

RÈGLEMENT DES COMPETITIONS DES CHAMPIONNATS DU MONDE DE LA RACLETTE 2025

Définition

Il est organisé des compétitions de dégustation de raclettes. Les raclettes sont chauffées sous un four et raclées sur la demi-meule de fromage.

Art. 1 : Buts

- 1 Donner l'occasion aux producteurs de fromage à raclette, domiciliés en Suisse ou à l'étranger, de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury composé de spécialistes de la dégustation, de producteurs, de représentants des métiers de bouche, et de consommateurs.
- 2 Encourager la recherche de la qualité et l'émulation au sein de la production de raclette.
- 3 Mettre en valeur et promouvoir l'image des meilleurs fromages à raclette dans les médias et auprès des consommateurs.
- 4 Apporter une aide au consommateur dans son choix de produits de qualité.

Art. 2 : Organisateurs

- 1 Les compétitions des Championnats du Monde de la Raclette sont organisées par le comité ad hoc.

Art. 3 : Produits admis au concours

- 1 Peuvent participer aux compétitions des Championnats du Monde de la Raclette, les fromages à raclette du monde entier.
- 2 Les différentes catégories de fromages sont listées dans le formulaire d'inscription.
- 3 Les fromages à raclette inscrits doivent respecter le droit alimentaire suisse et notamment l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), ainsi que toutes les ordonnances régissant les denrées alimentaires suisses (Ordonnance du Département Fédéral de l'Intérieur sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires).
- 4 Les fromages à raclette sont mis en lots et préparés par l'organisation des Championnats du Monde de la Raclette.

Art. 4 : Procédures d'inscription

4.1 Inscription

- 1 Les producteurs inscrivent exclusivement leur fromage en remplissant la fiche d'inscription sur le lien https://rddm.link/cmr_inscription de manière exhaustive jusqu'au 31 juillet 2025.

- 2 De l'exactitude des indications fournies par le producteur dépend l'admission ou le refus des fromages à raclette. Les données telles que fournies sur la fiche informative serviront de base à l'impression des diplômes et/ou autres imprimés.

4.2 Refus

- 1 En cas de refus d'un fromage à raclette, l'organisateur informe le producteur par courrier électronique.

4.3 Admissions et confirmations

- 1 Lorsqu'un producteur inscrit un fromage et qu'il ne le présente pas sans en avoir averti l'organisation au moins 15 jours avant le début des compétitions, une franchise de CHF100.- sera demandée pour les frais administratifs occasionnés.
- 2 L'inscription comprend les prestations suivantes :
 - Un diplôme pour les produits médaillés
 - La publication des résultats sur internet
 - La présentation des résultats à la presse (produits médaillés uniquement)
 - La possibilité d'utiliser la marque « Championnat du Monde de la Raclette 2025 » (pour les produits médaillés uniquement)
 - La participation à la cérémonie officielle de remise des médailles
- 3 L'organisation peut demander au producteur du fromage qui termine sur le podium de fournir une demi-meule supplémentaire pour pouvoir faire déguster ces raclettes aux visiteurs
- 4 Un courrier de confirmation d'admission est envoyé par mail aux producteurs. Ce courriel contient toutes les informations nécessaires à l'envoi des fromages admis.
- 5 Les possibles frais d'envoi des fromages inscrits sont à la charge de l'expéditeur.

Art. 5 : Conditionnement

5.1. Emballage et identification

- 1 Les fromages sont admis démorgés et emballés en demi-meules pesant entre 2 et 3 kilogrammes, sous vide, avec une étiquette indiquant le nom du fromage ainsi que le nom du producteur ou de la fromagerie/fromagerie d'alpage.
- 2 Il est impératif que le numéro d'agrément sur la vignette et la date de fabrication soient lisibles.

5.2. Qualité et fraîcheur

- 1 Il est de la responsabilité du producteur d'assurer la qualité des produits livrés.
- 2 Les fromages qui, à réception, présenteraient des défauts qualitatifs ou des altérations pouvant influencer le résultat, seront déclarés non-conformes et seront refusés. Le producteur en sera informé.
- 3 Les fromages refusés ou non-conformes ne sont pas retournés au producteur. Tous les fromages mis en concours restent la propriété des organisateurs.