



RÈGLEMENT DU CONCOURS FROMAGER RÉGIONAL PACA DU 19 AVRIL 2018

89ème FOIRE DE BRIGNOLES

FROMAGES FERMIERS AU LAIT DE VACHE

robertbedot@sfr.fr 06.03.78.27.61

- 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	CATÉGORIE 2	CATÉGORIE 3	CATÉGORIE 4	CATÉGORIE 5	QUANTITÉS
Fromages lactiques frais	Fromages lactiques crémeux	Fromages à pâte pressée (mentionner la durée d'affinage)	Fromages à pâtes molles à croûte naturelle ou à croûte lavée	Fromages à pâte molle à croûte fleurie	
Fromages de 1 à 2 jours après la mise en moule. Absence totale de moisissure. Pas de début d'affinage. Les fromages doivent être présentés démoulés	A la coupe, la pâte doit être lisse, homogène, sans granulosité, fondante. Le goût est prononcé car renforcé par la durée de l'affinage.	De type présure dominante, il a subi une découpe du caillé, un brassage, un chauffage ou pas. Il a subi une mise en forme, un pressage et un affinage de 1 à 12 mois. (les fabrications de 2017 peuvent être présentées au concours)	Pâte légèrement pressée, non cuite, de type tome de Savoie, Saint Nectaire ou Reblochon. La croûte a subi un frottage ou lavage.	Pâte légèrement pressée à croûte fleurie de type Brie ou camembert.	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.
NOTATION /20	NOTATION /20	NOTATION /20	NOTATION /20	NOTATION /20	
Présentation /5 Coupe et texture/3 Goût/12	Présentation /3 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/2 Goût/12	Présentation /3 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/2 Goût/12	Présentation /3 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/2 Goût/12	Présentation /3 Coupe et texture/3 Aspect de la croûte/2 Goût/12	

