

CONCOURS TOMME DES PYRENEES AU LAIT CRU

Règlement 2018

ARTICLE 1 :

Les fromages au lait cru admis à concourir devront être :

- **pour les fromages fermiers**, originaires de la zone du Massif des Pyrénées,
- **pour les fromages laitiers**, fabriqués en majorité avec du lait collecté en zone de Massif des Pyrénées.

Les fromages admis à concourir appartiendront à la famille des pâtes semi-dures non cuites (Extrait sec > 53%), et pèseront au moins 2 kg.

Les catégories représentées seront les suivantes :

- 1. Tomme des Pyrénées au lait cru de **Vache**
- 2. Tomme des Pyrénées au lait cru de **Brebis**
- 3. Tomme des Pyrénées au lait cru de **Chèvre**
- 4. Tomme des Pyrénées aux laits crus de **Mélange Vache-Brebis**
- 5. Tomme des Pyrénées aux laits crus de **Mélange Vache-Chèvre**
- 6. Tomme des Pyrénées aux laits crus de **Mélange Chèvre-Brebis**
- 7. Tomme des Pyrénées aux laits crus de **Mélange Vache-Brebis-Chèvre**

Il existera un collège pour les productions fermières et un collège pour les productions laitières. La catégorie ne sera maintenue que si elle comporte au minimum 3 concurrents. Il est interdit de présenter dans une même catégorie, deux produits identiques ou d'affinage différent.

ARTICLE 2 :

Les concurrents sont responsables de leur déclaration. Tout concurrent convaincu d'avoir fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits encourra les sanctions prévues à l'article 5.

ARTICLE 3 :

Le Bureau d'organisation du concours de la Tomme des Pyrénées au lait cru sera composé de la façon suivante :

- un Commissaire Général du Concours,
- un Président du Jury
- un Président par table de dégustation.

ARTICLE 4 :

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que les produits pour lesquels ils sont inscrits. Les concurrents qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leurs produits au concours, seront tenus d'en aviser le secrétariat **dix jours avant la date fixée pour la réception**.

ARTICLE 5 :

Tout concurrent qui sera convaincu d'avoir fait une fausse déclaration pourra être exclu pour un temps donné des concours organisés par l'AFFAP.

Les récompenses seront décernées après décisions des jurys composés au minimum de 3 membres par catégorie. Les fonctions de membres du jury sont gratuites.

Le jury délibère et statue sur le classement des concurrents. Le jugement du jury est prononcé à la

majorité des voix.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui.

Le procès verbal, des opérations de chaque jury sera signé par tous les membres réunis dès la clôture des opérations des jurys.

ARTICLE 6 :

Des points de collecte d'échantillons seront installés à l'entrée de chaque vallée. Le lieu et les modalités de ramassage des fromages vous seront communiqués par les membres de l'organisation du concours. Les échantillons collectés seront conservés dans un local réfrigéré jusqu'au jour du concours.

Les fromages seront fournis entiers et non sondés, sous emballage. Ils porteront une étiquette précisant le département, le nom, la raison sociale et l'adresse du concurrent, la catégorie dans laquelle ils concourent.

Les participants s'engagent à respecter les mesures en vigueur concernant l'état sanitaire du troupeau et la réglementation sanitaire sur les fromages.

L'inscription au concours est gratuite. A l'issue du concours, les fromages présentés seront laissés à l'AFFAP.

ARTICLE 7 :

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre de Jury dans une catégorie où il présente des échantillons. Toute personne ayant un lien de subordination (famille, employé) devra respecter la règle énoncée ci-dessus.

Les concurrents pourront récuser **au plus tard une heure avant le commencement** des opérations du jury, tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées dans l'article présent.

Les listes des participants et des jurés pourront être consultées au secrétariat du concours.

ARTICLE 8 :

Le commissaire du concours pourra admettre à concourir, dans une autre catégorie un fromage classé par erreur dans une catégorie.

ARTICLE 9 :

Les diplômes seront attribués en fonction des notes obtenues avec une **limite maximum de 30%** de médailles **par catégorie**.

- **Médaille d'or** : note de 16 et plus,
- **Médaille d'argent** : note de 14 à moins de 16,
- **Médaille de bronze** : note de 12 à moins de 14.

L'usage des distinctions obtenues au **CONCOURS DE LA TOMME DES PYRENEES AU LAIT CRU de Castillon-en-Couserans** dans toute publicité individuelle ou collective comportera obligatoirement la mention de l'année où ces distinctions ont été obtenues et est limitée à 3 ans pour les diplômes.

ARTICLE 10 :

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par le Commissaire. Elles seront tranchées par le Commissaire et le Président du Jury dans les meilleurs délais.