



CONCOURS FROMAGE ET BEURRE CANADIENS 2022

The Royal[®]

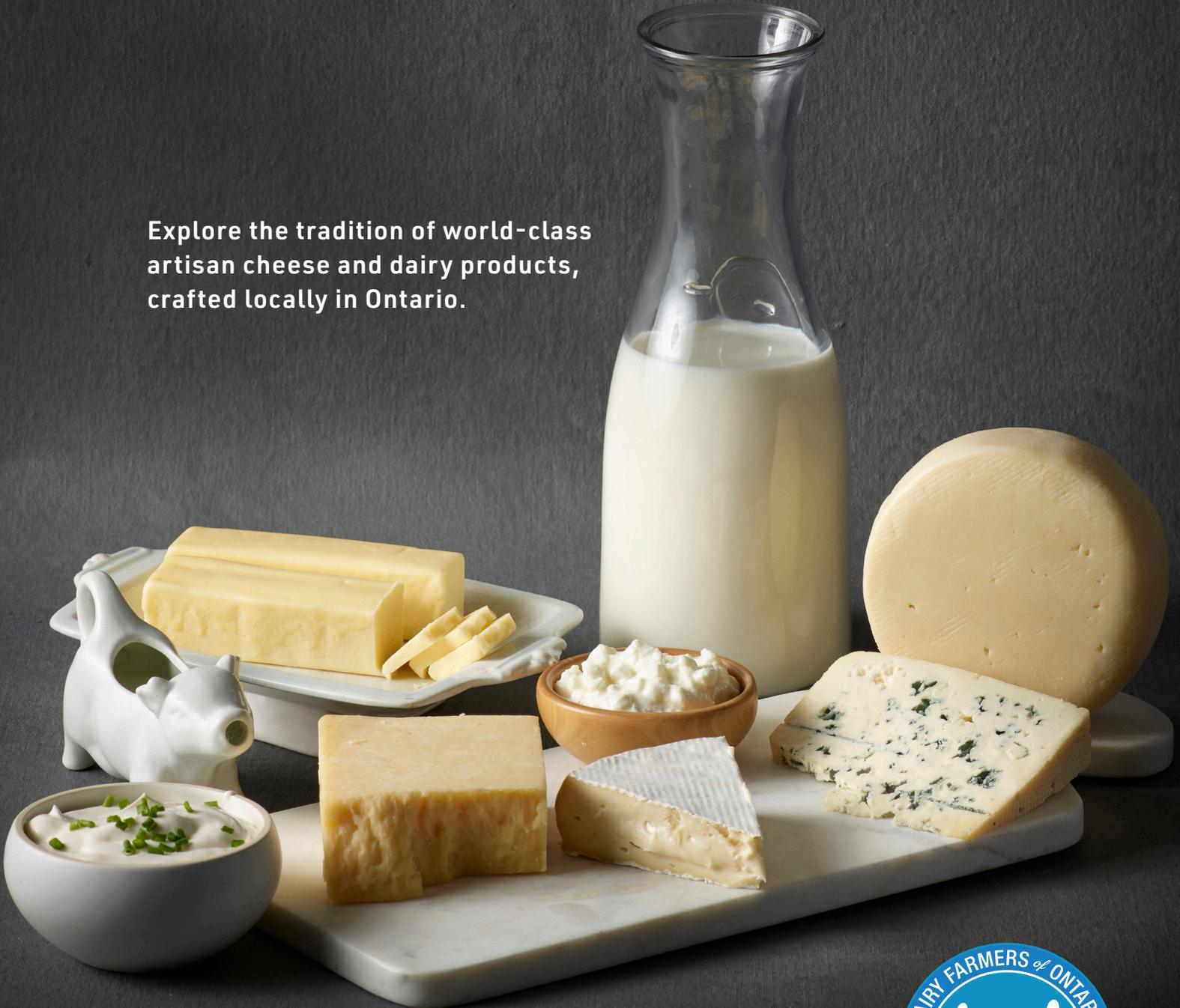
AGRICULTURAL WINTER FAIR



A CENTURY OF CHAMPIONS

Discover award-winning, artisan cheese & dairy: Made in Ontario.

Explore the tradition of world-class
artisan cheese and dairy products,
crafted locally in Ontario.



To unlock the world of Ontario
artisan cheese and dairy, visit:

milk.org





AGRICULTURAL WINTER FAIR



A CENTURY OF CHAMPIONS

PRÉSENTÉS PAR



metro

NOUVEAU EN 2022!

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 inclurons 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'Assist Expo, notre système d'entrée en ligne.

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

INFORMATION SUR LE CONCOURS

DATE DE TOMBÉE DES INSCRIPTIONS :

mercredi, 1 juin 2022

FRAIS D'INSCRIPTION :

45,00 \$ par inscription

DATE D'ARRIVÉE DES ÉLÉMENTS D'EXPOSITION :

mardi et jeudi 7 et 9 juin 2022 entre 9h et 16h

Veuillez-vous référer à la page #3 pour
les information sur l'expédition

DIRECTEURS

Debbie Levy, Lisa McAlpine

INFORMATION SUR LE JUGEMENT

DATE :

Vendredi, 10 juin 2022

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.



PRÉPAREZ-VOUS À GRANDIR!

Pour une quatrième 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'inscriptions.
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 doit recevoir un minimum de trois inscriptions pour être jugée. Sinon, les entrées seront évaluées selon leurs propres mérites, en gardant à l'esprit que les scores minimums doivent être atteints pour 1e, en 2e ou en 3e position.
6. Chaque produit inscrit (fromage et beurre) doit recevoir un pointage minimum pour se qualifier en 1e, en 2e ou en 3e 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 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.
9. 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.
10. En raison du COVID-19, aucune inscription ne sera retournée aux exposants après le concours en 2022.

NOUVEAU POUR 2022 :

1. Tous les exposants doivent inclure des étiquettes commerciales pour chaque entrée, y compris l'étiquette des ingrédients. Les inscriptions ne seront PAS jugées sans étiquettes commerciales qui doivent inclure les ingrédients.
2. Tous les gagnants de classe et les gagnants de champion devront soumettre des produits supplémentaires pour les affichages en novembre pendant la foire

INFORMATION SUR L'EXPÉDITION

1. Tout produit inscrit au concours doit être expédié (prépayé) ou livré à :
Royal Agricultural Winter Fair, Show Office
c/o Brampton Fairgrounds
12942 Heart Lake Road
Caledon, Ontario, L7C 2J3
2. Tous les éléments d'exposition, qu'ils soient expédiés (prépayés) ou livrés en personne, doivent arriver à la Royale mardi et jeudi 7 et 9 juin 2022 entre 9h et 16h. Les envois en retard ne seront pas acceptés.
3. Aucun contact pour le dépôt des inscriptions.
4. Les éléments d'exposition doivent :
 - a. Être accompagnés d'un exemplaire du formulaire d'inscription de la Royale, étiquettes commerciales et étiquettes d'expédition
 - 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

1. 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).

2. 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.

ANIMATEUR DU JURY 2022

Connie Smith

JUGE ESTHÉTIQUE

André Derrick

Erin Harris

Andrew Moulton

Martin Raymond

Sue Riedl

JUGE TECHNIQUE

Art Hill

Kelsie Parsons

Barry Reid

Cecilia Smith

Heather Thelwell



DANS TOUTES LES CLASSES, LES 3 UN RUBAN

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 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).

PRIX EN ARGENT POUR TOUTES LES AUTRES CLASSES

La première place recevrait 100 \$.

CONCOURS BEURRE (SECTION 800)

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. 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 %
2. **Salés**
Matière grasse du lait - minimum 80 %
3. **De culture (salé ou non salé)**
Matière grasse du lait - minimum 80 %
4. **Alimenté d'herbe ou biologique – Non salé**
Matière grasse du lait – minimum 80 %
5. **Alimenté d'herbe ou biologique - Salé**
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).
7. **Beurre (assaisonné avec fruits, légumes ou relish)**
au minimum 75 % de matière grasse du lait (selon les règles de l'ACIA)
8. **Autres beurres de lait et/ou Ghee (naturel ou aromatisé)**
(soient chèvres, brebis, ou boufflonees). Ghee: min. 99,3 % de gras de lait, pas plus de 0,5 % d'eau (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.

FROMAGE CHEDDAR (SECTION 801)

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

1. **EN 2022:** 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). Ces fromages seront testés à nouveau par les juges afin de déterminer le gagnant.
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). 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)

CLASSE 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

8. Silver Trier Award (Perpetual)

L'élément exposé avec le pointage le plus élevé dans la Section 801

VARIÉTÉ – FROMAGES AU LAIT DE VACHES (SECTION 802)

RÈGLES ET RÈGLEMENTS

NOUVEAU POUR 2022

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 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.
 - Pour roues de plus de 8 kilogramme, une cale de roue grand format seront acceptés cette année.

CLASSES

1. **Fromages frais (non affinés) - naturel**
(soient le ricotta, le fromage cottage, le fromage à la crème, le fromage blanc, le Quark, le mascarpone et le fromage blanc)
2. **Pâte filée fraîche**
(soient le bocconcini, le fior di latte, le burrata)
3. **Pâte filée - raffinée**
(soient le provolone et le caciocavallo)
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.
5. **Fromages à pâte molle avec croûte fleurie**
(soient le brie, le camembert) dont l'humidité se situe entre 50% et 60 %

6. **Fromages à pâte molle à croûte fleurie - triple crème**
Humidité allant de 50% à 60 %
7. **Fromages mixtes à pâte molle ou croûte lavée**
Humidité allant de 50% à 60 %
8. **Demi-ferme intérieur affiné**
Humidité allant de 40% à 60 %
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 %
10. **Ferme et dure - Intérieur affiné (sauf les cheddars).**
Humidité allant de 20% à 52 % (ex. : gouda)
11. **Ferme et dure - Surface affinée, croûte naturelle ou brossée.**
Humidité allant de 20% à 52 %
12. **Fromage saumuré**
(ex. : style feta)
13. **Fromage à pâte persillée**
14. **Fromage à saveur sauf fumé**
(soit trempé dans le vin ou la bière)
15. **Fromage aromatisé sauf fumé**
(avec particules ajoutées, soient fines herbes, épices et/ou autres particules)
16. **Fromage aromatisé – fumé**
(doit être fumé naturel, pas de fumée liquide)

CLASSE CHAMPIONNAT

17. **Fromage grand champion de variété - lait de vaches**
L'élément exposé avec le pointage le plus élevé dans la Section 802.

VARIÉTÉ – FROMAGES AU LAIT DE: CHÈVRES, BREBIS, BOUFFLONNES ET FROMAGES DE LAIT MIXTES (SECTION 803)

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 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.
 - Pour roues de plus 8 kilogramme, une cale de roue grand format seront acceptés cette année.
2. 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)
2. **Fromages frais non affinés - aromatisé**
(soient le ricotta, le fromage cottage et le fromage à la crème)
3. **Pâte filée**
(variétés fraîches et affinées)
4. **Croûte fleurie molle**
(peut contenir des cendres)
5. **Intérieur affiné**
(sauf les cheddars – soient le gouda, le friulano et le havarti)

6. **Affinée en surface**
(lavées, croûte naturelle ou brossée)
7. **Feta ou style feta - naturel, avec ou sans apport**
(ex. cotija)
8. **Feta ou style feta - aromatisé, avec ou sans apport**
(ex. cotija)
9. **Fromage bleu**
(ensemencé, avec ou sans veines bleues, exclus les bleus fumés, rentrent dans la classe 10)
10. **Fromage aromatisé**
11. **Fromage à griller – naturel ou aromatisé.**
Veuillez noter que les fromages seront grillés lors du jugement.
12. **Ouvert**
(à utiliser uniquement dans le cas où un fromage n'entre pas dans une catégorie désignée)

CLASSE 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.



AGRICULTURAL WINTER FAIR



A CENTURY OF CHAMPIONS

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.

AGRICULTURAL PRODUCTS ENTRY FORM 2022 *Continued*

By submitting these entries to the RAWF, the undersigned agrees to abide by all the rules and regulations of the RAWF, including the Code of Conduct. The undersigned hereby releases the RAWF, any sponsoring organization and all persons acting on their behalf from all claims and demands whatsoever arising out of the above entries. The undersigned acknowledges that the RAWF, its employees and agents shall not be held responsible for any damages, injury, loss, cost or theft, however caused, relating to the above entries, or suffered by the undersigned or its employees and agents.

Signature of company representative _____

Date _____

Agricultural Products 2022

PAYMENT CHANGES IN 2022

Credit Card payment (Visa or Mastercard) can ONLY be processed via our online entry system at WWW.ASSISTEXPO.CA/RAWF
Paper entry forms must be mailed to the above address and accompanied by a cheque payable to "Royal Agricultural Winter Fair"

ENTRIES WILL NOT BE PROCESSED WITHOUT APPROVED PAYMENT