUNGSMITTELMESSE IN GORNJA RADGONA

TEILNEHMER AN DER BEWERTUNG

An der Bewertung können Firmen aus der Milchindustrie und dem Milchgewerbe oder ihre rechtlichen Nachfolger teilnehmen.

ANMELDUNG

Die Produkte für die Bewertung müssen per Anmeldeformular und innerhalb der auf dem Anmeldeformular angegebenen Frist angemeldet werden.

Die offizielle Anmeldung soll folgende Angaben beinhalten:

- Daten über den Anmelder;
- Produktname: alle Bezeichnungen müssen mit den Angaben auf der Verpackung bzw. Deklaration übereinstimmen;
- Die Gruppe und die Untergruppe des Produktes;
- Das Produktionsland;
- Den Produkten, die aufgrund der Produktionsspezifik hergestellt werden, muss die Produktionsspezifik beigelegt werden. Die Spezifikation soll Daten über die chemische Zusammensetzung bzw. charakteristische Eigenschaften von Milch und Milchprodukten mit Gliederung in bestimmte, bzw. spezifische Gruppen von Milchprodukten (z.B. gehören in eine bestimmte bzw. spezifische Gruppe von Milchprodukten, Milchprodukte mit gleichen Eigenschaften ungeachtet von der Verpackungsart) beinhalten. Die Organisator gewährleistet die Bedingungen für die Geheimhaltung der geschäftlichen Geheimnisse bezüglich der Produktionsspezifik.

DIE BEWERTUNGSKOMMISSION

Die Bewertungskommission setzt sich aus Fachleuten in- und ausländischer Fachinstitute zusammen, die Forschungen auf dem Gebiet von Milchwirtschaft betreiben. Um Fehler bei sensorischen Eigenschaften zu bewerten, bedienen sich die Bewerber der Nomenklatur der international gültigen Terminologie. Der Bewertung der Qualität wird aufgrund der Gesamtpunktzahl nach den Schemen des 20 Punktesystems durchgeführt.

QUALITÄTSAUSZEICHNUNGEN

Grosse Goldmedaille (19.50 - 20.00 Punkte), Goldmedaille (19.01 - 19.49 Punkte), Silbermedaille (18.01 - 19.00 Punkte), Bronzemedaille (17.01 - 18.00 Punkte)

BESONDERE AUSZEICHNUNGEN

Champion der Qualität: das Produkt, das auf drei aufeinander folgenden Bewertungen von Milch und Milchprodukten im Rahmen der Internationalen Landwirtschafts- und Nahrungsmittelmesse in Gornja Radgona eine Grosse Goldmedaille erhalten und in seiner Produktgruppe mindesten das dritte Resultat erreicht hat. Eine besondere Auszeichnung kann das Produkt erhalten, das 20.00 Punkte erreicht hat. Diese Auszeichnung für besondere Qualität wird seitens der Bewertungskommission verliehen.

PROMOTION, SCHUTZ UND VERMARKTUNG DER QUALITÄTSAUSZEICHNUNGEN

Der Produzent darf (laut Vorschriften) die erhaltenen Medaillen oder Qualitätsauszeichnungen auf die Verpackungen der prämierten Produkte drucken lassen.

BEKANNTGABE DER RESULTATE UND PREISVERLEIHUNG

Die feierliche Bekanntgabe der Resultate und die Preisverleihung findet während der Internationalen Landwirtschafts- und Nahrungsmittelmesse in Gornja Radgona statt.

PRODUKTE FÜR DIE BEWERTUNG

Laut Vorschriften können sich folgende Produktkategorien um die Auszeichnungen bewerben:

01 Milch

- 01.01 Pasteurisierte Milch
- 01.02 Sterilisierte und kurzfristig sterilisierte Milch

02 Fermentierte Milch ohne Zusätze

- 02.01 Fermentierte Milch ohne Zusätze - fest
- 02.02 Fermentierte Milch ohne Zusätze – flüssig
- 02.03 Probiotische fermentierte Milch ohne Zusätze – fest
- 02.04 Probiotische fermentierte Milch ohne Zusätze – flüssig

03 Fermentierte Milch mit Zusätzen

- 03.01 Fermentierte Milch mit Zusätzen - fest
- 03.02 Fermentierte Milch mit Zusätzen – flüssig
- 03.03 Probiotische fermentierte Milch mit Zusätzen – fest
- 03.04 Probiotische fermentierte Milch mit Zusätzen – flüssig

04 Sonstige Arten von fermentierter Milch

- 04.01 Sonstige Arten von fermentierter Milch

05 Nicht fermentierte Milchgetränke

- 05.01 Nicht fermentierte Milchgetränke

06 Verdichtete Milch

- 06.01 Verdichtete Süsmilch (kondensierte Milch)
- 06.02 Verdichtete nicht versüßte Milch (evaporierte Milch)

07 Trockenmilch, Trockenbuttermilch, Pulvermolke

- 07.01 Trockenmilch
- 07.02 Trockenbuttermilch
- 07.03 Pulvermolke
- 07.04 Trockenjoghurt

08 Schlagsahne

- 08.01 Pasteurisierte Süßsahne
- 08.02 Sterilisierte und kurzfristig sterilisierte Süßsahne

09 Fermentierter pasteurisierter Sauerrahm

- 09.01 Fermentierter pasteurisierter Sauerrahm ohne Zusätze
- 09.02 Fermentierter pasteurisierter Sauerrahm mit Zusätzen

10 Butter

- 10.01 Rohbutter ohne Zusätze
- 10.02 Rohbutter mit Zusätzen
- 10.03 Schmelzbutter

11 Buttermilch

- 11.01 Buttermilch und Buttermilch ohne Zusätze
- 11.02 Buttermilch mit Zusätzen

12 Kajmak

- 12.01 Kajmak

13 Hartkäse

- 13.01 Hartkäse
- 13.02 Reibkäse (Parmesan)

14 Schnittkäse und Schimmel-Schnittkäse

- 14.01 Schnittkäse
- 14.02 Schimmel-Schnittkäse

15 Weichkäse und Schimmel-Weichkäse

- 15.01 Weichkäse
- 15.02 Schimmel-Weichkäse

16 Frischkäse, Quark, Käseaufstriche und Käse in Salzwater

- 16.01 Frischkäse, Quark, Käseaufstriche
- 16.02 Käse in Salzwater

17 Schmelzkäse

- 17.01 Schmelzkäse ohne Zusätze
- 17.02 Schmelzkäse mit Zusätzen

18 Molke

- 18.01 Molke und fermentierte Molkgetränke ohne Zusätze
- 18.02 Fermentierte Molkgetränke mit Zusätzen

19 Milchpudding und Milchcreme

- 19.01 Milchpudding
- 19.02 Milchcreme

20 Milchaufstriche

- 20.01 Milchaufstriche bis 10 % Milchfett
- 20.02 Sahneaufstriche bis 40 % Milchfett
- 20.03 Butteraufstriche über 40 % Milchfett
- 20.04 Mascarpone

21 Eiscreme, Eiscrememischungen, Gefrierdesserts und geschlagene gefrorene Sahne

- 21.01 Eiscreme und Eiscrememischungen
- 21.02 Gefrierdesserts
- 21.03 Gefrorene Schlagsahne

22 Sonstige Milchprodukte mit mindestens 50 % Milchanteil

- 22.01 Sonstige Milchprodukte

ZUSTELLUNG DER MUSTER FÜR DIE BEWERTUNG

Die Muster von Milch und Milchprodukten werden von dem Hersteller selber ausgewählt und zur Bewertung zugestellt; diese Muster sollen aus ordentlicher Produktion stammen und konsumreif sein sowie die vorgeschriebenen gesundheitlichen Qualitätsstandards erfüllen. Ebenso müssen diese Produkte den Anforderungen aus der Deklaration genügen.

Für die Bewertung sollen folgende Mengen zugestellt werden:

Milch

- pasteurisierte Milch, sterilisierte Milch,
- fermentierte Milch und Milchgetränke
- 1 Liter 2 Verpackungseinheiten
- 0,5 Liter 4 Verpackungseinheiten
- > 0,5 Liter 8 Verpackungseinheiten

Rohbutter

- 250 g 2 Verpackungseinheiten
- 125 g 4 Verpackungseinheiten
- 25 g 8 Verpackungseinheiten

Käse

- 3 oder mehr kg 1 Stück/ganz
- 1 bis 2,99 kg 2 Stücke/ganz
- 0,5 bis 0,99 kg 4 Stücke/ganz
- > 0,5 kg 8 Stücke/Verpackungseinheiten

Trockenpulvermilch

- 2 kg

Kondensierte und evaporierte Milch

- < 250 g 4 Verpackungseinheiten
- > 250 g 8 Verpackungseinheiten

Sahne

- 0,5 Liter 4 Verpackungseinheiten
- > 0,5 Liter 8 Verpackungseinheiten

Milchpudding und Milchaufstriche

- 200 g 4 Verpackungseinheiten
- > 200 g 8 Verpackungseinheiten

Eiscreme und Gefrierdesserts

- 1 kg 2 Verpackungseinheiten
- > 1 kg 5 Verpackungseinheiten
- > 200 g 8 Verpackungseinheiten

Sonstige Milchprodukte

- > 200 g 8 Verpackungseinheiten