



**CONCOURS
FROMAGE
ET BEURRE
2019**

www.royalfair.org

Ontario Dairy...

locally crafted, naturally produced.



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

www.Milk.org

**DAIRY
DONE
RIGHT.**



PRÉSENTÉS PAR



metro

Directeurs : Debbie Levy
Lisa McAlpine

INFORMATION SUR LE CONCOURS

- Date de tombée des inscriptions :** Vendredi, 27 septembre 2019
Frais d'inscription : 40,00 \$ par inscription
Date d'arrivée des éléments d'exposition : Mercredi et jeudi
16 et 17 octobre 2019
- 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, 22 octobre 2019

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.



2019 ANNONCE DE CONCOURS ALIMENTAIRE

PRÉPAREZ-VOUS À CROÎTRE!

C'est nouveau à la Royale cette année. Un partenariat avec Metro Ontario qui suscite l'enthousiasme. Metro Ontario s'engage à trouver et à soutenir des fournisseurs locaux pour nourrir les Ontariens de nouvelles façons stimulantes. Metro sera à la recherche d'entrepreneurs qui sont prêts ou sur le point d'être prêts à la vente au détail. Des partenaires sélectionnés auront l'occasion d'être évalués localement par Metro pour voir s'ils peuvent travailler avec Metro afin de concevoir des produits en quantité suffisante, avec soutien d'affaires, pour distribution potentielle régionale ou dans tous les magasins Metro de l'Ontario!

Nous avons hâte de couronner les champions de la Royale de cette année! Pour obtenir plus d'information ou pour participer au programme d'approvisionnement local de Metro, veuillez nous contacter par courriel à : foodcompetitions@royalfair.org



NOUVEAU POUR 2019 - PRIX EN ARGENT POUR LES SECTIONS ET LES CLASSES DE LAIT DE VACHES

1^{er} Concours — beurre (section 800) :

500 \$ à chacune des 1^{res} places des six classes LAIT DE VACHE SEULEMENT (Classes 1, 2, 3, 5, 6, 7) et ouverte (Classe 8) uniquement si le gagnant est inscrit dans le groupe lait de vache jusqu'à un maximum de 3 500 \$ PLUS 5 000 \$ au gagnant Grand Champion (si inscrit sous Lait de vache ET avec un transformateur basée en Ontario) OU 2 500 \$ au gagnant Grand Champion (si inscrit sous Lait de vache ET avec un transformateur canadien d'une province autre que l'Ontario). Total des prix en argent, au maximum 8 500 \$. Le prix en argent sera versé aux gagnants et champions comme décrits plus haut, provenant de toutes les provinces

Concours — fromage cheddar (section 801) :

500 \$ à chacune des 1^{res} places des quatre classes LAIT DE VACHE SEULEMENT (Classes 1, 2, 3, 4) jusqu'à un maximum de 2 000 \$ PLUS 5 000 \$ au Champion pour le cheddar Lait de Vache de l'Ontario (Classe 6) PLUS 5 000 \$ au Grand Champion Cheddar (tous laits confondus) (Classe 7) (si inscrit sous Lait de vache ET avec un transformateur basé en Ontario) OU 2 500 \$ au gagnant Grand Champion (si inscrit sous Lait de vache ET avec un transformateur canadien d'une province autre que l'Ontario). Total des prix en argent, au maximum 12 000 \$. Le prix en argent sera versé aux gagnants et champions comme décrits plus haut, provenant de toutes les provinces canadiennes.

Concours catégorie fromages fins : Lait de vache (section 802)

500 \$ à chacune des 1^{res} places des seize classes LAIT DE VACHE SEULEMENT (Classes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16) jusqu'à un maximum de 8 000 \$ PLUS 5 000 \$ au gagnant Grand Champion (Classe 7) (avec un transformateur basé en Ontario) OU 2 500 \$ au gagnant Grand Champion (provenant d'un transformateur canadien d'une province autre que l'Ontario). Total des prix en argent, au maximum 13 000 \$. Le prix en argent sera versé aux gagnants et champions comme décrits plus haut, provenant de toutes les provinces canadiennes.

PRIX EN ARGENT POUR TOUTES LES SECTIONS ET CLASSES AU LAIT DE

La première place recevrait 100 \$.

Dans toutes les classes, les 3^{es} un ruban.

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. 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. Si le minimum n'est pas satisfait, le fromage ou le beurre sera déplacé dans la catégorie ouverte.
6. Chaque produit inscrit (fromage et beurre) doit recevoir un pointage minimum pour se qualifier en 1^e, en 2^e ou en 3^e 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 2019.
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 16 octobre ou jeudi 17 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 du formulaire d'inscription de la Royale,
 - 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^e, la 2^e et la 3^e 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^{es} places recevront un prix de 100 \$, les 3^{es} 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 ou 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, 22 octobre 2019

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^e, 2^e ou 3^e 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^e ou la 2^e 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^{es} et 2^{es} 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^e, 2^e et 3^e place seront placés dans le présentoir.
2. Veuillez vous assurer qu'au moins deux autres étiquettes sont fournies pour indiquer les finissants de 1^e, 2^e et 3^e place.

CLASSES

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

17 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^e, 2^e et 3^e 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^e, 2^e et 3^e place.
3. Tout fromage fabriqué de laits mixtes peut inclure du lait de vaches.

CLASSES

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

CLASSE DE CHAMPIONNAT

- 9 FROMAGES DE VARIÉTÉ - AU LAIT DE CHÈVRES, DE BREBIS, DE BOUFFLONNES OU DE LAITS MÉLANGÉS

