

BASES DU 2ÈME CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES DE CHÈVRE

Talavera de la Reina, 14, 15 y 16 Septiembre 2017

Base 1ª. Objet du concours.

Le concours international de fromages de chèvre qui s'englobe dans le 3ème Sommet International Caprin "CAPRAESPAÑA", primera la qualité des meilleurs fromages de chèvre qui concourent dans les catégories décrites dans la base 3a.

Base 2ª. Organisation.

2.1. L'Organisation du concours sera à charge de l'Union de Producteurs de Caprins, ci-après UNIPROCA et de la Fondation Talavera Ferial.

2.2. L'organisation du concours nommera un Comité Technique Organisateur qui sera composé par les personnes suivantes: le président d'UNIPROCA, le président du Comité Exécutif de la Fondation Talavera Ferial, 1 coordinateur et 5 ou 6 Chefs de Jury du Jury de Dégustation. Ses fonctions seront de faire respecter l'application des règlements du concours et veiller son bon fonctionnement.

2.3. La gestion et la coordination du concours seront à la charge de Pilar Verbo Perulero, Ingénieur technique agricole, technicienne spécialisée en fromages, directrice pendant 8 ans du concours de Castilla La Mancha «Grande Sélection» et spécialiste dans l'organisation des concours agroalimentaires.

Base 3ª. Catégories et prix.

Dans sa 3e édition, le concours international de fromages de chèvre concèdera:

1) Trois prix: CAPRAESPAÑA OR, CAPRAESPAÑA ARGENT ET CAPRAESPAÑA BRONZE pour les meilleurs fromages qui concourent dans chacune des catégories suivantes:

- a) Fromages frais, fabriqués à partir de lait de chèvre pasteurisé.
- b) Fromages à pâte molle, à base de lait de chèvre cru ou pasteurisé.
- c) Fromages à pâte dure ou semi-dure à base de lait de chèvre cru ou pasteurisé.

- d) Fromages de production écologique, fabriqués à partir de lait de chèvre cru ou pasteurisé.
- e) Autres: produits laitiers fabriqués à partir de lait de chèvre

2) Prix «**GRAN CAPRAESPAÑA**» pour le fromage ou produit laitier à base de lait de chèvre obtenant le meilleur score quelle que soit la catégorie à laquelle appartient l'échantillon.

3) Mention spéciale pour le meilleur fromage avec Appellation d'Origine qui concoure dans l'une des 5 catégories décrites ci-dessus.

Base 4^a. Conditions de participation.

4.1. Peuvent participer tous les fabricants de fromages de tous les pays qui respectent la législation en vigueur appliquée à cette activité, avec leurs propres fabrications et correspondant à un lot destiné à la commercialisation.

Toute organisme public ou privé (appellation d'origine protégée, association, de magasins, distributeur, etc.) pourra également présenter à concours les fromages qu'il juge appropriés, à condition qu'ils respectent les réglementations sanitaires en vigueur et soient expressément autorisés par le fabricant.

4.2 Pour les fromages frais (catégorie a), les entreprises et les producteurs qui ont fabriqué du fromage de chèvre frais à haute teneur en humidité avec une durée de vie courte (moins de 7 jours).. pourront participer au concours.

4.3 En ce qui concerne les fromages de production écologique (catégorie d) les entreprises et les producteurs qui ont fabriqué du fromage selon la norme européenne 2092/92 pourront participer au concours, à la condition d'être en possession du certificat ou aval écologique émis par un organisme autorisé.

4.4 En ce qui concerne la catégorie e) les entreprises et les producteurs qui ont fabriqué des produits laitiers à partir de lait de chèvre, comme des yaourts, du fromage frais, à tartiner ou de la crème de fromage pourront participer au concours.

4.5. Chaque entreprise ou producteur pourra présenter au concours une marque pour chaque catégorie et type d'élaboration (lait cru ou pasteurisé). Dans le cas de réception de deux échantillons identiques, seul sera admis comme valable l'échantillon présenté par le fabricant et non celui du distributeur.

Base 5ª. Fiche d'inscription.

5.1. Les personnes intéressées à se présenter à ce concours devront remplir le formulaire d'inscription conformément à l'annexe I.

Les participants doivent remplir le formulaire d'inscription en ligne.

5.2 La demande d'inscription devra être accompagnée des documents justificatifs on-line tel que la copie du registre sanitaire ou un document équivalent dans la législation du pays d'origine et dans le cas de fromages de production écologique et d'appellation d'origine, une photocopie du certificat correspondant en vigueur délivré par un organisme de certification autorisé.

5.3 Le producteur est responsable de l'état optimum du point de vue sanitaire de ses fromages.

5.4. Les produits inscrits au concours deviendront la propriété de l'organisation du concours.

5.5. La date limite pour la présentation de ces documents est jusqu'à 14h00 le 14 Juillet 2017. La forme d'envoi sera effectuée par l'inscription en ligne figurant sur le site www.talavera-ferial.com.

5.6. Ceux qui, n'étant ni producteurs ni fabricants, présentent des fromages au concours devront être autorisés par le représentant légal du fabricant, par autorisation expresse mentionnée dans le formulaire d'inscription

Base 6ª. Présentation des échantillons au concours.

6.1 Pour la catégorie et le type d'affinage du concours, on présentera des pièces du fromage correspondant d'un poids supérieur à 2 000 gr (Fromage sans croûte) et 3,000 gr. (Fromage à croûte), présentant au moins un minimum de 2 fromages. Les fromages seront la propriété de l'organisation du concours.

6.2. Les échantillons de fromage devront être envoyés port payé à l'adresse suivante *:

Fundación Talavera Ferial

II Concurso Internacional de queso de cabra

Pso. Fernando de los Ríos, s/n,

45600 Talavera de la Reina, Toledo

Tlf: 679081113 – 925 721 830

*La date limite pour la remise des échantillons sera du lundi 4 au jeudi 7 Septembre inclus, (de 9 à 14 heures), à l'exception des fromages frais (catégorie a) et des produits laitiers (catégorie e) ayant une durée de vie courte (moins de 7 jours) pour lesquels la remise sera du 11 au 13 Septembre de 9 à 14 heures.

Il ne sera admis aucun fromage ne répondant pas aux conditions prévues dans le présent document.

6.3 Chaque échantillon sera emballé dans un paquet unique identifié avec le nom du concours « CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES DE CHEVRE - CAPRAESPAÑA », le nom de la fromagerie et la catégorie dans laquelle il est présenté au concours, en indiquant si le fromage est fabriqué à partir de lait cru ou de lait pasteurisé.

6.4. A l'intérieur du paquet on mettra une enveloppe fermée contenant une copie de la demande dûment remplie et trois étiquettes commerciales identifiant le fromage présenté au concours. Il est souhaitable que les fromages entrant dans le paquet aient l'étiquette de votre marque, mais **sans adhérer au fromage** afin de pouvoir la retirer sans difficulté.

Base 7^a. Disqualifications

7.1 Les fromages dont la présentation ou la composition ne se conforme pas à la réglementation en vigueur et aux bases présentes seront disqualifiés.

7.2 La disqualification sera notifiée à la personne concernée..

Base 8^a Processus de sélection..

8.1. Jury et fiches de dégustation:

Pour chaque catégorie un jury composé de six dégustateurs sera désigné. L'un d'eux, agira comme chef de table et coordinateur. Les juges examineront et goûteront les fromages par catégorie et auront suffisamment de temps pour mener à bien leur travail. Pour procéder à l'évaluation, les juges disposeront d'une fiche de « phase visuelle » et une autre fiche de « phase olfato-gustative » ainsi que des lignes directrices pour une meilleure évaluation du produit à déguster.

Le jury évaluera chaque fromage avec les fiches appropriées et mettra une note aux paramètres suivants:

- Aspect extérieur: croûte (14 points maximum).
- aspect intérieur: couleur, texture, trous, etc. (21 points maximum).
- Texture en bouche (28 points maximum).
- Ensemble olfato-gustatif: odeur, arôme, saveur, persistance, goût résiduel (maximum 75 points).
- Impression globale (maximum 14 points).

Le panel de juges / dégustateurs sera composé de techniciens, gérants de magasins spécialisés, de chefs de cuisine, de blogueurs et de journalistes gastronomiques, de chefs de salle de restaurants, de producteurs, de techniciens DOP spécialisés en production caprine, d'affineurs, de professeurs d'université, d'étudiants en formation agricole, de consommateurs experts Avec ce profil hétérogène de juges qui ont à voir avec le monde du fromage et de l'alimentation, on aura une meilleure évaluation du produit, plus représentative et plus proche des goûts actuels.

Ces évaluations seront menées conformément aux fiches de dégustation figurant à l'annexe II.

8.2 Demi-finales.:

Tous les fromages présentés en compétition et acceptés par le comité d'organisation sont dégustés et évalués par un jury d'experts en fromages qui, par dégustation à l'aveugle, choisira les 4 fromages finalistes dans chaque catégorie.

Cette phase aura lieu le 14 Septembre lors de la célébration du 3e Sommet international Caprin au Parc Expo Talavera Ferial (Paseo Fernando de los Ríos s/n - Talavera de la Reina), dans des sessions du matin où participeront tous les fromages admis. Ce sera ouvert au public.

8.3. Finale:

Elle se tiendra le 14 Septembre lors de la célébration du 3ème Sommet international Caprin au Parc Expo Talavera Ferial (Paseo Fernando de los Ríos s/n - Talavera de la Reina), en session du matin où participeront tous les fromages finalistes. Ce sera ouvert au public.

On décernera trois prix (CAPRAESPAÑA OR, ARGENT ET BRONZE) par catégorie, un prix « GRAN CAPRAESPAÑA » au meilleur fromage présenté à quelconque des catégories énumérées dans la base 3a et une « mention

spéciale » au meilleur fromage avec DOP concourant dans chacune des catégories énumérées dans la base 3a.

La décision du jury sera sans appel.

Base 9^a. Remise des prix et divulgation.

9.1. La remise des prix aura lieu lors d'une cérémonie publique le 16 Septembre 2016 à 12H00, lors de la célébration du 3e Sommet international Caprin « CAPRAESPAÑA » qui se tiendra dans la ville de Talavera de la Reina (Toledo).

9.2 Les gagnants et les finalistes pourront mentionner le prix obtenu sur l'étiquette des produits primés ainsi que dans la promotion et la publicité, conformément à la réglementation en vigueur, mais indiquant toujours la catégorie et l'année d'édition du prix.

9.3. Tous les participants recevront un diplôme attestant leur participation à ce concours, ainsi que le résultat des fromages présentés au concours.

10. Calendrier.

DATE LIMITE 2017

Réception des fiches d'inscription	Vendredi 14 Juillet jusqu'à 14H00
Réception des fromages	Du 4 au 7 Septembre *Fromages frais et produits laitiers à courte durée de conservation (inférieure à 7 jours): du 11 au 13 de Septembre de 9H00 à 14H00
Demi-finale Parc Expo de Talavera (Paseo Fernando de los Ríos s/n – Talavera de la Reina) Sélection des 5 finalistes dans chaque catégorie.	Jeudi 14 de septiembre de 9 a 12 h.

Finale Parc Expo de Talavera (Paseo Fernando de los Ríos s/n – Talavera de la Reina) Sélection des gagnants (Or, Argent et Bronze), Prix Gran Capraespaña y Mention spéciale D.O.P.	Jeudi 14 septembre de 12H30 a 14H30
---	--

Remises des prix Parc Expo de Talavera (Paseo Fernando de los Ríos s/n – Talavera de la Reina) Cérémonie de remise des prix	Samedi 16 septembre 12H00
---	--------------------------------------

Resultats:

Envoi des résultats à chaque participant vía email	Du 18 au 29 de septembre
---	---------------------------------

Contact:
Pilar Verbo
concursoquesos@talavera-ferial.com

**ANNEXE I: DEMANDE DE PARTICIPATION
II CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES DE CHÈVRE - CAPRAESPAÑA**

COORDONNÉES DE L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise:		N° TVA CEE:	
Adresse siège social:			
Département/Région:	Code Postal:	Ville:	Pays
Téléphone:	Fax:	Courriel:	

COORDONNÉES DE LA PERSONNE REPRÉSENTANTE

DNI ☐	Passeport ☐	Numéro de document:	
Nom /Prénom:			
Adresse:			
Département/Région:	C.P.:	Ville:	Pays:
Téléphone:	Portable:	Courriel:	

PERSONNE DE CONTACT (pour faciliter les communications)

DNI ☐	Passeport ☐	Numéro de document:	
Nom /Prénom			
Département/Région:	C.P.:	Ville:	Pays:
Téléphone:	Portable:	Courriel:	

DÉTAILS DE LA DEMANDE:

☐ SOLICITE l'admission de sa participation au II Concours international de fromage de chèvre avec le fromage indiqué ci-dessous:

Categorie:

☐ Fromage frais	☐ Elaboré avec du lait pasteurisé Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant): Date de fabrication:		
☐ Fromage à pâte molle	☐ Elaboré avec du lait cru Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant): Date de fabrication:	☐ Elaboré avec du lait pasteurisé Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant): Date de fabrication:	
☐ Fromage à sa pâte dure et semi-dure	☐ Elaboré avec du lait cru Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant): Date de fabrication:	☐ Elaboré avec du lait pasteurisé Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant): Date de fabrication:	
☐ Fromage écologique	☐ Elaborado con leche cruda Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant): Date de fabrication:	☐ Elaboré avec du lait pasteurisé Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant): Date de fabrication:	Organisme de certification
☐ Produit laitier élaboré avec du lait de chèvre	☐ Yaourgt Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant):	☐ Fromage blanc Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant):	☐ Fromage à tartiner ou crème de fromage Marque: Dénomination d'Origine (le cas échéant):

A cet effet, on présentera jusqu'à 14h00 du 14 Juillet 2017, par l'inscription en ligne figurant sur le site www.talavera-ferial.com, ce qui suit:

- ☐ Une demande de participation dûment signée.
- ☐ Une photocopie du registre sanitaire.
- ☐ Dans le cas de fromage de production écologique et avec Dénomination d'Origine, le certificat correspondante en vigueur délivré par un organisme autorisé.



A cet effet, on présentera du 4 au 7 Septembre 2017 (inclus), à l'exception des fromages frais et autres produits laitiers avec une durée de vie courte (moins de 7 jours) pour lesquels le délai de présentation sera du 11 au 13 Septembre 2017, de 9h00 à 14h00 au siège de la Fondation Talavera Ferial (Paseo Fernando de los Ríos, s/n, 45600 Talavera de la Reina - TOLEDO.) les échantillons suivants:

- ☐ Deux pièces de fromage avec un poids supérieur à 2 000 gr. (Fromage sans croûte) et 3,000 gr. (Fromage avec croûte), emballées en parfait état, pour chaque catégorie et type d'affinage présentés.
- ☐ Une enveloppe contenant une photocopie de la demande dûment complétée et 3 étiquettes de la marque présentés au concours.

Fait à

le

Tampon et Signature.:

FUNDACIÓN TALAVERA FERIAL
Pso. Fernando de los Ríos, s/n
45600 - Talavera de La Reina
Tlfno.: +34 925 721 830
www.talavera-ferial.com



Annexe II

FUNDACIÓN TALAVERA FERIAL

FICHE DE DEGUSTATION: PHASE OLFATO GUSTATIVE

	Mauvais	Déficient	Incorrect	Acceptable	Bon	Très bon	Excellent	Observations
ODEUR	4	8	12	16	20	24	28	
SAVEUR Y AROME	4	8	12	16	20	24	28	
TEXTURE	4	8	12	16	20	24	28	
PERSISTENCE ET GOUT RESIDUEL	3	6	9	12	15	18	21	
IMPRESSION GLOBALE	2	4	6	8	10	12	14	
TOTAUX								

Annexe II

FUNDACIÓN TALAVERA FERIAL

FICHE DE DEGUSTATION: PHASE VISUELLE

	Mauvais	Déficient	Incorrect	Acceptable	Bon	Très Bon	Excellent	Observations
ASPECT EXTERIEUR	2	4	6	8	10	12	14	
ASPECT INTERIEUR (odeur, texture, yeux, etc..)	3	6	9	12	15	18	21	
TOTAUX:								