

- 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.

CATÉGORIE 1 Fromages lactiques frais	CATÉGORIE 2 A Fromages lactiques ½ secs	CATÉGORIE 3 Fromages lactiques secs	CATÉGORIE 4 Fromages à pâte pressée	CATÉGORIE 5 A Fromages à pâte molle à croûte naturelle ou lavée	QUANTITÉS
Fromages de 1 à 2 jours après la mise en moule. Absence totale de fleur de surface ou de démarrage d'affinage. Les fromages doivent être présentés démoulés	Début de formation de croûte. La pâte est lisse, homogène, fine et beurrée. Le goût est typé et délicat.	Le fromage a subi une ventilation naturelle ou forcée. La pâte est sèche, dure et serrée. La croûte est rustique, voire torturée. Le goût est puissant, parfois légèrement piquant.	Fromage de type présure dominant. Il a subi un découpage du caillé, un brassage, un chauffage ou pas. Il a été mis en moule et a subi un pressage puis un affinage de 1 à 12 mois, ce qui va influencer sur le goût (mentionner la durée d'affinage) Les fabrications de 2017 sont acceptées.	Pâte légèrement pressée non cuite de type Tome de Savoie, Saint Nectaire ou Reblochon..	Les fromages pesant moins de 300g seront présentés pas 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.
	CATÉGORIE 2 B Fromages lactiques crémeux			CATÉGORIE 5 B Fromages à pâte molle, à croûte fleurie	
	La croûte est formée et peut se désolidariser légèrement du cœur du fromage. La pâte est lisse, sans granulosité, le goût est fin et délicat.			Pâte légèrement pressée à croûte fleurie. Elle est souple et onctueuse de type Camembert ou Brie. Goût marqué par des arômes de sous-bois ou d'étable.	
NOTATION /20	NOTATION /20	NOTATION /20	NOTATION /20	NOTATION /20	
Présentation /5 Coupe et texture/3 Goût/12	Présentation /5 Coupe et texture/3 Goût/12	Présentation /5 Coupe et texture/3 Goût/12	Présentation /2 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/3 Goût/12	Présentation /3 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/2 Goût/12	