

SWISS CHEESE AWARDS 2022 – Règlement du concours

FROMARTE Artisans suisses du fromage organise sous le titre SWISS CHEESE AWARDS une manifestation promotionnelle du fromage suisse, axée sur le marché. En sa qualité d'organisatrice de cette manifestation, FROMARTE édicte le présent règlement des concours (également appelé examen des fromages)

1. Dispositions générales

- Les dispositions ci-après régissent la réalisation des SWISS CHEESE AWARDS; elles ont pour objet la garantie d'un déroulement sans heurt.
- Le présent règlement garantit un concours de fromages loyal, neutre et techniquement correct.
- En s'inscrivant aux SWISS CHEESE AWARDS, les participantes et participants déclarent accepter les conditions du présent règlement.
- Tout recours juridique est exclu dans le cadre des SWISS CHEESE AWARDS.
- Les éventuels litiges sont appréciés par la direction du concours qui rend des décisions sans appel.

2. Droit de participer et taxe de participation

- Tous les fabricants de fromages suisses avec le lieu de fabrication en Suisse et ou dans la Principauté du Liechtenstein sont autorisés à participer. L'entreprise qui assume l'affinage peut être mentionnée.
- Les interprofessions, les entreprises commerciales et les établissements qui assurent l'affinage pourront inscrire et envoyer des produits au concours, pour autant qu'ils aient reçu l'accord exprès du fabricant. Ceci vaut également en ce qui concerne l'inscription de produits fabriqués sur commande.
- 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 inscription survenant **après le 25 juillet 2022**, les frais de participation se montent à CHF 75.– par produit pour les membres, CHF 150.– par produit pour les non-membres.
- **La date limite d'inscription est le 19 août 2022.**
- Les participants s'engagent à mettre gratuitement à disposition la quantité de fromage exigée (conformément au chapitre 7) et à se charger du transport du fromage jusqu'au lieu du concours.
- Les lauréats des différentes catégories et le vainqueur général s'engagent à mettre à disposition de FROMARTE jusqu'à 40 kg de fromage au prix usuel du marché, dans un but promotionnel (sous forme de meules entières ou de quartiers dans le cas de grandes meules).
- Les participants peuvent présenter plusieurs échantillons du même produit au concours, pour autant que ceux-ci se différencient au moins en termes de composition ou de type d'affinage (par ex. affinage humide). Pour les produits qui se différencient uniquement par leur durée d'affinage, un seul échantillon par fabricant sera accepté au concours.
- L'âge et le degré de maturité des produits présentés lors du concours le 22 septembre 2022 doivent correspondre aux conditions habituelles du marché.
- Pour pouvoir inscrire un ou des produits de fromages de sortes dans les catégories de concours (101 à 108 et 111 à 118) seul les fabricants membres d'une de ces interprofessions respectives peuvent participer.
- En cas de litige en rapport avec la protection de l'appellation d'origine, les produits concernés sont **exclus de la participation au concours** sur la base des critères suivants :
 - procédure judiciaire terminée avec sanction prononcée par le tribunal
 - produits pour lesquels une procédure judiciaire est en cours.

3. Catégories de concours

FROMARTE se réserve le droit d'adapter les catégories en cas de changement de situation. En règle générale, le concours est organisé dans une catégorie à la condition qu'au moins 5 participants s'inscrivent.

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.

101 Emmentaler AOP	118 Glarner Alpkäse AOP
102 Le Gruyère AOP	119 Autres fromages à pâte mi-dure, d'un poids d'au moins 3 kg (sans additifs aromatisés)
103 Le Gruyère d'alpage AOP	120 Autres fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg (sans additifs aromatisés)
104 Sbrinz AOP	121 Fromages à pâte mi-dure d'un poids d'au moins 3 kg avec additifs aromatisés
105 Appenzeller	122 Fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg avec additifs aromatisés

106 Tilsit fabriqué à partir de lait cru	123 Autres fromages à pâte dure et extra-dure
107 Bündner Bergkäse	124 Fromages à pâte molle à croûte fleurie
108 Raclette du Valais AOP	125 Fromages à pâte molle à croûte emmorgée
109 Raclette et Bratkäse	126 Fromages frais
110 Fromages à raclette avec additifs aromatisés	127 Fromages à moisissures bleus
111 Vacherin Fribourgeois AOP	128 Fromages de brebis extra-dure, dure et mi-dure
112 Vacherin Mont d'Or AOP	129 Fromages de brebis à pâte molle – et fraîches
113 Tête de Moine AOP	130 Fromages de chèvre extra-dure, dure et mi-dure
114 Bloderkäse und Sauerkäse AOP	131 Fromages de chèvre pâte molle – et fraîches
115 L'Étivaz AOP	132 Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans au maximum, ou pas encore lancées)
116 Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOP	
117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP	

4. Catégories spéciales

FROMARTE peut dans le cadre des SWISS CHEESE AWARDS organiser d'autres concours. Les conditions de participation et les règles d'organisation des concours spéciaux font l'objet d'un règlement séparé. Les lauréats de ces catégories spéciales recevront un prix spécial. **Les produits de ces catégories ne peuvent pas participer à l'élection du SWISS CHAMPION.**

- Prix laboratoire du goût
- Plateaux de fromages (élaboré sur le lieu du concours) max. 15 participants. Les 15 premières inscriptions seront retenues (Règlement séparé).
- Prix Média.

5. Inscription

- La dernière publication paraît 2 à 3 mois avant la date du concours. L'inscription comporte les points suivants :
- Nom du fabricant, exploitation, numéro d'autorisation de l'exploitation
- Adresse, numéro de téléphone, numéro de fax, e-mail, numéro de téléphone mobile
- Indication de la (des) catégorie(s) de participation
- Description des caractéristiques pour les fromages n'appartenant à aucune sorte : les propriétés du point de vue des critères « Apparence, ouverture », « Goût, arôme » et « Texture de la pâte » doivent être indiquées aussi précisément que possible
- Une déclaration du fabricant selon laquelle celui-ci accepte de participer au concours, si l'inscription est faite par une interprofession, une entreprise commerciale ou un affineur
- Déclaration d'acceptation du règlement des concours des SWISS CHEESE AWARDS
- Date, signature et remarques particulières.

6. Envoi des échantillons de fromage

Indications au sujet de la demande et de l'envoi des échantillons de fromage :

- La demande d'envoi est expédiée à tous les participants admis au concours environ 1 mois avant l'examen du fromage.
- La livraison doit impérativement être assortie d'une fiche d'accompagnement indiquant le nom du fabricant et du fromage, la date de fabrication, le numéro d'autorisation de l'exploitation et, pour les fromages n'appartenant à aucune sorte, une description des caractéristiques. Les fiches d'accompagnement doivent impérativement être dûment remplies.
- Une déclaration du fabricant selon laquelle celui-ci accepte de participer au concours doit être jointe à l'envoi d'échantillons de fromage par l'interprofession, l'entreprise commerciale ou l'établissement assurant l'affinage.
- Les fromages soumis à l'appréciation doivent remplir les exigences légales.
- Les échantillons de fromages doivent être prêts à la consommation et autorisés à la vente, conformément au cahier des charges, le cas échéant, ou aux dispositions de l'interprofession.

7. Les participants doivent mettre gratuitement à disposition les quantités suivantes:

Fromage	Quantité ou nombre de pièces à envoyer
Dans le poids par meule est supérieur à 8 kg, par ex. grande meule	Un morceau entier de . 5 kg min., quartier ou bande de fromage avec talon, sans trous de sonde (bande de fromage d'une largeur de min. 8 cm.
Poids par meule entre 3 et 8 kg	Un morceau entier de 3 kg min.
Poids par meule entre 500 g et 3 kg	Meule entière mais 2 kg min. en emballage original
Poids par meule en-dessous de 500 g	Meule entière mais 1 kg min. dans l'emballage original

- L'aspect extérieur du fromage doit pouvoir être apprécié sans problème.
- Si possible, les échantillons de fromage seront livrés non étiquetés.
- Les échantillons de fromage seront si possibles réfrigérés pour l'envoi, afin de prévenir toute diminution de qualité.
- Les frais de transport sont à la charge des participants.
- Les fromages du concours seront réceptionnés le 15 septembre 2022, de 9h00 à 17h00 sur le site du concours des SWISS CHEESE AWARDS.
- Les fromages qui ne sont pas livrés à la date convenue seront exclus du concours.
- Tous les fromages sont codés et sont entreposés en fonction de leurs caractéristiques spécifiques.
- Après l'appréciation, les fromages deviennent la propriété de FROMARTE.

8. Déroulement de l'examen des fromages pour l'établissement du classement par catégories

- L'examen du fromage se déroule en un lieu central, à des conditions permettant de faire une appréciation neutre.
- L'examen dans les diverses catégories est effectué par des équipes d'examineurs de 4 à 6 personnes composées, si possible, de représentantes et représentants de la production, du commerce, de la recherche, de la gastronomie, du commerce de détail, des consommatrices et consommateurs et des médias.
- Les membres du jury sont nommés par la direction du concours et invités personnellement à l'examen du fromage et à la détermination du gagnant général « SWISS CHAMPION ».
- Les participants ne peuvent pas œuvrer comme membre 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.
- Chaque équipe est dirigée par un examinateur en chef. L'examineur en chef est responsable de l'introduction réussie des membres du jury, de la collecte des résultats individuels et de l'appréciation subséquente éventuellement nécessaire.
- Toutes les équipes participent à un examen préalable lors duquel elles font une connaissance approfondie des critères d'examen et procèdent à un test en triangle.
- Chaque expert fait une appréciation individuelle des fromages et tient un procès-verbal séparé. 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 classement clair doit être établi pour chaque catégorie. L'examineur en chef confirme l'exactitude des classements.
- Dans les cas limites, la direction du concours prend la décision finale.
- Les responsables de l'examen des fromages de même que les examinateurs doivent traiter confidentiellement les résultats.

9. Appréciation des fromages (Classement par catégories)

L'évaluation répond aux critères suivants (maximum 20 points):	
Apparence, ouverture	max. 5 pts
Goût, arôme	max. 5 pts (multiplié par 2), alors max. 10 pts
Texture de la pâte	max. 5 pts

- Par dérogation au schéma général d'appréciation, 5 points max. sont attribués aux critères suivants dans la catégorie « Innovations en matière de fromage » : **apparence, ouverture, texture de la pâte / goût, arôme / innovation / potentiel sur le marché.**
- Dans les catégories « Raclette du Valais AOP », « Raclette et Bratkäse (sans additifs aromatisés) » et « Fromages à raclette avec additifs aromatisés » 5 points maximum sont attribués aux critères: **apparence et ouverture / goût et arôme (fondue, points multiplié par 2) / texture de la pâte et séparation de graisse (fondu).**

Les résultats de l'appréciation sont notés comme suit:	
5 points	remplit parfaitement les exigences, aucune faute
4 points	écart minime par rapport à la norme, la faute est tolérable
3 points	écart notable, légère faute
2 points	écart marqué par rapport à la norme, faute considérable
1 points	faute grave et intolérable
0 points	faute très grave, totalement différent, impossible à apprécier

- Des caractéristiques idéales de qualité sont définies pour chaque catégorie de fromage.
- Lors de l'évaluation, les écarts constatés avec la description des caractéristiques fournies sont pris en compte.
- 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.

10. Détermination du vainqueur général « SWISS CHAMPION »

Le vainqueur général, appelé SWISS CHAMPION, est désigné parmi tous les vainqueurs des différentes catégories.

- Le vainqueur de chaque catégorie participe automatiquement au concours final pour déterminer le SWISS CHAMPION (sauf les catégories spéciales).
- L'appréciation est faite par un jury composé de 12 à 18 membres qui représentent la production, le commerce, la recherche, la gastronomie, le commerce de détail, les médias ainsi que les consommatrices et consommateurs. Le jury désignant le SWISS CHAMPION se compose de membres ayant participé à l'appréciation des fromages par catégorie le jour d'avant.

L'appréciation est effectuée sur la base des critères suivants:	
Goût, arôme	max. 5 pts (multiplié par 2) = max. 10 pts
Texture de la pâte	max. 5 pts
Impression générale	max. 5 pts
Le meilleur et le moins bon résultat attribué à un produit sont biffés.	
Dans les cas limites, la décision revient à la direction du concours.	

11. Distinctions

- Un titre de SWISS CHAMPION est attribué aux participants qui ont obtenu le plus de points lors de l'appréciation de tous les fromages vainqueurs des différentes catégories.
- Le titre de lauréat des SWISS CHEESE AWARDS d'une catégorie est décerné au participant ayant obtenu le score le plus élevé dans la catégorie correspondante (= vainqueur de la catégorie).
- Le SWISS CHAMPION est un titre supplémentaire.
- Les lauréats des catégories reçoivent une médaille, un Award et un diplôme qui leur sont remis dans le cadre d'une manifestation spéciale.
- Les lauréats doivent être présents lors de la remise des distinctions.
- Les participants au concours qui se classent dans les 20 premiers pour cent du classement de la catégorie reçoivent un diplôme.
- Tous les participants sont informés en temps utile sur le résultat obtenu.

12. Utilisation du titre à des fins publicitaires

- Les droits des SWISS CHEESE AWARDS et du SWISS CHAMPION sont la propriété de FROMARTE.
- Les lauréats sont autorisés à utiliser pendant environ 2 ans (jusqu'au concours suivant) les logos et la présentation graphique des SWISS CHEESE AWARDS et du SWISS CHAMPION.
- Sur demande, FROMARTE met à disposition les signets/logos et la présentation graphique; FROMARTE souhaite être informée par les lauréats de l'utilisation qu'ils entendent en faire.
- Sur demande, les lauréats fourniront à FROMARTE des informations sur les mesures publicitaires et autres utilisations des titres SWISS CHEESE AWARDS et du SWISS CHAMPION.
- Les noms du vainqueur général et des lauréats des diverses catégories, de même que ceux des participants auxquels un diplôme a été décerné sont publiés dans la presse spécialisée.

13. Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le 18 octobre 2021 par décision de FROMARTE, organisatrice du concours.

FROMARTE / Artisans suisses du fromage

Hans Aschwanden
Le président

Jacques Gygax
Le directeur

Monika Lüscher Bertocco
Cheffe du jury