



*The Royal*  
AGRICULTURAL WINTER FAIR

**CONCOURS  
FROMAGE  
ET BEURRE  
2019**

[www.royalfair.org](http://www.royalfair.org)

*Ontario Dairy...*  
*locally crafted, naturally produced.*



**Take home Ontario's finest!**

Visit the **Ontario Dairy Boutique** at the Royal to experience and purchase outstanding cheese and dairy from across the province.

[www.OntarioDairy.ca](http://www.OntarioDairy.ca)

Proud presenting sponsor of the  
Royal Agricultural Winter Fair Cheese & Butter Competition



PRÉSENTÉS PAR DAIRY FARMERS OF ONTARIO

**Directeurs :** Debbie Levy  
Lisa McAlpine



## INFORMATION SUR LE CONCOURS

- Date de tombée des inscriptions :** Vendredi, 5 octobre 2018  
**Frais d'inscription :** 40,00 \$ par inscription  
**Date d'arrivée des éléments d'exposition :** Mercredi et jeudi  
17 et 18 octobre 2018
- Livrés à :** L'exposition agricole d'hiver, la « Royale »  
BUREAU DE L'EXPOSITION AGRICOLE  
Porte 33, Manitoba Drive  
Place de l'Exposition  
Toronto, ON M6K 3C3  
Veuillez consulter la page suivante concernant  
l'information pour vous inscrire.

## INFORMATION SUR LE JUGEMENT

**Date :** Mardi, 23 octobre 2018

*Si cela s'applique, on demande aux exposants d'inclure, sur le formulaire d'inscription, le nom de la société mère, de la marque et du fromager.*

## RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. **NOUVEAU.** Le concours est ouvert à tous les producteurs canadiens de beurre et de fromage. Tous les éléments inscrits doivent être fabriqués dans des installations enregistrées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou détenir une licence de la province où l'installation est située. Dans tous les cas, le produit inscrit doit être fabriqué dans l'usine par la compagnie dont le nom apparaît sur le formulaire d'inscription.
2. Les fromages et les beurres inscrits doivent être fabriqués avec du lait 100 % canadien et/ou de la crème provenant de vaches, de brebis, de chèvres ou de boufflonnes canadiennes. AUCUN ingrédient de lait modifié ni AUCUNE saveur ou couleur artificielle n'est permis.
3. Tout fromage ou tout beurre peut être inscrit qu'une seule fois au concours sous une marque, même s'il est mis en marché sous de nombreuses marques.
4. Les producteurs de fromage et de beurre peuvent inscrire jusqu'à trois produits différents par classe.
5. Chaque classe comptera au minimum trois inscriptions pour être jugée.
6. Chaque produit inscrit (fromage et beurre) doit recevoir un pointage minimum pour se qualifier en 1<sup>e</sup>, en 2<sup>e</sup> ou en 3<sup>e</sup> position. Il est possible que des prix ne soient pas accordés dans une classe si le pointage minimum n'est pas atteint. En situation d'égalité, le juge principal réévaluera les éléments pour déterminer le gagnant.
7. Dans tous les cas, la décision des juges est finale. Un juge peut reclasser une inscription s'il juge qu'elle a été placée dans la mauvaise classe.
8. Veuillez vous référer à la Section 800 beurre, Section 801 fromage cheddar, Section 802 fromages, variétés - lait de vaches et Section 803 fromages, variétés lait de chèvres, de brebis, de boufflonnes et variétés fromages de laits mixtes pour préciser les minimums requis et les étiquettes obligatoires.
9. Tous les produits laitiers exposés seront dispersés ou vendus à la fin de l'exposition, à moins que l'exposant indique sur son formulaire d'inscription qu'il souhaite reprendre son produit. Si c'est le cas, il doit le faire entre 18h et 19h 30, le dimanche 11 novembre 2018.
10. Les inscriptions doivent être effectuées au moyen du système en ligne « Assist Expo RAWF » ou en remplissant le formulaire d'inscription en papier de la Royale. Après la date de tombée des inscriptions, la Royale postera une lettre de confirmation à l'exposant.

## RÈGLES ET RÈGLEMENTS - INFORMATION SUR L'EXPÉDITION

1. Tout produit inscrit au concours doit être expédié (prépayé) ou livré à :  
Coordonnateur - concours fromage et beurre  
a/s Agriculture Show Office  
The Royal Agricultural Winter Fair  
Door # 33, Manitoba Drive, Exhibition Place  
Toronto, Ontario, M6K 3C3
2. Tous les éléments d'exposition, qu'ils soient expédiés (prépayés) ou livrés en personne, doivent arriver à la Royale mercredi 17 octobre ou jeudi 18 octobre entre 9h et 16h. Les envois en retard ne seront pas acceptés.
3. Les éléments d'exposition doivent :
  - a. Être accompagnés d'un exemplaire de la lettre de confirmation de la Royale ou du formulaire d'inscription initial,
  - b. Comprendre les quantités de beurre et de fromage comme indiquées aux Sections 800, 801, 802 et 803,
  - c. Contenir deux étiquettes en plus de celles apposées sur le fromage. Elles seront utilisées dans le présentoir de ceux qui obtiennent la 1<sup>e</sup>, la 2<sup>e</sup> et la 3<sup>e</sup> place de leur classe.

## RÈGLES ET RÈGLEMENTS - INFORMATION SUR LE JUGEMENT

4. Chaque envoi sera évalué par deux juges : un pour l'aspect technique, l'autre pour l'aspect esthétique. À partir d'un total de 50 points, les juges techniques déduiront des points pour les manques et les défauts. Les juges esthétiques accorderont des points jusqu'à un maximum de 50 pour des caractéristiques et des qualités exceptionnelles. Les deux pointages indépendants seront additionnés pour obtenir le pointage final de chaque élément inscrit.
5. À la suite du jugement pour le beurre, le fromage cheddar, la variété de fromage de lait de vaches, de chèvres, de brebis, de boufflonnes, de même que des variétés de fromages de laits mixtes, un exemplaire des résultats sera envoyé à chacun des exposants.

Les évaluations seront basées sur ce qui suit :

- L'arôme
- Les saveurs
- La texture et le corps
- L'apparence et le développement de la croûte (si la croûte est appropriée au fromage).

## PRIX EN ARGENT POUR TOUTES LES SECTIONS

Dans toutes les classes, les 1<sup>es</sup> places recevront un prix de 100 \$, les 3<sup>es</sup> un ruban.

## INFORMATION SUR LE JUGEMENT

Date : Jeudi, 22 octobre 2019

### RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. Un minimum de quatre emballages (format offert aux consommateurs) de beurre sont requis pour chaque inscription, un pour le jugement et trois pour mettre en étalage.
2. Il n'y a pas de restriction de format pour les classes. L'emballage doit être celui de la vente au détail.
3. Toutes les classes de beurre sont définies selon les normes d'identité canadiennes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

### CLASSES

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 1 | Non salés matière grasse du lait – minimum 80 %                     | 6 | Beurre (assaisonnements ou saveur) au minimum 80 % de matière grasse du lait (selon les règles de l'ACIA).                 |
| 2 | Salés matière grasse du lait – minimum 80 %                         | 7 | Beurre (assaisonné avec fruits, légumes ou relish) au minimum 75 % de matière grasse du lait (selon les règles de l'ACIA). |
| 3 | De culture salés or non salés matière grasse du lait – minimum 80 % | 8 | Classe ouverte – utilisée seulement dans les situations où il n'y a pas suffisamment d'inscriptions dans une classe.       |
| 4 | Autres beurres de lait (soient chèvres, brebis ou boufflonnes)      |   |  |
| 5 | Innovateur (nourries à l'herbe ou biologique)                       |   |  |

### CLASSE CHAMPIONNAT

#### BEURRE GRAND CHAMPION

L'exposant ayant obtenu le pointage le plus élevé pour son produit exposé dans la section 800.

Parrainé par Ecolab Co.

Rosette



## INFORMATION SUR LE JUGEMENT

Date : Mardi, 23 octobre 2018

## RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. Dans les classes un à quatre, inclusivement, les meules de cheddar seront limitées à un format d'environ 2,5 kg. Tous les autres cheddars (c'est-à-dire ceux enrobés de coton ou de cire) seront sous forme d'une demi-meule ou d'une meule pleine, au choix du fromager ou au minimum de cinq kilogrammes s'il s'agit d'une grosse meule (veuillez vous assurer de laisser l'enrobage de coton ou de cire).
2. Tous les fromages doivent être accompagnés de deux étiquettes additionnelles qui seront utilisées pour montrer à l'étalage du finissant en 1<sup>e</sup>, 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> position.
3. Tous les fromages inscrits dans les classes un à quatre doivent être fabriqués avec du lait de vaches.
4. Tous les fromages admissibles à la Classe 6 doivent être fabriqués avec du lait de vaches ontariennes. Cela doit être indiqué sur le formulaire d'inscription (cheddar ontarien champion - lait de vaches).\*
5. Tous les cheddars qui obtiennent la 1<sup>e</sup> ou la 2<sup>e</sup> place dans leur classe respective sont admissibles à la Classe 7 (Grand champion cheddar tous les laits).\*

\* Ces fromages seront testés à nouveau par les juges afin de déterminer le gagnant.

### CLASSES

- 1 Cheddar doux, jusqu'à trois mois
- 2 Cheddar moyen, de quatre à six mois
- 3 Cheddar extra fort, de douze à vingt-quatre mois
- 4 Cheddar vieilli, deux ans ou plus
- 5 Cheddar - chèvre, brebis, boufflonne  
Tous les formats (bloc, enrobé de coton fromage ou ciré)

### CLASSES DE CHAMPIONNAT

- 6 CHAMPION - CHEDDAR ONTARIEN - LAIT DE VACHES  
*Parrainé par Dairy Farmers of Ontario*



- 7 CHEDDAR GRAND CHAMPION (TOUS LES LAITS)  
1<sup>es</sup> et 2<sup>es</sup> places des classes un à cinq sont admissibles

### LE PRIX D'EXCELLENCE ARGENT (PERPÉTUEL)

Remis par la *Central Ontario Cheesemakers' Association* à l'exposant ayant obtenu le pointage cumulé le plus élevé dans la section 801. Un souvenir sera remis à l'exposant gagnant pour qu'il puisse le rapporter chez lui.

## INFORMATION SUR LE JUGEMENT

Date : Mardi, 22 octobre 2019

## RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. Chaque inscription doit présenter un format (emballé ou dans un contenant) tel que présenté au consommateur. Si les emballages ou les contenants sont de 300 gr ou moins, le fromager doit fournir au moins six unités. Pour toutes les autres inscriptions, le poids total de tout fromage inscrit doit être au minimum de 3 kg. **NOTA** : Deux paquets doivent être soumis, un pour le jugement et un autre pour le présentoir. Seuls les finissants de 1<sup>e</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> place seront placés dans le présentoir.
2. Veuillez vous assurer qu'au moins deux autres étiquettes sont fournies pour indiquer les finissants de 1<sup>e</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> place.

## CLASSES

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | <b>Fromages frais (non affinés)</b> (soient le ricotta, le fromage cottage, le fromage à la crème, le fromage blanc, le Quark, le mascarpone et le fromage blanc)                                       | 9  | <b>Demi-ferme à surface affinée</b> (y compris croûtes mixtes, croûtes lavées, à la bière, au vin, au cidre). Humidité allant de 40 à 60 %  |
| 2 | <b>Pâte filée fraîche</b> (soient le bocconcini, le fior di latte, le burrata)  | 10 | <b>Ferme et dure - Intérieur affiné</b> (sauf les cheddars). Humidité allant de 20 % à 52 % (ex. : gouda)   |
| 3 | <b>Pâte filée - raffinée</b> (soient le provolone et le caciocavallo)   | 11 | <b>Ferme et dure - Surface affinée, croûte naturelle ou broyée.</b> Humidité allant de 20 % à 52 %  |
| 4 | <b>Fromages avec propriétés requises pour les griller</b> (soient le Queso Fresco [fromage blanc frais], la paneer et le halloumi).<br>Veuillez noter que les fromages seront grillés lors du jugement. | 12 | <b>Fromage saumuré</b> (ex. : style feta)   |
| 5 | <b>Fromages à pâte molle avec croûte fleurie</b> (soient le brie, le camembert) dont l'humidité se situe entre 50 et 60 %   | 13 | <b>Fromage à pâte persillée</b>   |
| 6 | <b>Fromages à pâte molle à croûte fleurie - triple crème.</b> Humidité allant de 50 à 60 %  | 14 | <b>Fromage à saveur sauf fumé</b> (soit trempé dans le vin ou la bière de même que des particules solides ajoutées)   |
| 7 | <b>Fromages mixtes à pâte molle ou croûte lavée.</b> Humidité allant de 50 à 60 %   | 15 | <b>Fromage à saveur - fumé naturellement</b>  |
| 8 | <b>Demi-ferme intérieur affiné.</b> Humidité allant de 40 à 60 %  | 16 | <b>Classe ouverte</b> — utilisée seulement dans les situations où il n'y a pas suffisamment d'inscriptions dans une classe OU lorsqu'un fromage n'entre pas dans une des classes mentionnées plus haut. |

## CLASSE DE CHAMPIONNAT

FROMAGE GRAND CHAMPION DE VARIÉTÉ - LAIT DE VACHES  
SPONSORISÉ PAR JERSEY CANADA

## INFORMATION SUR LE JUGEMENT

Date : Mardi, 22 octobre 2019

## RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. Chaque inscription doit présenter un format (emballé ou dans un contenant) tel que présenté au consommateur. Si les emballages ou les contenants sont de 300 gr ou moins, le fromager doit fournir au moins six unités. Pour toutes les autres inscriptions, le poids total de tout fromage inscrit doit être au minimum de 3 kg. **NOTA** : Deux paquets doivent être soumis, un pour le jugement et un autre pour l'étalage. Seuls les finissants de 1<sup>e</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> place verront leurs produits placés sur le présentoir.
2. Veuillez vous assurer qu'au moins deux autres étiquettes sont incluses pour indiquer les finissants en 1<sup>e</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> place.
3. Tout fromage fabriqué de laits mixtes peut inclure du lait de vaches.

## CLASSES

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 1 | <b>Fromages frais non affinés</b> (soient le ricotta, le fromage cottage et le fromage à la crème) | 5 | <b>Affinée en surface</b> (lavées, croûte naturelle ou brossée)   |
| 2 | <b>Pâte filée</b> (variétés fraîches et affinées)  | 6 | <b>Fromage bleu persillé</b>  |
| 3 | <b>Croûte fleurie molle</b>  | 7 | <b>Fromage aromatisé</b>  |
| 4 | <b>Intérieur affiné</b> (sauf les cheddars – soient le gouda, le friulano et le havarti)           | 8 | <b>Classe ouverte</b> – utilisée seulement dans les situations où il n'y a pas suffisamment d'inscriptions dans une classe OU lorsqu'un fromage n'entre pas dans une des classes mentionnées plus haut. |

## CLASSE DE CHAMPIONNAT

8 FROMAGES DE VARIÉTÉ - AU LAIT DE CHÈVRES, DE BREBIS, DE BOUFLONNES OU DE LAITS MÉLANGÉS

