

- Article 1 : les fromages admis à concourir devront être originaires de l'un des 6 départements de la Région PACA.
- Article 2 : les participants doivent obligatoirement être en règle avec les services de la direction départementale de la protection de la population.
- Article 3 : chaque participant est responsable de la qualité sanitaire des fromages présentés au concours.
- Article 4 : le jury se réserve le droit de reclasser les fromages s'ils ne correspondent pas à la catégorie dans laquelle ils sont présentés.
- Article 5 : sous la direction du président et du commissaire du concours, le jury est libre et indépendant, ses jugements sont sans appel.

FROMAGES BLEUS	FROMAGES FRAIS AROMATISÉS	PATES PRESSÉES LAIT DE MÉLANGE	PATES PRESSÉES AROMATISÉES	QUANTITÉS
Fromages bleus de la famille des pâtes persillées. Ils peuvent être fermiers ou laitiers. Ils peuvent être au lait de vache, de chèvre, de brebis ou de lait mélangé.	Fromages frais de vache, chèvre ou brebis sur lesquels on a déposé divers ingrédients sur la surface ou dans la pâte (herbes, épices, fruits etc). Le goût du fromage sera fortement influencé par les ingrédients choisis.	Fromages à pâte pressée non cuite fabriqués à partir d'un mélange de lait (exemple VA +CH, BR + VA..) Ils ne peuvent de ce fait être présentés dans la catégorie des pâtes pressées traditionnelles.	Fromages à pâte pressée non cuite dont la pâte est aromatisée de divers ingrédients (épices, herbes, fruits secs, condiments...) Ils ne peuvent être présentés dans la catégorie des pâtes pressées traditionnelles.	Les fromages pesant moins de 300g seront présentés par 2.  Les fromages vendus à la pièce ou à la coupe de plus de 300g seront présentés en 1 seul exemplaire.  Les fromages de plus de 2 kg seront présentés en ¼ de tome. Les tomes peuvent être présentées entières.
<b>Préciser la nature du lait</b>	<b>Préciser la nature du lait</b>	<b>Préciser la nature du lait</b>	<b>Préciser la nature du lait</b>	
<b>NOTATION /20</b>	<b>NOTATION /20</b>	<b>NOTATION /20</b>	<b>NOTATION /20</b>	
Présentation /2 Répartition du bleu/3 Coupe et texture/3 Goût/12	Présentation /3 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/2 Goût/12	Présentation /2 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/3 Goût/12	Présentation /2 Originalité /4 Coupe et texture/2 Goût/12	