



20<sup>e</sup> édition  
2018

Règlement  
du concours des fromages  
du Québec

Date limite d'inscription  
Vendredi 27 avril 2018, 16 h

# SÉLECTION CASEUS, LE CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC 2018

## 20e ÉDITION

---

### BUT GÉNÉRAL

Promulguer l'excellence des fromages produits au Québec.

### OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- offrir une visibilité des finalistes et gagnants;
- promouvoir l'ensemble de l'industrie fromagère québécoise;
- reconnaître le savoir-faire des fabricants d'ici;
- sélectionner sur la base d'évaluations sensorielles les meilleurs fromages produits au Québec.

### RESPONSABILITÉS

La responsabilité du jury qui fait l'évaluation sensorielle dans le cadre de Sélection Caseus relève de la personne qui assume la direction de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.

### COMITÉ DIRECTEUR

Le concours est encadré par un comité directeur dont le rôle est de soutenir le développement de la notoriété de Sélection Caseus et de mettre en place différents projets liés à la promotion du concours et de ses gagnants. Il entérine les suggestions et propositions du comité technique.

Voici chacune des affiliations avec le nom des membres du comité directeur:

Aliments du Québec .....	Marie Beaudry,
Association des fromagers artisans du Québec.....	Marie-Chantal Houde,
Centre d'expertise fromagère du Québec.....	Mario Béland,
Conseil des industriels laitiers du Québec.....	Yolaine Villeneuve,
Direction des communications, MAPAQ.....	Roc Généreux,
Direction des communications, MAPAQ.....	Johanne Pelletier,
Direction du développement des entreprises et des produits, MAPAQ .....	Pierre-Guy Bergeron,
Direction du développement des entreprises et des produits, MAPAQ .....	Catherine Blanchet-Gélinas,
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....	Annie Marcotte,
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....	Michel Ste-Marie,
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....	Dominique Viens,
La Financière agricole .....	Michel Beaulac,
Les Producteurs de lait du Québec.....	Julie Gélinas,
Les Producteurs de lait du Québec.....	Sara Bujold,
Syndicat des producteurs de chèvres du Québec .....	Sylvie Nadon,

## COMITÉ TECHNIQUE

Un comité technique, formé de représentants de divers organismes du secteur fromager, participe à la révision des procédures et du Règlement du concours des fromages du Québec. Il suggère et propose des modifications à apporter au règlement.

La composition de ce groupe se veut la plus représentative de la diversité du secteur. Voici les affiliations accompagnées du nom des membres du comité technique :

Association des fromagers artisans du Québec.....Marie-Chantal Houde,  
Centre d'expertise fromagère du Québec.....Mario Béland,  
Conseil des industriels laitiers du Québec.....Yolaine Villeneuve,  
Direction du développement des entreprises et des produits, MAPAQ.....Pierre-Guy Bergeron,  
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....Annie Marcotte,  
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....Dominique Viens,  
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....Christine Bélanger,  
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....Martine Fontaine,  
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....Michel Ste-Marie,  
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.....Robert Vaillancourt,  
Syndicat des producteurs de chèvres du Québec.....Sylvie Nadon,

## RÈGLEMENT DE SÉLECTION CASEUS, LE CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC

- a) Les participants sont des exploitants d'usines ou d'établissements agricoles disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Un participant peut également être une entreprise possédant un numéro d'identification ministériel (NIM), détenant le droit de propriété d'un fromage et associé à une usine ou une exploitation agricole disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière émis par le MAPAQ. L'obligation d'être détenteur d'un permis en vigueur émis par le MAPAQ pour exploiter une usine laitière est en vertu de la Loi sur les produits alimentaires, soit l'article 9 k.1) du chapitre P-29 des Lois révisées du Québec (L.R.Q., c. P-29, art. 9 K.1).
- b) Pour pouvoir s'inscrire au concours, le participant doit avoir acquitté tout solde impayé relatif à une inscription antérieure.
- c) Le participant et ses fromages doivent être conformes à l'ensemble des lois et règlements en vigueur. Plus précisément, tout au long du processus de l'inscription jusqu'à la remise des prix.
- d) Participants groupés :
  - Dans le cas d'un fromage fabriqué par plusieurs participants, par exemple, si la fabrication et l'affinage sont effectués par deux entreprises différentes, le participant est le groupe composé de toutes les entreprises concernées par le processus de fabrication;
  - Dans le cas d'une entreprise détenant un NIM et un droit de propriété d'un fromage, qui s'associe à une usine ou à une exploitation agricole disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière émis par le MAPAQ, le participant est composé de l'entreprise possédant le NIM et de l'usine ou l'exploitation agricole.

- e) Les fromages en compétition doivent être fabriqués entièrement au Québec, de l'emprésurage à l'affinage. De plus, les fromages admissibles doivent répondre à la définition de « fromage » des articles B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.036 B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.051 et B.08.052 du Règlement sur les aliments et drogues de la Codification des règlements du Canada (C.R.C., ch. 870). Sont exclus du concours les fromages conditionnés à froid, les fromages fondus, ainsi que les préparations à base de fromage, y compris les fromages en croûte.
- f) Les fromages mis en compétition doivent être présents sur le marché au détail ou sur le marché institutionnel ou industriel au moment de l'inscription et de la remise des prix Caseus, ce qui exclut du concours tout produit en développement ou retiré du marché pour quelque raison que ce soit.
- g) Les participants sont responsables de la qualité de leur envoi jusqu'à la réception. Les organisateurs se déchargent de tout bris de qualité et de toute perte durant le transport. Les participants doivent garantir que les fromages peuvent être consommés en toute sécurité. Le transport des fromages doit être effectué selon la réglementation en vigueur (MAPAQ; Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, article 1.4.1.). À l'exception des fromages frais du jour, les fromages doivent donc être conservés à une température de moins de 4 C durant leur transport. Sur le contenant d'envoi, la mention « À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4 C » devra apparaître clairement.
- h) Les fromages faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité se situe entre 36 % et 44 %, tels que le cheddar frais, le cheddar en grains et les fromages non affinés à pâte ferme ou à pâte demi-ferme, dont la teneur minimale en matière grasse est de 25 %, peuvent être conservés à une température maximale de 24 C pour une durée d'au plus vingt-quatre (24) heures après leur fabrication (MAPAQ; Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, article 11.8.12.).
- i) Un fromage de lait cru est un fromage fabriqué à partir de lait ou de crème n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40 C avant l'emprésurage. Cette définition s'appuie sur l'article 11.1.1. du Règlement sur les aliments (c. P-29 r.1), qui définit le terme « lait ou crème cru ». La mention « fait de lait cru » devra apparaître sur l'emballage tel que requis par le Règlement sur les aliments (c. P-29 r.1, article 11.8.13., alinéa 6).
- j) Un participant peut inscrire le nombre de fromages différents qu'il désire pourvu qu'il puisse classer chacun de ses fromages dans l'une des classes d'inscription. Cependant, le nombre de fromages est limité à trois (3) par classe et par usine (numéro d'usine). On suggère donc au participant de faire une présélection des fromages à inscrire. Pour un même groupe d'entreprises (filiales, divisions) le nombre total de fromages ne peut pas dépasser six (6) par classe.
- k) Selon certaines conditions, il est possible d'inscrire deux fois le même fromage, fromage ayant des âges différents, soit une fois dans les classes d'inscription et une seconde fois dans la classe Longævi, pourvu que le fromage rencontre les exigences requises pour cette classe.  
Note : La classe Longævi ne donne pas accès aux grands prix ni aux mentions spéciales.
- l) Les fromages admissibles à la classe Longævi sont des fromages fabriqués à partir de tout type de lait, quel que soit le mode d'affinage, comptant au moins 12 mois d'affinage. Dans le cas des fromages cheddar ou parmesan, c'est au moins 6 ans d'âge. Le participant inscrivant un fromage dans la classe Longævi devra, au moment de l'envoi des fromages, fournir la date de fabrication (jour, mois, année) et le numéro de lot du fromage puis, le cas échéant, de même pour le fromage inscrit dans la classe d'inscription régulière. L'âge, en mois ou en années, du fromage inscrit dans la classe Longævi, doit apparaître dans le libellé du nom du fromage.

- m) Pour chaque produit soumis, le participant doit remplir et retourner le formulaire d'inscription avant la date limite apparaissant sur la fiche d'inscription, de même que la fiche descriptive du fromage. Il est de la responsabilité du participant d'inscrire ses fromages dans la classe appropriée. Une liste de définitions est disponible à l'annexe 1 et les règles relatives à la classification canadienne sont fournies à l'annexe 2. En cas d'incertitude, il est toujours possible de contacter les responsables du concours.
- n) Le participant ne peut pas demander de modifier son inscription après la date limite d'inscription. Cependant, si une inscription erronée est décelée lors du dépouillement des inscriptions ou lors de la réception des fromages, les responsables du concours verront à en informer le participant. En cas de litige, le MAPAQ se réserve le droit de changer un fromage de classe pour l'associer à la classe appropriée.
- o) Un échantillon de fromage doit peser au moins 1 kg et au plus 10 kg. L'échantillon est constitué d'un seul et unique morceau, à l'exception des fromages dont le poids unitaire est inférieur à 1 kg. Dans ce cas, l'échantillon est constitué de plusieurs unités provenant de la même fabrication avec une garantie d'homogénéité apparente. Tout échantillon de moins de 1 kg sera considéré comme insuffisant pour évaluation complète par le jury.
- p) Le participant dont le fromage est certifié biologique devra joindre à sa fiche d'inscription une pièce justificative.
- q) La livraison de tous les fromages (sauf les fromages frais) doit se faire selon les dates indiquées sur la fiche d'inscription. Quant aux fromages frais du jour, la livraison peut se faire la veille ou le matin même de la journée de l'évaluation sensorielle, et ce, avant 12 h. Les modalités de livraison pour les fromages frais seront transmises à la suite des inscriptions.
- r) Le participant s'engage à fournir un dossier complet et à acquitter les frais d'inscription. Le dossier complet comprend :
- la fiche d'inscription du participant,
  - la fiche descriptive de chacun des fromages inscrits,
  - les étiquettes (en version papier ou électronique) de chacun des fromages inscrits,
  - les pièces justificatives (ex. : certification biologique), le cas échéant,
  - le numéro de lot et la date de fabrication pour la catégorie Longævi.
- s) Le MAPAQ n'assume pas les frais de retour de glacière. Par conséquent, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) peut retourner la glacière, mais à condition que le participant assume les frais liés au service de courrier.
- t) Le participant doit respecter l'ensemble du règlement, sans quoi le MAPAQ pourrait lui retirer le(s) produit(s) en compétition, l'exclure de la remise des récompenses et lui retirer les prix déjà gagnés, le cas échéant.
- u) Sélection Caseus se réserve le droit de réviser en tout temps ces règlements pour :
- assurer l'impartialité et l'objectivité du concours;
  - assurer la sécurité des évaluations sensorielles;
  - éclaircir et préciser des aspects essentiels à la tenue du concours.

## **FRÉQUENCE ET MOMENT DE REMISE DES PRIX CASEUS**

Les récompenses seront remises annuellement, à condition que les critères d'attribution soient tous remplis. Le comité directeur du concours fixe pour chaque année le calendrier de remise des prix.

## **PROPRIÉTÉ DES FROMAGES EN COMPÉTITION**

Le MAPAQ devient propriétaire des échantillons de fromage qui lui sont remis aux fins du concours.

## CLASSES D'INSCRIPTION

Les participants doivent inscrire leur fromage dans l'une des classes suivantes en fonction des caractéristiques du fromage mis en compétition, du type d'entreprise, selon le volume de lait utilisé annuellement par l'entreprise<sup>1</sup> et le type de lait (espèce animale). En annexe sont fournies les informations pour aider à la classification des fromages.

### Fromage de lait de vache

#### Entreprise transformant plus de 1M litres / année<sup>1</sup>

1. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
2. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
3. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
4. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

#### Entreprise transformant moins de 1M litres / année<sup>1</sup>

5. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
6. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
7. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
8. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

### Fromage de lait de chèvre

9. Fromage de lait de chèvre à croûte fleurie
10. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
11. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
12. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

### Fromage de lait de brebis

13. Fromage de lait de brebis à croûte fleurie
14. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
15. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
16. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

### Fromage de tout type de lait

17. Fromage non affiné
18. Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage
19. Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage
20. Fromage à pâte persillée
21. Fromage fait d'un mélange de laits (vache/chèvre/brebis ou autre espèce) ou de lait d'une autre espèce animale
22. Fromage en grains et frais du jour
23. Fromage cheddar
24. Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante
25. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
26. Fromage à griller
27. Fromage réduit en gras (moins de 20 %) « **Nouveau en 2018** »

<sup>1</sup> D'après la liste des détenteurs de permis – fabrique laitière émise par le MAPAQ.

## DESCRIPTION DES PRIX CASEUS

- Vingt-sept (27) prix attribués, soit un pour chacun des fromages ayant obtenu la meilleure évaluation dans sa classe et méritant ce titre selon les jurés.
- Trois (3) prix : (Caseus Or, Argent et Bronze) attribués aux fromages ayant obtenu les trois meilleures évaluations parmi les gagnants de chacune des classes d'inscription régulière.
- Un (1) prix Caseus Émérite décerné à tout fromage ayant cumulé deux (2) Caseus Or. L'attribution de ce prix est automatique. La remise se fait la même année que celle de l'attribution du deuxième Caseus Or. Le prix Émérite se veut l'ultime reconnaissance de l'excellence et ne peut être remis qu'une seule fois pour un même fromage.
- Un (1) prix Caseus Longævi remis au fromage ayant obtenu la meilleure évaluation parmi les fromages vieillis répondant aux critères mentionnés au règlement. Toutefois, il n'est pas admissible aux mentions spéciales suivantes.
- Une (1) mention spéciale « Meilleur fromage biologique » pour le fromage certifié biologique ayant obtenu la meilleure note parmi l'ensemble des fromages biologiques, toutes classes confondues.
- Une (1) mention spéciale « Meilleur fromage de lait cru » pour le fromage de lait cru ayant obtenu la meilleure note parmi l'ensemble des fromages de lait cru, toutes classes confondues.
- Exceptionnellement, pour le 20<sup>e</sup> anniversaire du concours, une (1) bourse de 5 000 \$ sera attribuée au gagnant du prix Caseus Or. Les modalités de cette bourse seront précisées dans une convention.

## MODE DE JUGEMENT ET D'ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Un jury expert, composé de personnes dûment nommées par le comité technique, évalue à l'aveugle les fromages en compétition. Les juges sont sélectionnés de façon à représenter les tendances de la filière. Ils possèdent une expertise en évaluation sensorielle, en fabrication fromagère ou dans l'achat, la commercialisation ou l'utilisation de fromages. Le jury est divisé en bancs d'évaluation homogènes comprenant un minimum de 4 juges (chaque fromage est évalué par au moins 4 personnes d'horizons différents). Une rotation d'au moins 20 % des juges est assurée chaque année.

Les juges attribuent individuellement un pointage découlant de la comparaison entre les caractéristiques des produits évalués et les caractéristiques généralement reconnues au type ou à la catégorie du fromage évalué. Les juges pourront prendre en considération la description du fromage fournie par le participant. En cas de litige, des documents tels que ceux produits par Les producteurs laitiers du Canada ou des encyclopédies sur les fromages seront mis à la disposition des juges.

Pour les fromages non aromatisés, l'évaluation porte sur la flaveur, la saveur, l'apparence, la texture et l'odeur. Les fromages non aromatisés sont présentés aux juges selon la classe d'inscription.

Pour les fromages aromatisés, l'évaluation porte sur : l'apparence et l'odeur de l'aromate ou du condiment; l'apparence, la texture et la saveur du fromage; ainsi que l'apport de l'aromatization au fromage et sur l'équilibre entre le fromage et son arôme. Les fromages aromatisés sont présentés aux juges selon l'intensité aromatique basée sur l'information de la liste d'ingrédients.



Pour les fromages à griller, ils seront tous évalués chaud. L'évaluation porte sur la flaveur, la saveur, l'apparence, la texture et l'odeur, et ce, après grillage dans des conditions standardisées.

### **Premier tour / Évaluation individuelle**

Chaque juge utilise une grille d'évaluation, afin d'attribuer une note à chacun des fromages qui lui est présenté. La compilation des résultats de chacun des juges suivra les règles généralement reconnues en matière d'évaluation sensorielle.

### **Deuxième tour / Identification des gagnants de classe**

Les fromages ayant obtenu le meilleur pointage dans leur classe d'inscription, au nombre de trois maximum et sous réserve d'avoir obtenu une note d'au moins 80 %, sont présentés à nouveau au groupe de jurés ayant précédemment procédé à l'évaluation des fromages de la classe. À cette étape, le groupe de jurés en titre confirme, par consensus, le statut de finaliste pour chacun des fromages soumis et il détermine le fromage gagnant de la classe, parmi les fromages finalistes. Seuls les fromages gagnants dans leur classe d'inscription sont admissibles aux prix Caseus Or, Argent et Bronze.

Il revient aux jurés de déterminer les exigences qualitatives minimales requises pour attribuer ou non à un fromage le titre de finaliste et le titre de gagnant de classe. Par conséquent, une classe pourrait compter moins de trois finalistes ou n'avoir aucun gagnant de classe, la classe en est ainsi abolie. Advenant le cas où un groupe de jurés recommanderait d'abolir une classe, ce dernier devra réévaluer les fromages, et ce, sous la supervision de deux membres du comité technique, dont la personne présidente des jurés.

### **Troisième tour / Identification des gagnants Or, Argent, Bronze et Longævi**

Les fromages admissibles aux Caseus Or, Argent et Bronze sont à nouveau présentés aux évaluateurs. Chaque juge, individuellement, devra choisir, parmi l'ensemble des fromages présentés, le fromage qu'il considère le plus estimable. Par la suite, la personne assumant la présidence du jury dévoile les fromages proposés par les juges. Les fromages n'ayant eu aucune proposition sont, dès lors, exclus de la grande finale.

Les juges sont ensuite invités, en discussion libre et ouverte, à faire part de leurs commentaires et explications quant à leur choix. À la suite de cette discussion, les juges sont invités à revoir leur choix, s'il y a lieu. La présidente ou le président du jury collige les propositions et invite le jury au débat pour départager les fromages retenus. Selon la situation et le nombre de fromages encore en liste, le président du jury peut, à cette étape, demander un vote pour l'attribution des prix Caseus Or, Argent et Bronze. Or, les gagnants sont désignés par le jury en réunion plénière. Le jury au grand complet choisit alors de façon consensuelle les fromages se démarquant par leur mérite et par leur qualité.

L'attribution du prix Caseus Longævi est déterminée par le jury au grand complet et le mode d'attribution prend la forme de celui des grands gagnants.

Le processus d'évaluation est sous la supervision d'une personne présidente du jury qui est dûment nommée par le comité technique.

Règlement révisé le 29 mars 2018.

## Annexe 1

### Définitions utilisées pour la classification des fromages aux fins du concours

**Fromage en grains et frais du jour** : fromage fait de lait pasteurisé dont le taux d'humidité se situe entre 36 % et 44 %, tels que le cheddar frais, le cheddar en grains et les fromages non affinés à pâte ferme ou à pâte demi-ferme et dont la teneur minimale en matière grasse est d'au moins 25 %, qu'ils soient en grains ou mis en forme de meule.

**Fromage cheddar** : fromage fabriqué à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis ayant une humidité maximale de 39 % et un taux de matière grasse minimale de 31 %; le procédé de fabrication correspond au standard habituellement reconnu de cheddarisation avec un salage du grain avant pressage.

**Cheddar doux, médium, fort ou extra fort** : le temps de maturation est de six mois ou moins pour le cheddar doux, d'un an ou moins pour le cheddar moyen alors qu'il est de plus d'un an pour les cheddars forts et extra-forts; ces indications de temps n'étant données qu'à titre indicateur.

**Croûte fleurie** : fromage présentant en surface des moisissures sélectionnées par le fromager-affineur. *Penicillium camemberti*, *Penicillium candidum*, *Geotricum candidum* ou des moisissures apparentées y prédominent.

**Croûte lavée** : fromage dont l'entretien de surface permet le développement d'une flore résistante au sel où domine généralement la bactérie *Brevibacterium linens*.

**Croûte mixte ou naturelle** : fromage présentant en surface une flore bactérienne ou fongique diversifiée tout en restant comestible. Le type d'entretien de la surface du fromage durant l'affinage peut varier.

**Pâte persillée** : fromage dont la pâte est parsemée de *Penicillium roqueforti* ou de moisissures apparentées.

**Fromage affiné dans la masse** : la modification de la texture, de l'apparence et du goût provient exclusivement de la transformation interne des constituants du fromage; ce qui exclut les autres types d'affinage précédemment définis.

**Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage** (ou avec de petites) : fromage sans croûte n'ayant pas d'ouvertures d'affinage, ou n'ayant que de petites ouvertures d'affinage ou fromage avec ouvertures mécaniques. À titre d'exemple, cela inclut, entre autres, les fromages de types brick, gouda, havarti et autres fromages ayant des caractéristiques similaires à ceux-ci...

**Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage** : fromage sans croûte ayant des ouvertures d'affinage communément appelées yeux résultant d'une fermentation propionique. À titre d'exemple, cela inclut, entre autres, les fromages de types suisse, emmenthal, gruyère.

**Fromage aromatisé** : quels que soient le type de lait et le type d'affinage, fromage avec une aromatisation de nature particulière ou non.

**Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante** : fromage aromatisé par l'effet du fumage, d'une macération dans un liquide alcoolisé ou non ou par addition au lait, au caillé ou au fromage d'arômes naturels ou artificiels ou d'une préparation édulcorante ou aromatisante.

**Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix** : fromage contenant dans sa masse un aromate (épices ou herbes, légumes, fruits ou noix) qu'il soit dans sa forme entière ou fragmentaire et dont les ingrédients ajoutés sont visibles à l'œil nu.

**Fromage à griller** : fromage à texture semi-ferme pouvant être grillé sans qu'il ne fonde, fabriqué spécifiquement pour le grillage et pouvant être aromatisé ou non.

**Fromage réduit en gras** : catégorie faisant référence à un fromage qui contient moins de 20 % de matière grasse.

## Annexe 2

### Information à la classification canadienne

La valeur d'humidité relative à l'extrait sec dégraissé (ci-après « HRED ») est à la base de la classification canadienne. Cette valeur se calcule de la façon suivante :

$$\text{HRED} = \frac{\% H}{(100 - \% MG)} \times 100 \%$$

où H désigne l'humidité et MG la matière grasse.

**Fromage à pâte fraîche** : fromage dont la valeur HRED est supérieure à 80 %.

**Fromage à pâte molle** : fromage dont la valeur HRED est de plus de 67 %, mais de moins de 80 %.

**Fromage à pâte demi-ferme** : fromage dont la valeur HRED est de plus de 62 %, mais d'au plus 67 %.

**Fromage à pâte ferme** : fromage dont la valeur HRED est d'au moins 50 %, mais d'au plus 62 %.

**Fromage à pâte dure** : fromage dont la valeur HRED est inférieure à 50 %.

Aux fins du concours, seules les classes de fromages à pâte molle, demi-ferme, ferme et dure sont à considérer. Se référer à la section classes d'inscription pour savoir où cela s'applique.