

Inscription au concours – 12^e SWISS CHEESE AWARDS 2022 – BAGNES CAPITALE DE LA RACLETTE, LE CHÂBLE VS

(A compléter en lettres majuscules, s.v.p.)



Nom: _____ Prénom: _____
Entreprise: _____ Rue: _____
NPA/localité: _____ Canton: _____
Téléphone: _____ Fax: _____
Mobile: _____ E-Mail: _____

Inscription d'un fromage (Utilisez un formulaire pour chaque échantillon de fromage inscrit)

Exploitation: _____

Nom du fromage: _____ N° d'autorisation de l'exploitation: CH- _____

Teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES): _____ Dureté de la pâte/TEFD: _____

Traitement thermique du lait: 100 % lait cru partiellement thermisé totalité du lait thermisé pasteurisé

Genre de lait: vache brebis chèvre bufflonne mixte (précisez) _____

Description du produit (s'il ne s'agit pas d'un fromage de sorte): veuillez compléter la feuille supplémentaire "Description du produit au concours" en annexe, permet d'avoir une image précise du produit. Le descriptif est remis aux membres du jury. Pour ce faire, veuillez compléter la feuille le plus précisément possible.

Catégories de concours

Pour les catégories avec additifs aromatisants (110, 121 et 122) et considéré comme additifs aromatisants : boissons spiritueuses, vin, cidre, vinaigre, huile, etc.; le fumage; adjonction d'épices, de leurs extraits et autres ingrédients appropriés. Dans les catégories sans additifs aromatisants (109, 119 et 120) les fromages qui contiennent des additifs indiqués, (externe ou dans la pâte) ne sont pas admis et seront réaffectés dans la catégorie correspondante.	
<input type="checkbox"/> 101 Emmentaler AOP	<input type="checkbox"/> 117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP
<input type="checkbox"/> 102 Le Gruyère AOP	<input type="checkbox"/> 118 Glarner Alpkäse AOP
<input type="checkbox"/> 103 Le Gruyère d'alpage AOP	<input type="checkbox"/> 119 Autres fromages à pâte mi-dure, d'un poids d'au moins 3 kg (sans additifs aromatisés)
<input type="checkbox"/> 104 Sbrinz AOP	<input type="checkbox"/> 120 Autres fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg (sans additifs aromatisés)
<input type="checkbox"/> 105 Appenzeller	<input type="checkbox"/> 121 Fromages à pâte mi-dure d'un poids d'au moins 3 kg avec additifs aromatisés
<input type="checkbox"/> 106 Tilsit fabriqué à partir de lait cru	<input type="checkbox"/> 122 Fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg avec additifs aromatisés
<input type="checkbox"/> 107 Bündner Bergkäse	<input type="checkbox"/> 123 Autres fromages à pâte dure et extra-dure
<input type="checkbox"/> 108 Raclette du Valais AOP	<input type="checkbox"/> 124 Fromages à pâte molle à croûte fleurie
<input type="checkbox"/> 109 Raclette et Bratkäse (sans additifs aromatisés)	<input type="checkbox"/> 125 Fromages à pâte molle à croûte emmorgée
<input type="checkbox"/> 110 Fromages à raclette avec additifs aromatisés	<input type="checkbox"/> 126 Fromages frais
<input type="checkbox"/> 111 Vacherin Fribourgeois AOP	<input type="checkbox"/> 127 Fromages à moisissures bleus
<input type="checkbox"/> 112 Vacherin Mont d'Or AOP	<input type="checkbox"/> 128 Fromages de brebis extra-dure, dure et mi-dure
<input type="checkbox"/> 113 Tête de Moine AOP	<input type="checkbox"/> 129 Fromages de brebis à pâte molle – et fraîches
<input type="checkbox"/> 114 Bloderkäse et Sauerkäse AOP	<input type="checkbox"/> 130 Fromages de chèvre extra-dure, dure et mi-dure
<input type="checkbox"/> 115 L'Etivaz AOP	<input type="checkbox"/> 131 Fromages de chèvre pâte molle – et fraîches
<input type="checkbox"/> 116 Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOP	<input type="checkbox"/> 132 Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans au maximum, ou pas encore lancées)

Modalités de paiement

La participation est soumise à une taxe dont le montant est défini par FROMARTE. Le coût d'une inscription **avant le 25 juillet 2022** au plus tard (cachet de la poste faisant foi) se monte à CHF 50.– par produit pour les membres, CHF 100.– par produit pour les non-membres, pour le 6^{ème} produit et plus inscrit, CHF 30.– resp. CHF 60.– pour les non-membres. Pour toute(s) inscription(s) **après le 25 juillet 2022**, les frais de participation se montent à CHF 75.– par produit pour les membres, CHF 150.–, 7.7 % TVA excl. par produit pour les non-membres.

Lieu, date: _____ Signature: _____

En apposant leur signature, les participants déclarent accepter les conditions du concours et s'inscrivent aux 12^e SWISS CHEESE AWARDS.

Délai d'inscription: Au plus tard jusqu'au **19 août 2022**, au moyen du bulletin d'inscription, à :

SWISS CHEESE AWARDS, c/o FROMARTE, Gurtengasse 6, Case postale 2405, CH-3001 Berne
Tel. 031 390 33 33, Fax 031 390 33 35, E-Mail: info@cheese-awards.ch - www.cheese-awards.ch

V.220530

Descriptif du produit au concours – 12^e SWISS CHEESE AWARDS 2022

À compléter afin que le jury puisse se faire une idée précise et évaluer votre produit à sa juste valeur.			
Apparence	Forme:		Posture:
	<input type="checkbox"/> Ronde <input type="checkbox"/> Ovale <input type="checkbox"/> Carré <input type="checkbox"/> Autre _____ _____ _____		<input type="checkbox"/> Talon droit à légèrement convexe <input type="checkbox"/> Faces planes <input type="checkbox"/> Autres _____ _____ _____
Croûte:	<input type="checkbox"/> Sèche <input type="checkbox"/> Propre <input type="checkbox"/> Jaunâtre <input type="checkbox"/> Brune <input type="checkbox"/> Brune rougeâtre <input type="checkbox"/> Brune-grise <input type="checkbox"/> Emmorgée <input type="checkbox"/> Structurée <input type="checkbox"/> Élastique <input type="checkbox"/> Moisissure	<input type="checkbox"/> Belles cicatrices saines <input type="checkbox"/> Fleurie <input type="checkbox"/> Lisse <input type="checkbox"/> Ondulé <input type="checkbox"/> Plissé <input type="checkbox"/> Autres _____ _____ _____	
	Ouverture:	<input type="checkbox"/> Ronde <input type="checkbox"/> Propre <input type="checkbox"/> Régulier <input type="checkbox"/> Pas d'ouverture <input type="checkbox"/> Légère ouverture	<input type="checkbox"/> Grosse ouverture <input type="checkbox"/> Diamètre <input type="checkbox"/> Nombreuse <input type="checkbox"/> Autres _____ _____ _____
Goût et arôme: Si nécessaire veuillez préciser l'intensité. Par exemple: légèrement salée	<input type="checkbox"/> Doux <input type="checkbox"/> Épicée <input type="checkbox"/> Pure <input type="checkbox"/> Racé <input type="checkbox"/> Acide <input type="checkbox"/> Amer <input type="checkbox"/> Animal <input type="checkbox"/> Végétal <input type="checkbox"/> Fumé <input type="checkbox"/> Sucré <input type="checkbox"/> Salé <input type="checkbox"/> Piquant <input type="checkbox"/> Torréfié	<input type="checkbox"/> Noix <input type="checkbox"/> Noisette <input type="checkbox"/> Fruité <input type="checkbox"/> Arôme de plante, fleurs <input type="checkbox"/> Croute de <input type="checkbox"/> Herbe coupée <input type="checkbox"/> Herbe mouillée <input type="checkbox"/> Miel <input type="checkbox"/> Arôme de lait <input type="checkbox"/> Arôme de petit-lait <input type="checkbox"/> Arôme de beurre <input type="checkbox"/> Fort	<input type="checkbox"/> Aromatique <input type="checkbox"/> Mur <input type="checkbox"/> Équilibré <input type="checkbox"/> Crémeux <input type="checkbox"/> Boisé <input type="checkbox"/> Tannique <input type="checkbox"/> Champignon <input type="checkbox"/> Foin <input type="checkbox"/> Autres _____ _____ _____
	Consistance, pâte:	<input type="checkbox"/> Moelleuse <input type="checkbox"/> Pâte longue <input type="checkbox"/> Pâte tendre <input type="checkbox"/> Souple <input type="checkbox"/> Flexible <input type="checkbox"/> Blanche <input type="checkbox"/> Jaune clair <input type="checkbox"/> Couleur ivoire <input type="checkbox"/> Jaune paille <input type="checkbox"/> Graisseux	<input type="checkbox"/> Cassant <input type="checkbox"/> Granuleux <input type="checkbox"/> Cristalline <input type="checkbox"/> Facile à couper <input type="checkbox"/> Juteux <input type="checkbox"/> Solide <input type="checkbox"/> Friable <input type="checkbox"/> Eau salée <input type="checkbox"/> Humide <input type="checkbox"/> Convient au rabotage
Particularité _____			