

Berne, le 1er novembre 2023

## **Directives pour le Concours World Championship Cheese Contest 2024**

En 2024 se tient à nouveau le World Championship Cheese Contest. FROMARTE, vous invite à participer à ce concours de renommée mondiale, n'hésitez pas à vous inscrire.

### **ATTENTION !**

Aucun fromage à pâte-molle (Soft-Cheeses) toutes catégories confondues, ne peut être inscrit car les douanes américaines exigent des contrôles vétérinaires pour ce type de produits. (**Voir liste annexe des catégories refusées**) Les fromages frais, les fromages à pâte molle et le beurre ne sont pas acceptés par Emmi.

FROMARTE s'occupe en collaboration avec Emmi Käse AG uniquement de la logistique et des papiers de douane pour les USA. Aucune inscription au concours ne se fait par FROMARTE.

**Attention, le délai de réception pour l'envoi des fromages par Emmi AG est le 31 janvier 2024.**

Une fois votre inscription faite, il est impératif de nous faire parvenir une copie de celle-ci afin que nous ayons toutes les informations nécessaires pour remplir les formalités douanières (l'organisateur ne nous communique pas systématiquement les inscriptions).

### **Uniquement les fromages à pâte dure et mi-dure seront envoyés.**

Marche à suivre :

1. Faire l'inscription de votre produit directement sur le site de l'organisateur sous "myEntries"
2. Imprimer chaque inscription et la compléter avec les informations suivantes (celles-ci nous sont indispensables pour les documents de douane)
  - Class Number and Name (N° catégorie et nom de celle-ci)
  - Désignation de la marchandise
  - Pieces Shipped (Nombre de pièce)
  - Milk Solids / Matière grasse dans l'extrait sec %
  - Total WT. (Poids net et brut total, avec l'emballage / par fromage)
  - Cheese Moisture (Teneur en eau %)
  - Valeur de la marchandise CHF/kg
  - Genre de lait
  - N° d'accréditation CH-
  - Traitement thermique du lait (attention pour les fromages de moins de 60 jours d'âge)

Merci de nous communiquer ces informations et n'oubliez pas de faire parvenir une copie de votre inscription à FROMARTE.

Dès que nous serons en possession de votre (vos) inscription(s), nous vous informerons sur le : conditionnement, étiquetage et livraison de la marchandise.

**Les inscriptions nous parvenant après le délai du 20 janvier 2024 ne seront plus prises en compte.**

Attention, les fromages avec une maturation inférieure à 60 jours doivent être fabriqués au lait pasteurisé et déclarés « fabrication au lait pasteurisé ».

Les frais restent dus même en cas d'annulation, de refus de la marchandise par le transporteur, de la douane ou de l'organisateur du concours.

Informations supplémentaires auprès de Andréas Leibundgut – courrier électronique [andreas.leibundgut@fromarte.ch](mailto:andreas.leibundgut@fromarte.ch), téléphone 031 390 33 31 et fax 031 390 33 35.

Nous vous souhaitons plein de succès au concours et vous présentons, nos salutations les meilleures.

**FROMARTE**

Artisans suisses du fromage



A. Leibundgut  
Chef de projet