



**CLASSES D'INSCRIPTION**

## **FROMAGE DE LAIT DE VACHE**

---

### **Entreprise transformant plus de 1 million de litres par année :**

1. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
2. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
3. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
4. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

### **Entreprise transformant moins de 1 million de litres par année :**

5. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
6. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
7. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
8. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

## **FROMAGE DE LAIT DE CHÈVRE**

---

9. Fromage de lait de chèvre à croûte fleurie
10. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle

## **FROMAGE DE LAIT DE BREBIS**

---

11. Fromage de lait de brebis à croûte fleurie
12. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle

## **FROMAGE DE TOUT TYPE DE LAIT**

---

13. Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage
14. Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage
15. Fromage à pâte persillée
16. Fromage en grains et frais du jour
17. Fromage cheddar
18. Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante
19. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
20. Fromage à griller
21. Fromage réduit en gras (moins de 20 %)
22. Classe ouverte