

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES AUX DIFFÉRENTES CATÉGORIES

SOMMAIRE

Produits de l'apiculture

Miel de montagne	p 2
Miel de châtaignier	p 2
Pain d'épices	p 2

Produits carnés

Saucisson sec nature	p 3
Saucisse sèche nature	p 3
Pâté de campagne	p 3
Autres préparations pur porc	p 4
Terrine nature de viande autre que le porc	p 4
Foie gras entier de canard mi cuit	p 5
Rillettes de canard	p 5
Poulet élevé et abattu à la ferme	p 6
Conserve à base d'escargot	p 6

Produits à base de fruits et légumes

Jus de fruits	p 7
Nectar de fruits	p 8
Confiture de fruit rouge	p 9
Crème de châtaigne nature	p 9
Produits sucrés à base de noix	p 10
Soupe de légumes	p 10
Olives noires de Nyons AOP	p 11

Produits laitiers

AOP Saint Nectaire fermier affiné à la ferme	p 11
AOP Cantal fermier entre deux affiné à la ferme	p 12
AOP Salers affiné à la ferme	p 12
AOP Bleu d'Auvergne fermier affiné à la ferme	p 12
AOP Fourme d'Ambert fermière affinée à la ferme	p 13
Fourme fermière de Rochefort Montagne	p 13
Fromage aux artisans	p 13
Fromage lactique au lait cru de vache	p 14
Tomme pur vache	p 14
Yaourt fermier nature au lait de vache	p 15
Yaourt fermier nature au lait de brebis	p 15
Fromage lactique au lait cru de brebis	p 16
Tomme pur brebis	p 16
Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 5 à 8 jours	p 17
Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 15 à 21 jours	p 17
Petit fromage pur chèvre de 5 à 8 jours	p 17
Petit fromage pur chèvre affiné de 15 à 21 jours	p 17
Tomme pur chèvre	p 18

Préparations fermières originales

Produits fermiers innovants salés	p 19
Produits fermiers innovants sucrés	p 20
Produits apéritifs fermiers salés	p 21
Gourmandises fermières sucrées	p 22

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS ISSUS DE L'APICULTURE

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Miel de montagne	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des conditions européennes d'utilisation de la mention « produit de montagne » (règlement UE n° 1151/2012 précisé par le règlement délégué UE n° 665/2014) - Ruches situées en région Auvergne-Rhône-Alpes - Miel liquide 	<ul style="list-style-type: none"> - Examen visuel : 5 points - Examen olfactif : 3 points - Examen gustatif : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pots transparents de 500 g minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots
Miel de châtaignier	<ul style="list-style-type: none"> - Ruches situées en région Auvergne-Rhône-Alpes - Miel liquide 	<ul style="list-style-type: none"> - Examen visuel : 5 points - Examen olfactif : 3 points - Examen gustatif : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pots transparents de 500 g minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots.
Pain d'épices	<ul style="list-style-type: none"> - Transformation réalisée par le producteur - Recette traditionnelle pur miel, sans adjonction de chocolat, de fruits, ni d'arôme d'agrumes - Format cake avec un poids compris entre 200 g et 500 g 	<ul style="list-style-type: none"> - Examen visuel : 5 points - Examen olfactif : 5 points - Examen tactile : 5 points - Examen gustatif : 5 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pains d'épices, - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS CARNÉS - Charcuterie fermière

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Saucisson sec nature	<ul style="list-style-type: none"> - Viandes provenant exclusivement de porcs - Produit nature, non fumé, sans condiment visible (type noisettes, pistache, fromage, champignons...), ni aromatisation marquée (alcool autre que vin rouge, fruits, piment...) - Poids minimum de 200 g 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect du saucisson entier avant tranchage : 5 points - Aspect de la tranche : 5 points - Dégustation : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 3 saucissons - Joindre l'étiquette commerciale (ou à défaut, la fiche produit) mais ne pas la coller
Saucisse sèche nature	<ul style="list-style-type: none"> - Viandes provenant exclusivement de porcs - Produit nature non fumé, sans condiment visible (type noisettes, pistache, fromage, champignons...), ni aromatisation marquée (alcool autre que vin rouge, fruits, piment...) - Réalisée à partir de boyau menu de porc - Forme en U ou en bâton 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect de la saucisse entière avant tranchage : 5 points - Aspect de la tranche : 5 points - Dégustation : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 3 saucisses - Joindre l'étiquette commerciale (ou à défaut, la fiche produit) mais ne pas la coller sur le produit.
Pâté de campagne	<ul style="list-style-type: none"> - Composition : 100% viande de porc, dont 15% de foie minimum - Produit exclusivement en conserve - Les pâtés cuits au four ne sont pas admis dans cette catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Première appréciation globale : 5 points - Aspect de la tranche : 5 points - Goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bocaux ou boîtes de conserve de 180 g chacun au minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots.

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS CARNES – Charcuterie fermière (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Autres préparations pur porc	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients principaux : viande, graisse et abats de porc, sang exclu - Sont admis dans cette catégorie : les pâtés de foie, rillettes, fromages de tête, fritons, caillettes, ... préparés conformément au code des usages de la charcuterie - Produit exclusivement en conserve - Les pâtés cuits au four ne sont pas admis dans cette catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Première appréciation globale : 5 points - Aspect de la tranche : 5 points - Goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bocaux ou boîtes de conserve de 180 g chacun au minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots. - Fiche produit avec la <u>composition de la préparation, l'origine des ingrédients secondaires et la dénomination du produit</u>
Terrine nature de viande autre que le porc (bœuf, volaille, gibier...)	<ul style="list-style-type: none"> - Composition : minimum 50% de viande (hors abats) de l'espèce concernée - Produit exclusivement en conserve - Autres ingrédients autorisés : eau, bouillon, sel, poivre, œuf, condiments, épices et aromates naturels, vins et liqueurs. - Interdiction de tout autre additif de synthèse : conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants... 	<ul style="list-style-type: none"> - Première appréciation globale : 5 points - Aspect de la tranche : 5 points - Goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bocaux ou boîtes de conserve de 180 g chacun au minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots. - Fiche produit avec la <u>composition de la préparation et la dénomination du produit</u>

PRODUITS CARNES – Canard gras

Respect du décret foie gras (n°93-999 du 9 août 1993) et du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, notamment en ce qui concerne la dénomination de vente, le procédé de fabrication ainsi que les matières premières et ingrédients utilisés.

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Foie gras de canard entier mi cuit	<ul style="list-style-type: none"> - Canard élevé, gavé et abattu à la ferme. Transformation réalisée par le producteur. - Préparation composée d'un ou plusieurs lobes de foie gras de canard et d'un assaisonnement (limité à 4% de la masse de la préparation). - Assaisonnements autorisés : sel, sucre, poivre, épices et aromates naturels, eaux-de-vie, vins de liqueur, vins. - Interdiction de tout autre additif de synthèse : conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants... - Produits pasteurisés (= semi-conserve) se présentant en bocaux ou en sachets sous vide. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect visuel de la tranche : 5 points - Texture : 7 points - Goût / Flaveur : 8 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bocaux ou produits sous vide de 180 g chacun au minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots ou les sachets. - Fiche produit indiquant le nom <u>et la composition du produit</u>
Rillettes de canard	<ul style="list-style-type: none"> - Canard élevé, gavé et abattu à la ferme. Transformation réalisée par le producteur. - Ingrédients carnés (maigre, gras, peau...) provenant exclusivement de canards produits sur l'exploitation. - Autres ingrédients autorisés : eau, bouillon, sel, poivre, condiments, épices et aromates naturels, vins et liqueurs. - Interdiction de tout autre additif de synthèse : conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants... - Produits exclusivement en conserve (= stérilisés) 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect à la coupe : 5 points - Texture : 5 points - Goût / Flaveur : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bocaux ou boîtes de conserve de 180 g chacun au minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots. - Fiche produit indiquant le nom <u>et la composition du produit.</u>

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS CARNES – Produits de l'aviculture

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Poulet élevé et abattu à la ferme	<ul style="list-style-type: none"> - Poulet élevé et abattu à la ferme - Age compris entre 90 jours et 130 jours - Être issu d'une race à croissance lente 	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation du poulet cru : 20 points (aspect général : 10 points, plumaison : 5 points, autres éléments : 5 points) - Dégustation du morceau « blanc » : 20 points (texture/consistance : 10 points – goût/flaveur : 10 points) - Dégustation du morceau « cuisse » : 20 points (texture/consistance : 10 points – goût/flaveur : 10 points) <p>➔ Note totale sur 60</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 poulet présenté PAC (prêt à cuire), pattes attachées et sans abat - Fiche produit avec l'âge et le poids du poulet à l'abattage, sa race et le n° de l'abattoir - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

6

ESCARGOTS

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Conserve à base d'escargot	<ul style="list-style-type: none"> - Escargots élevés à la ferme. Transformation réalisée par le producteur. - Produit à consommer froid - Interdiction de tout additif de synthèse : conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants... - Produits exclusivement en conserve (= stérilisés) 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect visuel : 5 points - Texture : 5 points - Goût / Flaveur : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bocaux ou boîtes de conserve de 180 g chacun au minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots. - Fiche produit indiquant le nom, <u>la composition du produit et l'origine des ingrédients secondaires</u>

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
<p>Jus de fruits</p> <p><i>Attention : regroupement avec la catégorie « nectar de fruits » si moins de 4 inscrits</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits issus exclusivement de l'exploitation, mélange de plusieurs espèces et variétés de fruits possible ; - Jus pasteurisés produits entre septembre 2021 et septembre 2022 ; - Interdiction de tous colorants, additifs ou conservateurs, vitamines ou minéraux ; - Pas de sucres ajoutés (même si la réglementation le permet) ; - Le jus pourra être pressé sur l'exploitation si le producteur dispose d'un outil approprié, ou pressé à façon chez un prestataire, à la condition que celui-ci fournisse une attestation de traçabilité (voir à droite). La prestation extérieure peut être réalisée dans un <u>département limitrophe</u> à celui du producteur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Première appréciation globale : 4 points - Examen visuel : 4 points - Examen olfactif : 6 points - Examen gustatif : 6 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bouteilles transparentes d'au moins 75 cl ; - pour le cas où le jus n'est pas pressé sur l'exploitation : <u>attestation de traçabilité signée par le prestataire, indiquant que le jus est constitué exclusivement des fruits de l'exploitation, fournie à l'inscription</u> (voir formulaire d'inscription). <i>Au besoin, si le lot présenté est pressé ultérieurement à la date d'inscription, l'attestation fournie au moment de l'inscription pourra concerner l'année 2021 ; une attestation de traçabilité 2022 devra obligatoirement accompagner les échantillons.</i> - Fiche produit avec la dénomination du jus. - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les bouteilles.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE - suite

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
<p>Nectar de fruits</p> <p><i>Attention : regroupement avec la catégorie « jus de fruits » si moins de 4 inscrits</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits issus exclusivement de l'exploitation ; mélange de plusieurs espèces et variétés de fruits possible ; - Nectar = jus de fruits et/ou purée de fruits, concentrée ou non, avec adjonction d'eau, avec ou sans addition de sucre, sans miel ni édulcorants (même si la réglementation le permet) ; - Teneur minimale en jus et/ou purée : cassis et groseilles blanches ou rouges 25 % ; groseilles à maquereau 30 % ; prunes, prunelles, quetsches 30 % ; cynorhodons 40 % ; cerises, myrtilles, framboises, abricots, fraises, mûres 40 % ; coings, poires, pêches, kiwis 50 %, raisin : 100% - Interdiction de tous colorants, additifs ou conservateurs, vitamines ou minéraux - Le nectar pourra être fabriqué sur l'exploitation si le producteur dispose d'un outil approprié, ou à façon chez un prestataire, à la condition que celui-ci fournisse une attestation de traçabilité (voir à droite). La prestation extérieure peut être réalisée dans un <u>département limitrophe</u> à celui du producteur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Première appréciation globale : 4 points - Examen visuel : 4 points - Examen olfactif : 6 points - Examen gustatif : 6 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bouteilles transparentes d'au moins 75 cl - pour le cas où le nectar n'est pas fabriqué sur l'exploitation : <u>attestation de traçabilité</u> signée par le prestataire, indiquant que le nectar est constitué exclusivement des fruits de l'exploitation, <u>fournie à l'inscription</u> (voir formulaire d'inscription). <i>Au besoin, si le lot présenté est fabriqué ultérieurement à la date d'inscription, l'attestation fournie au moment de l'inscription pourra concerner l'année 2021 ; une attestation de traçabilité 2022 devra obligatoirement accompagner les échantillons.</i> - Fiche produit avec la dénomination du nectar. - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les bouteilles.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE - suite

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Confiture de fruit rouge	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits rouges (fraise, framboise, cassis, griotte, cerise, groseille, mûre, myrtille) issus exclusivement de l'exploitation, et d'une seule espèce ; mélange de variétés possible au sein d'une même espèce - Pas d'ajout d'autres substances hormis : le sucre, le citron, le vinaigre de cidre et la pectine de pomme - Interdiction de tout autre conservateur, acidifiant, gélifiant ou colorant - Produite entre septembre 2021 et septembre 2022 - Les gelées ne sont pas admises à concourir 	<ul style="list-style-type: none"> - Examen visuel : 4 points - Examen olfactif : 5 points - Examen tactile : 5 points - Examen gustatif : 6 points <p>→ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pots transparents de 200 g minimum - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots. - Fiche produit avec la dénomination de la confiture et sa date de fabrication.
Crème de châtaigne nature	<ul style="list-style-type: none"> - Crème de marrons (taux de sucre minimum 60%) - Nature (pas de vanille, alcool, chocolat...) - A base des châtaignes de la ferme (plusieurs variétés possibles mais pas de mélange de lots avec d'autres producteurs) - Possibilité de transformation à l'extérieur de la ferme (département ou département limitrophe) à condition qu'il s'agisse uniquement des châtaignes de la ferme, et que la recette soit fournie par le producteur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect visuel : 5 points - Texture : 5 points - Goût : 10 points <p>→ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pots de 200 g minimum - pour le cas où le produit est transformé par un prestataire externe : <u>identification obligatoire de l'atelier prestataire et attestation de traçabilité / recette signée par le prestataire, fournis à l'inscription</u> (voir formulaire d'inscription). - Fiche produit avec la date de fabrication. - Etiquette commerciale à proximité du produit mais non collée sur l'emballage

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 3) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 4) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE - suite

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Produits sucrés à base de noix	<ul style="list-style-type: none"> - Teneur en noix 50% minimum - Transformation réalisée par le producteur - Interdiction d'additifs de synthèse, de colorants, de conservateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 5 points - Texture : 5 points - Goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - À définir selon le produit : prévoir 8 à 10 portions de dégustation (<i>contacter le conseiller Chambre départementale en charge du concours si besoin</i>) - Étiquette à proximité du produit mais non collée sur l'emballage
Soupe de légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes issus exclusivement de l'exploitation - Autres ingrédients autorisés : sel, poivre, aromates naturels, vin et matières grasses. - Interdiction de tout colorant, additif ou conservateur - Produit exclusivement en conserve - Prestation extérieure non admise, sauf si elle ne concerne que l'autoclavage. La prestation extérieure peut être réalisée dans un <u>département limitrophe</u> à celui du producteur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Première appréciation globale : 4 points - Examen visuel : 4 points - Examen olfactif : 6 points - Examen gustatif : 6 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bouteilles transparentes de 75 cl minimum - pour le cas où l'autoclavage de la soupe de légumes n'est pas réalisé sur l'exploitation : engagement sur l'honneur et identification obligatoire de l'atelier prestataire, fournis à l'inscription (voir formulaire d'inscription). - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots. - Fiche produit avec la dénomination, la composition de la soupe et l'origine des ingrédients secondaires.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 5) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 6) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE - suite

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Olives noires de Nyons AOP	<ul style="list-style-type: none"> Préparation en saumure Réalisée par le producteur Satisfaisant aux exigences du cahier des charges de l'AOP en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 5 points - Texture : 5 points - Goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 500 g - Olives en saumure dans des bocaux (pas déjà conditionnées) - Étiquette à proximité du produit mais non collée sur l'emballage

11

PRODUITS LAITIERS

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
AOP Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme	<ul style="list-style-type: none"> - Produit dans un atelier de fabrication fermière adhérent au Syndicat du Fromage Saint-Nectaire - Affiné dans les caves de l'agriculteur transformateur - Conforme aux exigences du cahier des charges en vigueur en matière de production - transformation - affinage des fromages Saint-Nectaire Fermier 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 5 points - Pâte : 5 points - Goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pièces - Fiche produit avec la date de fabrication - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS LAITIERS – (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
AOP Cantal fermier entre deux affiné à la ferme	<ul style="list-style-type: none"> - Cantal fermier entre-deux, soit entre 90 et 210 jours d'affinage - Affiné dans les caves de l'agriculteur transformateur - Portant obligatoirement la plaque d'identification mise conformément à la législation, c'est-à-dire le jour du montage, sans modification de forme, avec la date de l'emprésurage - Satisfaisant aux exigences du cahier des charges en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 5 points - Pâte : 6 points - Goût : 9 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Une pièce entière - Fiche produit avec la date de fabrication
AOP Salers affiné à la ferme	<ul style="list-style-type: none"> - Affiné dans les caves de l'agriculteur transformateur - Portant la plaque d'identification mise le jour du montage, sans modification de forme, avec la date de l'emprésurage - Satisfaisant aux exigences du cahier des charges en vigueur - Pressé dans le moule Salers 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 5 points - Pâte : 6 points - Goût : 9 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Une pièce entière - Fiche produit avec la date de fabrication
AOP Bleu d'Auvergne fermier affiné à la ferme	<ul style="list-style-type: none"> - Affiné dans les caves de l'agriculteur transformateur - Durée d'affinage : 28 jours minimum - Conforme aux exigences du cahier des charges en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 10 points - Pâte : 10 points - Goût : 20 points <p>➔ Note totale sur 40</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Une pièce entière - Fiche produit avec la date de fabrication - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS LAITIERS – (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
AOP Fourme d'Ambert fermière affinée à la ferme	<ul style="list-style-type: none"> - Affinée dans les caves de l'agriculteur transformateur - Durée d'affinage : 28 jours minimum - Conforme aux exigences du cahier des charges en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 10 points - Pâte : 10 points - Goût : 20 points <p>➔ Note totale sur 40</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Une pièce entière - Fiche produit avec la date de fabrication - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.
Fourme fermière de Rochefort-Montagne	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de vache produit sur l'exploitation - Pâte pressée non cuite - Diamètre supérieur à 28 cm - Hauteur comprise entre 7 et 10 cm - Poids compris entre 6 et 8 kg - Croûte grise fleurie avec des reflets marron - Affinage : 5 semaines minimum dans les caves du producteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Une pièce entière - Fiche produit avec la date de fabrication
Fromage aux artisans	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de vache produit sur l'exploitation - Pâte non pressée - Diamètre inférieur à 15 cm et poids inférieur à 1 kg - Affinage dans les caves du producteur (durée d'affinage optimale de 2 mois) - Présence d'artisans en nombre suffisant 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Deux pièces provenant du même lot de fabrication - Fiche produit avec la date de fabrication - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS LAITIERS – (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Fromage lactique au lait cru de vache	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de vache produit sur l'exploitation - Pâte lactique (caillage long, pâte non pressée) - Diamètre inférieur à 15 cm - Poids inférieur à 1kg - Affinage dans les caves du producteur - Durée d'affinage : fromages < 200g : 8 jours minimum fromages > 200g : 3 semaines minimum 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 pièces pour les fromages de moins de 200 g - 2 pièces pour les fromages de plus de 200 g - La durée d'affinage de l'échantillon doit être la même que celle des produits habituellement commercialisés - Fiche produit avec la date de fabrication - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.
Tomme pur vache	<ul style="list-style-type: none"> - Issue de lait cru de vache produit sur l'exploitation - Pâte pressée : pressage même manuel et/ou chauffage en cours d'égouttage du caillé - Diamètre minimum : 15 cm, - Hauteur minimale : 7 cm - Poids compris entre 1 kg et 7 kg Affinage : un mois minimum dans les caves du producteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Une pièce entière - La durée d'affinage de l'échantillon doit être la même que celle des produits habituellement commercialisés - Fiche produit avec la date de fabrication Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

14

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS LAITIERS – (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Yaourt fermier nature au lait de vache	<ul style="list-style-type: none"> - Fabrication traditionnelle : mise en pot avant incubation - Pas d'adjonction de poudre de lait 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect : 5 points - Texture : 5 points - Goût et odeur : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 pots de yaourt anonymes provenant de la même fabrication - Echantillons livrés à une température comprise entre 4 et 6°C - Fiche produit avec la DLC. <p>Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.</p>
Yaourt fermier nature au lait de brebis	<ul style="list-style-type: none"> - Fabrication traditionnelle : mise en pot avant incubation - Ingrédients autorisés : lait de brebis, ferments lactiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect : 5 points - Texture : 5 points - Goût et odeur : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 pots de yaourt anonymes, de 125 g (ou l'équivalent en poids), provenant de la même fabrication - Echantillons livrés à une température comprise entre 4 et 6°C - Fiche produit avec la DLC. <p>Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.</p>

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS LAITIERS – (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Fromage lactique au lait cru de brebis	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de brebis produit sur l'exploitation - Pâte lactique (caillage long, pâte non pressée) - Diamètre inférieur à 15 cm - Poids inférieur à 500 g - Affinage dans les caves du producteur, d'une durée de 8 jours minimum 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 pièces pour les fromages de moins de 200 g - 2 pièces pour les fromages de plus de 200 g - La durée d'affinage de l'échantillon doit être la même que celle des produits habituellement commercialisés - Fiche produit avec la date de fabrication - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.
Tomme pur brebis	<ul style="list-style-type: none"> - Issue de lait cru de brebis produit sur l'exploitation - Produite en technologie non lactique - Poids minimum : 500 g - Affinage : un mois minimum dans les caves du producteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pièces pour les tommes de 500 g à 1 kg - 1 pièce pour les tommes de plus de 1 kg (le morceau restant après dégustation sera restitué au producteur) - La durée d'affinage de l'échantillon doit être la même que celle des produits habituellement commercialisés - Fiche produit avec la date de fabrication - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS LAITIERS – (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 5 à 8 jours	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de chèvre produit sur l'exploitation - Pâte lactique - Surface non cendrée 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 pièces pour les fromages de moins de 200 g - 2 pièces pour les fromages de plus de 200 g - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.
Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 15 à 21 jours	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de chèvre produit sur l'exploitation - Pâte lactique - Surface non cendrée 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 pièces pour les fromages de moins de 200 g - 2 pièces pour les fromages de plus de 200 g - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.
Petit fromage pur chèvre de 5 à 8 jours (moins de 100 g)	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de chèvre produit sur l'exploitation - Pâte lactique - Surface non cendrée 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 pièces - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.
Petit fromage pur chèvre affiné de 15 à 21 jours (moins de 100 g)	<ul style="list-style-type: none"> - Issu de lait cru de chèvre produit sur l'exploitation - Pâte lactique - Surface non cendrée 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 pièces - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS LAITIERS – (suite)

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Tomme pur chèvre	<ul style="list-style-type: none"> - Issue de lait cru de chèvre produit sur l'exploitation - Produite en technologie non lactique - Poids minimum : 500 g - Affinage : un mois minimum dans les caves du producteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect extérieur : 4 points - Pâte : 4 points - Goût : 12 points <p>Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 2 pièces pour les tommes de 500 g à 1 kg - 1 pièce pour les tommes de plus de 1 kg - La durée d'affinage de l'échantillon doit être la même que celle des produits habituellement commercialisés - Fiche produit avec la date de fabrication Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS FERMIERS INNOVANTS SALÉS

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
<p>Produits fermiers innovants salés</p> <p><i>Attention : regroupement avec la catégorie « produits innovants sucrés » si moins de 4 inscrits</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Est admis à concourir tout produit à dominante salée dont le caractère innovant peut être donné par la forme, la présentation, la composition, la recette ou la démarche de production. - Une première sélection sur le seul critère d'innovation sera réalisée avant les épreuves de dégustation, sur la base de la fiche descriptive fournie par le producteur au moment de l'inscription (voir à droite). Cet examen fait pleinement partie du concours et la non sélection d'un produit ne constitue pas un motif de remboursement des frais d'inscription. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caractère innovant du produit (avant dégustation)* : 10 points - Appréciation sur le goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche descriptive renseignée par le producteur à l'inscription, précisant le nom, la composition du produit, la provenance des ingrédients secondaires et démontrant son caractère innovant de manière argumentée. - Echantillons (produits présélectionnés) : prévoir la quantité nécessaire pour 20 bouchées + une pièce pour la présentation. - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

(*) : des éléments de présentation du produit seront restitués aux jurés sur la base fournie par le producteur dans le dossier d'inscription

RAPPELS :

- 3) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 4) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS FERMIERS INNOVANTS SUCRÉS

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
<p>Produits fermiers innovants sucrés</p> <p><i>Attention : regroupement avec la catégorie « produits innovants salés » si moins de 4 inscrits</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Est admis à concourir tout produit à dominante sucrée dont le caractère innovant peut être donné par la forme, la présentation, la composition, la recette ou la démarche de production. - Une première sélection sur le seul critère d'innovation sera réalisée avant les épreuves de dégustation, sur la base de la fiche descriptive fournie par le producteur au moment de l'inscription (voir à droite). Cet examen fait pleinement partie du concours et la non sélection d'un produit ne constitue pas un motif de remboursement des frais d'inscription. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caractère innovant du produit (avant dégustation)* : 10 points - Appréciation sur le goût : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche descriptive renseignée par le producteur à l'inscription, précisant le nom, la composition du produit, la provenance des ingrédients secondaires et démontrant son caractère innovant de manière argumentée. - Echantillons (produits présélectionnés) : prévoir la quantité nécessaire pour 20 bouchées + une pièce pour la présentation. - Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

(*) : des éléments de présentation du produit seront restitués aux jurés sur la base fournie par le producteur dans le dossier d'inscription

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

PRODUITS FERMIERS APÉRITIFS SALÉS

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Produits fermiers apéritifs salés	<ul style="list-style-type: none"> - Produit fermier salé à déguster froid, en mode snacking (sans couverts, en bouchées ou sur des toasts...) - Les ingrédients principaux (valorisants / valorisés) qui donnent au produit sa spécificité fermière, doivent provenir de l'exploitation. Les ingrédients secondaires doivent autant que possible provenir d'AURA (ou d'1 département limitrophe). - Interdiction de tous colorants, additifs de synthèse ou conservateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect visuel : 5 points - Pertinence du produit et de sa composition / praticité du produit pour une utilisation en apéritif ou snacking / démarche fermière)* : 5 points - Dégustation (aspect, texture, goût / flaveur, arômes...) : 10 points <p style="text-align: center;">→ Note totale sur 20</p>	<p>Éléments renseignés à l'inscription :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et composition du produit - fiche de présentation du produit décrivant l'origine des ingrédients, la démarche de production (fermière) ainsi que les modalités / suggestions d'usage du produit pour l'apéritif ou en mode snacking. <p>Echantillons : prévoir la quantité nécessaire pour 20 bouchées + une pièce pour la présentation.</p> <p>Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit</p>

() : des éléments de présentation du produit seront restitués aux jurés sur la base fournie par le producteur dans le dossier d'inscription*

Dispositions spécifiques aux différentes catégories

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies dans le règlement général – partie 2.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

GOURMANDISES FERMIERES SUCRÉES

Catégorie	Conditions d'admission des produits	Composition de la notation attribuée par les jurés	Composition des échantillons
Gourmandises fermières sucrées	<ul style="list-style-type: none"> - Produit fermier sucré -> gourmandise pouvant être dégustée en dessert ou au goûter ainsi que les confiseries ; - Les ingrédients principaux (valorisants / valorisés) qui donnent au produit sa spécificité fermière, doivent provenir de l'exploitation. Les ingrédients secondaires doivent autant que possible provenir d'AURA (ou d'1 département limitrophe). - Interdiction de tous colorants, additifs de synthèse ou conservateurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect visuel : 5 points - Pertinence du produit et de sa composition / démarche fermière)* : 5 points - Dégustation (aspect, texture, goût / flaveur, arômes...) : 10 points <p>➔ Note totale sur 20</p>	<p>Éléments renseignés à l'inscription :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et composition du produit - fiche de présentation du produit décrivant l'origine des ingrédients et la démarche de production (fermière et locale) <p>Echantillons : prévoir la quantité nécessaire pour 20 bouchées + une pièce pour la présentation</p> <p>Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit</p>

22

(*) : des éléments de présentation du produit seront restitués aux jurés sur la base fournie par le producteur dans le dossier d'inscription

