



A FIERA DI U CASGIU

Commission technique Concours Régional

Le Château 20231 VENACU

Tél : 04 95 47 1519



Charte du Concours Régional des Fromages Fermiers de Corse

Cartula di u Cuncorsu Rigiunale di i Casgi Casani

- PRÉAMBULE -

A Fiera di u Casgiu exprime la volonté du mouvement associatif du Venacais et de nombreux éleveurs fermiers de contribuer à la promotion des types de fromages de Corse. L'objectif de cette manifestation est de construire un espace d'expression et de valorisation du patrimoine fromager de l'île.

Dans cette perspective, l'organisation d'un concours régional est un moyen d'incitation à la production et à la définition de fromages fermiers de qualité dans le respect des usages traditionnels.

La présente charte, dont le contenu a été débattu avec les organisations professionnelles le 1^{er} mai 1999 à l'occasion de la IV^{ème} édition de *A Fiera di u Casgiu* a pour objectif de définir les engagements du comité de foire, des participants au concours et des membres du jury. Elle fixe l'objet, le règlement technique et l'organisation du concours.

OBJET DU CONCOURS RÉGIONAL

Conformément à l'esprit qui a présidé à la constitution du Comité de foire, le concours régional a pour objet de contribuer à la définition des types de fromage de Corse en vue de leur promotion et leur valorisation.

ENGAGEMENTS DU COMITÉ DE FOIRE

Le comité de foire s'engage à veiller au respect du règlement technique dans un esprit d'impartialité et de confidentialité. Il est représenté par la commission technique du concours.

ENGAGEMENTS DES PARTICIPANTS

Les participants au concours s'engagent à respecter le règlement technique et à accepter le principe d'une présélection des produits.

ENGAGEMENTS DES MEMBRES DU JURY

Les membres du jury s'engagent à se conformer aux principes d'impartialité et de confidentialité, à respecter le règlement technique et à rédiger le procès-verbal du concours.

CONDITIONS DE PRODUCTION ET TYPES DE FROMAGES

• **Article 1**

Le concours est ouvert aux fromages fabriqués exclusivement à partir de lait cru de brebis ou de chèvre. Les laits sont produits en Corse et proviennent de troupeaux constitués *majoritairement* d'animaux de race ou de population corse et conduits selon un mode d'élevage extensif. Les produits présentés sont fabriqués et affinés en Corse.

• **Article 2**

Le cheptel des producteurs candidats au concours doit satisfaire aux opérations de prophylaxie prévues par la législation en vigueur, être indemne de brucellose et avoir reçu une qualification sanitaire des animaux par les organismes publics compétents. Les locaux de fabrication, le lait et le fromage doivent être conformes à la législation en vigueur.

• **Article 3**

Le concours est réservé aux fromages fermiers, c'est à dire aux fromages fabriqués par l'éleveur avec l'emploi exclusif des laits issus de son troupeau conformément à la réglementation sur la production fermière. A la demande de la commission technique, les producteurs doivent être en mesure de fournir une attestation officielle établie par les services compétents.

• **Article 4**

Le concours est ouvert aux 5 types de fromages suivants :

- le type *sartinesu*,
- le type *bastilicaccia*, dont la variante *in ciarbeddu*
- le type *venachese*, dont la variante *muntanacciu*
- le type *niulincu*,
- le type *calinzana*, dont les formes *primaticciu* et *vechju*

L'existence de variantes au sein des types *calinzana (primaticciu et vechju)*, *bastilicaccia (in ciarbeddu)* et *venachese (muntanacciu)* ne donne pas lieu à un jugement de typicité spécifique. Pour rendre compte de ces variantes, les membres du jury sont néanmoins autorisés à faire valoir, lors des délibérations, de descripteurs particuliers. Ces descripteurs sont requis pour justifier la mention "...variante du type ...").

Pour les mêmes raisons, et compte tenu de la saisonnalité des productions, la commission technique se réserve le droit de scinder une épreuve de typicité en organisant 2 séances au cours de la même année civile.

• **Article 5**

Afin de juger les fromages selon les usages de consommation locaux, le concours est organisé en 2 sessions successives. La 1ère session est réservée aux types *sartinesi*, *bastilicaccia* *venachese* et *niulincu*. La 2ème session est réservée au type *calinzana*. La commission technique et le jury régional se réservent le droit de modifier cette répartition.

• **Article 6**

Les aires culturelles de production : les dénominations des 5 types retenus sont celles consacrées par les usages locaux. Ces dénominations se réfèrent aux berceaux de production traditionnels des fromages (anciennes aires de transhumance estivale ou hivernale). À chaque type correspond une aire de production constituée de plusieurs territoires communaux. En l'absence d'une délimitation officielle des aires de production, la commission technique s'appuie sur ces aires culturelles pour l'admission des produits à l'un des 5 types.

Un effectif minimum de 5 candidatures est une condition nécessaire pour ouvrir le concours à l'un des 5 types de fromages.

ORGANISATION

• Article 7

La commission technique peut être sollicitée par les producteurs pour toutes informations supplémentaires concernant les types de fromage et les modalités du concours.

Les producteurs devront présenter les résultats d'1 auto-contrôle microbiologique correspondant à la campagne en cours. La commission technique se réserve la possibilité de procéder à des contrôles microbiologiques et physico-chimiques supplémentaires sur les échantillons de fromages candidats au concours. Les producteurs seront informés du motif de la non-sélection éventuelle de leur produit.

• Article 8

Les fromages sont présentés au jury de façon anonyme, selon une codification à 3 chiffres. L'opération est réalisée par 2 membres de la commission technique en présence du Président de A Fiera di u Casgiu. Elle est mise sous enveloppe cachetée et connue exclusivement de ces personnes.

Seuls les membres de la commission technique sont habilités à réaliser les opérations de préparation des fromages au concours. Les dégustations des fromages se font à huis clos.

• Article 9

Le jury est composé d'un nombre impair de personnes avec une composition minimale de 11 juges. À l'ouverture du concours, le Président du jury est nommé à la majorité des juges. Les producteurs candidats au concours ne peuvent pas être membres du jury régional quel que soit le type de fromage.

LES ÉPREUVES

• Article 10

L'examen et le jugement des produits se font sur la base des livrets descriptifs de chaque type de fromage. Ils portent sur les critères sensoriels suivants :

- présentation, aspect, forme, format de la pièce
- caractéristiques de la surface et de la pâte
- odeurs
- saveurs et arômes

Le concours comprend deux épreuves successives :

L'épreuve de typicité

L'épreuve consiste à juger si le produit-candidat présente les caractéristiques du type dans lequel il est présenté. Ces caractéristiques se fondent sur les usages de production et de consommation.

La décision d'attribuer le prix de typicité est prise à la majorité des deux tiers des membres du jury.

Seuls les produits qui répondent aux critères de typicité sont aptes à être jugés dans la deuxième épreuve.

L'épreuve d'excellence

L'épreuve consiste à juger le niveau de qualité sensorielle du produit. Le produit obtient le prix d'excellence s'il présente à la fois les caractéristiques essentielles du type et un niveau de qualité sensoriel exceptionnel. La note générale est établie à partir de la moyenne des notes de chacun des membres du jury. Le prix d'excellence est attribué au(x) produit(s) après examen des notes et à la majorité des voix. Le jury peut décider d'attribuer 1 ou plusieurs prix d'excellence ou aucune attribution.

DÉCLARATION DES RÉSULTATS ET USAGE DES VIGNETTES (TYPICITÉ ET EXCELLENCE)

- **Article 11**

Le Président du jury communique les résultats du concours au Président du Comité de Foire et aux membres de la Commission Technique. Le Président du Comité de foire communique officiellement les résultats.

- **Article 12**

Lorsqu'il est fait mention du prix dans toute démarche de vente ou de promotion les lauréats s'engagent à indiquer l'année d'obtention.

- **Article 13**

Les candidats dont les produits ont été reconnus dans le type et ceux ayant reçus le prix d'excellence se verront attribuer un lot de vignette de typicité et/ou d'excellence. L'usage de ces vignettes est valide pour la période comprise entre le concours de l'année d'obtention et le concours suivant.

Pour la commission technique

Le producteur