

Fromages au lait de chèvre

- 5001 Fromage de chèvre à pâte molle nature – frais
- 5002 Fromage de chèvre à pâte molle nature – affiné aux moisissures
- 5003 Fromage de chèvre à pâte mi-dure nature
- 5004 Fromage de chèvre à pâte dure nature
- 5005 Fromage de chèvre avec additifs
- 5006 Fromage de chèvre bleu
- 5007 Fromage de chèvre fumé
- 5008 Ricotta au lait de chèvre
- 5009 Tout autre fromage au lait de chèvre, non répertorié

Fromages au lait de brebis

- 5101 Fromage de brebis à pâte molle nature
- 5102 Fromage de brebis à pâte mi-dure nature
- 5103 Fromage de brebis à pâte dure nature
- 5104 Fromage de brebis fumé
- 5105 Fromage de brebis avec additifs
- 5106 Fromage de brebis bleu
- 5107 Manchego – semi-curado
- 5108 Manchego – curado
- 5109 Idiazabal
- 5110 Pecorino
- 5111 Ricotta au lait de brebis
- 5112 Tout autre fromage au lait de brebis, non répertorié

Fromages au lait de vache : pâtes mi-dures, dures et très dures

- 5201 Cheddar jeune fabriqué après le 31/07/19 – goût traditionnel
- 5202 Cheddar jeune fabriqué après le 31/07/19 – goût plus sucré
- 5203 Cheddar mi-fort fabriqué entre le 31/01/19 et le 31/07/19 – goût traditionnel
- 5204 Cheddar mi-fort fabriqué entre le 31/01/19 et le 31/07/19 – goût plus sucré
- 5205 Bloc mi-affiné de cheddar de fromagerie fabriqué entre le 31/01/19 et le 31/07/19 – goût traditionnel
- 5206 Bloc mi-affiné de cheddar de fromagerie fabriqué entre le 31/01/19 et le 31/07/19 – goût plus sucré

- 5207 Bloc mi-affiné de cheddar fermier fabriqué entre le 31/01/19 et le 31/07/19 – goût traditionnel
- 5208 Bloc mi-affiné de cheddar fermier fabriqué entre le 31/01/19 et le 31/07/19 – goût plus sucré
- 5209 Cheddar traditionnel fort fabriqué entre le 01/10/18 et le 30/01/19 – goût traditionnel
- 5210 Cheddar traditionnel fort fabriqué entre le 01/10/18 et le 30/01/19 – goût plus sucré
- 5211 Bloc affiné de cheddar de fromagerie fabriqué entre le 01/10/18 et le 30/01/19 – goût traditionnel
- 5212 Bloc affiné de cheddar de fromagerie fabriqué entre le 01/10/18 et le 30/01/19 – goût plus sucré
- 5213 Bloc affiné de cheddar fermier fabriqué entre le 01/10/18 et le 30/01/19 – goût traditionnel
- 5214 Bloc affiné de cheddar fermier fabriqué entre le 01/10/18 et le 30/01/19 – goût plus sucré
- 5215 Cheddar traditionnel extra fort fabriqué entre le 01/06/18 et le 30/09/18 – goût traditionnel
- 5216 Cheddar traditionnel extra fort fabriqué entre le 01/06/18 et le 30/09/18 – goût plus sucré
- 5217 Cheddar extra fort de fromagerie fabriqué entre le 01/06/18 et le 30/09/18 – goût traditionnel
- 5218 Cheddar extra fort de fromagerie fabriqué entre le 01/06/18 et le 30/09/18 – goût plus sucré
- 5219 Bloc très affiné de cheddar fermier fabriqué entre le 01/06/18 et le 30/09/18 – goût traditionnel
- 5220 Bloc très affiné de cheddar fermier fabriqué entre le 01/06/18 et le 30/09/18 – goût plus sucré
- 5221 Tout cheddar fermier fabriqué le ou avant le 31/05/18 – goût traditionnel
- 5222 Tout cheddar fermier fabriqué le ou avant le 31/05/18 – goût plus sucré
- 5223 Tout cheddar de fromagerie fabriqué le ou avant le 31/05/18 – goût traditionnel
- 5224 Tout cheddar de fromagerie fabriqué le ou avant le 31/05/18 – goût plus sucré
- 5225 Double Gloucester

- 5226 Leicester
- 5227 Caerphilly
- 5228 Lancashire – goûteux
- 5229 Lancashire – crémeux
- 5230 Wensleydale
- 5231 Cheshire
- 5232 Parmigiano Reggiano 18-23 mois. Fabriqué entre le 01/11/17 et le 31/03/18
- 5233 Parmigiano Reggiano 24-29 mois. Fabriqué entre le 01/05/17 et le 31/10/17
- 5234 Parmigiano Reggiano 30-39 mois. Fabriqué entre le 01/07/16 et le 30/04/17
- 5235 Parmigiano Reggiano plus de 40 mois. Fabriqué avant le 30/06/16
- 5236 Grana Padano fabriqué le ou après le 31/07/18
- 5237 Grana Padano fabriqué avant le 31/07/18
- 5238 Provolone – jeune
- 5239 Provolone – affiné
- 5240 Emmental fabriqué le ou après le 01/12/18
- 5241 Emmental fabriqué avant le 01/12/18
- 5242 Gruyère fabriqué le ou après le 01/12/18
- 5243 Gruyère fabriqué avant le 01/12/18
- 5244 Edam
- 5245 Gouda – fabriqué le ou après le 01/12/18
- 5246 Gouda – fabriqué avant le 01/12/18
- 5247 Tout autre fromage au lait de vache à pâte mi-dure, non répertorié
- 5248 Tout autre fromage au lait de vache à pâte dure, non répertorié
- 5249 Tout autre fromage au lait de vache à pâte très dure, non répertorié
- 5250 Cheddar fumé
- 5251 Fromage fumé – mi-dur
- 5252 Fromage fumé – dur

TOURNEZ LA PAGE SVP →

CATÉGORIES

Fromages au lait de vache : pâtes molles et semi-fermes

- 5301 Fromage cottage fin
- 5302 Fromage de vache frais/à la crème, nature
- 5303 Ricotta
- 5304 Mascarpone
- 5305 Quark nature ou avec additifs
- 5306 Mozzarella en boule (large ou petite), frais, lait de vache
- 5307 Mozzarella en bloc, tranches ou râpé en filaments, lait de vache
- 5308 Brie fabriqué avec du lait non pasteurisé
- 5309 Brie fabriqué avec du lait pasteurisé
- 5310 Camembert fabriqué avec du lait non pasteurisé
- 5311 Camembert fabriqué avec du lait pasteurisé
- 5312 Tout autre fromage au lait de vache affiné aux moisissures, à pâte molle ou non pressée, nature
- 5313 Pont l'Evêque/Livarot/Reblochon
- 5314 Taleggio
- 5315 Tout fromage à croûte lavée, non répertorié
- 5316 Tout fromage fumé à pâte molle et semi-ferme, non répertorié
- 5317 Tout autre fromage au lait de vache à pâte semi-ferme, non répertorié
- 5318 Tout autre fromage au lait de vache à pâte molle, non répertorié

Fromages au lait de vache : les fromages bleus

- 5401 Un fromage entier de Stilton – fort et non coupé
- 5402 Un fromage entier de Stilton – extra fort et non coupé
- 5403 Un fromage entier de Stilton – fort et coupé
- 5404 Un fromage entier de Stilton – extra fort et coupé
- 5405 Gorgonzola – Dolce/crémeux
- 5406 Gorgonzola – Piccante/piquant
- 5407 Tout autre fromage à pâte persillée, non coupé, à croûte naturelle
- 5408 Tout autre fromage à pâte persillée, non coupé, dans une feuille d'aluminium
- 5409 Tout autre fromage bleu, non répertorié

Catégories de spécialités

- 5501 Fromage réalisé avec le lait de plus d'un animal
- 5502 Fromage à pâte molle produit en ferme ou à la laiterie dont le rendement total n'excède pas une moyenne de 2 t par semaine
- 5503 Fromage à pâte mi-dure produit en ferme ou à la laiterie dont le rendement total n'excède pas une moyenne de 2 t par semaine
- 5504 Fromage à pâte dure produit en ferme ou à la laiterie dont le rendement total n'excède pas une moyenne de 2 t par semaine
- 5505 Fromage bleu produit en ferme ou à la laiterie dont le rendement total n'excède pas une moyenne de 2 t par semaine
- 5506 Tout fromage à pâte dure qui a obtenu un signe d'identification de l'origine (AOP, IGP, AOC)
- 5507 Tout fromage bleu qui a obtenu un signe d'identification de l'origine (AOP, IGP, AOC)
- 5508 Tout autre fromage qui a obtenu un signe d'identification de l'origine (AOP, IGP, AOC)
- 5509 Fromage nouveau – à pâte dure ou mi-dure. Ouvert à tout fromage nouveau mis sur le marché après le 01/12/18
- 5510 Fromage nouveau – bleu. Ouvert à tout fromage nouveau mis sur le marché après le 01/12/18
- 5511 Fromage nouveau – avec additifs. Ouvert à tout fromage nouveau mis sur le marché après le 01/12/18
- 5512 Tout autre fromage nouveau. Ouvert à tout fromage nouveau mis sur le marché après le 01/12/18
- 5513 Specialist Cheesemakers Association. Ouvert aux membres de la SCA. Un fromage par membre
- 5514 Tout autre fromage récompensé par le prix Champion Suprême (ou autre dénomination équivalente) dans un concours national ou international de fromage, quel que soit le pays organisateur¹
- 5515 Feta nature sans huile ou additifs
- 5516 Feta nature avec huile ou additifs
- 5517 Halloumi pour la cuisine
- 5518 Tout autre fromage qui ne peut être répertorié dans aucune autre catégorie

Autres fromages comprenant les fromages avec additifs

- 5601 Fromage à teneur réduite en graisse, à pâte dure pressée²
- 5602 Fromage à teneur réduite en graisse, non pressé²
- 5603 Fromage fondu ou fromage fondu à tartiner, nature
- 5604 Fromage fondu ou fromage fondu à tartiner, avec additifs
- 5605 Cheddar à pâte dure pressée ou repressée, avec des additifs aromatisés
- 5606 Autre fromage à pâte dure pressée ou repressée, avec des additifs aromatisés
- 5607 Fromage à pâte dure pressée ou repressée, avec des additifs aux saveurs sucrées
- 5608 Fromage à pâte molle ou non pressée, affiné aux moisissures blanches, avec des additifs aromatisés
- 5609 Fromage à pâte molle ou non pressée, avec des additifs aromatisés
- 5610 Fromage à pâte molle ou non pressée, avec des additifs aux saveurs sucrées
- 5611 Fromage frais ou à la crème, avec des additifs aromatisés
- 5612 Fromage frais ou à la crème, avec des additifs aux saveurs sucrées
- 5613 Fromage à effilocheur
- 5614 Fromage râpé ou en poudre
- 5615 Fromage à pâte fondue en tranches

Lait de bufflonne

- 5701 Mozzarella di Bufala
- 5702 Fromage de bufflonne à pâte molle nature – frais
- 5703 Fromage de bufflonne à pâte molle nature – affiné aux moisissures
- 5704 Fromage de bufflonne à pâte mi-dure nature
- 5705 Fromage de bufflonne à pâte dure nature
- 5706 Fromage de bufflonne avec additifs
- 5707 Fromage de bufflonne bleu
- 5708 Fromage de bufflonne fumé
- 5709 Ricotta fabriqué avec du lait de bufflonne
- 5710 Tout autre fromage au lait de bufflonne, non répertorié

¹Les organisateurs du World Cheese Awards procéderont à la vérification des titres.

²Fromage dont la teneur en matières grasses sur extrait sec est inférieure à 45%