



CHEESE & BUTTER COMP

AMP



**CONCOURS
FROMAGE
ET BEURRE
CANADIENS
2021**



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

Date de tombée des inscriptions : Mercredi, 8 septembre 2021

Frais d'inscription : 40,00 \$ par inscription

Date d'arrivée des éléments d'exposition : Lundi et mercredi 20 et 22 septembre 2021
entre 9h et 16h

INFORMATION SUR LE CONCOURS

Livrés à : Royal Agricultural Winter Fair, Show Office
a/s Brampton Fairgrounds
12942 Heart Lake Rd
Caledon, ON L7C 2J3
Veuillez consulter la page suivante concernant
l'information pour vous inscrire.

NOUVEAU EN 2021!

Cette année, afin de saluer nos gagnants, nous vous demandons de nous envoyer deux à trois photos de votre produit, de votre environnement de travail ou de votre ferme. Nous les incluons dans notre site virtuel.

De plus, veuillez fournir tout pseudonyme Instagram ou Facebook applicable.

Les soumissions peuvent être effectuées, à l'entrée, par le biais d'AssistExpo, notre système d'entrée en ligne.

Questions ? Veuillez nous envoyer un courriel directement à entry@royalfair.org

INFORMATION SUR LE JUGEMENT

Date : Jeudi, 23 septembre 2021

PRÉPAREZ-VOUS À GRANDIR!

Pour une troisième année d'affilée, Metro commandite les compétitions en alimentation de la Royale. En plus de son engagement de soutenir les aliments produits localement, Metro s'engage à trouver et à soutenir les fournisseurs et les fabricants locaux pour nourrir les Ontariens au moyen d'idées nouvelles et rafraîchissantes. Metro recherche des entrepreneurs qui sont prêts ou sur le point d'être prêts à la vente au détail. Les compagnies locales des domaines breuvages et aliments auront l'occasion d'être évaluées dans le cadre du programme « Ressources locales » de Metro. Elles seront invitées à une rencontre d'affaires de Metro. Elles courront la chance de recevoir de l'entraînement et de l'aide pour peaufiner leur produit afin de le distribuer dans les épiceries 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 Ressources locales de Metro, veuillez nous contacter par courriel: entry@royalfair.org



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 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.
6. 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.
7. Veuillez vous référer à la Section 800 beurre, Section 801 fromage cheddar, Section 802 fromages, variétés - lait de vache et Section 803 fromages, variétés lait de chèvre, de brebis, de bufflonne et variétés fromages de laits mélangés pour obtenir les quantités minimales requises.
8. 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
Royal Agricultural Winter Fair, Show Office
a/s Brampton Fairgrounds
12942 Heart Lake Rd
Caledon, Ontario, L7C 2J3
2. Tous les éléments d'exposition, qu'ils soient expédiés (prépayés) ou livrés en personne, doivent arriver à la Royale lundi 20 septembre ou mercredi 22 septembre 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

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.

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).
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.



PRIX EN ARGENT POUR LES SECTIONS ET LES CLASSES DE LAIT DE VACHES

Concours — beurre (section 800)

500 \$ à chacune des 1res places des sept classes LAIT DE VACHE SEULEMENT (Classes 1-7). 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).

Concours — fromage cheddar (section 801)

500 \$ à chacune des 1res places des quatre classes LAIT DE VACHE SEULEMENT (Classes 1-4) 5000 \$ 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).

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

500 \$ à chacune des 1res places des seize classes LAIT DE VACHE SEULEMENT (Classes 1-16). 5 000 \$ au gagnant Grand Champion (Classe 17) (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).

PRIX EN ARGENT POUR TOUTES LES AUTRES CLASSES

La première place recevrait 100 \$.

Dans toutes les classes, les 3 un ruban.

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. **EN 2021:** Chaque élément inscrit requiert quatre emballages (format consommateur) de beurre ou de ghee.
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 et de ghee 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 (assaisonné avec fruits, légumes ou relish) au minimum 75 % de matière grasse du lait (selon les règles de l'ACIA). |
| 2 | Salés -matière grasse du lait - minimum 80 % | 7 | Ghee (naturel ou aromatisé) min. 99,3 % de gras de lait, pas plus de 0,5 % d'eau (selon les règles de l'ACIA) |
| 3 | De culture (salé ou non salé) - matière grasse du lait - minimum 80 % | 8 | Autres beurres de lait (soient chèvres, brebis ou boufflonnes) |
| 4 | Alimenté d'herbe ou biologique (salé ou non salé) -matière grasse du lait - minimum 80 % | | |
| 5 | Beurre (assaisonnements ou saveur) au minimum 80 % de matière grasse du lait (selon les règles de l'ACIA). | | |

CLASSE CHAMPIONNAT

9 BEURRE GRAND CHAMPION

L'élément exposé avec le pointage le plus élevé dans la Section 800.
Rosette

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. **EN 2021:** Exigences pour inscription : Dans les classes allant d'un à cinq inclusivement, les meules de cheddar seront limitées à un format d'environ 2,5 kg. Les fromagers peuvent envoyer des blocs complets ou des meules, à leur discrétion.
2. Tous les fromages inscrits dans les classes un à quatre doivent être fabriqués avec du lait de vaches.
3. Tous les fromages admissibles en 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). **Le gagnant sera déterminé par le pointage le plus élevé.**
4. Tous les cheddars qui obtiennent la 1^e place dans les classes un à cinq seront admissibles à la Classe 7 (Grand champion cheddar tous les laits). **Le gagnant sera déterminé par le pointage le plus élevé à cause des mesures sécuritaires imposées par la Covid-19.**

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} place 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.

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

- EN 2021:** 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 quatre unités. Si les emballages (roues ou contenants) sont de plus de 300 grammes, mais moins de 1 kilogramme, le fromager doit fournir deux emballages pour le jugement. Si la meule ou le bloc dépasse un kilogramme, à la discrétion du fromager, les grands formats de meules individuelles (toutes tailles) seront acceptés cette année.

CLASSES

- | | |
|---|---|
| <p>1 Fromages frais (non affinés) - naturel (soient le ricotta, le fromage cottage, le fromage à la crème, le fromage blanc, le Quark, le mascarpone, le fromage blanc et fromage en grains)</p> <p>2 Pâte filée fraîche (soient le bocconcini, le fior di latte, le burrata)</p> <p>3 Pâte filée - raffinée (soient le provolone et le caciocavallo)</p> <p>4 Fromages avec propriétés requises pour les griller - naturel ou aromatisé (soient le Queso Fresco [fromage blanc frais], la paneer et le halloumi). Veuillez noter que les fromages seront grillés lors du jugement.</p> <p>5 Fromages à pâte molle avec croûte fleurie - peut contenir des cendres (soient le brie, le camembert) dont l'humidité se situe entre 50 et 60 %</p> <p>6 Fromages à pâte molle à croûte fleurie - triple crème. Humidité allant de 50 à 60 %</p> <p>7 Fromages mixtes à pâte molle ou croûte lavée. Humidité allant de 50 à 60 %</p> <p>8 Demi-ferme intérieur affiné. Humidité allant de 40 à 60 %</p> | <p>9 Demi-ferme à surface affinée (y compris croûtes mixtes, croûtes lavées, peut contenir des cendres, à la bière, au vin, au cidre) Humidité allant de 40 à 60 %</p> <p>10 Ferme et dure - Intérieur affiné (sauf les cheddars). Humidité allant de 20 % à 52 % (ex. : gouda)</p> <p>11 Ferme et dure - Surface affinée, croûte naturelle ou broyée. Humidité allant de 20 % à 52 %</p> <p>12 Style feta ou feta - avec ou sans saumurage (ex. cotija)</p> <p>13 Fromage bleu (ensemencé, avec ou sans veines bleues. Bleus fumés exclus - entrer dans la classe 16)</p> <p>14 Fromage à saveur sauf fumé (soit trempé dans le vin ou la bière)</p> <p>15 Fromage aromatisé sauf fumé (avec particules ajoutées, soient fines herbes, épices et/ou autres particules)</p> <p>16 Fromage aromatisé — fumé (doit être fumé naturel, pas de fumée liquide)</p> |
|---|---|

CLASSE DE CHAMPIONNAT

FROMAGE GRAND CHAMPION DE VARIÉTÉ - LAIT DE VACHES

L'élément exposé avec le pointage le plus élevé dans la Section 802.

Parrainé par Jersey Canada

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

- EN 2021:** 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 quatre unités. Si les emballages (roues ou contenants) sont de plus de 300 grammes, mais moins de 1 kilogramme, le fromager doit fournir deux emballages pour le jugement. Si la meule ou le bloc dépasse un kilogramme, à la discrétion du fromager, les grands formats de meules individuelles (toutes tailles) seront acceptés cette année.
- Tout fromage fabriqué de laits mixtes peut inclure du lait de vaches.

CLASSES

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Fromages frais non affinés - naturel (soient le ricotta, le fromage cottage et le fromage à la crème) | 8 | Feta ou style feta - aromatisé, avec ou sans apport (ex. cotija) |
| 2 | Fromages frais non affinés - aromatisé (soient le ricotta, le fromage cottage et le fromage à la crème) | 9 | Fromage bleu (ensemencé, avec ou sans veines bleues, exclus les bleus fumés, rentrent dans la classe 10) |
| 3 | Pâte filée (variétés fraîches et affinées) | 10 | Fromage aromatisé |
| 4 | Croûte fleurie molle (peut contenir des cendres) | 11 | Fromage à griller — naturel ou aromatisé. Veuillez noter que les fromages seront grillés lors du jugement. |
| 5 | Intérieur affiné (sauf les cheddars – soient le gouda, le friulano et le havarti) | 12 | Ouvert (à utiliser uniquement dans le cas où un fromage n'entre pas dans une catégorie désignée) |
| 6 | Affinée en surface (lavées, croûte naturelle ou brossée) | | |
| 7 | Feta ou style feta - naturel, avec ou sans apport (ex. cotija) | | |

CLASSE DE CHAMPIONNAT

- 13 **FROMAGES DE VARIÉTÉ - AU LAIT DE CHÈVRES, DE BREBIS, DE BOUFFLONNES OU DE LAITS MÉLANGÉS**
L'élément exposé avec le pointage le plus élevé dans la Section 803.

DÉCLARATION DE LA ROYALE SUR LA COVID-19

La Royale continue de surveiller étroitement la pandémie de la Covid-19 (Coronavirus). La santé et la sécurité de notre personnel, celle des exposants, de nos partenaires et du grand public constituent notre plus grande priorité. Nous respecterons toutes les recommandations émises par le gouvernement et les officiels de la santé.

Notre personnel travaille à s'assurer que tous les concours satisfont aux règlements courants de la ville de Toronto et du gouvernement de l'Ontario.

NOS MESURES POUR VOUS GARDER EN SÉCURITÉ

- Aucun contact pour le dépôt des inscriptions
- Port du masque pour tous les employés du personnel de la Royale et des facilitateurs des concours
- Les postes de jugement respecteront la distanciation physique
- Désinfection des inscrits entre chaque dresseur
- Séparation en plexiglass entre les postes de jugement
- Désinfectant pour les mains à chaque poste de jugement
- Désinfection en continu de tous les endroits grandement fréquentés, sur tout le site de la Royale et dans ses bureaux
- Sur le site, plus de désinfectant pour les mains
- Désinfection de toutes les surfaces et de tous les endroits grandement fréquentés entre les concours.
- À l'arrivée, prise de la température (employés, facilitateurs, juges).