



CLASSES D'INSCRIPTION

FROMAGE DE LAIT DE VACHE

ENTREPRISE TRANSFORMANT PLUS DE 1 MILLION DE LITRES/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/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

FROMAGE DE LAIT DE BREBIS

11. Fromage de lait de brebis à croûte fleurie
12. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle

FROMAGE DE TOUT TYPE DE LAIT

13. Fromage affiné dans la masse sans ouverture d'affinage
14. Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage
15. Fromage à pâte persillée
16. Fromage en grains et frais du jour
17. Fromage cheddar
18. Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante
19. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
20. Fromage à griller
21. Fromage réduit en gras
22. Classe ouverte : Cette classe regroupe tous les fromages qui ne répondent pas aux critères des autres classes d'inscription. Elle permet notamment la participation au concours de fromages fait d'un mélange de lait d'espèces animales différentes, de fromages fait du lait d'une autre espèce animale que la vache, la chèvre et la brebis ainsi que certains fromages non affinés.