



CLASSES D'INSCRIPTION

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

FROMAGE DE LAIT DE BREBIS

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

FROMAGE DE TOUT TYPE DE LAIT

12. Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage
13. Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage
14. Fromage à pâte persillée
15. Fromage en grains et frais du jour
16. Fromage cheddar
17. Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante
18. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
19. Fromage à griller
20. Fromage réduit en gras (moins de 20 %)
21. Classe ouverte

¹ D'après la *Liste des détenteurs de permis – fabrique laitière* produite par le MAPAQ.