



*Concours Fromager International*  
**STUPORE ED EMOZIONE**

**6ème édition - 2024**

**Pré-sélection Samedi 12 octobre 2024**

**Finale Dimanche 13 octobre 2024**

**Cérémonie de remise des prix Dimanche 20 octobre 2024**

**Concours international de fromage réservé aux fromages et spécialités  
laitières (produits laitiers  
transformés/enrichis/combinés/assaisonnés/embellis/épiciés), y compris  
les fromages à pâte molle, semi-dure, dure, filée et persillée, faits à  
partir de lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, lait de bufflonne,  
lait mélangé et yaourt.**

L'objectif des organisateurs est de mettre en valeur les figures professionnelles du secteur laitier, de fournir un jugement qualitatif des produits sur le marché, et de diffuser des informations culturelles.

Pour l'exécution du concours, les règles suivantes sont définies :

### **Article 1: Règles générales**

Le concours « Stupore ed Emozione 2024 » est réservé aux fromages dans les catégories suivantes:



## Premio **IL CASARO D'ORO**

### **A) LE FROMAGER D'OR:**

**Fromages affinés, c'est-à-dire fromages maturés avec un affinage moyen et long et fromages frais à base de lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, lait de bufflonne, et lait mélangé; yaourt**

Ingrédients: lait entier, lait partiellement ou totalement écrémé, ou crème, avec l'ajout possible de présure et/ou ferment et sel de cuisine - divisé en sous-catégories suivantes :

- Fromage à pâte molle
- Fromage à pâte semi-dure
- Fromage à pâte dure
- Fromage à pâte filée (molle)
- Fromage à pâte filée (semi-dure et dure)
- Fromage bleu
- Yaourt nature



## Premio **OLTRE IL FORMAGGIO**

### **B) AU-DELÀ DU FROMAGE:**

**Spécialités laitières à base de lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, lait de bufflonne, et lait mélangé; yaourt \*\***

(produits laitiers transformés/enrichis/composés/assaisonnés/embellis/épicés)

Ingrédients : lait entier, lait partiellement ou totalement écrémé, ou crème, avec l'ajout d'autres ingrédients et éventuellement de présure (caglio) et/ou ferment et sel de cuisine - divisé en sous-catégories suivantes :

- Fromage à pâte molle
- Fromage à pâte semi-dure
- Fromage à pâte dure
- Fromage à pâte filée (molle)
- Fromage à pâte filée (semi-dure et dure)
- Fromage bleu
- Yaourt\*\*

**\*\*avec l'ajout d'autres ingrédients (sucre, arômes, etc.)**

Tout litige concernant l'application de ce règlement sera jugé par le jugement sans appel du Comité Organisateur du Concours.

**L'inscription au concours est gratuite et doit être effectuée sur la page <https://www.onaf.it/concorsi/stuporemozione2024> ou sur le site [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu) en remplissant les formulaires en ligne disponibles.**

**Un seul formulaire doit être rempli par la société pour l'année 2024 pour le concours "Stupore ed Emozione", et autant de formulaires que de fromages à inscrire. Les formulaires doivent ensuite être imprimés et placés dans une enveloppe en plastique à attacher à l'envoi des échantillons, en incluant également le code qui sera attribué par le système informatique automatiquement et communiqué par email pour confirmer l'inscription pour chaque fromage. Le même code doit être reporté sur les fromages correspondants et servira à leur identification rapide par les opérateurs, qui leur attribueront ensuite un nouveau code d'identification pour les anonymiser.**

**Les activités des membres du jury seront rendues gratuitement.**

### **Article 2: Droit de participer**

- Pour être admis au concours, les fromages, spécialités laitières et yaourts doivent :
- Se conformer aux réglementations d'hygiène et de santé en vigueur en Italie ;
- Suivre les procédures d'inscription et de participation spécifiées ci-dessous ;
- Assurer un emballage et un transport appropriés permettant une conservation optimale des produits, sans interruption de la chaîne du froid (2-8°C) et indiquer sur l'emballage qu'il s'agit du concours de fromage Stupore ed Emozione ;
- Les fromages AOP doivent être inscrits par des membres des consortiums de protection ;
- Envoyer une quantité adéquate de produit : au moins 3 kg de fromage, 3 kg de spécialités laitières et 5 pots de yaourt. Seulement pour les produits de petite taille (ex. 50g) envoyer 1 kg de produit.

### **Article 3: Nombre d'échantillons et catégories**

Chaque producteur peut inscrire un maximum de 7 échantillons pour la catégorie "Golden Cheesemaker" et 7 pour la catégorie "Beyond Cheese".

Les échantillons de fromage participant au concours doivent appartenir aux catégories suivantes:

## A- GOLDEN CHEESEMAKER:



### Premio IL CASARO D'ORO

**Fromages affinés, c'est-à-dire fromages maturés avec un affinage moyen et long et fromages frais à base de lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, lait de bufflonne, et lait mélangé; yaourt.**

Ingrédients: lait entier, lait partiellement ou totalement écrémé, ou crème, avec l'ajout possible de présure et/ou ferment et sel de cuisine - divisé en sous-catégories suivantes :

- Fromage à pâte molle
- Fromage à pâte semi-dure
- Fromage à pâte dure
- Fromage à pâte filée (molle)
- Fromage à pâte filée (semi-dure et dure)
- Fromage bleu
- Yaourt nature

## B- BEYOND CHEESE:



### Premio OLTRE IL FORMAGGIO

**Affinées: spécialités laitières à base de lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, lait de bufflonne, et lait mélangé; yaourt \*\***

(produits laitiers transformés/enrichis/composés/assaisonnés/embellis/épicés)

Ingrédients: lait entier, lait partiellement ou totalement écrémé, ou crème, avec l'ajout d'autres ingrédients et éventuellement de présure et/ou ferment et sel de cuisine - divisé en sous-catégories suivantes :

- Fromage à pâte molle
- Fromage à pâte semi-dure
- Fromage à pâte dure
- Fromage à pâte filée (molle)
- Fromage à pâte filée (semi-dure et dure)
- Fromage bleu
- Yaourt\*\*

\*\*avec l'ajout d'autres ingrédients (sucre, arômes, etc)

Chaque sous-catégorie, pour être constituée, doit inclure au moins 5 échantillons de différentes entreprises.

**Le Comité Organisateur évaluera l'état de conservation des échantillons : tous les échantillons considérés comme inappropriés, au jugement sans appel du comité organisateur, seront automatiquement exclus du concours, sans possibilité de recours.**

**Les produits sans formulaire d'inscription ou sans code, ou livrés en retard ou avec un emballage endommagé, seront également exclus. Le Comité Organisateur se réserve le droit de créer des sous-catégories supplémentaires en fonction des types numériquement très représentés (ex. appartenant à la même AOP, du lait de la même espèce, etc.).**

#### **Article 4: Inscription**

**Les formulaires d'inscription doivent être reçus avant 24h00 le mardi 1er octobre.**

Chaque formulaire doit inclure l'indication du mode de livraison des fromages.

**L'inscription est possible à partir du 15 juillet 2024.**

#### **Article 5: Envoi des échantillons**

Pour l'envoi des échantillons, les instructions suivantes doivent être observées:

**Les échantillons doivent être livrés à Frescoelle Srl, via Europa, 36 – Cologno al Serio (BG) - Code postal 24055 de 8h à 13h et de 14h à 19h du mardi 1er octobre au jeudi 10 octobre.**

**Pendant le salon international des produits laitiers B2Cheese, Bergame les 25-26 septembre, une assistance pour l'inscription des produits et la livraison directe sera disponible à l'espace Onaf (à l'exclusion des produits frais).**

**Toute autre méthode ne peut être acceptée que si elle est directement convenue et préalablement autorisée par le comité organisateur.**

**Les expéditions doivent être faites "sans frais".**

- Les échantillons dont les formulaires d'inscription ne sont pas reçus à l'avance ou sont livrés après la date limite ne seront pas acceptés.
- Les inscriptions peuvent également être faites pour des produits fabriqués après la date d'inscription (ex. pour les produits frais).

**Chaque échantillon de produit au concours doit être accompagné d'une copie du formulaire d'inscription déjà soumis et du code automatiquement attribué par le système informatique et appliqué au produit;**

Aucune autre étiquette ou identifiant permettant d'identifier l'origine ne doit être présent en contact avec le fromage, sauf pour les fromages AOP avec un éventuel logo de consortium qui ne peut être enlevé, mais toujours sans le numéro d'identification de la fromagerie.

- Les participants doivent mettre à disposition le fromage, la spécialité laitière et le yaourt gratuitement ;

- Les participants dégagent l'organisation de toute responsabilité civile et pénale causée par tout dommage provenant des fromages, spécialités laitières et yaourt.

Les échantillons de fromage, spécialités laitières et yaourt envoyés deviennent la propriété de l'organisation et peuvent être utilisés pour des initiatives promotionnelles et/ou caritatives pour soutenir le projet "Le fromage nourrit la recherche" en faveur de la Fondation Onlus ARMR (assistance à la recherche sur les maladies rares) et de l'Institut de recherche pharmacologique Mario Negri.

### **Article 6: Jury, Procédure d'évaluation sensorielle**

Le jury sera composé d'experts en évaluation sensorielle des fromages (membres de l'Organisation nationale des dégustateurs de fromages - ONAF) qui émettront un jugement technique.

Toutes les échantillons seront marqués avec un code alphanumérique et ainsi anonymisés pour les juges pendant le concours. Chaque fromage et chaque spécialité laitière seront jugés par le même nombre de juges en utilisant un formulaire en ligne individuellement et sans interférence. Un chef de panel sera disponible pour toute clarification. Les fromages et spécialités laitières du même type de lait dans chaque sous-catégorie seront évalués en séquence par le même panel de juges. Le jury sera divisé en groupes selon les sous-catégories et déterminera les 3 meilleurs fromages et le gagnant de chaque sous-catégorie, tandis qu'une super-jury, convoquée le dimanche 13 octobre, évaluera ensuite le meilleur fromage et la meilleure spécialité laitière pour les deux catégories. Tous les jurés s'engagent à maintenir la plus grande confidentialité sur les résultats exprimés par eux pendant le concours.

### **Article 7: Certificat de Participation et Récompenses**

Tous les participants recevront des certificats de participation.

Le premier fromage classé dans la catégorie "Golden Cheesemaker", italien ou étranger, et la première spécialité laitière dans la catégorie "Beyond Cheese", italien ou étranger, et les 3 premiers classés dans chaque sous-catégorie seront récompensés; les autres seront considérés égaux. La nomination des 3 meilleurs fromages finalistes et des spécialités laitières dans chaque sous-catégorie sera publiée sur les sites web de l'Onaf et de Forme le mardi 15 octobre.

Une reconnaissance spéciale sera décernée au fromage produit dans les territoires des Villes Créatives de l'Unesco ayant obtenu le meilleur score.

Les participants seront informés en privé de la note reçue par leurs fromages et spécialités laitières et des notes maximales et minimales trouvées dans les différentes sous-catégories.

La cérémonie de remise des prix aura lieu le dimanche 20 octobre lors de Forme à la Sala dei Giuristi sur la Piazza Vecchia, Bergamo Alta à 16h.

Les organisateurs s'engagent à informer la presse et à transmettre aux rédactions les gagnants des catégories et sous-catégories du concours et les raisons des récompenses, ainsi que les noms des

fromagers, affineurs et affineurs qui se sont distingués. Les gagnants pourront utiliser le logo "Émerveillement et Émotion" 2024 indiquant la reconnaissance obtenue et la catégorie ou sous-catégorie.

Pour tout ce qui n'est pas réglementé, la décision sans appel du chef du panel de concours et du comité organisateur s'appliquera. En cas de fausses déclarations lors de l'inscription, les éventuels prix seront suspendus.

*Chef du panel de concours*  
**Grazia Maria Mercalli**  
migimerc@yahoo.it