



CLASSES D'INSCRIPTION

Les fromageries participantes doivent inscrire leur fromage dans l'une des classes suivantes en fonction des caractéristiques du fromage mis en compétition, du type d'entreprise, du volume de lait utilisé annuellement par l'entreprise¹ et du type de lait (espèce animale).

Fromage de lait de vache¹

Entreprise transformant plus de 1 million de litres par année

1. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
2. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
3. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
4. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Entreprise transformant moins de 1 million de litres par année

5. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
6. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
7. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
8. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Fromage de lait de chèvre

9. Fromage de lait de chèvre à croûte fleurie
10. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
11. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
12. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Fromage de lait de brebis

13. Fromage de lait de brebis à croûte fleurie
14. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
15. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
16. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Fromage de tout type de lait

17. Fromage non affiné
18. Fromage affiné dans la masse sans ouverture d'affinage
19. Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage
20. Fromage à pâte persillée
21. Fromage fait d'un mélange de laits (vache, chèvre, brebis ou autre espèce) ou de lait d'une autre espèce animale
22. Fromage en grains et frais du jour
23. Fromage cheddar
24. Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante
25. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
26. Fromage à griller
27. Fromage réduit en gras (moins de 20 %)

¹ D'après la liste des détenteurs de permis – fabrique laitière - émise par le MAPAQ

DÉFINITIONS UTILISÉES POUR LA CLASSIFICATION DES FROMAGES

Fromage en grains et frais du jour : fromage fait de lait pasteurisé dont le taux d'humidité se situe entre 36 % et 44 %, tels que le cheddar frais, le cheddar en grains et les fromages non affinés à pâte ferme ou à pâte demi-ferme et dont la teneur minimale en matière grasse est d'au moins 25 % qu'ils soient en grains ou mis en forme de meule.

Fromage cheddar : fromage fabriqué à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis ayant une humidité maximale de 39 % et un taux de matière grasse minimale de 31 %; le procédé de fabrication correspond au standard habituellement reconnu de cheddarisation avec un salage du grain avant pressage.

Cheddar doux, médium, fort ou extra fort : le temps de maturation est de six mois ou moins pour le cheddar doux, d'un an ou moins pour le cheddar moyen alors qu'il est de plus d'un an pour les cheddars forts et extra-forts; ces indications de temps n'étant données qu'à titre indicateur.

Croûte fleurie : fromage présentant en surface des moisissures sélectionnées par le fromager-affineur. *Penicillium camemberti*, *Penicillium candidum*, *Geotricum candidum* ou des moisissures apparentées y prédominent.

Croûte lavée : fromage dont l'entretien de surface permet le développement d'une flore résistante au sel où domine généralement la bactérie *Brevibacterium linens*

Croûte mixte ou naturelle : fromage présentant en surface une flore bactérienne ou fongique diversifiée tout en restant comestible. Le type d'entretien de la surface du fromage durant l'affinage peut varier.

Pâte persillée : fromage dont la pâte est parsemée de *Penicillium roqueforti* ou de moisissures apparentées.

Fromage affiné dans la masse : la modification de la texture, de l'apparence et du goût provient exclusivement de la transformation interne des constituants du fromage; ce qui exclut les autres types d'affinage précédemment définis.

Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage (ou avec de petites) : fromage sans croûte n'ayant pas d'ouvertures d'affinage, ou n'ayant que de petites ouvertures d'affinage ou fromage avec ouvertures mécaniques. À titre d'exemple, cela inclut entre autres les fromages de types brick, gouda, havarti et autres fromages ayant des caractéristiques similaires à ceux-ci.

Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage : fromage sans croûte ayant des ouvertures d'affinage communément appelées yeux résultant d'une fermentation propionique. À titre d'exemple, cela inclut entre autres les fromages de types suisse, emmenthal, gruyère.

Fromage aromatisé : quels que soient le type de lait et le type d'affinage, avec une aromatisation de nature particulière ou non.

Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante : fromage aromatisé par l'effet du fumage, d'une macération dans un liquide alcoolisé ou non ou par addition au lait, au caillé ou au fromage d'arômes naturels ou artificiels ou d'une préparation édulcorante ou aromatisante.

Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix : fromage contenant dans sa masse un aromate (épices ou herbes, légumes, fruits ou noix) qu'il soit dans sa forme entière ou fragmentaire et visible à l'œil nu.

Fromage à griller : fromage à texture semi-ferme pouvant être grillé sans qu'il fonde, fabriqué expressément pour le grillage et pouvant être aromatisé ou non.

Fromage réduit en gras : catégorie faisant référence à un fromage qui contient moins de 20 % de matière grasse.