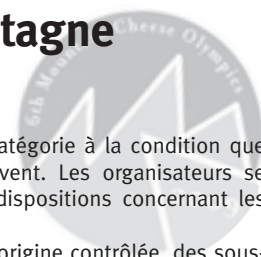


Règlement des 6^e Olympiades des fromages de Montagne



Le Centre international pour la sauvegarde et la valorisation des fromages de montagne CASEUS MONTANUS arrête les dispositions suivantes pour le déroulement du concours international des fromages de montagne:

Article 1: Dispositions générales

En s'inscrivant au concours international de fromages de montagne, les participants déclarent accepter les dispositions du présent règlement.

Toute action en justice est exclue dans le cadre du concours.

Les éventuels litiges sont appréciés par la direction des concours qui rend des décisions sans appel.

Article 2: Droit de participer

Les conditions suivantes doivent être remplies pour l'admission au concours:

- Les fromages peuvent être présentés exclusivement par les fabricants. L'entreprise qui assume l'affinage peut être mentionnée.
- Les fromages doivent être fabriqués à partir de lait provenant d'une altitude de plus de 600 m (contrôle par l'organisation nationale). Pour pouvoir prendre part, les participants suisses doivent remplir les conditions de l'ordonnance sur les désignations «montagne» et «alpage» relative aux produits agricoles et produits agricoles transformés (Ordonnance sur les désignations «montagne» et «alpage», ODMA).
- La durée minimale d'affinage dans la zone définie pour la sorte de fromage en question dans son propre règlement doit avoir été respectée.
- Un unique échantillon d'un même produit peut participer au concours.
- Les exigences légales doivent être respectées.

Article 3: Taxes de participation

Une taxe de participation de CHF 75.- est perçue pour chaque échantillon de fromage; ce montant est échu à la date de l'inscription. Les taxes de participation ne sont pas remboursées.

Article 4: Catégories de fromages

Les échantillons de fromages peuvent être inscrits exclusivement dans les catégories suivantes :

N°	Désignation de la catégorie
200	Fromages frais
210	Pasta filata frais
220	Pasta filata mûr
230	Fromages à pâte molle à croûte fleurie
240	Fromages à pâte molle à croûte emmorgée
250	Fromages à pâte molle avec additifs aromatisés
260	Fromages à moisissures bleues
270	Fromages à pâte mi-dure
280	Fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés
290	Fromages à pâte dure à croûte emmorgée
300	Fromages à pâte dure avec fermentation propionique
310	Autres fromages à pâte dure
320	Fromages à pâte extra-dure
330	Fromages de brebis
340	Fromages de chèvre
350	Autres fromages

- Le concours est organisé dans une catégorie à la condition que 5 participants, au minimum, s'inscrivent. Les organisateurs se réservent le droit de compléter les dispositions concernant les catégories.
- Pour les fromages avec appellation d'origine contrôlée, des sous-catégories sont formées à la condition que 5 participants, au moins, s'inscrivent.
- La sorte de lait (de vache, de brebis, de chèvre ou de bufflonne) doit être indiquée sur la formule d'inscription. Si un fromage est produit à partir de lait de mélange, les diverses sortes de laits doivent être indiquées.

Article 5: Inscription

- L'annonce est publiée environ 2 à 3 mois avant la date du concours.
- L'inscription (la formule) doit contenir les informations suivantes: raison sociale/nom, adresse, numéro postal / localité, pays, téléphone, téléfax, e-mail, nom du fromage, catégorie, genre de lait, acceptation du règlement des concours, paiement de la taxe de participation par virement bancaire, date, lieu, signature.
- Une formule d'inscription séparée doit être remplie pour chaque fromage.
- Pour les fromages qui ne sont pas une sorte standard ou pour lesquels il n'existe pas de descriptif spécifique à la sorte, une brève description de la qualité (1. aspect extérieur, trous; 2. goût, arôme; 3. consistance, pâte; 4. caractéristiques particulières, mode de consommation usuel) doit être envoyée avec la formule d'inscription, de manière à en permettre l'appréciation adéquate.
- La date limite d'inscription et de paiement de la taxe de participation est le 10 septembre 2009. L'inscription ne devient valide que lorsque la taxe de participation a été payée.
- La confirmation de participation et la formule d'accompagnement pour l'expédition de l'échantillon de fromage seront envoyées aux participants lorsque l'organisateur aura reçu l'inscription et la taxe de participation.

Article 6: Envoi des échantillons de fromage

Indications au sujet de l'envoi des échantillons de fromage:

- L'invitation à envoyer les échantillons est expédiée par les organisateurs environ 1 mois avant le concours.
- Les documents d'accompagnement doivent être remplis correctement et intégralement (y compris, si nécessaire, la preuve valable de l'origine comme EUR.1 ou la déclaration sur facture et le document vétérinaire commun d'entrée DVCE).
- Les échantillons de fromages doivent être prêts à la consommation.

Les participants doivent mettre gratuitement à disposition les quantités suivantes:

Fromage	Quantité ou nombre de pièces à envoyer
– Fromages d'un poids de plus de 8 kg p. ex. fromages à pâte dure en grandes meules	une pièce entière d'au moins 5 kg quartier, sans trou de sonde
– Pièces de 2 à 8 kg	pièces entières représentant un total d'au moins 4 kg de fromage
– Pièces de 500 g à 2 kg	pièces entières représentant un total d'au moins 2 kg de fromage, dans l'emballage d'origine





– Pièces de moins de 500 g pièces entières représentant un total d'au moins 1 kg de fromage, dans l'emballage d'origine

- Les échantillons de fromage doivent si possible être réfrigérés pour le transport. Les frais de transport et d'annonce à la douane ainsi que les éventuels frais de dédouanement sont à la charge des participants.
- Pour les concours, les fromages provenant de pays membres de l'UE et de la Suisse peuvent être envoyés par courrier postal.
- L'importation d'échantillons de fromage provenant d'autres pays (n'appartenant pas à l'UE) doit passer par les postes frontalières des aéroports de Genève ou Zurich.
- Les fromages qui arrivent au lieu de réception après le 15 octobre 2009 sont exclus du concours.
- Les échantillons de fromages envoyés deviennent la propriété des organisateurs.
- Les organisateurs attribuent un code à tous les fromages afin de garantir la neutralité de l'appréciation.

Article 7: Jury, déroulement de l'appréciation des fromages

- Le jury est composé de personnes provenant de divers pays; il s'agit de représentants de la production, du commerce et des consommatrices et consommateurs.
- Les participants ne peuvent pas oeuvrer comme membres du jury dans leur catégorie; les personnes ayant un lien de parenté avec le participant ou qui travaillent dans son établissement ne peuvent pas non plus être membres du jury.
- La fonction des membres du jury doit apparaître clairement dans l'annonce.
- Tous les groupes participent à un examen préalable lors duquel ils font une connaissance approfondie des critères d'examen. Les examinateurs font l'appréciation individuelle des fromages et consignent eux-mêmes les résultats.
- Lors de l'appréciation, ce sont les écarts par rapport à la description du produit qui sont appréciés.
- Des points entiers sont généralement attribués. Des demi-points peuvent aussi être attribués pour chacune des positions dans des cas exceptionnels. En cas de notation en dessous de la note 4, une motivation est requise.
- Si l'écart des appréciations individuelles est supérieur à 1 point dans une position, une appréciation subséquente commune est faite pour la position en question.
- Un examinateur en chef dirige le groupe du jury de la catégorie; il est responsable de l'introduction complète des membres du jury, de la récapitulation des résultats des divers membres du jury et des éventuels examens subséquents requis. Un classement clair doit être établi pour chaque catégorie.
- Les responsables de l'examen des fromages de même que les examinateurs doivent traiter confidentiellement les résultats.

Article 8: Critères d'appréciation des fromages

Les fromages sont généralement appréciés comme suit (au maximum 20 points):

- Aspect extérieur, trous au max. 5 points
- Goût, arôme au max. 5 points (multiplié par 2) = au max. 10 points
- Consistance, pâte au max. 5 points

Les résultats de l'appréciation sont notés comme suit:

- 5 point remplit parfaitement les exigences, aucune faute
- 4 point écart minime par rapport à la norme, la faute est tolérable
- 3 point écart notable, légère faute
- 2 point écart marqué, faute claire
- 1 point faute grave et intolérable
- 0 point faute très grave, totalement différent, impossible à apprécier

Article 9: Distinctions

- En règle générale, un ensemble de médailles est décerné pour chaque catégorie (or, argent, bronze); 20 % des participants par catégories reçoivent un diplôme.
- À l'intérieur d'une catégorie, les fromages au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée font l'objet d'un classement supplémentaire. Le fromage le mieux classé de la sorte de fromage avec appellation d'origine contrôlée reçoit une distinction pour autant qu'au moins 5 fromages de la même sorte aient participé au concours.
- Les médaillés sont invités à la cérémonie de remise des prix.
- Tous les participants sont informés de leurs propres résultats, soit directement, soit par le biais des organisations nationales.

Article 10: Utilisation du titre à des fins publicitaires

- Les droits des Olympiades des fromages de Montagne appartiennent à CASEUS MONTANUS.
- Les lauréats des Olympiades des fromages de Montagne sont habilités à utiliser pendant deux ans le logo du concours CASEUS MONTANUS.
- Sur demande, CASEUS MONTANUS met le logo du concours à disposition. L'utilisateur soumet, pour approbation, à CASEUS MONTANUS l'utilisation prévue du logo.
- Les noms des médaillés et des gagnants de prix spéciaux sont communiqués, pour publication, aux organisations nationales et à la presse présente.

