



CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

Dairy Products Regulations

Règlement sur les produits laitiers

SOR/79-840

DORS/79-840

Current to July 27, 2011

À jour au 27 juillet 2011

Last amended on December 13, 2008

Dernière modification le 13 décembre 2008

Published by the Minister of Justice at the following address:
<http://laws-lois.justice.gc.ca>

Publié par le ministre de la Justice à l'adresse suivante :
<http://lois-laws.justice.gc.ca>

OFFICIAL STATUS
OF CONSOLIDATIONS

CARACTÈRE OFFICIEL
DES CODIFICATIONS

Subsections 31(1) and (3) of the *Legislation Revision and Consolidation Act*, in force on June 1, 2009, provide as follows:

Les paragraphes 31(1) et (3) de la *Loi sur la révision et la codification des textes législatifs*, en vigueur le 1^{er} juin 2009, prévoient ce qui suit:

Published
consolidation is
evidence

31. (1) Every copy of a consolidated statute or consolidated regulation published by the Minister under this Act in either print or electronic form is evidence of that statute or regulation and of its contents and every copy purporting to be published by the Minister is deemed to be so published, unless the contrary is shown.

31. (1) Tout exemplaire d'une loi codifiée ou d'un règlement codifié, publié par le ministre en vertu de la présente loi sur support papier ou sur support électronique, fait foi de cette loi ou de ce règlement et de son contenu. Tout exemplaire donné comme publié par le ministre est réputé avoir été ainsi publié, sauf preuve contraire.

Codifications
comme élément
de preuve

...

[...]

Inconsistencies
in regulations

(3) In the event of an inconsistency between a consolidated regulation published by the Minister under this Act and the original regulation or a subsequent amendment as registered by the Clerk of the Privy Council under the *Statutory Instruments Act*, the original regulation or amendment prevails to the extent of the inconsistency.

(3) Les dispositions du règlement d'origine avec ses modifications subséquentes enregistrées par le greffier du Conseil privé en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires* l'emportent sur les dispositions incompatibles du règlement codifié publié par le ministre en vertu de la présente loi.

Incompatibilité
— règlements

NOTE

This consolidation is current to July 27, 2011. The last amendments came into force on December 13, 2008. Any amendments that were not in force as of July 27, 2011 are set out at the end of this document under the heading "Amendments Not in Force".

NOTE

Cette codification est à jour au 27 juillet 2011. Les dernières modifications sont entrées en vigueur le 13 décembre 2008. Toutes modifications qui n'étaient pas en vigueur au 27 juillet 2011 sont énoncées à la fin de ce document sous le titre « Modifications non en vigueur ».

TABLE OF PROVISIONS

TABLEAU ANALYTIQUE

Section		Page	Article		Page
	Regulations Respecting the Registration of Establishments, the Operation and Maintenance of Registered Establishments, the Grading, Inspection, Packing and Labelling of Dairy Products and International and Interprovincial Trade in Dairy Products			Règlement concernant l'agrément des établissements, l'exploitation et l'entretien des établissements agréés, la classification, l'inspection, l'emballage, l'étiquetage, ainsi que le commerce international et interprovincial, des produits laitiers	
1	SHORT TITLE	1	1	TITRE ABRÉGÉ	1
2	INTERPRETATION	1	2	DÉFINITIONS	1
2.1	PROHIBITION	8	2.1	INTERDICTION	8
2.2	PART I		2.2	PARTIE I	
	HEALTH AND SAFETY	8		SANTÉ ET SÉCURITÉ	8
3	PART I.1		3	PARTIE I.1	
	STANDARDS	10		NORMES	10
3	GRADES AND GRADE NAMES	10	3	CATÉGORIES	10
4	TERMS AND CONDITIONS OF GRADING	10	4	MODALITÉS DE LA CLASSIFICATION	10
6	STANDARDS FOR BUTTER, BUTTER PRODUCTS AND CHEDDAR CHEESE	10	6	NORMES CONCERNANT LE BEURRE, LES PRODUITS DU BEURRE ET LE FROMAGE CHEDDAR	10
7	PLACE OF GRADING	13	7	LIEU DE CLASSIFICATION	13
10	REGISTRATION OF ESTABLISHMENTS	14	10	AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS	14
10.1	SUSPENSION OF REGISTRATION	16	10.1	SUSPENSION DE L'AGRÉMENT	16
10.2	CANCELLATION OF REGISTRATION	17	10.2	RETRAIT DE L'AGRÉMENT	17
11	CONDITIONS RESPECTING REGISTERED ESTABLISHMENTS	17	11	CONDITIONS RELATIVES AUX ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS	17
11.1	OPERATION AND MAINTENANCE OF REGISTERED ESTABLISHMENTS	20	11.1	EXPLOITATION ET ENTRETIEN DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS	20
12	GRADE REQUIREMENTS FOR BUTTER AND BUTTER PRODUCTS	24	12	EXIGENCES RELATIVES AUX CATÉGORIES DE BEURRE ET DE PRODUITS DU BEURRE	24
13	GRADE REQUIREMENTS FOR CHEDDAR CHEESE	25	13	EXIGENCES RELATIVES AUX CATÉGORIES DE FROMAGE CHEDDAR	25
14	GRADE REQUIREMENTS FOR DRY MILK PRODUCTS	26	14	EXIGENCES RELATIVES AUX CATÉGORIES DE PRODUITS LAITIERS SECS	26
15	PACKING	34	15	EMBALLAGE	34
17	LABELLING	35	17	ÉTIQUETAGE	35

Section	Page	Article	Page
23.1	PART II	23.1	PARTIE II
	INTERNATIONAL AND INTERPROVINCIAL TRADE		COMMERCE INTERNATIONAL ET INTERPROVINCIAL
	41		41
23.1	ADVERTISING	23.1	PUBLICITÉ
	41		41
24	EXPORTS	24	EXPORTATIONS
	41		41
25	INTERPROVINCIAL TRADE	25	COMMERCE INTERPROVINCIAL
	42		42
26	IMPORTS	26	IMPORTATIONS
	43		43
26.2	CHEESE IMPORT LICENCE	26.2	PERMIS D'IMPORTATION DE FROMAGES
	46		46
26.2	<i>Application for Licence</i>	26.2	<i>Demande de permis</i>
	46		46
26.5	<i>Suspension of Licence</i>	26.5	<i>Suspension du permis</i>
	49		49
26.6	<i>Cancellation of Licence</i>	26.6	<i>Annulation du permis</i>
	50		50
27	STANDARDIZED PRODUCTS	27	PRODUITS NORMALISÉS
	50		50
66	PACKING	66	EMBALLAGE
	75		75
66.1	THERMAL PROCESSING OF LOW-ACID DAIRY PRODUCTS PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS	66.1	TRAITEMENT THERMIQUE DE PRODUITS LAITIERS PEU ACIDES EMBALLÉS DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUEMENT FERMÉS
	75		75
67	MARKING	67	MARQUAGE
	78		78
74	PART III	74	PARTIE III
	ADMINISTRATION		ADMINISTRATION
	84		84
74	ANALYSIS, INSPECTION AND GRADING SERVICES	74	SERVICES D'ANALYSE, D'INSPECTION ET DE CLASSEMENT
	84		84
77	SEIZURE AND DETENTION	77	SAISIE ET RÉTENTION
	85		85
81	FORFEITURE AND DISPOSAL	81	CONFISCATION ET DISPOSITION
	87		87
	SCHEDULE I		ANNEXE I
	89		89
	SCHEDULE II		ANNEXE II
	90		90
	SCHEDULE III		ANNEXE III
	HEIGHT OF LETTERING		HAUTEUR DES CARACTÈRES
	91		91
	SCHEDULE IV		ANNEXE IV
	GRADE MARK		MARQUE DE CATÉGORIE
	93		93
	SCHEDULE V		ANNEXE V
	REGISTRATION NUMBER		NUMÉRO D'ENREGISTREMENT
	94		94
	SCHEDULE VI		ANNEXE VI
	95		95
	SCHEDULE VII		ANNEXE VII
	96		96
	RELATED PROVISIONS		DISPOSITIONS CONNEXES
	97		97

Registration
SOR/79-840 November 15, 1979

CANADA AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

Dairy Products Regulations

P.C. 1979-3088 November 15, 1979

His Excellency the Governor General in Council, on the recommendation of the Minister of Agriculture, is pleased hereby to revoke the *Canada Dairy Products Regulations* C.R.C., c. 533 and, pursuant to sections 3, 5 and 8 and subsection 10(4) of the *Canada Agricultural Products Standards Act*, to make the annexed *Regulations respecting the grading, packing, marking and inspection of dairy products and international and inter-provincial trade in dairy products* in substitution therefor.

Enregistrement
DORS/79-840 Le 15 novembre 1979

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES AU CANADA

Règlement sur les produits laitiers

C.P. 1979-3088 Le 15 novembre 1979

Sur avis conforme du ministre de l'Agriculture, il plaît à Son Excellence le Gouverneur général en conseil d'abroger le *Règlement sur les produits laitiers du Canada*, C.R.C., c. 533 et en vertu des articles 3, 5 et 8 et du paragraphe 10(4) de la *Loi sur les normes des produits agricoles du Canada*, de le remplacer par le *Règlement concernant le classement, l'emballage, le marquage, l'inspection, ainsi que le commerce international et interprovincial des produits laitiers*.

REGULATIONS RESPECTING THE
REGISTRATION OF ESTABLISHMENTS, THE
OPERATION AND MAINTENANCE OF
REGISTERED ESTABLISHMENTS, THE
GRADING, INSPECTION, PACKING AND
LABELLING OF DAIRY PRODUCTS AND
INTERNATIONAL AND INTERPROVINCIAL
TRADE IN DAIRY PRODUCTS

SHORT TITLE

1. These Regulations may be cited as the *Dairy Products Regulations*.

INTERPRETATION

2. In these Regulations,

“acceptable method” means a method of analysis or examination designated by the Minister as acceptable for use in the administration of the Act and these Regulations; (*méthode acceptable*)

“acid-type whey powder” means whey powder that results from the drying of cottage cheese whey or cream cheese whey and that contains not less than 0.30 per cent acid by weight; (*lactosérum acide en poudre*)

“Act” means the *Canada Agricultural Products Act*; (*Loi*)

“adulterated” [Repealed, SOR/2004-80, s. 5]

“Agency” means the Canadian Food Inspection Agency established by section 3 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*; (*Agence*)

“blended skim milk and whey powder” or “blended whey and skim milk powder” means a combination of skim milk powder and whey powder; (*mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre*)

“butter product” means calorie-reduced butter, dairy spread, light butter (lite butter) and whey butter; (*produit du beurre*)

“buttermilk powder” means buttermilk in powder form; (*babeurre en poudre*)

“certificate of inspection” means a certificate of inspection issued by the Agency; (*certificat d’inspection*)

RÈGLEMENT CONCERNANT L’AGRÈMENT DES
ÉTABLISSEMENTS, L’EXPLOITATION ET
L’ENTRETIEN DES ÉTABLISSEMENTS
AGRÉÉS, LA CLASSIFICATION,
L’INSPECTION, L’EMBALLAGE,
L’ÉTIQUETAGE, AINSI QUE LE COMMERCE
INTERNATIONAL ET INTERPROVINCIAL,
DES PRODUITS LAITIERS

TITRE ABRÉGÉ

1. Le présent règlement peut être cité sous le titre: *Règlement sur les produits laitiers*.

DÉFINITIONS

2. Dans le présent règlement,

«activité de l’eau» Rapport de la pression de vapeur d’eau du produit laitier à la pression de vapeur de l’eau pure à la même température et à la même pression. (*water activity*)

«additif alimentaire» S’entend au sens de l’article B.01.001 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*food additive*)

«Agence» L’Agence canadienne d’inspection des aliments constituée par l’article 3 de la *Loi sur l’Agence canadienne d’inspection des aliments*. (*Agency*)

«aliment» S’entend au sens de la *Loi sur les aliments et drogues*. (*food*)

«assaisonnement» désigne un condiment, une épice ou une herbe servant à aromatiser, mais ne comprend pas le sel; (*seasoning*)

«autorisé» dans le cas des additifs alimentaires, des édulcorants et des vitamines, signifie autorisé par le *Règlement sur les aliments et drogues*; (*permitted*)

«babeurre en poudre» désigne le babeurre sous forme de poudre; (*buttermilk powder*)

«beurre de culture» [Abrogée, DORS/90-472, art. 1]

«beurre de lactosérum» [Abrogée, DORS/90-472, art. 1]

«beurre fouetté» [Abrogée, DORS/90-472, art. 1]

“commercial sterility” means the condition obtained in a dairy product that has been processed by the application of heat alone or in combination with other treatments, to render the dairy product free from viable forms of microorganisms, including spores, that would be capable of growing in the dairy product at normal temperatures at which the dairy product is designed to be held during distribution and storage; (*stérilité commerciale*)

“common name” means

(a) in the case of a product for which a standard is established by the *Food and Drug Regulations*, the common name of the product within the meaning of those Regulations,

(b) in the case of a product for which a standard is prescribed by these Regulations, the common name prescribed by these Regulations, and

(c) in any other case, the name by which the product is generally known; (*nom usuel*)

“container” [Repealed, SOR/88-88, s. 1]

“contaminated”, in respect of a dairy product, means containing, for any reason whatsoever, a chemical, drug, food additive, heavy metal, industrial pollutant, ingredient, medicament, microbe, pesticide, poison, toxin or any other substance not permitted by, or in an amount in excess of limits prescribed under, or regulated by the *Canadian Environmental Protection Act, 1999*, the *Food and Drugs Act* and the *Pest Control Products Act*; (*contaminé*)

“country of origin”, with respect to a dairy product, means the country in which the product was manufactured or the country in which the product last received significant processing; (*pays d’origine*)

“critical factors” means the physical and chemical factors that affect the capability of the thermal process to achieve commercial sterility in a dairy product; (*facteurs critiques*)

“cultured butter” [Repealed, SOR/90-472, s. 1]

“dairy product” means milk or a product thereof, whether alone or combined with another agricultural

«caséinate comestible» désigne le produit obtenu par la réaction d’un neutralisant alimentaire avec de la caséine comestible ou un caillé frais de caséine comestible, après un séchage approprié; (*edible caseinate*)

«caséine acide comestible» [Abrogée, DORS/88-623, art. 1]

«caséine comestible» désigne le produit obtenu par la séparation, le lavage et le séchage du coagulum de lait écrémé, le coagulum étant réalisé par précipitation au moyen d’un acide alimentaire; (*edible casein*)

«catégorie» désigne la qualité ou classe; (*French version only*)

«catégorie de transformation» [Abrogée, DORS/98-216, art. 1]

«certificat de catégorie» [Abrogée, DORS/2002-354, art. 15]

«certificat d’inspection» Certificat d’inspection délivré par l’Agence. (*certificate of inspection*)

«contaminé» Qualifie le produit laitier qui contient, pour quelque raison que ce soit, un produit chimique, une drogue, un additif alimentaire, un métal lourd, un polluant industriel, un ingrédient, un médicament, un microbe, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance qui est interdite ou réglementée sous le régime de la *Loi canadienne sur la protection de l’environnement (1999)*, de la *Loi sur les aliments et drogues* ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites sous le régime de ces lois. (*contaminated*)

«contenant» [Abrogée, DORS/88-88, art. 1]

«culture bactérienne autorisée» Culture bactérienne conforme à l’article B.08.050 du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*permitted bacterial culture*)

«desséché par pulvérisation», dans le cas d’un produit laitier, désigne un produit laitier desséché par le procédé de la pulvérisation; (*spray-dried*)

«desséché sur cylindres» [Abrogée, DORS/92-248, art. 1]

- product, that contains no oil or fat other than that of milk; (*produit laitier*)
- “dairy spread” [Repealed, SOR/90-472, s. 1]
- “Director” means the Director designated by the President of the Agency; (*directeur*)
- “edible” means fit for use as food; (*version anglaise seulement*)
- “edible acid casein” [Repealed, SOR/88-623, s. 1]
- “edible casein” means the dry product obtained by separating, washing and drying the coagulum of skim milk, where the coagulum is obtained by precipitation with a food grade acid; (*caséine comestible*)
- “edible caseinate” means the dry product obtained by the reaction of a food grade neutralizing agent on edible casein or fresh edible casein curd, the product of which is then subjected to an appropriate drying treatment; (*caséinate comestible*)
- “food” has the same meaning as in section 2 of the *Food and Drugs Act*; (*aliment*)
- “food additive” has the same meaning as in section B.01.001 of Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*additif alimentaire*)
- “formulation” means, in respect of a dairy product,
- (a) its ingredients and components, including food additives, and
 - (b) the relative proportions of its ingredients and components; (*formulation*)
- “further processing” means further treating a dairy product or subjecting it to heat, either alone or in the process of being used as an ingredient in food manufacturing; (*transformation ultérieure*)
- “grade certificate” [Repealed, SOR/2002-354, s. 15]
- “grated cheese product” [Repealed, SOR/95-548, s. 2]
- “hermetically sealed container” means a container that is designed to be secure against the entry of micro-organisms, including spores; (*réceptacle hermétiquement fermé*)
- «directeur» La personne nommée à ce titre par le président de l’Agence. (*Director*)
- «directeur général régional» [Abrogée, DORS/98-216, art. 1]
- «emballé en vrac», dans le cas d’un produit laitier, désigne un produit laitier mis directement dans un contenant à des fins de stockage, d’expédition ou de commercialisation, et qui n’est pas ordinairement vendu au consommateur, ni acheté et utilisé par lui sans avoir été réemballé; (*packed in bulk*)
- «espace principal» et «principale surface exposée» ont le sens que leur prête l’article 2 du *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*; (*principal display panel and principal display surface*)
- «établissement agréé» Établissement agréé en vertu de l’article 10. (*registered establishment*)
- «établissement enregistré» [Abrogée, DORS/92-248, art. 1(F)]
- «exploitant» La personne responsable de l’exploitation d’un établissement agréé. (*operator*)
- «facteurs critiques» Les facteurs physiques et chimiques qui influent sur l’efficacité du traitement thermique ayant pour objet la stérilité commerciale du produit laitier. (*critical factors*)
- «falsifié» [Abrogée, DORS/2004-80, art. 5]
- «formulation» Relativement à un produit laitier :
- a) ses ingrédients et constituants, y compris les additifs alimentaires;
 - b) la proportion de ses ingrédients et constituants. (*formulation*)
- «fromage sous contenant» désigne le produit du mélange et du malaxage d’un ou de plusieurs lots de fromage à l’aide de la chaleur ou d’agents émulsifiants, et comprend le fromage à la crème préemballé et les produits à base de fromage à la crème préemballés, ainsi que le fromage râpé préemballé et les produits à base de fromage rapé préemballés; (*packaged cheese*)

“ingredient” means an individual unit of food that is combined with one or more other individual units of food to form an integral unit of food; (*ingrédient*)

“instant”, with respect to a dried milk product, means a dried milk product that has been processed to significantly improve dispersability and solubility; (*instantané*)

“low-acid dairy product” means a dairy product any component of which has a pH value above 4.6 and a water activity (*A_w*) above 0.85; (*produit laitier peu acide*)

“M” means one million (1,000,000); (*M*)

“milk” or “whole milk”, as used in the manufacture of dairy products, means the normal lacteal secretion, free from colostrum, obtained from the mammary gland of an animal; (*laitou lait entier*)

“milk fat” or “butter fat”, in the case of fat from cow’s milk, means fat from cow’s milk that meets the requirements of section B.08.006 of the *Food and Drug Regulations*; (*matière grasse du lait*)

“milk product” means any of the following, namely,

(a) partly skimmed milk, skim milk, cream, butter-milk, whey and whey cream,

(b) milk in concentrated, dried, frozen or reconstituted form and any product referred to in paragraph (a) in concentrated, dried, frozen or reconstituted form,

(c) butter, butter oil and whey butter,

(d) milk solids, and

(e) whey protein concentrate; (*produit du lait*)

“milk solids” means

(a) in respect of a dairy product, other than cheese, for which a grade or standard is established under these Regulations, any constituent of milk — other than water or casein — singly or in combination with other constituents of milk, that has not been altered in its chemical composition, and

(b) in respect of cheese, any constituent of milk — other than water — singly or in combination with other constituents of milk; (*solides du lait*)

«gérant de programme» [Abrogée, DORS/98-216, art. 1]

«gras de lait» ou «gras de beurre» [Abrogée, DORS/90-472, art. 1(F)]

«ingrédient» Unité alimentaire qui est combinée à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former une denrée alimentaire complète. (*ingrédient*)

«instantané» dans le cas de produits laitiers secs, désigne des produits laitiers secs qui ont été traités de façon à faciliter la dispersion et en améliorer la solubilité; (*instant*)

«lactosérum acide en poudre» désigne le lactosérum en poudre obtenu par la dessiccation du lactosérum du fromage cottage ou du lactosérum du fromage à la crème, et qui contient au moins 0,30 pour cent d’acide au poids; (*acid-type whey powder*)

«lactosérum en poudre» désigne le lactosérum sous forme de poudre; (*whey powder*)

«lait» ou «lait entier», aux fins de la fabrication de produits laitiers, désigne la sécrétion lactée normale, exempte de colostrum, des glandes mammaires d’un animal; (*milk or whole milk*)

«lait écrémé en poudre» (lait écrémé desséché) désigne le lait écrémé sous forme de poudre; (*skim milk powder*)

«lait entier en poudre» désigne le lait entier sous forme de poudre; (*whole milk powder*)

«lait partiellement écrémé en poudre» désigne le lait partiellement écrémé sous forme de poudre; (*partly-skimmed milk powder*)

«Loi» La *Loi sur les produits agricoles au Canada*. (*Act*)

«M» signifie un million (1 000 000); (*M*)

«matière grasse du lait» Dans le cas de la matière grasse du lait de vache, celle conforme à l’article B.08.006 du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*milk fat or butter fat*)

«mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre» ou «mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre»

“Minister” means the Minister of Agriculture and Agri-Food; (*ministre*)

“mix for frozen dairy products” means ice cream mix, light ice cream mix, ice milk mix and frozen dairy dessert mix; (*mélange à produit laitier glacé*)

“official method” [Repealed, SOR/90-111, s. 2]

“operator” means the person who is responsible for the operation of a registered establishment; (*exploitant*)

“packaged cheese” means the product resulting from the comminuting and mixing of one or more lots of cheese with the aid of heat or emulsifying agents, and includes prepackaged cream cheese and prepackaged cream cheese products, prepackaged grated cheese and prepackaged grated cheese product; (*fromage sous contenant*)

“packed in bulk”, with respect to a dairy product, means a dairy product that has been placed directly into a container for the purpose of storing, shipping or marketing where the product is not ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being repackaged; (*emballé en vrac*)

“partly-skimmed milk powder” means partly-skimmed milk in powder form; (*lait partiellement écrémé en poudre*)

“pasteurized”, with respect to a dairy product, means that the product or that the milk product from which it was made was subjected, under controlled conditions, to heat at a temperature and for a time sufficient to destroy all of the pathogenic types of micro-organisms and most of the other organisms present; (*pasteurisé*)

“permitted”, with respect to food additives, sweetening agents or vitamins, means permitted or authorized by the *Food and Drug Regulations*; (*autorisé*)

“permitted bacterial culture” means a bacterial culture that meets the requirements of section B.08.050 of the *Food and Drug Regulations*; (*culture bactérienne autorisée*)

“prepackaged”, with respect to a dairy product, means a dairy product that is packaged in a container in such a

Mélange fait de lait écrémé en poudre et de lactosérum en poudre. (*blended skim milk and whey powder or blended whey and skim milk powder*)

«mélange à produit laitier glacé» Mélange à crème glacée, mélange à crème glacée légère, mélange à lait glacé ou mélange à dessert laitier glacé. (*mix for frozen dairy products*)

«méthode acceptable» Méthode d’analyse ou d’examen désignée par le ministre comme étant acceptable aux fins de l’application de la Loi et du présent règlement. (*acceptable method*)

«méthode officielle» [Abrogée, DORS/90-111, art. 2]

«ministre» Le ministre de l’Agriculture et de l’Agroalimentaire. (*Minister*)

«nom de catégorie» désigne le nom de qualité; (*French version only*)

«nom usuel» désigne

a) dans le cas d’un produit visé par une norme établie par le *Règlement sur les aliments et drogues*, le nom usuel du produit au sens de ce règlement;

b) dans le cas d’un produit visé par une norme établie dans le présent règlement, le nom usuel qui y est prescrit;

c) dans tout autre cas, le nom sous lequel le produit est généralement connu. (*common name*)

«numéro d’agrément» Numéro assigné en vertu de l’article 10 à un établissement agréé. (*registration number*)

«numéro d’enregistrement» [Abrogée, DORS/92-248, art. 1(F)]

«pasteurisé», dans le cas d’un produit laitier, signifie que le produit ou que le lait utilisé dans la fabrication du produit a été chauffé, dans des conditions contrôlées, à une température et pendant une durée suffisantes pour détruire tous les micro-organismes pathogènes et la plupart des autres organismes présents; (*pasteurized*)

«pays d’origine», dans le cas d’un produit laitier, désigne soit le pays où le produit a été fabriqué soit le pays

<p>manner that it is ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being repackaged; (<i>préemballé</i>)</p> <p>“prepared or preserved meat” means a meat product prepared or preserved in accordance with the <i>Meat Inspection Act</i> and Regulations made thereunder; (<i>viande préparée ou conservée</i>)</p> <p>“principal display panel” and “principal display surface” have the meanings set out for those terms in section 2 of the <i>Consumer Packaging and Labelling Regulations</i>; (<i>espace principale/principale surface exposée</i>)</p> <p>“processing grade” [Repealed, SOR/98-216, s. 1]</p> <p>“program manager” [Repealed, SOR/98-216, s. 1]</p> <p>“Regional Director General” [Repealed, SOR/98-216, s. 1]</p> <p>“registered establishment” means an establishment that is registered in accordance with section 10; (<i>établissement agréé</i>)</p> <p>“registration number” means the number assigned to a registered establishment under section 10; (<i>numéro d’agrément</i>)</p> <p>“roller-dried” [Repealed, SOR/92-248, s. 1]</p> <p>“scheduled process” means the thermal process alone, or in combination with critical factors, chosen by an operator for a particular dairy product formulation, container type and size and unit of thermal processing equipment, that will achieve commercial sterility in the dairy product; (<i>traitement programmé</i>)</p> <p>“seasoning” means a condiment, spice or herb used to savour, but does not include salt; (<i>assaisonnement</i>)</p> <p>“skim milk powder” (dry skim milk) means skim milk in powder form; (<i>lait écrémé en poudre</i>)</p> <p>“spray-dried”, with respect to a dried milk product, means a dried milk product produced by a spray drying process; (<i>desséché par pulvérisation</i>)</p> <p>“ultrafiltered”, in relation to milk, partly skimmed milk or skim milk, means that the milk, partly skimmed milk or skim milk has been subjected to a process in which it is passed over one or more semi-permeable membranes</p>	<p>où le produit a subi sa dernière transformation importante; (<i>country of origin</i>)</p> <p>«préemballé» Dans le cas d’un produit laitier, qualifie celui qui est mis dans un contenant de façon à être ordinairement vendu au consommateur, acheté ou utilisé par lui sans avoir été réemballé. (<i>prepackaged</i>)</p> <p>«produit à base de fromage râpé» [Abrogée, DORS/95-548, art. 2]</p> <p>«produit du beurre» Beurre de lactosérum, beurre léger, beurre réduit en calories ou tartinade laitière. (<i>butter product</i>)</p> <p>«produit du lait»</p> <p>a) Le lait partiellement écrémé, le lait écrémé, la crème, le babeurre, le lactosérum ou la crème de lactosérum;</p> <p>b) le lait sous forme concentrée, desséchée, congelée ou reconstituée, ou tout produit visé à l’alinéa a) sous forme concentrée, desséchée, congelée ou reconstituée;</p> <p>c) le beurre, l’huile de beurre et le beurre de lactosérum;</p> <p>d) les solides du lait;</p> <p>e) le concentré protéique de lactosérum. (<i>milk product</i>)</p> <p>«produit laitier» désigne le lait ou un produit du lait, seul ou combiné avec un autre produit agricole qui ne contient ni huile ni matière grasse autre que celle du lait; (<i>dairy product</i>)</p> <p>«produit laitier peu acide» Produit laitier dont l’un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l’eau (Aw) supérieure à 0,85. (<i>low-acid dairy product</i>)</p> <p>«récipient hermétiquement fermé» Contenant conçu pour protéger son contenu contre les microorganismes, y compris les spores. (<i>hermetically sealed container</i>)</p> <p>«solides du lait»</p> <p>a) Dans le cas du produit laitier, autre que le fromage, pour lequel une catégorie ou norme est établie par le</p>
--	--

to partially remove water, lactose, minerals and water-soluble vitamins without altering the whey protein to casein ratio and that results in a liquid product. (*ultrafiltré*)

“water activity” means the ratio of the water vapour pressure of a dairy product to the vapour pressure of pure water at the same temperature and pressure; (*activité de l'eau*)

“whey butter” [Repealed, SOR/90-472, s. 1]

“whey powder” means whey in powder form; (*lactosérum en poudre*)

“whipped butter” [Repealed, SOR/90-472, s. 1]

“whipped dairy spread” [Repealed, SOR/90-472, s. 1]

“whole milk powder” means whole milk in powder form. (*lait entier en poudre*)

SOR/88-88, ss. 1, 11; SOR/88-623, s. 1; SOR/89-16, s. 3; SOR/90-111, s. 2; SOR/90-472, s. 1; SOR/91-558, s. 1; SOR/92-248, s. 1; SOR/94-388, s. 1; SOR/95-548, s. 2; SOR/97-292, s. 15; SOR/98-216, s. 1; SOR/2000-184, s. 31; SOR/2000-317, s. 3; SOR/2002-354, s. 15; SOR/2004-80, s. 5; SOR/2007-302, s. 5.

présent règlement, tout composant du lait — sauf l'eau et la caséine —, pris seul ou en combinaison avec d'autres, dont la composition chimique n'a pas été modifiée;

b) dans le cas du fromage, tout composant du lait — sauf l'eau —, pris seul ou en combinaison avec d'autres. (*milk solids*)

«stérilité commerciale» État du produit laitier qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres traitements, pour le rendre exempt de toute forme viable de microorganismes, y compris les spores, susceptibles de se développer dans le produit laitier aux températures auxquelles il est destiné à être soumis durant la distribution et l'entreposage. (*commercial sterility*)

«tartine lactière» [Abrogée, DORS/90-472, art. 1]

«tartine lactière fouettée» [Abrogée, DORS/90-472, art. 1]

«traitement programmé» Traitement thermique, effectué seul ou en combinaison avec des facteurs critiques, choisi par l'exploitant pour un produit laitier, un type et un format de contenant et une unité du système de traitement thermique, qui permet de réaliser la stérilité commerciale du produit laitier. (*scheduled process*)

«transformation plus poussée» [Abrogée, DORS/90-111, art. 2(F)]

«transformation ultérieure» Traitement ultérieur d'un produit laitier ou son exposition à la chaleur, soit isolément, soit comme ingrédient dans la fabrication d'aliments. (*further processing*)

«ultrafiltré» Se dit du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé qu'on fait passer à travers une ou plusieurs membranes semi-perméables pour partiellement en soustraire l'eau, le lactose, les minéraux et les vitamines hydrosolubles sans en altérer le rapport protéines de lactosérum à la caséine, du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé et qui résulte en un produit liquide. (*ultrafiltered*)

«viande préparée ou conservée» désigne un produit de viande préparé ou conservé conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* et des règlements y afférents. (*prepared or preserved meat*)

DORS/88-88, art. 1 et 11; DORS/88-623, art. 1; DORS/89-16, art. 3; DORS/90-111, art. 2; DORS/90-472, art. 1; DORS/91-558, art. 1; DORS/92-248, art. 1; DORS/94-388, art. 1; DORS/95-548, art. 2; DORS/97-292, art. 15; DORS/98-216, art. 1; DORS/2000-184, art. 31; DORS/2000-317, art. 3; DORS/2002-354, art. 15; DORS/2004-80, art. 5; DORS/2007-302, art. 5.

PROHIBITION

2.1 Where a grade or standard is established under these Regulations for a dairy product, no person shall market any product in import, export or interprovincial trade in such a manner that the product is likely to be mistaken for the dairy product.

SOR/91-558, s. 2.

PART I

HEALTH AND SAFETY

2.2 (1) Subject to subsections (2) and (3), no person shall market a dairy product in import, export or interprovincial trade as food unless the dairy product

- (a) [Repealed, SOR/2004-80, s. 6]
- (b) is not contaminated;
- (c) is edible;
- (d) is prepared in a sanitary manner; and
- (e) meets all other requirements of the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations* with respect to the dairy product.

(2) A dairy product that has been contaminated may be marketed in export or interprovincial trade as food where the dairy product, before being marketed, is prepared in such a manner that it meets the requirements of paragraphs (1)(b) to (e).

(3) No person shall, for the purpose of preparing a dairy product referred to in subsection (2) in such a manner that it meets the requirements of paragraphs (1)(b) to

INTERDICTION

2.1 Dans le cas où une catégorie ou une norme est établie par le présent règlement pour un produit laitier, est interdite la commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l'importation ou l'exportation — d'un produit de telle manière qu'il puisse être confondu avec le produit laitier.

DORS/91-558, art. 2.

PARTIE I

SANTÉ ET SÉCURITÉ

2.2 (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), est interdite la commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l'importation ou l'exportation — d'un produit laitier en tant qu'aliment, sauf s'il :

- a) [Abrogé, DORS/2004-80, art. 6]
- b) n'est pas contaminé;
- c) est comestible;
- d) est conditionné hygiéniquement;
- e) satisfait aux autres exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur les aliments et drogues* applicables à ce produit.

(2) Le produit laitier contaminé peut faire l'objet d'une commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l'exportation — en tant qu'aliment si, avant sa commercialisation, il est conditionné de manière à satisfaire aux exigences des alinéas (1)(b) à (e).

(3) Il est interdit, en vue de conditionner le produit laitier visé au paragraphe (2) de manière qu'il satisfasse aux exigences des alinéas (1)(b) à (e), de le mélanger avec un produit laitier qui n'est pas contaminé.

(e), mix the dairy product with a dairy product that is not contaminated.

(4) For the purpose of paragraph (1)(d), “prepared in a sanitary manner” means prepared in accordance with section 11.1.

SOR/91-558, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/2004-80, s. 6.

2.3 A dairy product that is contaminated may be marketed in import, export or interprovincial trade as animal food if it is

- (a) fit for use as animal food;
- (b) labelled with the words “Animal Food” or “Aliments pour animaux” or the words “For Animal Feed” or “Pour alimentation animale”;
- (c) prepared separately from dairy products intended for use as food; and
- (d) where appropriate, treated to give it the appearance of being inedible.

SOR/91-558, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/2004-80, s. 7.

2.4 An inspector may direct that a dairy product be disposed of or destroyed where the inspector suspects on reasonable grounds that the dairy product

- (a) [Repealed, SOR/2004-80, s. 8]
- (b) is contaminated;
- (c) does not meet the requirements of subsection 2.2(1) or section 2.3 and cannot be prepared in such a manner that it meets those requirements; or
- (d) is otherwise injurious to the health of any person.

SOR/91-558, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/2000-317, s. 4(F); SOR/2004-80, s. 8.

PART I.1

[SOR/91-558, s. 3]

(4) Pour l’application de l’alinéa (1)d), « conditionné hygiéniquement » se dit du produit laitier qui est conditionné conformément à l’article 11.1.

DORS/91-558, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/2004-80, art. 6.

2.3 Le produit laitier contaminé peut faire l’objet d’une commercialisation — soit interprovinciale, soit liée à l’importation ou l’exportation — en tant qu’aliment pour animaux s’il :

- a) est propre à la consommation animale;
- b) porte les mentions « Aliments pour animaux » ou « Animal Food » ou les mentions « Pour alimentation animale » ou « For Animal Feed »;
- c) est conditionné séparément des produits laitiers destinés à l’alimentation humaine;
- d) est traité, s’il y a lieu, pour avoir l’apparence d’un produit inesthétique.

DORS/91-558, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/2004-80, art. 7.

2.4 L’inspecteur peut ordonner qu’un produit laitier fasse l’objet d’une mesure de disposition ou soit éliminé s’il a des motifs raisonnables de soupçonner que le produit laitier, selon le cas :

- a) [Abrogé, DORS/2004-80, art. 8]
- b) est contaminé;
- c) ne satisfait pas aux exigences du paragraphe 2.2(1) ou de l’article 2.3 et ne peut être conditionné de façon à y satisfaire;
- d) est autrement nuisible à la santé.

DORS/91-558, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/2000-317, art. 4(F); DORS/2004-80, art. 8.

PARTIE I.1

[DORS/91-558, art. 3]

STANDARDS

GRADES AND GRADE NAMES

3. (1) The grade and grade name for butter, butter products and cheddar cheese is Canada 1.

(2) The grades and grade names for dry milk products are Canada 1 and Canada 2.

SOR/90-472, s. 2; SOR/98-216, s. 2.

3.1 [Repealed, SOR/98-216, s. 2]

TERMS AND CONDITIONS OF GRADING

[SOR/90-244, s. 9(F)]

4. A dairy product may be graded only if

(a) it meets the appropriate standards set out in section 6 for the particular product;

(b) and (c) [Repealed, SOR/90-472, s. 3]

(d) it meets the requirements for a grade set out in this Part;

(e) it meets the requirements of the *Food and Drugs Act* and Regulations thereunder;

(f) it is free from any contaminating substances;

(g) it contains no toxic substances;

(h) it is undamaged and uncontaminated by vermin;

(i) it is free from salmonella and listeria monocytogenic organisms, as determined by acceptable methods; and

(j) it does not exceed the permitted level of coliforms.

SOR/90-111, s. 3; SOR/90-472, s. 3.

5. [Repealed, SOR/98-216, s. 3]

STANDARDS FOR BUTTER, BUTTER PRODUCTS AND CHEDDAR CHEESE

6. (1) Butter and butter products the common names of which are set out in Column I of the items of the table to this subsection shall meet the following standards:

NORMES

CATÉGORIES

3. (1) La catégorie et le nom de catégorie du beurre, des produits du beurre et du fromage cheddar sont Canada 1.

(2) Les catégories et les noms de catégorie des produits laitiers secs sont Canada 1 et Canada 2.

DORS/90-472, art. 2; DORS/98-216, art. 2.

3.1 [Abrogé, DORS/98-216, art. 2]

MODALITÉS DE LA CLASSIFICATION

[DORS/90-244, art. 9(F)]

4. Un produit laitier ne peut être classé que si,

a) il est conforme à la norme applicable énoncée à l'article 6;

b) et c) [Abrogés, DORS/90-472, art. 3]

d) il est conforme aux exigences d'une des catégories établies dans la présente partie;

e) il est conforme aux exigences de la *Loi des aliments et drogues* et des règlements y afférents;

f) il est exempt de toute substance contaminante;

g) il est exempt de toute substance toxique;

h) il n'est ni endommagé ni contaminé par la vermine;

i) il est exempt de salmonelles et de *Listeria monocytogenes*, après examen selon les méthodes acceptables;

j) il a une numération de coliformes inférieure au taux toléré.

DORS/90-111, art. 3; DORS/90-472, art. 3.

5. [Abrogé, DORS/98-216, art. 3]

NORMES CONCERNANT LE BEURRE, LES PRODUITS DU BEURRE ET LE FROMAGE CHEDDAR

6. (1) Le beurre et les produits du beurre dont le nom usuel figure à la colonne I du tableau du présent paragraphe doivent être conformes à la norme suivante :

(a) they shall be the foods prepared in accordance with good manufacturing practices from pasteurized milk or pasteurized milk products;

(b) they shall contain milk fat and, where applicable, calories in the percentages set out in Column II of an item of that table; and

(c) they may contain only those permitted ingredients that are set out in column III of an item of that table.

TABLE

Item	Column I Common Name	Column II Percentage of Milk Fat and Calories	Column III Permitted Ingredients
1.	Butter	Minimum 80% milk fat by weight	Milk solids, salt, air or inert gas, permitted food colour, permitted bacterial culture
2.	Whey Butter	Minimum 80% milk fat, recovered from whey, by weight	Milk solids, salt, air or inert gas, permitted food colour, permitted bacterial culture
3.	Light Butter or Lite Butter	Minimum 39% milk fat by weight; maximum 60% milk fat by weight	Milk solids, salt, air or inert gas, permitted food colour, permitted bacterial culture
4.	Calorie-Reduced Butter	Maximum 39% milk fat by weight; maximum 50% of calories of butter	Milk solids, salt, air or inert gas, permitted food colour, permitted emulsifying and stabilizing agents, permitted preservative, permitted bacterial culture, up to 1% added edible casein or edible caseinates
5.	Dairy Spread	Minimum 39% milk fat by weight; maximum 80% milk fat by weight	Milk solids, salt, air or inert gas, permitted food colour, permitted emulsifying and stabilizing agents, permitted preservative, permitted bacterial culture, up to 1% added edible casein or edible caseinates

(2) Butter and butter products shall be designated as

a) ils sont les aliments préparés à partir de lait pasteurisé ou de produits du lait pasteurisés, selon les bonnes pratiques industrielles;

b) ils contiennent le pourcentage de matière grasse du lait et, s'il y a lieu, le pourcentage de calories indiqués à la colonne II;

c) ils ne peuvent contenir que les ingrédients autorisés énumérés à la colonne III.

TABLEAU

Article	Colonne I Nom usuel	Colonne II Pourcentage de matière grasse du lait et de calories	Colonne III Ingrédients autorisés
1.	Beurre	Au moins 80 % de matière grasse du lait au poids	Solides du lait, sel, air ou gaz inerte, colorant alimentaire autorisé, culture bactérienne autorisée
2.	Beurre de lactosérum	Au moins 80 % de matière grasse du lait au poids, récupérée du lactosérum	Solides du lait, sel, air ou gaz inerte, colorant alimentaire autorisé, culture bactérienne autorisée
3.	Beurre léger	Au moins 39 % et au plus 60 % de matière grasse du lait au poids	Solides du lait, sel, air ou gaz inerte, colorant alimentaire autorisé, culture bactérienne autorisée
4.	Beurre réduit en calories	Au plus 39 % de matière grasse du lait au poids et au plus 50 % des calories du beurre	Solides du lait, sel, air ou gaz inerte, colorant alimentaire autorisé, agents émulsifiants, stabilisants et de conservation autorisés, culture bactérienne autorisée, au plus 1 % de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés
5.	Tartinade laitière	Au moins 39 % et au plus 80 % de matière grasse du lait au poids	Solides du lait, sel, air ou gaz inerte, colorant alimentaire autorisé, agents émulsifiants, stabilisants et de conservation autorisés, culture bactérienne autorisée, au plus 1 % de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés

(2) Le beurre et les produits du beurre doivent être désignés par la mention :

(a) “whipped” where they have had air or inert gas uniformly incorporated into them as a result of whipping; and

(b) “cultured” where they have been produced from cream to which a permitted bacterial culture has been added.

(2.1) Whipped butter may contain up to one per cent added edible casein or edible caseinates.

(3) Cheddar cheese shall be the product made by coagulating milk, milk products or a combination thereof with the aid of bacteria to form a curd and subjecting the curd to the cheddar process or any process other than the cheddar process that produces a cheese having the same physical, chemical and organoleptic properties as those of cheese produced by the cheddar process, and

(a) shall contain

(i) not more than 39 per cent moisture, and

(ii) not less than 31 per cent milk fat;

(b) may contain

(i) salt,

(ii) bacterial cultures to aid in further ripening,

(iii) permitted firming agents,

(iv) permitted preservatives, and

(v) permitted food colour;

(c) shall have

(i) a casein content that is derived from milk or from ultrafiltered milk, partly skimmed milk, ultrafiltered partly skimmed milk, skim milk, ultrafiltered skim milk or cream, rather than from other milk products, that is at least 83 per cent of the total protein content of the cheese, and

(ii) a whey protein to casein ratio that does not exceed the whey protein to casein ratio of milk; and

(d) shall not be designated as cheddar cheese that has been aged unless

a) « fouetté » si de l’air ou un gaz inerte y a été incorporé uniformément par fouettage;

b) « de culture » s’ils sont faits de crème additionnée d’une culture bactérienne autorisée.

(2.1) Le beurre fouetté peut contenir au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés.

(3) Le fromage cheddar est le produit de la coagulation, à l’aide de bactéries, du lait, de produits du lait ou d’un mélange de ceux-ci, en vue de former un caillé qui est ensuite soumis au procédé cheddar ou à un autre procédé qui donne un fromage possédant les mêmes propriétés physiques, chimiques et organoleptiques que le fromage produit par le procédé cheddar, et :

a) doit contenir

(i) au plus 39 pour cent d’humidité, et

(ii) au moins 31 pour cent de matière grasse du lait;

b) peut contenir

(i) du sel,

(ii) des cultures bactériennes d’affinage,

(iii) des agents d’affermissement autorisés,

(iv) des agents de conservation autorisés, et

(v) un colorant alimentaire autorisé;

c) doit avoir :

(i) une teneur en caséine dérivée du lait ou du lait ultrafiltré, du lait partiellement écrémé, du lait partiellement écrémé ultrafiltré, du lait écrémé, du lait écrémé ultrafiltré ou de la crème, plutôt que de tout autre produit du lait, d’au moins 83 % de la teneur totale en protéines du fromage,

(ii) un rapport protéines de lactosérum à la caséine qui ne dépasse pas celui du lait;

d) ne peut être désigné comme étant un fromage cheddar qui a été vieilli que s’il remplit les conditions suivantes :

(i) it is made solely with milk, ultrafiltered milk, partly skimmed milk, ultrafiltered partly skimmed milk, skim milk, ultrafiltered skim milk or cream or a combination of those things, and

(ii) it has been aged for at least nine months and the period for which it has been aged is specified on the principal display panel of the label of the product.

(4) Cheddar cheese may contain more than the maximum percentage of moisture set out in subparagraph (3)(a)(i) and less than the minimum percentage of milk fat set out in subparagraph (3)(a)(ii) if

(a) a statement or claim set out in column 4 of any of items 12 to 14, 16, 20, 21 and 45 of the table following section B.01.513 of the *Food and Drug Regulations* is shown on the label of the product as part of the common name; and

(b) the cheese has the characteristic flavour and texture of cheddar cheese.

(5) The reference to “83 per cent” in subparagraph (3)(c)(i) shall be read as “78 per cent” if

(a) a statement or claim set out in column 4 of any of items 12 to 14, 16, 20, 21 and 45 of the table following section B.01.513 of the *Food and Drug Regulations* is shown on the label of the product as part of the common name; and

(b) the cheese has the characteristic flavour and texture of cheddar cheese.

SOR/88-623, s. 2; SOR/90-472, ss. 4, 25(F); SOR/94-388, s. 2; SOR/95-548, s. 2; SOR/97-369, s. 1; SOR/2007-302, s. 6.

PLACE OF GRADING

[SOR/90-244, s. 9(F)]

7. A dairy product shall be graded only if it was prepared in a registered establishment that at the time of the preparation met the requirements of sections 11 and 11.1.

SOR/90-244, s. 9(F); SOR/92-248, s. 3.

(i) il est fait uniquement de lait, de lait ultrafiltré, de lait partiellement écrémé, de lait partiellement écrémé ultrafiltré, de lait écrémé, de lait écrémé ultrafiltré, de crème ou d'un mélange de ceux-ci,

(ii) il a été vieilli pendant au moins neuf mois et la période pendant laquelle il a été vieilli est mentionnée sur l'espace principal de l'étiquette du produit.

(4) Le fromage cheddar peut contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité prévu au sous-alinéa (3)a)(i) et moins que le pourcentage minimal de matière grasse du lait prévu au sous-alinéa (3)a)(ii), si les conditions suivantes sont réunies :

a) la mention ou l'allégation figurant à la colonne 4 de l'un des articles 12 à 14, 16, 20, 21 et 45 du tableau suivant l'article B.01.513 du *Règlement sur les aliments et drogues* est indiquée sur l'étiquette du produit dans le nom usuel de celui-ci;

b) le fromage a la saveur et la texture caractéristiques du fromage cheddar.

(5) la mention « 83 % » au sous-alinéa (3)c)(i) vaut mention de « 78 % », si les conditions suivantes sont réunies :

a) la mention ou l'allégation figurant à la colonne 4 de l'un des articles 12 à 14, 16, 20, 21 et 45 du tableau suivant l'article B.01.513 du *Règlement sur les aliments et drogues* est indiquée sur l'étiquette du produit dans le nom usuel de celui-ci;

b) le fromage a la saveur et la texture caractéristiques du fromage cheddar.

DORS/88-623, art. 2; DORS/90-472, art. 4 et 25(F); DORS/94-388, art. 2; DORS/95-548, art. 2; DORS/97-369, art. 1; DORS/2007-302, art. 6.

LIEU DE CLASSIFICATION

[DORS/90-244, art. 9(F)]

7. Un produit laitier ne peut être classé que s'il a été conditionné dans un établissement agréé qui satisfaisait aux exigences des articles 11 et 11.1 au moment de son conditionnement.

DORS/90-244, art. 9(F); DORS/92-248, art. 3.

8. and 9. [Repealed, SOR/98-216, s. 4]

REGISTRATION OF ESTABLISHMENTS

10. (1) An application for the registration of an establishment, or for the renewal or amendment of an existing registration, shall be made to the Director, in a form provided by the Agency, accompanied by the applicable fee prescribed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*, and shall contain the following information:

- (a) the name, address, including the postal code, telephone number and, if any, facsimile number of the applicant and of the establishment, where they are different from those of the applicant;
- (b) whether it is an application for a new registration or for the renewal or amendment of an existing registration;
- (c) the existing registration number, if any;
- (d) whether the establishment is owned by an individual, a partnership, a cooperative or a corporation;
- (e) the name under which the establishment operates, where the name is different from that of the applicant;
- (f) the names and titles of all owners, partners, officers and directors of the establishment; and
- (g) an estimate of the volume of milk that the establishment will receive or the quantity of dairy products that the establishment will produce during the 12 months following the date of application.

(2) An application referred to in subsection (1) shall have annexed thereto

- (a) plans and specifications for the establishment that shall include
 - (i) the dimensions and intended uses of the rooms and the positions of doors, windows, stairways and drains,
 - (ii) descriptions of the lighting, refrigeration, ventilation and plumbing systems,

8. et 9. [Abrogés, DORS/98-216, art. 4]

AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS

10. (1) La demande d'agrément d'un établissement, ou la demande de renouvellement ou de modification de celui-ci, est présentée au directeur sur le formulaire fourni par l'Agence, est accompagnée du prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et contient les renseignements suivants :

- a) les nom, adresse — y compris le code postal —, numéro de téléphone et, le cas échéant, numéro de télécopieur du demandeur et ceux de l'établissement, s'ils sont différents;
- b) la mention qu'il s'agit d'une nouvelle demande ou d'une demande de renouvellement ou de modification;
- c) le numéro d'agrément existant, le cas échéant;
- d) la mention que l'établissement appartient à un particulier, à une société de personnes, à une coopérative ou à une personne morale;
- e) le nom commercial de l'établissement, s'il diffère du nom du demandeur;
- f) les noms et titres des propriétaires, associés, dirigeants et administrateurs de l'établissement;
- g) le volume estimatif de lait que l'établissement recevra ou la quantité estimative de produits laitiers qu'il produira durant les 12 mois suivant la date de la demande.

(2) La demande d'agrément est accompagnée des documents suivants :

- a) les plans et devis de l'établissement qui comprennent les renseignements suivants :
 - (i) les dimensions et l'usage prévu des pièces, et l'emplacement des portes, fenêtres, escaliers et bouches d'évacuation,
 - (ii) la description des systèmes d'éclairage, de réfrigération, de ventilation et de plomberie,

- (iii) descriptions of the types and location of equipment to be used in the establishment,
 - (iv) descriptions of the materials used in the construction of equipment, floors, walls, ceilings and openings, and
 - (v) descriptions of the location of the establishment in relation to adjacent buildings, roads, railways, waterways and public utilities; and
- (b) a copy of an outline of a sanitation program for the establishment, indicating
- (i) the person responsible for carrying out the program,
 - (ii) the equipment and chemical agents available for use to bring about and maintain clean and sanitary conditions, and
 - (iii) the measures proposed to be taken to ensure clean and sanitary conditions.
- (3) Where an establishment in respect of which an application referred to in subsection (1) is made meets the conditions set out in section 11, the Director shall
- (a) register the establishment by entering its name in the register of registered establishments of the Agency and by assigning it a registration number; and
 - (b) issue a Certificate of Registration to the person operating the establishment.
- (4) The operator shall post the Certificate of Registration issued to the operator under subsection (3) in a conspicuous place in the registered establishment for the period during which the Certificate remains in force.
- (5) The operator shall not assign or transfer the Certificate of Registration issued in respect of that establishment.
- (6) Subject to sections 10.1 and 10.2, a Certificate of Registration is valid until the expiry date stated on the Certificate.
- (iii) la description du genre d'équipement qui sera utilisé dans l'établissement, ainsi que son emplacement,
 - (iv) la description des matériaux de construction de l'équipement, des planchers, des murs, des plafonds et des ouvertures,
 - (v) la description de l'emplacement de l'établissement par rapport aux bâtiments, routes, voies ferrées, cours d'eau et services publics avoisinants;
- b) un exemplaire d'un exposé sommaire du programme de salubrité de l'établissement, qui indique :
- (i) le nom de la personne responsable de l'application du programme,
 - (ii) le matériel et les agents chimiques pouvant être utilisés pour assurer et maintenir la propreté et la salubrité des lieux,
 - (iii) les mesures proposées pour assurer la propreté et la salubrité des lieux.
- (3) Si l'établissement faisant l'objet de la demande visée au paragraphe (1) satisfait aux conditions prescrites à l'article 11, le directeur :
- a) agréé l'établissement en inscrivant le nom de celui-ci dans le registre des établissements agréés tenu par l'Agence et en lui assignant un numéro d'agrément;
 - b) délivre un certificat d'agrément à la personne qui exploite l'établissement.
- (4) L'exploitant doit afficher le certificat d'agrément à un endroit bien en vue dans l'établissement agréé, tant qu'il demeure en vigueur.
- (5) Le certificat d'agrément est incessible.
- (6) Sous réserve des articles 10.1 et 10.2, le certificat d'agrément est valide jusqu'à la date d'expiration qui y figure.

(7) [Repealed, SOR/98-216, s. 5]

SOR/90-111, s. 4; SOR/96-362, s. 1; SOR/97-292, s. 16; SOR/98-216, s. 5; SOR/2000-183, s. 22; SOR/2000-184, s. 32; SOR/2000-317, s. 5.

SUSPENSION OF REGISTRATION

10.1 (1) The Director may suspend the registration of a registered establishment

(a) where

(i) the establishment does not meet the requirements of the Act or these Regulations, or

(ii) the operator does not comply with the provisions of the Act or these Regulations;

(b) it is reasonable to believe that public health will be endangered if the establishment is allowed to continue operating; and

(c) the operator has failed or is unable to take immediate corrective measures to remedy any situation referred to in paragraph (a).

(2) No registration shall be suspended under subsection (1) unless

(a) an inspector has, at the time of the inspection, notified the operator of the failure to comply with any provision of the Act or these Regulations;

(b) an inspector has provided the operator with a copy of an inspection report prepared by the inspector that sets out the grounds for suspension, the required corrective measures and the dates by which those measures must be implemented in order to avoid suspension and cancellation; and

(c) a notice of suspension of registration is delivered to the operator.

(3) A suspension of a registration under subsection (1) shall remain in effect

(a) until the required corrective measures have been taken and have been verified by an inspector; or

(b) where a cancellation procedure has been commenced under section 10.2, until the resolution of the cancellation issue.

(7) [Abrogé, DORS/98-216, art. 5]

DORS/90-111, art. 4; DORS/96-362, art. 1; DORS/97-292, art. 16; DORS/98-216, art. 5; DORS/2000-183, art. 22; DORS/2000-184, art. 32; DORS/2000-317, art. 5.

SUSPENSION DE L'AGRÈMENT

10.1 (1) Le directeur peut suspendre l'agrément d'un établissement agréé si :

a) l'une des situations suivantes existe :

(i) l'établissement n'est pas conforme à la Loi ou au présent règlement,

(ii) l'exploitant ne se conforme pas à la Loi ou au présent règlement;

b) il est raisonnable de croire que la santé publique sera menacée si l'exploitation de l'établissement est maintenue;

c) l'exploitant n'a pas pris ou est incapable de prendre immédiatement des mesures pour corriger la situation visée à l'alinéa a).

(2) L'agrément d'un établissement agréé ne peut être suspendu en vertu du paragraphe (1) que si :

a) au moment de l'inspection, l'inspecteur a avisé l'exploitant qu'il ne s'est pas conformé à la Loi ou au présent règlement;

b) l'inspecteur a fourni à l'exploitant un exemplaire de son rapport d'inspection qui précise les motifs de suspension, les mesures correctives qui s'imposent et les dates auxquelles ces mesures doivent être prises afin d'éviter la suspension et le retrait en vertu du paragraphe 10.2(1);

c) un avis de suspension de l'agrément a été remis à l'exploitant.

(3) La suspension de l'agrément prévue au paragraphe (1) demeure en vigueur :

a) soit jusqu'à ce que les mesures correctives requises soient prises et qu'elles aient été vérifiées par l'inspecteur;

(c) [Repealed, SOR/2004-80, s. 9]

SOR/90-111, s. 4; SOR/2000-317, s. 6; SOR/2004-80, s. 9.

b) soit jusqu'à ce qu'une décision soit prise, si une procédure de retrait a été entamée en vertu de l'article 10.2.

c) [Abrogé, DORS/2004-80, art. 9]

DORS/90-111, art. 4; DORS/2000-317, art. 6; DORS/2004-80, art. 9.

CANCELLATION OF REGISTRATION

10.2 (1) The Director may cancel the registration of a registered establishment where

(a) the operator has not implemented the required corrective measures within the 30-day period following the day on which the registration was suspended or within any longer period of time allowed under subsection (2);

(b) the owner or operator of the establishment has changed; or

(c) the application for registration contains false or misleading information.

(2) If it is not possible for the operator to implement the required corrective measures within 30 days, the Director shall, on the request of the operator, allow the operator a longer period of time that is adequate to implement those measures.

(3) No registration shall be cancelled under subsection (1) unless

(a) the operator was advised of an opportunity to be heard in respect of the cancellation and was given that opportunity; and

(b) a notice of cancellation of registration was delivered to the operator.

SOR/90-111, s. 4; SOR/2000-317, s. 7(E); SOR/2004-80, s. 10.

CONDITIONS RESPECTING REGISTERED ESTABLISHMENTS

11. (1) Every registered establishment shall be situated on land that

(a) is free from debris and refuse;

(b) provides or permits good drainage; and

RETRAIT DE L'AGRÈMENT

10.2 (1) Le directeur peut retirer l'agrément d'un établissement dans l'un ou l'autre des cas suivants :

a) l'exploitant n'a pas pris les mesures correctives qui s'imposaient dans les trente jours suivant la date de la suspension de l'agrément ou, le cas échéant, dans le délai plus long accordé aux termes du paragraphe (2);

b) le propriétaire ou l'exploitant de l'établissement a changé;

c) la demande d'agrément contient des renseignements faux ou trompeurs.

(2) Le directeur, à la demande de l'exploitant pour qui il est impossible de prendre les mesures correctives qui s'imposent dans les trente jours, accorde à celui-ci un délai suffisant pour lui permettre de le faire.

(3) L'agrément d'un établissement ne peut être retiré en vertu du paragraphe (1) que si :

a) l'exploitant a été avisé de la possibilité de se faire entendre et a eu possibilité de le faire;

b) un avis de retrait de l'agrément a été remis à l'exploitant.

DORS/90-111, art. 4; DORS/2000-317, art. 7(A); DORS/2004-80, art. 10.

CONDITIONS RELATIVES AUX ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS

11. (1) L'établissement agréé doit être situé sur un terrain qui :

a) est exempt de débris et d'ordures;

b) offre ou permet un bon drainage;

(c) is not in proximity to any source of pollution or any place that harbours insects, birds, rodents or other vermin that are likely to contaminate dairy products in the establishment.

(2) Every registered establishment shall

(a) be of sound construction and in good repair;

(b) be constructed of material that is durable and free from any noxious constituent;

(c) be separate from and have no direct access to living quarters, livestock housing and areas in which operations are incompatible with the handling of a dairy product;

(d) be protected against the entry of insects, birds, rodents or other vermin or any thing that is likely to contaminate dairy products;

(e) have, where an exposed dairy product is prepared, floors, walls and ceilings that are

(i) of a hard finish that is suitable for cleaning,

(ii) smooth,

(iii) impervious to moisture,

(iv) free from pitting, indentations, cracks, crevices and ledges, and

(v) in the case of floors, sloped for adequate drainage;

(f) have rooms and areas that have adequate lighting, ventilation and plumbing to meet the requirements of the operations carried out in those rooms and areas and that are constructed so as to facilitate the cleaning and disinfection of those rooms and areas;

(g) be equipped, in those areas where dairy products, ingredients, food additives or packing materials are exposed, with light bulbs and fixtures that are of a type that will not cause dairy product contamination in the event of breakage;

(h) have a sufficient number of rooms to accommodate the separation of incompatible operations;

c) n'est pas situé à proximité d'une source de pollution ou d'un endroit abritant des insectes, des oiseaux, des rongeurs ou autre vermine susceptibles de contaminer les produits laitiers se trouvant dans l'établissement.

(2) L'établissement agréé doit :

a) être de construction solide et en bon état;

b) être construit en matériaux durables et exempts d'éléments nocifs;

c) être séparé des locaux d'habitation, des bâtiments pour le bétail et des aires où se déroulent des opérations incompatibles avec la manutention d'un produit laitier, et ne pas donner directement sur ces endroits;

d) être conçu de façon à empêcher que n'y pénètrent les insectes, les oiseaux, les rongeurs ou autre vermine ou toute chose susceptible de contaminer les produits laitiers;

e) posséder, dans les aires où un produit laitier exposé à l'air ambiant est conditionné, des planchers, des murs et des plafonds qui :

(i) ont un revêtement dur nettoyable,

(ii) sont lisses,

(iii) sont imperméables à l'humidité,

(iv) sont exempts de piqûres, de creux, de fissures, de crevasses et de saillies,

(v) dans le cas des planchers, ont une pente assurant un drainage efficace;

f) être doté de pièces et d'aires dont l'éclairage, la ventilation et la plomberie répondent aux besoins des opérations qui y sont effectuées et qui sont construites de manière à être faciles à nettoyer et à désinfecter;

g) être pourvu, dans les aires où les produits laitiers, les ingrédients, les additifs alimentaires et les matériaux d'emballage sont exposés à l'air ambiant, d'ampoules et d'appareils d'éclairage dont le bris n'entraînerait pas la contamination des produits laitiers;

- (i) have, if dairy products are graded therein, a room for this purpose that is adequate in size to set out necessary samples;
- (j) have dressing rooms, lunch rooms and lavatories that are
- (i) capable of being kept in a clean and sanitary condition,
 - (ii) adequate in size and equipment for the number of people using them,
 - (iii) well lighted and ventilated, and
 - (iv) in the case of lavatories, separate from and not leading directly into any room used for handling a dairy product;
- (k) subject to subsection (3), be supplied with potable hot and cold water that is protected against contamination and is adequate in quantity and pressure to serve the water needs of the establishment;
- (l) have adequate means of waste removal and disposal;
- (m) have drainage and sewage systems that are
- (i) in accordance with the plumbing code of the province in which the establishment is located,
 - (ii) adequate to handle all wastes,
 - (iii) equipped with traps and vents,
 - (iv) designed and constructed so that there is no cross-connection between the effluent of human wastes and any other wastes in the establishment, and
 - (v) designed and constructed in a manner that prevents the contamination of a dairy product;
- (n) have, for the preparation of a dairy product, equipment that is
- (i) constructed of corrosion-resistant material, free of any noxious constituent and capable of being cleaned,
- h) comprendre un nombre suffisant de pièces pour permettre la séparation des opérations incompatibles;
- i) si des produits laitiers y sont classés, posséder à cette fin une pièce aux dimensions suffisantes pour disposer les échantillons;
- j) être pourvu de vestiaires, de cantines et de toilettes qui :
- (i) peuvent être tenus dans un état propre et salubre,
 - (ii) sont suffisamment grands et contiennent suffisamment d'installations pour le nombre de personnes qui s'en servent,
 - (iii) sont bien ventilés et bien éclairés,
 - (iv) dans le cas des toilettes, sont séparées des pièces où les produits laitiers sont manutentionnés et ne donnent pas directement sur celles-ci;
- k) sous réserve du paragraphe (3), être approvisionné en eau potable chaude et froide qui est protégée contre toute source de contamination et dont la quantité et la pression répondent aux besoins de l'établissement;
- l) être muni de dispositifs adéquats pour l'enlèvement et l'élimination des déchets;
- m) être doté de systèmes de drainage et d'évacuation des eaux usées qui sont :
- (i) conformes au code de plomberie de la province où est situé l'établissement,
 - (ii) suffisants pour évacuer toutes les eaux usées,
 - (iii) munis de siphons et de tuyaux de ventilation,
 - (iv) conçus et construits de façon que les déchets humains demeurent distincts des autres eaux usées,
 - (v) conçus et construits de façon à empêcher la contamination des produits laitiers;
- n) être pourvu des appareils nécessaires au conditionnement des produits laitiers qui sont :
- (i) fabriqués d'un matériau anticorrosion nettoyable et exempt de tout élément nocif,

- (ii) accessible for cleaning, maintenance and inspection or easily disassembled for those purposes, and
- (iii) effective for the purpose for which it is intended;

(o) have food contact surfaces that are

- (i) non-toxic,
- (ii) smooth,
- (iii) free from pitting, crevices and loose scale,
- (iv) unaffected by dairy products,
- (v) capable of withstanding repeated exposure to normal cleaning, and
- (vi) non-absorbent;

(p) have adequate facilities and means for the thorough washing, cleaning and sanitizing of equipment;

(q) be equipped with appropriate container cleaning equipment; and

(r) be equipped with adequate means of establishing, maintaining and verifying the temperature and humidity of rooms in which dairy products are located.

(3) A registered establishment may use water other than potable water referred to in paragraph (2)(k) where it is used solely for fire protection, boilers or auxiliary services and there is no connection between the system for that water and the system for potable water.

SOR/88-88, s. 11(E); SOR/89-16, s. 3; SOR/90-111, s. 4; SOR/95-548, s. 2(E).

OPERATION AND MAINTENANCE OF REGISTERED ESTABLISHMENTS

11.1 (1) Every operator shall operate and maintain the establishment in accordance with this section.

(2) The building, equipment, utensils and all other physical facilities of a registered establishment shall be maintained in a sanitary condition.

- (ii) accessibles au nettoyage, à l'entretien et à l'inspection, ou facilement démontables à ces fins,

- (iii) efficaces pour l'usage auquel ils sont destinés;

o) avoir des surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact qui sont :

- (i) non toxiques,
- (ii) lisses,
- (iii) exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écaillés,
- (iv) inaltérables au contact des produits laitiers,
- (v) capables de résister à un nettoyage normal et répété,
- (vi) imperméables;

p) posséder les installations et les moyens nécessaires au lavage, au nettoyage et à l'assainissement complets de l'équipement;

q) être pourvu de matériel pour nettoyer adéquatement les contenants;

r) être pourvu des moyens voulus pour régler, maintenir et vérifier la température et le degré d'humidité dans les pièces où se trouvent les produits laitiers.

(3) L'établissement agréé peut utiliser de l'eau, autre que celle visée à l'alinéa (2)k), si elle sert uniquement à la protection contre les incendies, aux chaudières ou aux services auxiliaires et si le réseau de canalisations de cette eau est indépendant de celui de l'eau potable.

DORS/88-88, art. 11(A); DORS/89-16, art. 3; DORS/90-111, art. 4; DORS/95-548, art. 2(A).

EXPLOITATION ET ENTRETIEN DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS

11.1 (1) L'exploitant doit exploiter et entretenir l'établissement agréé conformément au présent article.

(2) L'équipement, les ustensiles, les bâtiments et les autres installations de l'établissement agréé doivent être tenus dans un état salubre.

(3) Every registered establishment shall be operated in accordance with the outline of the sanitation program referred to in paragraph 10(2)(b).

(4) Operations in relation to the preparation of a dairy product in a registered establishment shall be carried out under stringent sanitary control.

(5) Notices shall be posted in prominent places in a registered establishment

(a) instructing employees engaged in the preparation of any dairy product to clean their hands immediately after using toilet facilities;

(b) indicating that smoking is prohibited; and

(c) prohibiting food, other than that used in the preparation of a dairy product, and drink in food preparation areas.

(6) In a registered establishment, no material or coating shall be used to repair the floors, walls, ceilings, doors, windows and other parts of any room or area in which dairy products are prepared unless the material or coating is durable and free from any noxious constituent.

(7) Refuse shall be removed at least once daily from within a registered establishment.

(8) In a registered establishment, the minimum illumination at the working area, when measured at a distance of 75 cm from the floor, shall be

(a) in the case of processing and equipment cleaning areas, 330 lx; and

(b) in the case of rooms used for grading or inspection purposes, 550 lx.

(9) All lavatories, sinks and drains in a registered establishment shall be maintained in a manner that prevents any odours or fumes therefrom from pervading any room in which dairy products are prepared.

(3) L'établissement agréé doit être exploité conformément à l'exposé sommaire du programme de salubrité visé à l'alinéa 10(2)b).

(4) Le conditionnement des produits laitiers dans l'établissement agréé doit être soumis à un contrôle rigoureux en ce qui concerne la salubrité.

(5) Des avis doivent être affichés à des endroits bien en vue dans l'établissement agréé afin de :

a) rappeler aux employés chargés du conditionnement des produits laitiers qu'ils doivent se nettoyer les mains immédiatement après chaque usage des toilettes;

b) signaler qu'il est interdit de fumer;

c) signaler qu'il est interdit d'apporter des aliments — sauf ceux utilisés pour le conditionnement des produits laitiers — et des boissons dans les aires où les produits laitiers sont conditionnés.

(6) Seuls les matériaux et revêtements durables et exempts d'éléments nocifs peuvent être utilisés dans l'établissement agréé pour la réparation des planchers, murs, plafonds, portes, fenêtres et autres parties des pièces ou des aires où les produits laitiers sont conditionnés.

(7) Les déchets doivent être enlevés de l'établissement agréé au moins une fois par jour.

(8) Dans l'établissement agréé, l'éclairage minimal de l'aire de travail, lorsqu'il est mesuré à une distance de 75 cm du plancher, doit être de :

a) 330 lx, dans les aires de transformation et les aires de nettoyage de l'équipement;

b) 550 lx, dans les pièces utilisées pour la classification ou l'inspection.

(9) Les toilettes, les éviers et les bouches d'évacuation dans l'établissement agréé doivent être entretenus de façon à empêcher les odeurs ou les vapeurs qui s'en dégagent de se répandre dans les pièces où les produits laitiers sont conditionnés.

(10) The operator shall maintain an effective and safe rodent and insect control program and shall exclude any animal from the establishment.

(11) Any detergent, sanitizer or other chemical agent in a registered establishment shall be properly labelled and shall be stored and used in a manner that prevents the contamination of dairy products or a dairy product contact surface.

(12) Container cleaning equipment in a registered establishment shall be operated in a manner that ensures that containers used for dairy products, when cleaned, are free from foreign material.

(13) A room used for grading a dairy product shall be kept clean and tidy and shall be free from noise and odours that might interfere with the accurate assessment of quality.

(14) Where steam is used in the preparation of dairy products in a registered establishment, the steam shall be generated from potable water and contain no harmful substances, and the supply of steam shall be adequate in quantity and pressure to serve the total needs of the establishment.

(15) No dairy product or food intended for use as an ingredient in a dairy product in a registered establishment shall be maintained at a temperature and humidity that may cause that dairy product or food to deteriorate or become inedible.

(16) No dairy product or other substance used in the preparation of a dairy product in a registered establishment shall be exposed to a source of contamination.

(17) No dairy product shall come into contact with anything in a registered establishment that might adversely affect the quality, colour or appearance of the dairy product.

(18) No person in a registered establishment shall use, in the preparation of a dairy product for which grades or standards are established by these Regulations,

(10) L'exploitant doit appliquer un programme efficace et sécuritaire de lutte contre les rongeurs et les insectes, et doit exclure tout animal de l'établissement.

(11) Les détergents, assainisseurs et autres agents chimiques doivent, dans l'établissement agréé, être correctement étiquetés et être entreposés et utilisés de façon à empêcher la contamination des produits laitiers ou des surfaces avec lesquelles les produits laitiers entrent en contact.

(12) Le matériel servant à nettoyer les contenants destinés aux produits laitiers dans l'établissement agréé doit être utilisé de façon qu'après le nettoyage, ces contenants soient exempts de toute matière étrangère.

(13) Les pièces utilisées pour la classification des produits laitiers doivent être gardées propres et en ordre et être exemptes de bruits et d'odeurs pouvant nuire à l'évaluation de la qualité.

(14) Lorsque de la vapeur est utilisée au cours du conditionnement de produits laitiers dans l'établissement agréé, elle doit provenir d'eau potable, être exempte de substances nocives et sa quantité et sa pression doivent répondre aux besoins de l'établissement.

(15) Dans l'établissement agréé, aucun produit laitier ou aliment destiné à être utilisé comme ingrédient dans un produit laitier ne peut être gardé à une température et à un degré d'humidité qui pourraient en causer la détérioration ou le rendre inesthétique.

(16) Dans l'établissement agréé, les produits laitiers et les substances servant à leur conditionnement ne doivent pas être exposés à une source de contamination.

(17) Les produits laitiers ne doivent pas venir en contact avec quoi que ce soit dans l'établissement agréé qui pourrait avoir un effet néfaste sur leur qualité, leur couleur ou leur apparence.

(18) Dans l'établissement agréé, il est interdit d'utiliser dans le conditionnement de produits laitiers pour lesquels des catégories ou des normes sont établies par le présent règlement :

(a) any domestic dairy product, other than milk or cream, from any establishment that is not a registered establishment; or

(b) any milk or cream that does not meet the quality standards established for milk and cream by the appropriate provincial or federal authority.

(19) No person in a registered establishment shall pack a dairy product that is not intended for human consumption or is inedible unless the container is prominently marked with a statement to that effect.

(20) No operator of a registered establishment, unless authorized by the Director, shall permit any person who will be engaged in the preparation of an exposed dairy product

(a) to begin employment in the establishment until that person produces a physician's certificate stating that there is no medical impediment to that person's employment in the establishment; and

(b) to continue employment in the establishment unless the person produces any other medical certificate required by the Director.

(21) No person who suffers from or is a known carrier of a communicable disease or who has an infected lesion that is open or exposed shall work in any area of a registered establishment where there is a danger of contaminating a dairy product, an ingredient or a food contact surface with pathogenic micro-organisms.

(22) Every person engaged in the preparation of a dairy product in a registered establishment shall clean their hands thoroughly immediately after using toilet facilities and as frequently as is necessary to prevent the contamination of a dairy product.

(23) Every person engaged in directly handling a dairy product in a registered establishment shall clean their hands thoroughly in a sanitizing solution each time they enter the processing room.

a) un produit laitier canadien, autre que du lait ou de la crème, provenant d'un établissement non agréé;

b) du lait ou de la crème qui ne sont pas conformes aux normes de qualité applicables établies par les autorités provinciales ou fédérales compétentes.

(19) Dans l'établissement agréé, il est interdit d'emballer un produit laitier qui n'est pas destiné à la consommation humaine ou qui est incommestible, à moins que le contenant ne porte à cet effet une mention bien visible.

(20) L'exploitant ne peut, sans l'autorisation du directeur, permettre à une personne qui serait chargée du conditionnement d'un produit laitier exposé à l'air ambiant :

a) d'entrer en fonction dans l'établissement, à moins qu'elle ne produise un certificat délivré par un médecin qui atteste que, sur le plan médical, rien n'empêche son embauchage;

b) de continuer de travailler dans l'établissement, à moins qu'elle ne produise les autres certificats médicaux exigés par le directeur.

(21) Il est interdit à toute personne qui souffre d'une maladie contagieuse, qui est porteuse connue d'une maladie contagieuse ou qui a une lésion infectée ouverte ou exposée de travailler dans les aires de l'établissement agréé où il y a un risque de contamination, par des microorganismes pathogènes, des produits laitiers, des ingrédients entrant dans la fabrication des produits laitiers ou des surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact.

(22) Toute personne qui conditionne des produits laitiers dans l'établissement agréé doit se nettoyer soigneusement les mains immédiatement après chaque usage des toilettes et aussi souvent qu'il est nécessaire, afin d'éviter de contaminer les produits laitiers.

(23) Toute personne qui manutentionne manuellement des produits laitiers dans l'établissement agréé doit se nettoyer soigneusement les mains au moyen d'une so-

(24) Every person engaged in the preparation of a dairy product in a registered establishment shall wear

- (a) sanitary clothing and a complete hair covering;
- (b) where gloves are used in the handling of a dairy product, only gloves that are made of an impermeable material and are maintained in a sound, clean and sanitary condition; and
- (c) outer clothing that is free from pockets and buttons above the waist, and footwear, neither of which is worn outside the establishment.

(25) No person shall use tobacco in any form, chew gum or consume food of any kind, except water dispensed from a drinking fountain, in any part of a registered establishment where dairy products are prepared.

(26) No person engaged in the preparation of a dairy product in a registered establishment shall wear an object or use a substance that may fall into or otherwise contaminate the dairy product.

(27) Where a laboratory forms part of a registered establishment, the laboratory shall be operated so that it does not lead to the contamination of a dairy product.

(28) [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

(29) The operator shall notify the Director of any proposed major modification to a registered establishment and, where requested by the Director, submit detailed plans and specifications of the modification.

SOR/90-111, s. 4; SOR/95-548, s. 2; SOR/2000-317, s. 8.

GRADE REQUIREMENTS FOR BUTTER AND BUTTER PRODUCTS

[SOR/90-472, s. 5]

12. Butter and butter products may be graded Canada 1 if the butter or butter product meets the requirements of section 4 and subsections 6(1), (2) and (2.1), and

lution assainissante chaque fois qu'elle pénètre dans la salle de transformation.

(24) Toute personne qui conditionne des produits laitiers dans l'établissement agréé doit :

- a) porter des vêtements hygiéniques, dont une coiffure recouvrant complètement les cheveux;
- b) si elle porte des gants au cours de la manutention des produits laitiers, utiliser des gants propres, hygiéniques et en bon état, faits d'un tissu imperméable;
- c) porter des chaussures et un survêtement sans poche ni bouton au-dessus de la ceinture qu'elle ne porte qu'à l'établissement.

(25) Il est interdit d'utiliser du tabac sous quelque forme que ce soit, de mâcher de la gomme ou de consommer des aliments, sauf l'eau des fontaines, dans toute partie de l'établissement agréé où des produits laitiers sont conditionnés.

(26) Aucune personne qui conditionne des produits laitiers ne peut, dans l'établissement agréé, porter d'objet ni utiliser de substance susceptibles de tomber dans les produits laitiers ou de les contaminer de quelque autre façon.

(27) Lorsque l'établissement agréé comprend un laboratoire, celui-ci doit être exploité de façon à ne pas entraîner la contamination des produits laitiers.

(28) [Abrogé, DORS/95-548, art. 2]

(29) L'exploitant doit aviser le directeur de toute modification importante qu'il se propose d'apporter à l'établissement agréé et, sur demande de celui-ci, lui en soumettre les plans et devis.

DORS/90-111, art. 4; DORS/95-548, art. 2; DORS/2000-317, art. 8.

EXIGENCES RELATIVES AUX CATÉGORIES DE BEURRE ET DE

PRODUITS DU BEURRE

[DORS/90-472, art. 5]

12. Le beurre et les produits du beurre peuvent être classés dans la catégorie Canada 1 s'ils satisfont aux exigences de l'article 4 et des paragraphes 6(1), (2) et (2.1) et :

- (a) [Repealed, SOR/90-472, s. 6]
- (b) its flavour is typical and desirable, and in the case of cultured butter, slightly acidulous;
- (c) its texture is smooth;
- (d) [Repealed, SOR/90-472, s. 6]
- (e) its body is firm;
- (f) moisture in the product is reasonably well incorporated;
- (g) its colour is uniform and characteristic of the product; and
- (h) any salt in the product is dissolved.

(2) and (3) [Repealed, SOR/98-216, s. 6]

SOR/90-472, s. 6; SOR/98-216, s. 6; SOR/2002-438, s. 1.

GRADE REQUIREMENTS FOR CHEDDAR CHEESE

13. (1) Cheddar cheese may be graded Canada 1 if the cheese meets the requirements of section 4 and subsection 6(3), and

- (a) its flavour and aroma are typical and desirable;
- (b) its body is reasonably compact and firm;
- (c) its texture is smooth;
- (d) its surface is clean, smooth and unbroken;
- (e) except in the case of marbled cheddar cheese, its colour is uniform and characteristic of cheddar cheese; and
- (f) the cheese is uniform in size and regular in shape.

(2) and (3) [Repealed, SOR/98-216, s. 7]

SOR/88-195, s. 1; SOR/98-216, s. 7.

- a) [Abrogé, DORS/90-472, art. 6]
- b) si leur saveur est typique et agréable ainsi que, dans le cas du beurre de culture, acidulée;
- c) si leur texture est lisse;
- d) [Abrogé, DORS/90-472, art. 6]
- e) si leur consistance est ferme;
- f) si l'humidité y a été raisonnablement bien incorporée;
- g) si leur couleur est uniforme et typique; et
- h) si tout sel ajouté au produit a été dissous.

(2) et (3) [Abrogés, DORS/98-216, art. 6]

DORS/90-472, art. 6; DORS/98-216, art. 6; DORS/2002-438, art. 1.

EXIGENCES RELATIVES AUX CATÉGORIES DE FROMAGE CHEDDAR

13. (1) Le fromage cheddar peut être classé dans la catégorie Canada 1 s'il satisfait aux exigences de l'article 4 et du paragraphe 6(3) et :

- a) si sa saveur et son arôme sont typiques et désirables;
- b) si sa consistance est raisonnablement compacte et ferme;
- c) si sa texture est lisse;
- d) si sa surface est propre, lisse et sans crevasses;
- e) sauf dans le cas du fromage cheddar marbré, si sa couleur est uniforme et caractéristique du fromage cheddar; et
- f) si ses dimensions sont uniformes et sa forme est régulière.

(2) et (3) [Abrogés, DORS/98-216, art. 7]

DORS/88-195, art. 1; DORS/98-216, art. 7.

GRADE REQUIREMENTS FOR DRY MILK PRODUCTS

14. (1) A dry milk product named in the heading of a table to this section may be graded Canada 1 if it meets the requirements of section 4, and

- (a) it meets the requirements of the grade Canada 1 as set out in that table;
- (b) it is uniform in composition and colour;
- (c) it is free from hard lumps;
- (d) it is white or cream in colour or, in the case of whey powder, acid-type whey powder, blended skim milk and whey powder and blended whey and skim milk powder, it is light in colour;
- (e) it is wholly free from black or brown particles visible to the naked eye except in the case of whey powder, acid-type whey powder, blended skim milk and whey powder, and blended whey and skim milk powder, which shall be substantially free from brown or black particles visible to the naked eye;
- (f) when reconstituted, its flavour and odour are unobjectionable except in the case of whey powder, acid-type whey powder, blended skim milk and whey powder and blended whey and skim milk powder, which may have a slightly cooked or slightly scorched flavour and odour; and
- (g) except in the case of acid-type whey powder, it does not contain a pH adjusting agent.

(2) A dry milk product named in the heading of a table to this section may be graded Canada 2 if it meets the requirements of section 4, and

- (a) it meets the requirements of the grade Canada 2 as set out in that table; and

EXIGENCES RELATIVES AUX CATÉGORIES DE PRODUITS LAITIERS
SECS

14. (1) Tout produit laitier sec mentionné dans le titre d'un tableau du présent article peut être classé dans la catégorie Canada 1 s'il satisfait aux exigences de l'article 4 et :

- a) s'il est conforme aux exigences de la catégorie Canada 1 prévues dans ce tableau;
- b) s'il est de composition et de couleur uniforme;
- c) s'il est exempt de grumeaux durs;
- d) s'il est de couleur blanche ou crème, ou de couleur claire dans le cas du lactosérum en poudre, du lactosérum acide en poudre, du mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre et du mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre;
- e) s'il est exempt de particules noires ou brunes visibles à l'œil nu, sauf dans le cas du lactosérum en poudre, du lactosérum acide en poudre, du mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre et du mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre dans lesquels il peut y avoir une très petite quantité de particules brunes ou noires visibles à l'œil nu;
- f) si sa saveur et son odeur après reconstitution sont acceptables, sauf dans le cas du lactosérum en poudre, du lactosérum acide en poudre, du mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre et du mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre dont la saveur et l'odeur peuvent rappeler légèrement le cuit ou le brûlé;
- g) sauf dans le cas du lactosérum acide en poudre, s'il ne contient pas un rajusteur de pH.

(2) Tout produit laitier sec mentionné dans le titre d'un tableau du présent article peut être classé dans la catégorie Canada 2 s'il satisfait aux exigences de l'article 4 et :

- a) s'il est conforme aux exigences de la catégorie Canada 2 prévues dans ce tableau; et

(b) it meets the requirements set out in subsection (1), except that its flavour and odour when reconstituted may lack freshness.

(3) In the tables to this section,

(a) > means greater than; and

(b) < means less than.

b) s'il est conforme aux exigences prévues au paragraphe (1), sauf pour ce qui est de sa saveur et de son odeur après reconstitution, le manque de fraîcheur est toléré.

(3) Dans les tableaux du présent article,

a) > signifie plus grand que; et

b) < signifie plus petit que.

TABLE 1
SKIM MILK POWDER

Column I		Column II		Column III	Column IV	
Grade Requirements		Spray-Dried		[Repealed, SOR/ 92-248, s. 4]	Instant Process	
		Canada 1	Canada 2		Canada 1	Canada 2
Milk fat	(max)	1.2%	1.29%		1.2%	1.29%
Moisture	(max)	4.0%	5.0%		5.0%	5.0%
Titratable Acidity	(min)	0.11%	0.11%		0.11%	0.11%
	(max)	0.15%	>0.15%		0.15%	>0.15%
Solubility Index	(max)	1.0 ml*	2.0 ml**		1.0 ml	2.0 ml
Standard Plate	(max)					
Count		50,000/g	100,000/g		50,000/g	100,000/g
Coliforms	(max)	10/g	10/g		10/g	10/g
Sediment Disc	(max)	2	3		2*	3
		(15.0 mg)	(22.5 mg)		(15.0 mg)	(22.5 mg)
Direct Microscopic						
Clump Count	(max)	100M	200M		75M	100M

* Except skim milk powder designated as "High Heat" (High Temp.), which shall not be greater than 2.0 ml.

** Except skim milk powder designated as "High Heat" (High Temp.), which shall not be greater than 2.5 ml.

TABLEAU 1
LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

Colonne I		Colonne II		Colonne III	Colonne IV	
Exigences de classification		Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/ 92-248, art. 4]	Instantanéisation	
		Canada 1	Canada 2		Canada 1	Canada 2
Matière grasse du lait	(max.)	1,2 %	1,29 %		1,2 %	1,29 %
Humidité	(max.)	4,0 %	5,0 %		5,0 %	5,0 %
Acidité titrable	(min.)	0,11 %	0,11 %		0,11 %	0,11 %
	(max.)	0,15 %	>0,15 %		0,15 %	>0,15 %
Indice de solubilité	(max.)	1,0 ml*	2,0 ml**		1,0 ml	2,0 ml
Numération sur plaque	(max.)	50 000/g	100 000/g		50 000/g	100 000/g
Coliformes	(max.)	10/g	10/g		10/g	10/g
Disque de sédiment	(max.)	2	3		2 *	3
		(15,0 mg)	(22,5 mg)		(15,0 mg)	(22,5 mg)

Colonne I	Colonne II		Colonne III	Colonne IV	
Exigences de classification	Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/ 92-248, art. 4]	Instantanéisation	
	Canada 1	Canada 2		Canada 1	Canada 2
Numération microscopique directe (max.) des colonies bactériennes	100M	200M		75M	100M

* Sauf le lait écrémé en poudre dit « à haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,0 ml.

** Sauf le lait écrémé en poudre dit « à haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,5 ml.

TABLE 2

PARTLY-SKIMMED MILK POWDER

Column I		Column II		Column III
Grade Requirements		Spray-Dried		[Repealed, SOR/ 92-248, s. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Milk fat	(min)	1.3%	1.3%	
	(max)	25.9%	25.9%	
Moisture	(max)	4.0%	5.0%	
Titrate Acid	(min)	0.11%	0.11%	
	(max)	0.15%	>0.15%	
Solubility Index	(max)	1.0 ml*	>1.0 ml	
Standard Plate Count	(max)	50,000/g	100,000/g	
Coliforms	(max)	10/g	10/g	
Sediment Disc	(max)	2	3	
		(15.0 mg)	(22.5 mg)	
Direct Microscopic Clump Count	(max)	100M	200M	

* Except partly-skimmed milk powder designated as "High Heat" (High Temp.), which shall not be greater than 2.0 ml.

TABLEAU 2

LAIT PARTIELLEMENT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

Colonne I		Colonne II		Colonne III
Exigences de classification		Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/ 92-248, art. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Matière grasse du lait	(min.)	1,3 %	1,3 %	
	(max.)	25,9 %	25,9 %	
Humidité	(max.)	4,0 %	5,0 %	
Acidité titrable	(min.)	0,11 %	0,11 %	
	(max.)	0,15 %	>0,15 %	
Indice de solubilité	(max.)	1,0 ml*	>1,0 ml	
Numération sur plaque	(max.)	50 000/g	100 000/g	
Coliformes	(max.)	10/g	10/g	
Disque de sédiment	(max.)	2	3	
		(15,0 mg)	(22,5 mg)	
Numération microscopique directe des colonies bactériennes	(max.)	100M	200M	

* Sauf le lait partiellement écrémé en poudre dit « à haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,0 ml.

TABLE 3
WHOLE MILK POWDER

Column I		Column II		Column III	Column IV	
Grade Requirements		Spray-Dried		[Repealed, SOR/92-248, s. 4]	Gas Packed	
		Canada 1	Canada 2		Canada 1	Canada 2
Milk fat	(min.)	26.0%	26.0%		26.0%	26.0%
Moisture	(max.)	2.5%**	5.0%		2.50%**	5.0%
Titratable Acidity	(min.)	0.11%	0.11%		0.11%	0.11%
	(max.)	0.15%	>0.15%		0.15%	>0.15%
Solubility Index	(max.)	1.0 ml	>1.0 ml		1.0 ml	>1.0 ml
Standard Plate Count	(max.)	50,000/g	100,000/g		30,000/g	50,000/g
Coliform	(max.)	10/g	10/g		10/g	10/g
Sediment Disc	(max.)	2 (15.0 mg)	3 (22.5 mg)		2 (15.0 mg)	3 (22.5 mg)
Direct Microscopic Clump Count	(max.)	100 M	200 M		75 M	100 M
Oxygen	(max.)	—	—		3.0%*	3.0%*

* Calculated to atmospheric pressure. This determination to be made 7-10 days after final gas packaging.

** 3.5% in the case of whole milk powder that has been made more soluble by an instantizing process.

TABLEAU 3
LAIT ENTIER EN POUVRE

Colonne I		Colonne II		Colonne III	Colonne IV	
Exigences de classification		Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/92-248, art. 4]	Emballé sous gaz	
		Canada 1	Canada 2		Canada 1	Canada 2
Matière grasse du lait	(min.)	26,0 %	26,0 %		26,0 %	26,0 %
Humidité	(max.)	2,5 %**	5,0 %		2,50 %**	5,0 %
Acidité titrable	(min.)	0,11 %	0,11 %		0,11 %	0,11 %
	(max.)	0,15 %	> 0,15 %		0,15 %	> 0,15 %
Indice de solubilité	(max.)	1,0 ml	> 1,0 ml		1,0 ml	> 1,0 ml
Numération sur plaque	(max.)	50 000/g	100 000/g		30 000/g	50 000/g
Coliformes	(max.)	10/g	10/g		10/g	10/g
Disque de sédiment	(max.)	2 (15,0 mg)	3 (22,5 mg)		2 (15,0 mg)	3 (22,5 mg)
Numération microscopique directe des colonies bactériennes	(max.)	100 M	200 M		75 M	100 M
Oxygène	(max.)	—	—		3,0 %*	3,0 %*

* Calculé à la pression atmosphérique, et à déterminer du 7^e au 10^e jour après l'emballage définitif sous gaz.

** 3,5 % lorsqu'il s'agit de lait entier en poudre qui a été rendu plus soluble par un procédé d'instantanéisation.

TABLE 4
BUTTERMILK POWDER

Column I		Column II		Column III
Grade Requirements		Spray-Dried		[Repealed, SOR/92-248, s. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Milk fat	(min)	2.0%	<2.0%	

Column I		Column II		Column III
Grade Requirements		Spray-Dried		[Repealed, SOR/92-248, s. 4]
		Canada 1	Canada 2	
	(max)	12.0%	12.0%	
Moisture	(max)	4.0%	5.0%	
Titratable Acidity	(min)	0.08%	0.08%	
	(max)	0.18%	>0.18%	
Solubility Index	(max)	1.25 ml	>1.25 ml	
Bacteria	(max)	50,000/g	200,000/g	
Coliforms	(max)	10/g	10/g	
Sediment Disc	(max)	3	4	
		(22.5 mg)	(32.5 mg)	
Alkalinity of Ash		[Repealed, SOR/95-548, s. 2]		

TABLEAU 4
BABEURRE EN POWDRE

Colonne I		Colonne II		Colonne III
Exigences de classification		Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/92-248, art. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Matière grasse du lait	(min.)	2,0 %	<2,0 %	
	(max.)	12,0 %	12,0 %	
Humidité	(max.)	4,0 %	5,0 %	
Acidité titrable	(min.)	0,08 %	0,08 %	
	(max.)	0,18 %	>0,18 %	
Indice de solubilité	(max.)	1,25 ml	>1,25 ml	
Bactéries	(max.)	50 000/g	200 000/g	
Coliformes	(max.)	10/g	10/g	
Disque de sédiment	(max.)	3	4	
		(22,5 mg)	(32,5 mg)	
Alcalinité des cendres		[Abrogée, DORS/95-548, art. 2]		

TABLE 5
WHEY POWDER

Column I		Column II		Column III
Grade Requirements		Spray-Dried		[Repealed, SOR/92-248, s. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Milk fat	(max)	1.2%	>1.2%	
Moisture	(max)	4.5%*	5.0%	
Titratable Acidity	(min)	0.11%**	0.11%**	
	(max)	0.16%	>0.16%	
Solubility Index		[Repealed, SOR/88-195, s. 2]		
Bacteria	(max)	50,000/g	200,000/g	
Coliforms	(max)	10/g	10/g	
Sediment Disc	(max)	2	3	

Column I	Column II		Column III
Grade Requirements	Spray-Dried		[Repealed, SOR/92-248, s. 4]
	Canada 1	Canada 2	
	(15.0 mg)	(22.5 mg)	
Alkalinity of Ash	[Repealed, SOR/95-548, s. 2]		

* 5.0% in the case of Non-Hygroscopic Whey Powder.

** 0.08% in the case of whey powder made from swiss cheese whey, and identified as such.

TABLEAU 5
LACTOSÉRUM EN POUDRE

Colonne I	Colonne II		Colonne III
Exigences de classification	Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/92-248, art. 4]
	Canada 1	Canada 2	
Matière grasse du lait	(max.)	1,2 %	>1,2 %
Humidité	(max.)	4,5 %*	5,0 %
Acidité titrable	(min.)	0,11 %**	0,11 %**
	(max.)	0,16 %	>0,16 %
Indice de solubilité	[Abrogée, DORS/88-195, art. 2]		
Bactéries	(max.)	50 000/g	200 000/g
Coliformes	(max.)	10/g	10/g
Disque de sédiment	(max.)	2	3
		(15,0 mg)	(22,5 mg)
Alcalinité des cendres	[Abrogée, DORS/95-548, art. 2]		

* 5,0 % pour le lactosérum en poudre non hygroscopique.

** 0,08 % pour le lactosérum en poudre obtenu du lactosérum de fromage suisse et désigné comme tel.

TABLE 6
ACID-TYPE WHEY POWDER

Column I	Column II		Column III
Grade Requirements	Spray-Dried		[Repealed, SOR/92-248, s. 4]
	Canada 1	Canada 2	
Milk fat	(max)	1.2%	>1.2%
Moisture	(max)	4.5%*	5.0%
Titratable Acidity	(min)	0.30%	0.30%
Solubility Index	[Repealed, SOR/88-195, s. 2]		
Bacteria	(max)	50,000/g	200,000/g
Coliforms	(max)	10/g	10/g
Sediment Disc	(max)	2	3
		(15.0 mg)	(22.5 mg)

* 5.0% in the case of Non-Hygroscopic Whey Powder.

TABLEAU 6
LACTOSÉRUM ACIDE EN POUDRE

Colonne I		Colonne II		Colonne III
Exigences de classification		Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/92-248, art. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Matière grasse du lait	(max.)	1,2 %	>1,2 %	
Humidité	(max.)	4,5 %**	5,0 %	
Acidité titrable	(min.)	0,30 %	0,30 %	
Indice de solubilité		[Abrogée, DORS/88-195, art. 2]		
Bactéries	(max.)	50 000/g	200 000/g	
Coliformes	(max.)	10/g	10/g	
Disque de sédiment	(max.)	2 (15,0 mg)	3 (22,5 mg)	

* 5,0 % pour le lactosérum en poudre non hygroscopique.

TABLE 7
BLENDED SKIM MILK AND WHEY POWDER BLENDED WHEY AND SKIM MILK POWDER

Column I		Column II		Column III
Grade Requirements		Spray-Dried		[Repealed, SOR/92-248, s. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Milk fat	(max)	1.2%	>1.2%	
Moisture	(max)	4.2%	5.0%	
Titratable	(min)	0.11%*	0.11%*	
Acidity	(max)	0.16%	>0.16%	
Bacteria	(max)	50,000/g	200,000/g	
Coliforms	(max)	10/g	10/g	
Sediment Disc	(max)	2 (15.0 mg)	3 (22.5 mg)	

* 0.09% where the whey used comes from the manufacture of swiss cheese, and is identified as such.

TABLEAU 7
MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE LACTOSÉRUM EN POUDRE MÉLANGE DE LACTOSÉRUM ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

Colonne I		Colonne II		Colonne III
Exigences de classification		Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/92-248, art. 4]
		Canada 1	Canada 2	
Matière grasse du lait	(max.)	1,2 %	>1,2 %	
Humidité	(max.)	4,2 %	5,0 %	
Acidité titrable	(min.)	0,11 %*	0,11 %*	
	(max.)	0,16 %	>0,16 %	
Bactéries	(max.)	50 000/g	200 000/g	
Coliformes	(max.)	10/g	10/g	
Disque de sédiment	(max.)	2	3	

Colonne I	Colonne II		Colonne III
Exigences de classification	Desséché par pulvérisation		[Abrogée, DORS/92-248, art. 4]
	Canada 1	Canada 2	
	(15,0 mg)	(22,5 mg)	

* 0,09 % pour le lactosérum obtenu du fromage suisse et désigné comme tel.

TABLE 8
EDIBLE CASEIN EDIBLE CASEINATES

Column I	Column II		Column III	
Grade Requirements	Edible Casein		Spray Edible Caseinates	
	Canada 1	Canada 2	Canada 1	Canada 2
Milk fat (max)	1.5%	>1.5%	2.0% dry basis	>2.0% dry basis
Moisture (max)	10.0%	>10.0%	5.0%	>5.0%
Titrateable Acidity (min)	0.20%	>0.20%	0.20%	>0.20%
Bacteria (max)	50,000/g	100,000/g	50,000/g	100,000/g
Coliforms (max)	10/g	10/g	10/g	10/g
Sediment Disc (max)	2 (15.0 mg)	>2 (>15.0 mg)	3 (22.5 mg)	>3 (>22.5 mg)
Protein (min)	95% dry basis	90% dry basis	88% dry basis	<88% dry basis
pH (max)	—	—	7.5*	>7.5*
			7.0**	>7.0**

* in the case of Ca. and Mg. edible caseinates.

** in the case of other edible caseinates.

TABLEAU 8
CASÉINE COMESTIBLE CASÉINATES COMESTIBLES

Colonne I	Colonne II		Colonne III	
Exigences de classification	Caséine comestible		Caséinates comestibles desséchées par pulvérisation	
	Canada 1	Canada 2	Canada 1	Canada 2
Matière grasse du lait (max.)	1,5 %	>1,5 %	2,0 % au poids sec	>2,0 % au poids sec
Humidité (max.)	10,0 %	>10,0 %	5,0 %	>5,0 %
Acidité titrable (min.)	0,20 %	>0,20 %	0,20 %	>0,20 %
Bactéries (max.)	50 000/g	100 000/g	50 000/g	100 000/g
Coliformes (max.)	10/g	10/g	10/g	10/g
Disque de sédiment (max.)	2 (15,0 mg)	>2 (>15,0 mg)	3 (22,5 mg)	>3 (>22,5 mg)
Protéines (min.)	95 % au poids sec	90 % au poids sec	88 % au poids sec	<88 % au poids sec
pH (max.)	—	—	7,5*	>7,5*
			7,0**	>7,0**

* Pour les caséinates comestibles de Ca et Mg.

** Pour les autres caséinates comestibles.

SOR/88-195, s. 2; SOR/88-623, s. 3; SOR/89-16, s. 3(F); SOR/90-244, s. 9(F); SOR/90-472, ss. 7, 25(F); SOR/92-248, s. 4; SOR/95-548, s. 2; SOR/98-216, s. 8.

PACKING

15. [Repealed, SOR/90-472, s. 8]

16. (1) [Repealed, SOR/2000-35, s. 1]

(1.1) [Repealed, SOR/98-216, s. 9]

(2) Every container shall be free from objectionable odours, adequate to protect the dairy product against moisture, loss, damage, contamination or deterioration during normal handling and storage and shall be securely closed.

(3) Any liner used in a container shall be new and, in the case of butter and butter products packed in bulk, shall consist of two layers of good quality parchment paper or a plastic film treated to prevent mould growth.

(4) Butter and butter products shall be packaged in containers through which the direct and diffused transmission of light does not exceed two per cent in the wave-length range 300 to 400 nanometres or five per cent in the wave-length range 401 to 500 nanometres.

(5) Every prepackaged dairy product shall be packed in accordance with good manufacturing practices in new containers that are clean and sound.

(6) A dairy product that is packed in bulk

(a) shall be packed in accordance with good manufacturing practices;

(b) may be packed in reusable containers if they are clean and sound; and

(c) may be packed in any size container if its capacity is a whole number multiple of 1 kg or 1 L.

(7) and (8) [Repealed, SOR/98-216, s. 9]

SOR/88-88, s. 11; SOR/89-16, ss. 1, 3; SOR/90-472, s. 9; SOR/93-328, s. 1; SOR/98-216, s. 9; SOR/2000-35, s. 1.

DORS/88-195, art. 2; DORS/88-623, art. 3; DORS/89-16, art. 3(F); DORS/90-244, art. 9(F); DORS/90-472, art. 7 et 25(F); DORS/92-248, art. 4; DORS/95-548, art. 2; DORS/98-216, art. 8.

EMBALLAGE

15. [Abrogé, DORS/90-472, art. 8]

16. (1) [Abrogé, DORS/2000-35, art. 1]

(1.1) [Abrogé, DORS/98-216, art. 9]

(2) Le contenant doit être exempt d'odeurs indésirables, et il doit protéger le produit laitier contre l'humidité, les pertes, les dommages, la contamination ou la détérioration au cours des opérations normales de manutention et de stockage, et être solidement fermé.

(3) Toute doublure utilisée dans un contenant doit être neuve et, dans le cas du beurre et des produits du beurre emballés en vrac, être faite d'une double épaisseur de papier sulfurisé de bonne qualité ou d'une feuille de matière plastique traitée pour empêcher la formation de moisissure.

(4) Le beurre et les produits du beurre doivent être emballés dans des contenants à travers lesquels la transmission de la lumière directe et diffuse ne dépasse pas deux pour cent pour l'échelle des longueurs d'ondes de 300 à 400 nanomètres, et cinq pour cent pour l'échelle des longueurs d'ondes de 401 à 500 nanomètres.

(5) Les produits laitiers préemballés doivent être emballés selon les bonnes pratiques industrielles dans des contenants neufs, propres et exempts de défauts.

(6) Les produits laitiers emballés en vrac :

a) doivent être emballés selon les bonnes pratiques industrielles;

b) peuvent être emballés dans des contenants réutilisables si ceux-ci sont propres et exempts de défauts;

c) peuvent être emballés dans des contenants de tout format si leur capacité équivaut à un multiple de 1 kg ou 1 L en nombres entiers.

(7) et (8) [Abrogés, DORS/98-216, art. 9]

DORS/88-88, art. 11; DORS/89-16, art. 1 et 3; DORS/90-472, art. 9; DORS/93-328, art. 1; DORS/98-216, art. 9; DORS/2000-35, art. 1.

LABELLING

17. Every dairy product shall be labelled in accordance with sections 18 to 23.

SOR/88-88, s. 11; SOR/89-16, s. 3; SOR/98-216, s. 10.

18. (1) Subject to subsection (2), any information that is required by this Part to be shown on the label of a dairy product shall be shown in a manner that is permanent and easily legible to the consumer under normal or customary conditions of sale or use, and, in the case of information referred to in Schedule III, in the letter heights set out in that Schedule.

(2) Any information that is required by this Part to be shown on the label of a dairy product packed in bulk shall be either stamped or printed by mechanical process on the appropriate label.

(3) Where no letter height is set out in Schedule III for information required by this Part to be marked on a prepackaged dairy product, the information shall be shown in letters not less than 1.6 millimetres (one-sixteenth of an inch) in height, except that where the principal display surface of a container is 10 square centimetres (1.55 square inches) or less, the information shall be shown in letters of not less than 0.8 millimetres (one thirty-second of an inch) in height.

(4) Where no letter height is set out in Schedule III for information required by this Part to be marked on a dairy product packed in bulk, the information shall be shown in bold face letters that are at least 16 millimetres (five-eighths of an inch) in height, except that the information required by paragraph 19(2)(a) need only be shown in letters of a height that is sufficient so as to be legible.

SOR/88-88, s. 11; SOR/89-16, s. 3.

19. (1) Subject to subsection (4), every prepackaged dairy product shall be labelled on the principal display panel of the container with

(a) the common name of the dairy product;

(a.1) [Repealed, SOR/98-216, s. 11]

ÉTIQUETAGE

17. Les produits laitiers doivent être étiquetés conformément aux articles 18 à 23.

DORS/88-88, art. 11; DORS/89-16, art. 3; DORS/98-216, art. 10.

18. (1) Toute mention devant figurer sur l'étiquette d'un produit laitier en vertu de la présente partie doit y être apposée de façon permanente, être facilement lisible par le consommateur dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, et, dans le cas des mentions visées à l'annexe III, adopter les caractères de la hauteur indiquée à ladite annexe.

(2) Toute mention devant figurer sur l'étiquette d'un produit laitier emballé en vrac en vertu de la présente partie, doit y être estampillée ou imprimée par un procédé mécanique.

(3) Dans le cas où la dimension des caractères n'est pas indiquée à l'annexe III pour les mentions exigées par la présente partie sur un produit laitier préemballé, les mentions doivent figurer en caractères d'au moins 1,6 millimètre (un seizième de pouce) de hauteur, sauf lorsque la principale surface exposée du contenant mesure 10 centimètres carrés (1,55 pouce carré) ou moins, les mentions doivent alors figurer en caractères d'au moins 0,8 millimètre (un trente-deuxième de pouce) de hauteur.

(4) Les mentions exigées par la présente partie sur un produit laitier emballé en vrac doivent, en l'absence d'indication à l'annexe III concernant la hauteur de leurs caractères, figurer en caractères gras d'au moins 16 millimètres (cinq-huitièmes de pouce) de hauteur, sauf qu'il suffit que les caractères des mentions exigées par l'alinéa 19(2)a soient d'une hauteur suffisante pour être lisibles.

DORS/88-88, art. 11; DORS/89-16, art. 3.

19. (1) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier préemballé doit porter sur l'espace principal du contenant une étiquette indiquant :

a) le nom usuel du produit laitier;

a.1) [Abrogé, DORS/98-216, art. 11]

(b) a declaration of the process of manufacture shown in close proximity to the common name, in the case of any dry milk product other than edible casein;

(c) a declaration of net contents, as required by the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*;

(d) a percentage declaration of moisture and milk fat in cheddar cheese;

(e) a percentage declaration of milk fat in the case of partly-skimmed milk powder, dairy spread and calorie-reduced butter;

(f) a percentage declaration of skim milk powder and whey powder in the case of blended skim milk and whey powder and blended whey and skim milk powder;

(g) a statement as to the source of the milk, where the dairy product consists of or was manufactured wholly or partly from milk that is the normal secretion of the mammary gland of animals other than the cow and the source is not indicated in the common name;

(h) in the case of butter patties, butter reddies and related products having a mass net exceeding 20 grams, a declaration of the number of units or portions and the mass of each unit or portion;

(i) the word “unsalted” in the case of unsalted butter and butter products other than cultured butter and butter products, and the word “salted” in the case of salted cultured butter and butter products, shown in close proximity to the common name;

(j) the word “cultured” in the case of cultured butter and butter products, shown preceding the common name;

(j.1) the word “whipped” in the case of whipped butter and butter products, shown preceding the common name; and

(k) the words “Product of” followed by the name of the country of origin, in the case of cheddar cheese prepackaged in Canada from imported bulk.

b) une déclaration du procédé de fabrication figurant à proximité du nom usuel, dans le cas d'un produit laitier sec autre que la caséine comestible;

c) une déclaration de quantité nette, conformément au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;

d) une déclaration du pourcentage d'humidité et de matière grasse du lait dans le fromage cheddar;

e) une déclaration du pourcentage de matière grasse du lait, dans le cas du lait partiellement écrémé en poudre, de la tartinaie laitière et du beurre réduit en calories;

f) une déclaration du pourcentage de lait écrémé en poudre et de lactosérum en poudre, dans le cas du mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre et du mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre;

g) une déclaration de la source du lait, dans le cas où le produit laitier est fait ou a été fabriqué en tout ou en partie de lait qui est la sécrétion normale des glandes mammaires d'animaux autres que la vache, et où la source n'est pas indiquée dans le nom usuel du produit;

h) dans le cas des plaquettes de beurre sur papier ou sur carton, et des produits analogues dont la masse nette n'excède pas 20 grammes, une déclaration du nombre d'unités ou de portions et de la masse de chaque unité ou portion;

i) la mention « non salé », dans le cas du beurre non salé et d'un produit du beurre non salé autre que le beurre de culture ou un produit du beurre de culture, ou la mention « salé », dans le cas du beurre de culture salé et d'un produit du beurre de culture salé, inscrite à proximité du nom usuel;

j) la mention « de culture », dans le cas du beurre de culture et d'un produit du beurre de culture, inscrite après le nom usuel;

j.1) la mention « fouetté », dans le cas du beurre fouetté et d'un produit du beurre fouetté, inscrite après le nom usuel;

(2) Subject to subsection (4), every prepackaged dairy product shall be labelled on any surface, other than the bottom of the container, with

(a) the list of ingredients and components thereof, as required by paragraph B.01.008(1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(b) the durable life date and instructions for proper storage of the dairy product, in those cases where the durable life is 90 days or less, as required by paragraph B.01.007(1.1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(c) the words “Product of” followed by the name of the country of origin in the case of an imported dairy product; and

(d) the words “Product of Canada” when packed for export from Canada.

(3) Subject to subsection (4), every prepackaged dairy product shall be labelled on any surface of the container with

(a) in the case of a domestic dairy product, where the name and address shown on the label are not that of the actual establishment where the prepackaged dairy product was prepared,

(i) the registration number of the establishment in which the dairy product was prepared, shown within an eight-sided frame in the same proportions as illustrated in Schedule V, or

(ii) the registration number of the establishment in which the dairy product was prepared, preceded by the words “Registration Number” or the abbreviation “Reg. No.” or “Reg.”; and

(b) a batch number, code number or lot number identifying an appropriate, meaningful sized unit of production.

k) le nom du pays d’origine, précédé des mots « Produit de », dans le cas du fromage cheddar importé en vrac et préemballé au Canada.

(2) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier préemballé doit porter, ailleurs que sur le dessous du contenant, une étiquette indiquant :

a) la liste des ingrédients et de leurs constituants, conformément à l’alinéa B.01.008(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

b) la date limite de conservation et les instructions relatives au stockage du produit laitier, dans les cas où la durée de conservation est d’au plus 90 jours, conformément à l’alinéa B.01.007(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

c) le nom du pays d’origine, précédé des mots « Produit de », dans le cas d’un produit laitier importé; et

d) les mots « Produit du Canada » dans le cas d’un produit préemballé et destiné à l’exportation.

(3) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier préemballé doit porter, sur l’une des faces du contenant, une étiquette indiquant :

a) dans le cas d’un produit de fabrication intérieure pour lequel le nom et l’adresse figurant sur l’étiquette ne sont pas ceux de l’établissement où le produit a été conditionné :

(i) soit le numéro d’agrément de l’établissement où le produit a été conditionné, dans un cadre octogonal selon les proportions illustrées à l’annexe V,

(ii) soit le numéro d’agrément de l’établissement où le produit a été conditionné, précédé de la mention « Numéro d’agrément » ou de l’abréviations « N° d’agr^t » ou « Agr^t »;

b) un numéro d’opération, un numéro de code ou un numéro de lot identifiant une unité de production qui soit appropriée et significative.

(4) The labelling requirements of this section do not apply in respect of prepackaged individual portions of dairy products that are for sale from automatic vending machines or mobile canteens, or that are served by a restaurant or other commercial enterprise with meals or as snacks.

SOR/88-623, s. 4; SOR/90-472, ss. 10, 25(F); SOR/92-248, s. 5; SOR/98-216, s. 11; SOR/2002-438, s. 2(F).

20. (1) Subject to section 21, every dairy product packed in bulk shall be labelled on the principal display surface of the container with

- (a) the common name of the product;
- (b) [Repealed, SOR/93-328, s. 2]
- (c) a declaration of the process of manufacture shown in close proximity to the common name, in the case of any dry milk product other than edible casein;
- (d) the registration number within an eight-sided frame in the same proportion as illustrated in Schedule V, in the case of a domestic dairy product;
- (e) the words “churn number” or the abbreviation “ch. no.” for butter and butter products, followed by the churn number, which shall begin with the number 1 on January 1 of each calendar year and run consecutively throughout the calendar year;
- (f) in the case of cheese, the vat number to begin with the number 1 on January 1st of each calendar year and to run consecutively throughout the calendar year;
- (g) a declaration of net contents in metric units;
- (h) a series of numbers indicating the day, month and year in which the dairy product was prepared and in the case of a dry milk product for which daily production is divided into two or three lots, the letter A, B or C to indicate the lot in which the product was prepared, shown vertically along the side of the main panel;
- (i) the word “Pasteurized” in the case of cheddar cheese still in its original shape, made from pasteurized milk, unless the fact that the cheese is made from pasteurized milk is indicated in the list of ingredients;

(4) Les exigences d’étiquetage énoncées au présent article ne s’appliquent pas aux portions individuelles préemballées de produits laitiers qui sont vendues dans des distributeurs automatiques ou des cantines mobiles ou qui sont servies avec des repas ou des casse-croûte par les restaurants ou autres entreprises commerciales.

DORS/88-623, art. 4; DORS/90-472, art. 10 et 25(F); DORS/92-248, art. 5; DORS/98-216, art. 11; DORS/2002-438, art. 2(F).

20. (1) Sous réserve de l’article 21, tout produit laitier emballé en vrac doit porter, sur la principale surface exposée du contenant, une étiquette indiquant :

- a) le nom usuel du produit;
- b) [Abrogé, DORS/93-328, art. 2]
- c) une déclaration du procédé de fabrication figurant à proximité du nom usuel, dans le cas d’un produit laitier sec autre que la caséine comestible;
- d) le numéro d’enregistrement dans un cadre octogonal selon les proportions illustrées à l’annexe V, dans le cas d’un produit laitier de fabrication intérieure;
- e) dans le cas du beurre et des produits du beurre, la mention « Numéro de barattée » ou l’abréviation « N° de bar. » suivie du numéro de barattée, les numéros de barattée commençant par 1 le premier janvier de chaque année civile et se poursuivant dans l’ordre jusqu’à la fin de l’année;
- f) pour le fromage, le numéro de bassin, celui-ci commençant par le numéro 1 au premier janvier de chaque année civile et ainsi de suite durant toute l’année;
- g) une déclaration de quantité nette en unités métriques;
- h) une série de chiffres indiquant le jour, le mois et l’année de fabrication du produit laitier, et dans le cas d’un produit laitier sec dont la production journalière est divisée en deux ou trois lots, la lettre A, B ou C placée verticalement sur le côté de l’espace principal pour indiquer le lot d’où provient le produit;
- i) la mention « pasteurisé », dans le cas du fromage cheddar dans sa forme originale, fait de lait pasteurisé,

(j) [Repealed, SOR/2002-438, s. 3]

(k) a percentage declaration of milk fat in the case of partly-skimmed milk powder, buttermilk powder, dairy spread and calorie-reduced butter;

(l) a percentage declaration of skim milk powder and whey powder in the case of blended skim milk and whey powder and blended whey and skim milk powder;

(m) the words “Low Heat” or the abbreviation “Low Temp.” in the case of skim milk powder having a whey protein nitrogen content of not less than 6.0 mg/g, and the words “High Heat” or the abbreviation “High Temp.” in the case of skim milk powder having a whey protein nitrogen content of not more than 1.5 mg/g;

(n) the word “unsalted” in the case of unsalted butter and butter products other than cultured butter and butter products, and the word “salted” in the case of salted cultured butter and butter products, shown in close proximity to the common name;

(o) the word “cultured” in the case of cultured butter and butter products, shown preceding the common name; and

(p) the word “whipped” in the case of whipped butter and butter products, shown preceding the common name.

(2) Every dairy product packed in bulk shall be labelled on any surface of the container, other than the bottom of the container, with

(a) the list of ingredients and components thereof, as required by paragraph B.01.008(1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(b) the durable life date and instructions for proper storage of the dairy product, in those cases where the durable life is 90 days or less, as required by para-

sauf dans les cas où la mention de lait pasteurisé figure dans la liste des ingrédients;

j) [Abrogé, DORS/2002-438, art. 3]

k) une déclaration du pourcentage de matière grasse du lait, dans le cas du lait partiellement écrémé en poudre, du babeurre en poudre, de la tartinaie laitière et du beurre réduit en calories;

l) une déclaration du pourcentage de lait écrémé en poudre et de lactosérum en poudre, dans le cas du mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre et du mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre;

m) la mention « Basse température » ou l’abréviation « Basse temp. », dans le cas du lait écrémé en poudre ayant une teneur en azote protéique de lactosérum d’au moins 6,0 mg/g et la mention « Haute température » ou l’abréviation « Haute temp. », dans le cas du lait écrémé en poudre ayant une teneur en azote protéique de lactosérum ne dépassant pas 1,5 mg/g;

n) la mention « non salé », dans le cas du beurre non salé et d’un produit du beurre non salé autre que le beurre de culture ou un produit du beurre de culture, ou la mention « salé », dans le cas du beurre de culture salé et d’un produit du beurre de culture salé, inscrite à proximité du nom usuel;

o) la mention « de culture », dans le cas du beurre de culture et d’un produit du beurre de culture, inscrite après le nom usuel;

p) la mention « fouetté », dans le cas du beurre fouetté et d’un produit du beurre fouetté, inscrite après le nom usuel.

(2) Tout produit laitier emballé en vrac doit porter, sur une surface autre que le dessous du contenant, une étiquette indiquant :

a) une liste des ingrédients et de leurs constituants, conformément à l’alinéa B.01.008(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

b) la date limite de conservation et les instructions relatives au stockage du produit laitier, dans le cas où la durée de conservation est d’au plus 90 jours, confor-

graph B.01.007(1.1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(c) the words “Product of” followed by the name of the country of origin in the case of imported dairy products;

(d) the words “Product of Canada” in the case of dairy products packed for export; and

(e) in the case of dry milk solids, the name and address of the person responsible for packing the product.

SOR/88-88, s. 6; SOR/88-623, s. 5; SOR/89-16, s. 3(F); SOR/90-472, ss. 11, 25(F); SOR/92-248, s. 6; SOR/93-328, s. 2; SOR/98-216, s. 12; SOR/2002-438, s. 3.

21. (1) Where a dry milk product, butter, butter products or cheddar cheese is graded and labelled in accordance with these Regulations, the grade name shall be shown within the outline of a maple leaf in the same proportion as illustrated in Schedule IV.

(2) Despite subsection (1), the stem of the maple leaf illustrated in Schedule IV may be reduced in proportion to half the illustrated length on a label.

SOR/88-88, s. 7, 11; SOR/89-16, s. 3; SOR/89-385, s. 1; SOR/90-244, s. 2; SOR/98-216, s. 13.

22. A dairy product shall not be marked with any words or symbols descriptive of the quality of the product other than the grade name, unless the President of the Agency has determined that the connotation of quality conveyed by the words or symbols is valid.

SOR/2000-184, s. 33; SOR/2002-354, s. 16.

23. Any information required by these Regulations to be shown on

(a) a prepackaged dairy product shall meet the requirements regarding the use of the official languages and the requirements regarding form and manner set out in the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; and

(b) a product packed in bulk, shall be shown in at least one official language.

SOR/90-472, s. 12; SOR/95-548, s. 2.

mément à l’alinéa B.01.007(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

c) la mention « Produit de » suivi du nom du pays d’origine, dans le cas d’un produit laitier importé;

d) la mention « Produit du Canada », dans le cas d’un produit laitier emballé pour l’exportation;

e) dans le cas des solides de lait secs, le nom et l’adresse de la personne responsable du contenant [de l’emballage] du produit.

DORS/88-88, art. 6; DORS/88-623, art. 5; DORS/89-16, art. 3(F); DORS/90-472, art. 11 et 25(F); DORS/92-248, art. 6; DORS/93-328, art. 2; DORS/98-216, art. 12; DORS/2002-438, art. 3.

21. (1) Lorsqu’un produit sec du lait, du beurre, un produit du beurre ou du fromage cheddar est classé et étiqueté conformément au présent règlement, le nom de catégorie doit figurer à l’intérieur du contour d’une feuille d’érable selon les proportions indiquées à l’annexe IV.

(2) Malgré le paragraphe (1), la tige de la feuille d’érable peut être réduite à la moitié de la longueur indiquée à l’annexe IV.

DORS/88-88, art. 7 et 11; DORS/89-16, art. 3; DORS/89-385, art. 1; DORS/90-244, art. 2; DORS/98-216, art. 13.

22. Un produit laitier ne peut porter ni mention ni symbole destinés à en décrire la qualité, autres que le nom de catégorie, à moins que le président de l’Agence n’ait déterminé que cette mention ou ce symbole sont valables.

DORS/2000-184, art. 33; DORS/2002-354, art. 16.

23. Toute mention exigée par le présent règlement sur :

a) un produit laitier préemballé doit respecter les exigences linguistiques et les exigences de présentation prévues par le *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*;

b) un produit emballé en vrac doit figurer dans une langue officielle au moins.

DORS/90-472, art. 12; DORS/95-548, art. 2.

PART II

INTERNATIONAL AND INTERPROVINCIAL
TRADE

ADVERTISING

23.1 No person shall market any dairy product for which standards are prescribed by these Regulations in import, export or interprovincial trade unless any advertising of the product meets the applicable requirements of this Part.

SOR/90-472, s. 13.

EXPORTS

24. (1) Subject to subsections (2) to (4), no person shall export a dairy product unless the dairy product

(a) was prepared in a registered establishment in accordance with these Regulations; and

(b) meets the requirements of the standards established by these Regulations for the product.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a shipment of dairy products that

(a) weighs 20 kg or less;

(b) is part of an emigrant's effects; or

(c) is carried on any vessel, train, motor vehicle, aircraft or other means of transportation for use as food for the crew or passengers thereof.

(3) A dairy product that does not meet the requirements of these Regulations may be exported where

(a) an inspector is provided with a signed statement from the shipper that the dairy product meets the requirements of the importing country; and

(b) the statement referred to in paragraph (a) is included in the export documentation.

(4) Despite paragraphs 23(a) and 73(a), a prepackaged dairy product may be exported if the labelling re-

PARTIE II

COMMERCE INTERNATIONAL ET
INTERPROVINCIAL

PUBLICITÉ

23.1 Il est interdit de commercialiser sur le marché interprovincial ou à des fins d'importation ou d'exportation un produit laitier pour lequel des catégories ou des normes sont établies dans le présent règlement, à moins que la publicité relative à ce produit ne soit conforme aux exigences applicables de la présente partie.

DORS/90-472, art. 13.

EXPORTATIONS

24. (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (4), est interdite l'exportation d'un produit laitier, sauf si celui-ci :

a) a été conditionné dans un établissement agréé conformément au présent règlement;

b) répond aux normes établies à son égard par le présent règlement.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'envoi de produits laitiers qui, selon le cas :

a) pèse au plus 20 kg;

b) fait partie des effets d'un émigrant;

c) est transporté à bord d'un navire, d'un train, d'un véhicule automobile, d'un aéronef ou de tout autre moyen de transport comme nourriture pour l'équipage ou les passagers.

(3) Le produit laitier qui ne répond pas aux exigences du présent règlement peut être exporté si :

a) d'une part, l'expéditeur fournit à l'inspecteur une déclaration signée qui atteste que le produit laitier est conforme aux exigences du pays de destination;

b) d'autre part, la déclaration accompagne les documents d'exportation.

(4) Par dérogation aux alinéas 23a) et 73a), le produit laitier préemballé peut être exporté s'il est étiqueté

quired by these Regulations is shown in at least one official language.

(5) A dairy product that is not intended for human consumption may be exported without having been prepared in accordance with these Regulations if it is prominently labelled on the principal display panel with the words “Not for human consumption” and “Non destiné à la consommation humaine”.

(6) [Repealed, SOR/96-362, s. 2]

SOR/88-88, s. 8; SOR/90-111, s. 5; SOR/96-362, s. 2; SOR/98-216, s. 14; SOR/2002-438, s. 4.

INTERPROVINCIAL TRADE

25. (1) Subject to subsection (2), no person shall convey from one province to another province a dairy product unless the dairy product

(a) was prepared in a registered establishment in accordance with these Regulations; and

(b) meets the requirements of the standards established by these Regulations for the product.

(2) Dairy products may be conveyed from one province to another province without having been prepared in accordance with these Regulations, where the shipment of the dairy products

(a) weighs 20 kg or less;

(b) is not intended for sale in Canada;

(c) has been permitted in writing by an inspector to be shipped;

(d) is not intended for human consumption and is prominently labelled on the principal display panel with the words “Not for human consumption” and “Non destiné à la consommation humaine”;

(e) is transported from one registered establishment to another registered establishment and is identified as being for further processing; or

(f) is conveyed from one federal institution to another.

SOR/86-809, s. 1; SOR/90-111, s. 5; SOR/93-328, s. 3; SOR/98-216, s. 15.

conformément au présent règlement dans au moins une langue officielle.

(5) Le produit laitier non destiné à la consommation humaine peut être exporté sans avoir été conditionné conformément au présent règlement s’il porte bien en vue sur l’espace principal la mention « Non destiné à la consommation humaine » et « Not for human consumption ».

(6) [Abrogé, DORS/96-362, art. 2]

DORS/88-88, art. 8; DORS/90-111, art. 5; DORS/96-362, art. 2; DORS/98-216, art. 14; DORS/2002-438, art. 4.

COMMERCE INTERPROVINCIAL

25. (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d’acheminer d’une province à une autre un produit laitier, sauf si le produit laitier :

a) a été conditionné dans un établissement agréé conformément au présent règlement;

b) répond aux normes établies à son égard par le présent règlement.

(2) Les produits laitiers peuvent être acheminés d’une province à une autre sans avoir été conditionnés conformément au présent règlement si, selon le cas, l’envoi :

a) pèse au plus 20 kg;

b) n’est pas destiné à la vente au Canada;

c) fait l’objet d’une autorisation écrite délivrée par l’inspecteur;

d) n’est pas destiné à la consommation humaine et porte bien en vue sur l’espace principal la mention « Non destiné à la consommation humaine » et « Not for human consumption »;

e) est transporté d’un établissement agréé à un autre et est désigné comme étant destiné à la transformation ultérieure;

f) est acheminé d’une institution fédérale à une autre.

DORS/86-809, art. 1; DORS/90-111, art. 5; DORS/93-328, art. 3; DORS/98-216, art. 15.

IMPORTS

26. (1) Subject to subsection (2), no person shall import any dairy product unless the dairy product

- (a) originated in a country that has
 - (i) standards for dairy products that are at least equivalent to those set out in these Regulations, and
 - (ii) a system of inspection for dairy products and for establishments that prepare dairy products that is at least equivalent to that in Canada;
- (b) meets the standards for a similar dairy product that is produced in Canada;
- (c) has been prepared under conditions at least equivalent to those required by these Regulations;
- (d) is labelled to show the words “Product of” and “Produit de” followed by the name of the country of origin;
- (e) bears a label with the information required to be shown under the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; and
- (f) is accompanied by an import declaration, in a form provided by the Agency, duly completed in duplicate, dated and signed by the importer and containing the following information:
 - (i) the name and address of the manufacturer,
 - (ii) the name and address of the exporter,
 - (iii) the name and address of the importer,
 - (iii.1) if the dairy product is cheese, the importer’s cheese import licence number,
 - (iv) the name and address of each consignee,
 - (v) a description of the dairy product and any identification marks, including the product’s common name, grade and brand name,
 - (vi) for each consignee, the number of shipping containers and the number, size, net weight and kind of containers per shipping container, and
 - (vii) a statement that the dairy product

IMPORTATIONS

26. (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d’importer un produit laitier, sauf si le produit laitier :

- a) provient d’un pays dont :
 - (i) les normes visant les produits laitiers sont au moins équivalentes à celles établies par le présent règlement,
 - (ii) le système d’inspection des produits laitiers et des établissements où ils sont conditionnés est au moins équivalent au système canadien;
- b) satisfait aux normes d’un produit laitier semblable produit au Canada;
- c) a été conditionné dans des conditions qui sont au moins équivalentes à celles prévues par le présent règlement;
- d) porte une étiquette sur laquelle figure les mentions « Produit de » et « Product of » suivies du nom du pays d’origine;
- e) porte une étiquette sur laquelle figurent les mentions prescrites par le *Règlement sur l’emballage et l’étiquetage des produits de consommation*;
- f) est accompagné d’une déclaration d’importation dûment remplie en double exemplaire, signée et datée par l’importateur, sur le formulaire fourni par l’Agence, qui contient les renseignements suivants :
 - (i) les nom et adresse du fabricant,
 - (ii) les nom et adresse de l’exportateur,
 - (iii) les nom et adresse de l’importateur,
 - (iii.1) s’agissant du fromage, le numéro de permis d’importation de fromages de l’importateur,
 - (iv) les nom et adresse de chaque destinataire,
 - (v) la description du produit laitier et ses marques d’identification, notamment le nom usuel, la catégorie et le nom commercial,
 - (vi) pour chaque destinataire, le nombre de contenants d’expédition ainsi que les nombre, format,

- (A) was obtained from sound raw materials in accordance with good manufacturing practices,
- (B) was prepared in a sanitary manner,
- (C) in the case of a low-acid dairy product, was subjected to a thermal process that assures commercial sterility,
- (D) originated in a country that has
 - (I) standards for dairy products that are at least equivalent to those set out in these Regulations, and
 - (II) a system for the inspection of dairy products and of establishments that prepare dairy products that is at least equivalent to that in Canada,
- (D.1) in the case of cheese, meets the standards set out in these Regulations,
- (E) was, at the time of shipment, sound and edible,
- (F) is accurately identified as to the name and address of the manufacturer or the manufacturer's authorized agent,
- (G) is accurately described in the import declaration and does not contain any ingredients other than those permitted by these Regulations, and
- (H) meets the grade, container and labelling requirements of these Regulations.

(2) A dairy product that does not meet the requirements of paragraphs (1)(a) and (c) may be imported if it meets the requirements of section 2.2 or 2.3 and the importer provides the Director with evidence to that effect. In such a case, that part of the statement required in the import declaration under clause (1)(f)(vii)(D) shall be omitted.

poids net et type de contenants que chacun d'eux renferme,

(vii) la mention que le produit laitier :

- (A) est produit à partir de matières premières saines selon les bonnes pratiques industrielles,
- (B) a été conditionné hygiéniquement,
- (C) dans le cas d'un produit laitier peu acide, a subi un traitement thermique assurant la stérilité commerciale,
- (D) provient d'un pays dont :

- (I) les normes visant les produits laitiers sont au moins équivalentes à celles établies par le présent règlement,

- (II) le système d'inspection des produits laitiers et des établissements où ils sont conditionnés est au moins équivalent au système canadien,

(D.1) dans le cas du fromage, satisfait aux normes prévues par le présent règlement,

(E) était, au moment de son expédition, sain et comestible,

(F) est accompagné d'une indication exacte des nom et adresse du fabricant ou de son agent autorisé,

(G) est correctement décrit dans la déclaration d'importation et ne contient que les ingrédients autorisés par le présent règlement,

(H) satisfait aux exigences du présent règlement en matière de catégorie, de contenant et d'étiquetage.

(2) Le produit laitier qui ne répond pas aux exigences des alinéas (1)a) et c) peut être importé s'il est conforme à celles des articles 2.2 ou 2.3 et que l'importateur en fournit la preuve au directeur. Dans un tel cas, la mention visée à la division (1)f)(vii)(D) n'est pas insérée dans la déclaration d'importation.

(3) Paragraphs (1)(b) and (d) to (f) do not apply in respect of a shipment of dairy products that is not intended for sale in Canada and

- (a) weighs 20 kg or less;
- (b) is carried on any vessel, train, motor vehicle, aircraft or other means of transportation for use as food for the crew or passengers thereof;
- (c) is part of an immigrant's personal effects;
- (d) is consigned to a national or international exhibition and weighs 100 kg or less; or
- (e) is imported from the United States into the Akwesasne Reserve for use by an Akwesasne resident.

(4) Paragraph (3)(e) does not apply in respect of dairy products that are shipped to Canada from another country through the United States if the shipment is bonded.

(5) For the purpose of paragraph (3)(e), "Akwesasne resident" means an individual who has established permanent residence on the Akwesasne Reserve.

SOR/90-111, s. 5; SOR/91-558, s. 4; SOR/92-6, s. 1; SOR/92-248, s. 7; SOR/96-362, s. 3; SOR/97-292, s. 17; SOR/98-216, s. 16; SOR/2007-302, s. 7.

26.01 (1) No person shall import into Canada any cheese unless the person holds a cheese import licence issued under section 26.2.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a shipment of cheese to which subsection 26(3) applies.

SOR/2007-302, s. 8.

26.1 (1) The importer of a dairy product shall,

- (a) at the time of import, submit the import declaration to an inspector for verification; and
- (b) pay the applicable fee prescribed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*, in accordance with the conditions of payment set out in that Notice.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a shipment of dairy products to which subsection 26(3) applies.

(3) Est soustrait à l'application des alinéas (1)b) et d) à f) l'envoi de produits laitiers qui n'est pas destiné à la vente au Canada et qui, selon le cas :

- a) pèse au plus 20 kg;
- b) est transporté à bord d'un navire, d'un train, d'un véhicule automobile, d'un aéronef ou de tout autre moyen de transport comme nourriture pour l'équipage ou les passagers;
- c) fait partie des effets personnels d'un immigrant;
- d) est destiné à une exposition nationale ou internationale et pèse au plus 100 kg;
- e) est importé des États-Unis vers la réserve d'Akwesasne pour l'usage d'un résident d'Akwesasne.

(4) L'alinéa (3)e) ne s'applique pas aux produits laitiers expédiés au Canada d'un autre pays via les États-Unis qui font partie d'une expédition scellée.

(5) Pour l'application de l'alinéa (3)e), «résident d'Akwesasne» s'entend d'un individu qui a sa résidence permanente sur la réserve d'Akwesasne.

DORS/90-111, art. 5; DORS/91-558, art. 4; DORS/92-6, art. 1; DORS/92-248, art. 7; DORS/96-362, art. 3; DORS/97-292, art. 17; DORS/98-216, art. 16; DORS/2007-302, art. 7.

26.01 (1) Il est interdit d'importer du fromage à moins d'être titulaire d'un permis d'importation de fromages délivré en vertu de l'article 26.2.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'envoi de fromages visé au paragraphe 26(3).

DORS/2007-302, art. 8.

26.1 (1) L'importateur d'un produit laitier doit :

- a) au moment de l'importation, présenter la déclaration d'importation à l'inspecteur pour vérification;
- b) payer le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, selon les modalités qui y sont prévues.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'envoi de produits laitiers visé au paragraphe 26(3).

(3) [Repealed, SOR/2006-221, s. 9]

SOR/96-362, s. 4; SOR/2000-183, s. 23; SOR/2006-221, s. 9; SOR/2007-302, s. 9.

CHEESE IMPORT LICENCE

Application for Licence

26.2 (1) An application for the issuance, renewal or amendment of a cheese import licence shall be made to the Director, in a form provided by the Agency, and shall contain the following information:

- (a) the name, the address, including the postal code, the telephone number and, if any, the e-mail address and the facsimile number of the importer;
- (b) whether it is an application for a new cheese import licence or for the renewal or amendment of a cheese import licence; and
- (c) the number of the importer's existing cheese import licence, if any.

(2) The application shall have annexed to it

(a) a copy of the importer's program for the recall of cheeses that do not meet the requirements set out in these Regulations, indicating

- (i) the person responsible for carrying out the program,
- (ii) descriptions of the coding system for the cheeses, and
- (iii) notification and other procedures to effect the recall;

(b) a list of cheeses expected to be imported during the period of the cheese import licence, and the country in which they originate; and

(c) if the importer has an establishment in Canada for the purpose of the preparation of imported cheese, other than a registered establishment,

- (i) plans and specifications for the establishment including descriptions of the location of the establishment in relation to adjacent facilities, intended

(3) [Abrogé, DORS/2006-221, art. 9]

DORS/96-362, art. 4; DORS/2000-183, art. 23; DORS/2006-221, art. 9; DORS/2007-302, art. 9.

PERMIS D'IMPORTATION DE FROMAGES

Demande de permis

26.2 (1) Une demande de délivrance, de renouvellement ou de modification d'un permis d'importation de fromages contenant les renseignements ci-après doit être présentée au directeur sur le formulaire fourni par l'Agence:

- a) les nom, adresse — y compris le code postal —, numéro de téléphone et, le cas échéant, adresse électronique et numéro de télécopieur de l'importateur;
- b) la mention qu'il s'agit d'une première demande ou d'une demande de renouvellement ou de modification, selon le cas;
- c) le numéro du permis d'importation de fromages existant, le cas échéant.

(2) La demande est accompagnée des documents suivants:

a) un exemplaire du programme de rappel de l'importateur pour les fromages qui ne satisfont pas aux exigences du présent règlement, lequel indique:

- (i) le nom de la personne responsable de l'application du programme,
- (ii) la description du système de codage pour les fromages,
- (iii) les procédures de rappel en place, notamment celles prévues pour l'avis;

b) une liste des fromages qui seront vraisemblablement importés pendant la période de validité du permis ainsi que des pays d'où ils proviennent;

c) dans le cas où l'importateur possède au Canada un établissement, autre qu'un établissement agréé, pour le conditionnement de fromages importés:

- (i) les plans et devis de l'établissement, y compris la description de l'emplacement par rapport aux ins-

uses of rooms, and types and locations of equipment to be used,

(ii) a copy of an outline of a sanitation program for the establishment, indicating

(A) the person responsible for carrying out the program,

(B) the equipment and chemical agents available for use to bring about and maintain clean and sanitary conditions, and

(C) the measures proposed to be taken to ensure clean and sanitary conditions,

(iii) a copy of the pest control program for the establishment, indicating

(A) the person responsible for carrying out the program, and

(B) the measures proposed to be taken to safely and effectively control insects, birds, rodents and other vermin, and

(iv) a document indicating of the source of water to be used at the establishment for drinking or for cheese preparation and a copy of a certificate of microbiological analysis of the water.

(3) In the case of an application for the renewal or amendment of a cheese import licence, the applicant is not required to provide the information referred to in subsection (2), other than the information referred to subparagraph (2)(c)(iv), unless there has been a change in the information.

(4) If the application meets the requirements of subsections (1) and (2), the Director shall issue a cheese import licence and assign a number to it or shall amend or renew a cheese import licence, as the case may be.

(5) The cheese import licence is not assignable and expires two years after the date of issue indicated on it.

SOR/2007-302, s. 10.

tallations avoisinantes, l'usage prévu des pièces et le genre d'équipement qui y sera utilisé, ainsi que l'emplacement de cet équipement,

(ii) un exemplaire d'un exposé sommaire du programme de salubrité de l'établissement, qui indique :

(A) le nom de la personne responsable de l'application du programme,

(B) le matériel et les agents chimiques pouvant être utilisés pour assurer et maintenir la propreté et la salubrité des lieux,

(C) les mesures proposées pour assurer la propreté et la salubrité des lieux,

(iii) un exemplaire du programme de lutte antiparasitaire de l'établissement, qui indique :

(A) le nom de la personne responsable de l'application du programme,

(B) les mesures proposées pour lutter efficacement et en toute sécurité contre les insectes, oiseaux, rongeurs et autre vermine,

(iv) un document indiquant la provenance de l'eau qui sera utilisée dans l'établissement comme eau potable ou pour le conditionnement du fromage et un exemplaire de tout certificat d'analyse microbiologique de l'eau.

(3) Il n'est pas nécessaire de joindre à la demande de renouvellement ou de modification d'un permis d'importation de fromages les documents visés au paragraphe (2), sauf ceux visés au sous-alinéa (2)c)(iv), à moins que des changements aux renseignements ne soient survenus.

(4) Si la demande satisfait aux conditions prévues aux paragraphes (1) et (2), le directeur délivre un permis d'importation de fromages et lui assigne un numéro, ou modifie ou renouvelle le permis existant, selon le cas.

(5) Le permis d'importation de fromages est inces-sible et expire deux ans après la date de délivrance qui y figure.

DORS/2007-302, art. 10.

26.3 Every importer who holds a cheese import licence shall

- (a) maintain the recall program referred to in paragraph 26.2(2)(a);
- (b) maintain and carry out the programs referred to in subparagraphs 26.2(2)(c)(ii) and (iii), if the importer has an establishment in Canada for the purpose of the preparation of imported cheese, other than a registered establishment;
- (c) provide to an inspector the certificate of microbiological analysis referred to in subparagraph 26.2(2)(c)(iv) once a year, if the importer has an establishment in Canada for the purpose of the preparation of imported cheese, other than a registered establishment; and
- (d) make available to an inspector evidence that substantiates that each imported cheese meets the requirements set out in these Regulations.

SOR/2007-302, s. 10.

26.4 An importer who holds a cheese import licence shall keep for two years at an address in Canada, in respect of each imported cheese,

- (a) a copy of the import declaration referred to in paragraph 26(1)(f);
- (b) a copy of any evidence in the possession of the importer that substantiates that the cheese meets the requirements set out in these Regulations; and
- (c) a record of
 - (i) the product code for the cheese,
 - (ii) the names, addresses and telephone numbers of the persons to whom the cheese was distributed,
 - (iii) any complaints received about the cheese and how the complaints were handled, and
 - (iv) any recall carried out with respect to the cheese.

SOR/2007-302, s. 10.

26.3 L'importateur qui est titulaire d'un permis d'importation de fromages est tenu :

- a) de maintenir le programme de rappel de fromages visé à l'alinéa 26.2(2)a);
- b) de maintenir et d'appliquer les programmes visés aux sous-alinéas 26.2(2)c)(ii) et (iii), s'il possède au Canada un établissement, autre qu'un établissement agréé, pour le conditionnement de fromages importés;
- c) de fournir une fois par année à l'inspecteur le certificat d'analyse microbiologique visé au sous-alinéa 26.2(2)c)(iv), s'il possède au Canada un établissement, autre qu'un établissement agréé, pour le conditionnement de fromages importés;
- d) de mettre à la disposition de l'inspecteur, la preuve que chaque fromage importé est conforme aux exigences du présent règlement.

DORS/2007-302, art. 10.

26.4 L'importateur qui est titulaire d'un permis d'importation de fromages conserve en un endroit au Canada, pendant deux ans, pour tout fromage importé :

- a) un exemplaire de la déclaration d'importation visée à l'alinéa 26(1)f);
- b) une copie de tout document qu'il a en sa possession faisant la preuve que le fromage est conforme aux exigences du présent règlement;
- c) un registre indiquant :
 - (i) le code de produit du fromage,
 - (ii) les noms, adresses et numéros de téléphone des personnes à qui le fromage a été distribué,
 - (iii) les plaintes reçues au sujet du fromage et la façon dont elles ont été traitées,
 - (iv) les rappels concernant le fromage.

DORS/2007-302, art. 10.

Suspension of Licence

26.5 (1) The Director may suspend a cheese import licence if

- (a) the importer has
 - (i) provided false or misleading information to the Director for the purpose of obtaining the cheese import licence,
 - (ii) failed to submit an import declaration as required by paragraph 26.1(1)(a),
 - (iii) provided false information to an inspector in an import declaration required to be submitted by paragraph 26.1(1)(a),
 - (iv) failed to make evidence available as required by paragraph 26.3(d),
 - (v) failed to keep a record in accordance with paragraph 26.4(c), or
 - (vi) otherwise failed to meet the requirements of the Act or these Regulations; or
- (b) it is reasonable to believe that public health will be endangered if the importer is allowed to continue importing.

(2) A cheese import licence shall not be suspended under paragraph (1)(a) unless an inspector notifies the importer in writing of the reasons for the suspension and of the date by which the importer must meet the requirements of the Act and these Regulations in order to avoid the suspension or to avoid the cancellation of the licence under section 26.6.

(3) A suspension of a cheese import licence shall remain in effect

- (a) until an inspector verifies that the importer meets the requirements of the Act and these Regulations; or
- (b) if a cancellation procedure has been commenced under section 26.6, until the resolution of the cancellation issue.

SOR/2007-302, s. 10.

Suspension du permis

26.5 (1) Le directeur peut suspendre le permis d'importation de fromages dans les cas suivants :

- a) l'importateur, selon le cas :
 - (i) lui a fourni des renseignements faux ou trompeurs afin d'obtenir le permis,
 - (ii) a omis de présenter la déclaration d'importation visée l'alinéa 26.1(1)a),
 - (iii) a fourni de faux renseignements à l'inspecteur dans la déclaration d'importation prévue à l'alinéa 26.1(1)a),
 - (iv) a omis de mettre la preuve à la disposition de l'inspecteur en application de l'alinéa 26.3d),
 - (v) a omis de conserver les registres visés à l'alinéa 26.4c),
 - (vi) ne satisfait pas par ailleurs aux exigences de la Loi et du présent règlement;
- b) il est raisonnable de croire que la santé publique sera menacée s'il est permis à l'importateur de continuer d'importer.

(2) Le permis ne peut être suspendu en vertu du paragraphe (1)a) à moins que l'inspecteur avise l'importateur par écrit des motifs de la suspension et de la date à compter de laquelle celui-ci doit satisfaire aux exigences de la Loi et du présent règlement afin d'éviter la suspension ou l'annulation prévue à l'article 26.6.

(3) La suspension demeure en vigueur :

- a) soit jusqu'à ce que l'inspecteur ait constaté que l'importateur satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement;
- b) soit, si une procédure d'annulation a été entamée en vertu de l'article 26.6, jusqu'à ce qu'une décision soit prise.

DORS/2007-302, art. 10.

Cancellation of Licence

26.6 (1) The Director may cancel a cheese import licence if the importer continues to fail to meet the requirements of the Act and these Regulations after

- (a) the 30-day period following the day on which the cheese import licence was suspended; or
- (b) any longer period allowed under subsection (2).

(2) If it is not possible for the importer to meet the requirements of the Act and these Regulations within that 30 day period, the Director may, on the request of the importer, allow a longer period to do so.

(3) A cheese import licence shall not be cancelled unless an inspector notifies the importer in writing of the reasons for the cancellation and the importer is provided an opportunity to be heard in respect of the cancellation.

SOR/2007-302, s. 10.

STANDARDIZED PRODUCTS

27. A dairy product for which a standard is established under these Regulations shall be free from salmonella and other pathogenic organisms of human health significance, as determined by acceptable methods.

SOR/90-111, s. 5; SOR/95-548, s. 2.

27.1 [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

28. (1) (Naming the variety) Cheese, other than cheddar cheese, cream cheese, whey cheese, cream cheese with (named added ingredients), cream cheese spread, cream cheese spread with (named added ingredients), processed (named variety) cheese, processed (named variety) cheese with (named added ingredients), processed cheese food, processed cheese food with (named added ingredients), processed cheese spread, processed cheese spread with (named added ingredients), cold-pack (named variety) cheese, cold-pack (named variety) cheese with (named added ingredients), cold-pack

Annulation du permis

26.6 (1) Le directeur peut annuler le permis d'importation de fromages si l'importateur ne satisfait toujours pas aux exigences de la Loi et du présent règlement dans l'un ou l'autre des délais suivants :

- a) dans les trente jours suivant la date de suspension du permis;
- b) dans le délai plus long accordé aux termes du paragraphe (2).

(2) S'il est impossible pour l'importateur de satisfaire aux exigences de la Loi et du présent règlement dans les trente jours suivant la date de suspension du permis, le directeur peut, sur demande, lui accorder un délai plus long pour se conformer.

(3) Le permis ne peut être annulé que si l'inspecteur avise l'importateur par écrit des motifs de l'annulation et que l'importateur ait la possibilité de se faire entendre.

DORS/2007-302, art. 10.

PRODUITS NORMALISÉS

27. Le produit laitier pour lequel des normes sont prescrites par le présent règlement doit être exempt de salmonelles et autres organismes pathogènes susceptibles de nuire à la santé, tel qu'il est déterminé selon les méthodes acceptables.

DORS/90-111, art. 5; DORS/95-548, art. 2.

27.1 [Abrogé, DORS/95-548, art. 2]

28. (1) Le fromage (indication de la variété) autre que le fromage cheddar, le fromage à la crème, le fromage de lactosérum, le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés) le fromage à la crème à tartiner, le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage fondu (indication de la variété), le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés), une préparation de fromage fondu, une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage fondu à tartiner, le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage conditionné à froid

cheese food, cold-pack cheese food with (named added ingredients), cottage cheese and creamed cottage cheese,

(a) shall

(i) be the product made by coagulating milk, milk products or a combination thereof with the aid of bacteria to form a curd and forming the curd into a homogeneous mass after draining the whey,

(i.1) except for feta cheese, have a casein content that is derived from milk or from ultrafiltered milk, partly skimmed milk, ultrafiltered partly skimmed milk, skim milk, ultrafiltered skim milk or cream, rather than from other milk products, that is at least the following percentage of the total protein content of the cheese, namely,

(A) 63 per cent, in the case of Pizza Mozzarella cheese and Part Skim Pizza Mozzarella cheese,

(B) 83 per cent, in the case of Brick cheese, Canadian Style Brick cheese, Canadian Style Munster cheese, Colby cheese, Farmer's cheese, Jack cheese, Monterey (Monterey Jack) cheese, Mozzarella (Scamorza) cheese, Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza) cheese, Part Skim Pizza cheese, Pizza cheese, Skim Milk cheese and any other variety of cheese not referred to in clause (A) or (C), and

(C) 95 per cent, in the case of any other variety of cheese named in the table to this section,

(i.2) have a whey protein to casein ratio that does not exceed the whey protein to casein ratio of milk,

(ii) possess the physical, chemical and organoleptic properties typical for the variety,

(iii) where it is a cheese of a variety named in the table to this section, contain no more than the maximum percentage of moisture shown in Column II thereof for that variety,

(iv) where it is a cheese of a variety named in Part I of the table to this section, contain no less than the minimum percentage of milk fat shown in Column III for that variety, and

(indication de la variété), le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés), une préparation de fromage conditionné à froid, une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage cottage et le fromage cottage en crème,

a) doivent

(i) être le produit de la coagulation, à l'aide de bactéries, de lait, de produits du lait ou d'un mélange de ceux-ci, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé,

(i.1) sauf pour le fromage Feta, avoir une teneur en caséine dérivée du lait ou du lait ultrafiltré, du lait partiellement écrémé, du lait partiellement écrémé ultrafiltré, du lait écrémé, du lait écrémé ultrafiltré ou de la crème, plutôt que de tout autre produit du lait, au moins équivalente aux pourcentages ci-après de la teneur totale en protéines du fromage :

(A) 63 %, dans le cas du fromage Pizza mozzarella ou Pizza mozzarella partiellement écrémé,

(B) 83 %, dans le cas du fromage de lait écrémé, Brick, Brick canadien, Colby, Farmer's, Jack, Monterey (Monterey Jack), Mozzarella (Scamorza), Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé), Munster canadien, Pizza partiellement écrémé ou Pizza et des autres variétés de fromage non mentionnées aux divisions (A) ou (C),

(C) 95 %, dans le cas des autres variétés de fromage visées au tableau du présent article,

(i.2) avoir un rapport protéines de lactosérum à la caséine qui ne dépasse pas celui du lait,

(ii) posséder les propriétés physiques, chimiques et organoleptiques typiques de la variété,

(iii) s'il s'agit d'une variété de fromage nommée dans le tableau du présent article, ne pas contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité indiqué pour cette variété dans la colonne II de ce tableau,

(v) where it is a cheese of a variety named in Part II of the table to this section, contain no more than the maximum percentage of milk fat shown in Column III for that variety; and

(b) may contain

- (i) salt, seasonings, condiments and spices,
- (ii) permitted flavouring preparations,
- (iii) micro-organisms to aid further ripening, and
- (iv) permitted food additives.

(2) [Repealed, SOR/2007-302, s. 11]

(3) Notwithstanding subparagraphs (1)(a)(iii) and (iv), a cheese of a variety set out in column I of an item of Part I of the table to this section may contain more than the maximum percentage of moisture set out in column II of that item and less than the minimum percentage of milk fat set out in column III of that item, where

(a) a statement or claim set out in column 4 of any of items 12 to 14, 16, 20, 21 and 45 of the table following section B.01.513 of the *Food and Drug Regulations* is shown on the label of the product as part of the common name; and

(b) the cheese has the characteristic flavour and texture of the named variety of cheese.

(c) [Repealed, SOR/97-369, s. 2]

(4) The reference to “83 per cent” in clause (1)(a)(i.1)(B) shall be read as “78 per cent”, and the reference to “95 per cent” in clause (1)(a)(i.1)(C) shall be read as “90 per cent”, with respect to the named variety of cheese if

(iv) s’il s’agit d’une variété de fromage nommée dans la partie I du tableau du présent article, contenir au moins le pourcentage minimal de matière grasse du lait indiqué pour cette variété dans la colonne III de ce tableau, et

(v) s’il s’agit d’une variété de fromage nommée dans la partie II du tableau du présent article, ne pas contenir plus que le pourcentage maximal de matière grasse du lait indiqué pour cette variété dans la colonne III de ce tableau; et

b) peut contenir

(i) du sel, des assaisonnements, des condiments et des épices,

(ii) des préparations aromatisantes autorisées,

(iii) des micro-organismes favorisant l’affinage, et

(iv) des additifs alimentaires autorisés.

(2) [Abrogé, DORS/2007-302, art. 11]

(3) Par dérogation aux sous-alinéas (1)(a)(iii) et (iv), le fromage d’une variété visée à la colonne I de la partie I du tableau du présent article peut contenir plus que le pourcentage maximal d’humidité indiqué dans la colonne II et moins que le pourcentage minimal de matière grasse du lait indiqué dans la colonne III pour cette variété, si les conditions suivantes sont réunies :

a) la mention ou l’allégation figurant à la colonne 4 de l’un des articles 12 à 14, 16, 20, 21 et 45 du tableau suivant l’article B.01.513 du *Règlement sur les aliments et drogues* est indiquée sur l’étiquette du produit dans le nom usuel de celui-ci;

b) le fromage a la saveur et la texture caractéristiques de la variété de fromage visée.

c) [Abrogé, DORS/97-369, art. 2]

(4) La mention « 83 % » dans la division (1)(a)(i.1)(B) vaut mention de « 78 % » et la mention « 95 % » dans la division (1)(a)(i.1)(C) vaut mention de « 90 % », dans le cas des variétés de fromage visées, si les conditions suivantes sont réunies :

(a) a statement or claim set out in column 4 of any of items 12 to 14, 16, 20, 21 and 45 of the table following section B.01.513 of the *Food and Drug Regulations* is shown on the label of the product as part of the common name; and

(b) the cheese has the characteristic flavour and texture of the named variety of cheese.

TABLE

PART I

Item	Column I Variety of Cheese	Column II Maximum percentage of moisture	Column III Minimum percentage of milk fat
1.	Asiago	40.0	30.0
2.	Baby Edam	47.0	21.0
3.	Baby Gouda	45.0	26.0
4.	Blue	47.0	27.0
5.	Butter (Butterkäse)	46.0	27.0
6.	Bra	36.0	26.0
7.	Brick	42.0	29.0
8.	Brie	54.0	23.0
9.	Caciocavallo	45.0	24.0
10.	Camembert (Carré de l'Est)	56.0	22.0
11.	Canadian Style Brick	42.0	29.0
12.	Canadian Style Munster	46.0	27.0
13.	Colby	42.0	29.0
14.	Danbo	46.0	25.0
15.	Edam	46.0	22.0
16.	Elbo	46.0	25.0
17.	Emmentaler (Emmental, Swiss)	40.0	27.0
18.	Esrom	50.0	23.0
19.	Farmer's	44.0	27.0
20.	Feta	55.0	22.0
21.	Fontina	46.0	27.0
22.	Fynbo	46.0	25.0
23.	Gouda	43.0	28.0
24.	Gournay	55.0	33.0
25.	Gruyère	38.0	28.0
26.	Havarti	50.0	23.0
27.	Jack	50.0	25.0
28.	Kasseri	44.0	25.0
29.	Limburger	50.0	25.0
30.	Maribo	43.0	26.0
31.	Montasio	40.0	28.0

a) la mention ou l'allégation figurant à la colonne 4 de l'un des articles 12 à 14, 16, 20, 21 et 45 du tableau suivant l'article B.01.513 du *Règlement sur les aliments et drogues* est indiquée sur l'étiquette du produit dans le nom usuel de celui-ci;

b) le fromage a la saveur et la texture caractéristiques de la variété de fromage visée.

TABLEAU

PARTIE I

Article	Colonne I Variété de fromages	Colonne II Teneur maximale en humidité	Colonne III Teneur minimale en matière grasse du lait
1.	Asiago	40,0	30,0
2.	Petit édam	47,0	21,0
3.	Petit gouda	45,0	26,0
4.	Bleu	47,0	27,0
5.	Fromage beurre (Butterkäse)	46,0	27,0
6.	Bra	36,0	26,0
7.	Brick	42,0	29,0
8.	Brie	54,0	23,0
9.	Caciocavallo	45,0	24,0
10.	Camembert (Carré de l'Est)	56,0	22,0
11.	Brick canadien	42,0	29,0
12.	Munster canadien	46,0	27,0
13.	Colby	42,0	29,0
14.	Danbo	46,0	25,0
15.	Édam	46,0	22,0
16.	Elbo	46,0	25,0
17.	Emmental (Suisse)	40,0	27,0
18.	Esrom	50,0	23,0
19.	Farmer's	44,0	27,0
20.	Féta	55,0	22,0
21.	Fontina	46,0	27,0
22.	Fynbo	46,0	25,0
23.	Gouda	43,0	28,0
24.	Gournay	55,0	33,0
25.	Gruyère	38,0	28,0
26.	Havarti	50,0	23,0
27.	Jack	50,0	25,0
28.	Kasseri	44,0	25,0
29.	Limburger	50,0	25,0
30.	Maribo	43,0	26,0

Item	Column I Variety of Cheese	Column II Maximum percentage of moisture	Column III Minimum percentage of milk fat
32.	Monterey (Monterey Jack)	44.0	28.0
33.	Mozzarella (Scamorza)	52.0	20.0
34.	Muenster (Munster)	50.0	25.0
35.	Neufchâtel	60.0	20.0
36.	Parmesan	32.0	22.0
37.	Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza)	52.0	15.0
38.	Part Skim Pizza	48.0	15.0
38.1	Part Skim Pizza Mozzarella	61.0	11.0
39.	Pizza	48.0	20.0
39.1	Pizza Mozzarella	58.0	15.0
40.	Provolone	45.0	24.0
41.	Romano (Sardo)	34.0	25.0
42.	St. Jorge	40.0	27.0
43.	Saint Paulin	50.0	25.0
44.	Samsoe	44.0	26.0
45.	Tilsiter (Tilsit)	45.0	25.0
46.	Tybo	46.0	25.0

PART II

Item	Column I Variety of Cheese	Column II Maximum percentage of moisture	Column III Maximum percentage of milk fat
1.	Harzkase (Harzer Käse, Mainzer Käse)	55.0	3.0
2.	Skim Milk	55.0	7.0

SOR/88-623, s. 6(F); SOR/90-244, s. 3; SOR/90-472, s. 25(F); SOR/94-388, s. 3; SOR/95-548, s. 2; SOR/97-369, s. 2; SOR/2000-184, s. 34; SOR/2007-302, s. 11.

28.1 Any cheese product for which a standard is established by any of sections 29 to 45 may contain more than the maximum percentage of moisture set out in the applicable standard and less than the minimum percentage of milk fat set out in the applicable standard, where

- (a) the characteristic flavour and texture of the cheese product are maintained in the modified cheese product; and

Article	Colonne I Variété de fromages	Colonne II Teneur maximale en humidité	Colonne III Teneur minimale en matière grasse du lait
31.	Montasio	40,0	28,0
32.	Monterey (Monterey Jack)	44,0	28,0
33.	Mozzarella (Scamorza)	52,0	20,0
34.	Muenster (Munster)	50,0	25,0
35.	Neufchâtel	60,0	20,0
36.	Parmesan	32,0	22,0
37.	Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé)	52,0	15,0
38.	Pizza partiellement écrémé	48,0	15,0
38.1	Pizza mozzarella partiellement écrémé	61,0	11,0
39.	Pizza	48,0	20,0
39.1	Pizza Mozzarella	58,0	15,0
40.	Provolone	45,0	24,0
41.	Romano (Sardo)	34,0	25,0
42.	St. Jorge	40,0	27,0
43.	Saint Paulin	50,0	25,0
44.	Samsoë	44,0	26,0
45.	Tilsiter (Tilsit)	45,0	25,0
46.	Tybo	46,0	25,0

PARTIE II

Poste	Colonne I Variété de fromages	Colonne II Teneur maximale en humidité	Colonne III Teneur maximale en matière grasse du lait
1.	Harzkase (Harzer Käse, Mainzer Käse)	55,0	3,0
2.	Fromage de lait écrémé	55,0	7,0

DORS/88-623, art. 6(F); DORS/90-244, art. 3; DORS/90-472, art. 25(F); DORS/94-388, art. 3; DORS/95-548, art. 2; DORS/97-369, art. 2; DORS/2000-184, art. 34; DORS/2007-302, art. 11.

28.1 Le produit du fromage pour lequel une norme est établie à l'un des articles 29 à 45 peut contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité et moins que le pourcentage minimal de matière grasse du lait prévus pour ce produit dans la norme applicable, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le produit modifié conserve la saveur et la texture caractéristiques de ce produit;

(b) the product name includes descriptive terminology that meets the requirements of

(i) the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations* with respect to claims and statements, and

(ii) the *Guide to Food Labelling and Advertising*, as amended from time to time, published by the Agency, with respect to the use of the terms “light” and “lite”.

SOR/94-388, s. 4; SOR/2000-184, s. 35.

29. Cottage cheese shall be the product, in the form of discrete curd particles, prepared from skim milk, evaporated skim milk or skim milk powder and harmless acid-producing bacterial cultures, may contain milk, cream, milk powder, rennet, salt, calcium chloride, added lactose, pH adjusting agents, relish fruits or vegetables and shall contain not more than

(a) 80 per cent moisture; and

(b) 0.5 per cent stabilizing agent.

SOR/95-548, s. 2.

30. Creamed cottage cheese shall be cottage cheese that contains a mixture of cream, cream with milk, skim milk or both in such quantity that the final product shall contain

(a) not less than four per cent milk fat, and

(b) not more than 80 per cent moisture,

and may contain emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

31. Whey Cheese or (naming the variety) Whey Cheese

(a) shall be the product made by coagulating whey or concentrated whey with the aid of heat to form a curd and shaping the curd; and

(b) may contain

(i) micro-organisms to aid further ripening,

b) le nom du produit comprend des termes descriptifs conformes aux exigences :

(i) de la *Loi sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur les aliments et drogues* en ce qui concerne les allégations et mentions,

(ii) du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* publié par l'Agence, avec ses modifications successives, en ce qui concerne la mention « léger ».

DORS/94-388, art. 4; DORS/2000-184, art. 35.

29. Le fromage cottage doit être constitué de petites particules de caillé obtenu à partir de lait écrémé, de lait écrémé concentré, de lait écrémé en poudre et de cultures bactériennes acidogènes inoffensives; il peut contenir du lait, de la crème, du lait en poudre, de la présure, du sel, du chlorure de calcium, un complément de lactose, un rajusteur de pH, de la relish, des fruits, des légumes, et doit contenir au plus

a) 80 pour cent d'humidité; et

b) 0,5 pour cent d'un agent stabilisant.

DORS/95-548, art. 2.

30. Le fromage cottage en crème doit être du fromage cottage comprenant un mélange de crème, de crème aditionnée soit de lait, soit de lait écrémé, soit des deux, de sorte que le produit final contienne

a) au moins quatre pour cent de matière grasse du lait, et

b) au plus 80 pour cent d'humidité,

et peut contenir des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants et épaississants.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

31. Le fromage de lactosérum ou le fromage de lactosérum (indication de la variété)

a) doit être le produit de la coagulation, à l'aide d'une source de chaleur, du lactosérum ou du lactosérum concentré en vue de former un caillé auquel une forme est donnée; et

b) peut contenir

- (ii) added milk and milk products, and
- (iii) permitted food additives.

SOR/95-548, s. 2.

32. Cream Cheese

(a) shall

(i) be the product made by coagulating cream with the aid of bacteria to form a curd and forming the curd into a homogeneous mass after draining the whey, and

(ii) contain

- (A) not more than 55 per cent moisture, and
- (B) not less than 30 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) cream added to adjust the milk fat content,
- (ii) salt, and
- (iii) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

33. Cream Cheese with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by coagulating cream with the aid of bacteria to form a curd and forming the curd into a homogeneous mass after draining the whey, and

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cream cheese but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

- (A) cheese other than cream cheese,
- (B) seasonings, spices, flavouring preparations, condiments or chocolate,
- (C) fruits, vegetables, pickles, relishes or nuts,

- (i) des micro-organismes favorisant l'affinage,
- (ii) du lait, des produits du lait ajoutés, et
- (iii) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/95-548, art. 2.

32. Le fromage à la crème

a) doit

(i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé, et

(ii) contenir

- (A) au plus 55 pour cent d'humidité, et
- (B) au moins 30 pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

- (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse du lait,
- (ii) du sel, et
- (iii) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

33. Le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé, auquel

(ii) on a ajouté, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants:

- (A) du fromage autre que du fromage à la crème,
- (B) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,

- (D) prepared or preserved meat, or
- (E) prepared or preserved fish, and
- (iii) contain
 - (A) not more than 60 per cent moisture, and
 - (B) not less than 26 per cent milk fat; and
- (b) may contain
 - (i) cream added to adjust the milk fat content,
 - (ii) salt, and
 - (iii) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

34. Cream Cheese Spread

- (a) shall
 - (i) be the product made by coagulating cream with the aid of bacteria to form a curd and forming the curd into a homogeneous mass after draining the whey, and
 - (ii) contain
 - (A) added milk and milk products,
 - (B) not less than 51 per cent cream cheese,
 - (C) not more than 60 per cent moisture, and
 - (D) not less than 24 per cent milk fat; and
- (b) may contain
 - (i) cream added to adjust the milk fat content,
 - (ii) salt, vinegar and sweetening agents, and
 - (iii) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

35. Cream Cheese Spread with (naming the added ingredients)

- (C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards (relish) ou des noix,
- (D) de la viande préparée ou conservée, ou
- (E) du poisson préparé ou conservé, et
- (iii) contenir
 - (A) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (B) au moins 26 pour cent de matière grasse du lait; et
- b) peut contenir
 - (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse du lait,
 - (ii) du sel, et
 - (iii) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

34. Le fromage à la crème à tartiner

- a) doit
 - (i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé, et
 - (ii) contenir
 - (A) du lait et des produits du lait ajoutés,
 - (B) au moins 51 pour cent de fromage à la crème,
 - (C) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (D) au moins 24 pour cent de matière grasse du lait; et
- b) peut contenir
 - (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse du lait,
 - (ii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants, et
 - (iii) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

35. Le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)

(a) shall

(i) be the product made by coagulating cream with the aid of bacteria to form a curd and forming the curd into a homogeneous mass after draining the whey,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cream cheese spread but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

- (A) cheese other than cream cheese,
- (B) seasonings, spices, flavouring preparation, condiments or chocolate,
- (C) fruits, vegetables, pickles, relishes or nuts,
- (D) prepared or preserved meat, or
- (E) prepared or preserved fish, and

(iii) contain

- (A) added milk and milk products,
- (B) not more than 60 per cent moisture, and
- (C) not less than 24 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) cream added to adjust the milk fat content,
- (ii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iii) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

36. Processed (naming the variety) Cheese

(a) shall

(i) subject to subparagraph (ii), be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

a) doit

(i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former une masse homogène de caillé après égouttement du lactosérum, auquel

(ii) on a ajouté en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème à tartiner, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

- (A) du fromage autre que du fromage à la crème,
- (B) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
- (C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards (relish) ou des noix,
- (D) de la viande préparée ou conservée, ou
- (E) du poisson préparé ou conservé, et

(iii) contenir

- (A) du lait et des produits du lait ajoutés,
- (B) au plus 60 pour cent d'humidité, et
- (C) au moins 24 pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

- (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse du lait,
- (ii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants, et
- (iii) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

36. Le fromage fondu (indication de la variété)

a) doit,

(i) sous réserve du sous-alinéa (ii), être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène,

(ii) in the case of processed cheddar cheese, be the product made by comminuting and mixing one or more of the following:

- (A) cheddar cheese,
- (B) stirred curd cheese,
- (C) granular curd cheese, or
- (D) washed curd cheese

into a homogeneous mass with the aid of heat,

(iii) have, where it is made from

- (A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent, or
- (B) more than one variety of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent,

a moisture content that does not exceed, by more than five per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than three per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be,

(iv) subject to subparagraph (v), have, where it is made from

- (A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more, or
- (B) two or more varieties of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more,

a moisture content that does not exceed, by more than three per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than two per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be, and

(ii) dans le cas du fromage cheddar fondu, être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des fromages suivants en vue de former une masse homogène :

- (A) du fromage cheddar,
- (B) du fromage à caillé brassé,
- (C) du fromage à caillé granuleux, ou
- (D) du fromage à caillé lavé,

(iii) s'il est fait

- (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est inférieur à 40 pour cent, ou
- (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est inférieure à 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de cinq pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse du lait non inférieur de plus de trois pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés,

(iv) sous réserve du sous-alinéa (v), s'il est fait

- (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent, ou
- (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de trois pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse du lait non inférieur de plus de deux pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés, et

(v) dans le cas du fromage de lait écrémé fondu, contenir au plus

(v) in the case of processed skim milk cheese, contain not more than

(A) 55 per cent moisture, and

(B) seven per cent milk fat; and

(b) may contain

(i) water added to adjust the moisture content,

(ii) added milk fat,

(iii) in the case of processed skim milk cheese, added skim milk powder, buttermilk powder and whey powder,

(iv) salt, vinegar and sweetening agents, and

(v) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

37. Processed (naming the variety) Cheese with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from processed (named variety) cheese but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

(A) flavouring preparations other than such preparations that resemble the flavour of the varieties of cheese used in the product,

(B) seasonings, spices, condiments or chocolate,

(C) fruits, vegetables, pickles, relishes or nuts,

(D) prepared or preserved meat, or

(E) prepared or preserved fish,

(iii) have, where it is made from

(A) 55 pour cent d'humidité, et

(B) sept pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

(i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,

(ii) de la matière grasse du lait ajoutée,

(iii) s'il s'agit de fromage de lait écrémé fondu, du lait écrémé en poudre, du lait de beurre en poudre et du lactosérum en poudre ajoutés,

(iv) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants, et

(v) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

37. Le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène, auquel

(ii) on a ajouté, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu (indication de la variété), tout en gardant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

(A) des préparations aromatisantes autres que celles qui ressemblent à l'arôme des variétés de fromage utilisées,

(B) des assaisonnements, des épices, des condiments ou du chocolat,

(C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards (relish) ou des noix,

(D) de la viande préparée ou conservée, ou

(E) du poisson préparé ou conservé,

(iii) s'il est fait

(A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent, or

(B) more than one variety of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent,

a moisture content that does not exceed by more than five per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than three per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be, and

(iv) have, where it is made from

(A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more, or

(B) more than one variety of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more,

a moisture content that does not exceed, by more than three per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than two per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 8; SOR/95-548, s. 2.

38. Processed Cheese Food

(a) shall

(A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est inférieur à 40 pour cent, ou

(B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est inférieure à 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de cinq pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse du lait non inférieur de plus de trois pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés, et

(iv) s'il est fait

(A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent,

(B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de trois pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse du lait non inférieur de plus de deux pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 8; DORS/95-548, art. 2.

38. La préparation de fromage fondu

a) doit

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat, and

(ii) contain

- (A) added milk or milk products,
- (B) not less than 51 per cent cheese,
- (C) not more than 46 per cent moisture, and
- (D) not less than 23 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 9; SOR/95-548, s. 2.

39. Processed Cheese Food with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from processed cheese food but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

- (A) seasonings, spices, flavouring preparations, condiments or chocolate,
- (B) fruits, vegetables, pickles, relishes or nuts,
- (C) prepared or preserved meat, or
- (D) prepared or preserved fish, and

(iii) contain

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène, et

(ii) contenir

- (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
- (B) au moins 51 pour cent de fromage,
- (C) au plus 46 pour cent d'humidité, et
- (D) au moins 23 pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 9; DORS/95-548, art. 2.

39. La préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène, auquel

(ii) on a ajouté, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage fondu, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

- (A) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
- (B) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards (relish) ou des noix,
- (C) de la viande préparée ou conservée, ou

- (A) added milk and milk products,
- (B) not more than 46 per cent moisture, and
- (C) not less than 22 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 10; SOR/95-548, s. 2.

40. Processed Cheese Spread

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat, and

(ii) contain

- (A) added milk or milk products,
- (B) not less than 51 per cent cheese,
- (C) not more than 60 per cent moisture, and
- (D) not less than 20 per cent milk fat;

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

- (D) du poisson préparé ou conservé, et
- (iii) contenir

- (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
- (B) au plus 46 pour cent d'humidité, et
- (C) au moins 22 pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 10; DORS/95-548, art. 2.

40. Le fromage fondu à tartiner

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène, et

(ii) contenir

- (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
- (B) au moins 51 pour cent de fromage,
- (C) au plus 60 pour cent d'humidité, et
- (D) au moins 20 pour cent de matière grasse du lait;

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants, et
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

41. Processed Cheese Spread with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from processed cheese spread but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

(A) seasonings, spices, flavouring preparations, condiments or chocolate,

(B) fruits, vegetables, pickles, relishes or nuts,

(C) prepared or preserved meat, or

(D) prepared or preserved fish, and

(iii) contain

(A) added milk or milk products,

(B) not more than 60 per cent moisture, and

(C) not less than 20 per cent milk fat; and

(b) may contain

(i) water added to adjust the moisture content,

(ii) added milk fat,

(iii) salt, vinegar and sweetening agents, and

(iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

42. Cold-Pack (naming the variety) Cheese

(a) shall

(i) subject to subparagraph (ii), be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other than cream cheese,

41. Le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène, auquel

(ii) on a ajouté, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu à tartiner, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

(A) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,

(B) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards (relish) ou des noix,

(C) de la viande préparée ou conservée, ou

(D) du poisson préparé ou conservé, et

(iii) contenir

(A) du lait ou des produits du lait ajoutés,

(B) au plus 60 pour cent d'humidité, et

(C) au moins 20 pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

(i) de l'eau ajoutée pour en modifier la teneur en humidité,

(ii) de la matière grasse du lait ajoutée,

(iii) du sel, du vinaigre, des édulcorants, et

(iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

42. Le fromage conditionné à froid (indication de la variété)

a) doit

(i) sous réserve du sous-alinéa (ii), être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une

cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) in the case of cold-pack cheddar cheese, be the product made by comminuting and mixing one or more of the following:

- (A) cheddar cheese,
- (B) stirred curd cheese,
- (C) granular curd cheese, or
- (D) washed curd cheese

into a homogeneous mass without the aid of heat,

(iii) contain, where it is made from

(A) one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the maximum moisture content and minimum fat content permitted for that variety, or

(B) more than one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the average maximum moisture content and the average minimum fat content permitted for those varieties; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 11; SOR/95-548, s. 2.

43. Cold-Pack (naming the variety) Cheese with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other

source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène,

(ii) dans le cas du fromage cheddar conditionné à froid, être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des fromages suivants, en vue de former une masse homogène :

- (A) du fromage cheddar,
- (B) du fromage à caillé brassé,
- (C) du fromage à caillé granuleux, ou
- (D) du fromage à caillé lavé,

(iii) s'il est fait

(A) d'une seule variété de fromage, ne pas contenir plus d'humidité que le pourcentage maximal permis pour cette variété, et ne pas contenir moins de matière grasse du lait que le pourcentage minimal permis pour cette variété, ou

(B) de plusieurs variétés de fromage, ne pas contenir plus d'humidité que la moyenne des pourcentages maximaux permis pour ces variétés, et ne pas contenir moins de matière grasse du lait que la moyenne des pourcentages minimaux permis pour ces variétés; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 11; DORS/95-548, art. 2.

43. Le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fro-

than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cold-pack (named variety) cheese but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

- (A) flavouring preparations other than such preparations that resemble the flavour of the varieties of cheese used in the product,
- (B) seasonings, spices, condiments or chocolate,
- (C) fruits, vegetables, pickles, relishes or nuts,
- (D) prepared or preserved meat, or
- (E) prepared or preserved fish, and

(iii) contain, where it is made from

- (A) one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the maximum moisture content and one per cent less than the minimum milk fat content permitted for that variety, or
- (B) more than one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the average maximum moisture content and one per cent less than the average minimum milk fat content permitted for those varieties; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 12; SOR/95-548, s. 2.

mage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène, auquel

(ii) on a ajouté, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage conditionné à froid (indication de la variété) tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

- (A) des préparations aromatisantes autres que celles qui ressemblent à l'arôme des variétés de fromage utilisées dans le produit,
- (B) des assaisonnements, des épices, des condiments ou du chocolat,
- (C) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards (relish) ou des noix,
- (D) de la viande préparée ou conservée, ou
- (E) du poisson préparé ou conservé, et

(iii) s'il est fait

- (A) d'une seule variété de fromage, avoir un pourcentage d'humidité non supérieur au maximum permis pour cette variété, et un pourcentage de matière grasse du lait non inférieur de plus de un pour cent au minimum permis pour cette variété, ou
- (B) de plusieurs variétés de fromage, avoir un pourcentage d'humidité non supérieur à la moyenne des maximums permis pour ces variétés, et un pourcentage de matière grasse du lait non inférieur de plus de un pour cent à la moyenne des minimums permis pour ces variétés; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 12; DORS/95-548, art. 2.

44. Cold-Pack Cheese Food

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) contain

- (A) added milk or milk products,
- (B) not less than 51 per cent cheese,
- (C) not more than 46 per cent moisture, and
- (D) not less than 23 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
- (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

45. Cold-Pack Cheese Food with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cold-pack cheese food but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

- (A) seasonings, spices, flavouring preparations, condiments or chocolate,
- (B) fruits, vegetables, pickles, relishes or nuts,
- (C) prepared or preserved meat, or

44. La préparation de fromage conditionné à froid

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène,

(ii) contenir

- (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
- (B) au moins 51 pour cent de fromage,
- (C) au plus 46 pour cent d'humidité, et
- (D) au moins 23 pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre, des agents édulcorants, et
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

45. La préparation de fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de lactosérum, en vue de former une masse homogène, auquel

(ii) on a ajouté, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage conditionné à froid (indication de la variété), tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

- (D) prepared or preserved fish, and
- (iii) contain
 - (A) added milk or milk products,
 - (B) not more than 46 per cent moisture, and
 - (C) not less than 22 per cent milk fat; and
- (b) may contain
 - (i) water added to adjust moisture content,
 - (ii) added milk fat,
 - (iii) salt, vinegar and sweetening agents, and
 - (iv) permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

46. Butter with flavour or seasoning shall be butter to which a flavour, other than that of butter, or a seasoning has been added, and shall contain not less than 80 per cent milk fat.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

47. Butter with (naming the fruit, vegetable, or relish) shall be butter to which fruit, vegetable or relish has been added, and may contain less than 80 per cent milk fat, if the percentage of milk fat is reduced by the amount of the product added, but in no case shall the resultant milk fat content be less than 75 per cent.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

48. Butter Oil (Clarified Butter) shall be the product prepared from butter or cream and resulting from the removal of most of the water and solids-not-fat content,

- (A) des assaisonnements, des épices, des préparations aromatisantes, des condiments ou du chocolat,
- (B) des fruits, des légumes, des cornichons, des achards (relish) ou des noix,
- (C) de la viande préparée ou conservée, ou
- (D) du poisson préparé ou conservé, et
- (iii) contenir
 - (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
 - (B) au plus 46 pour cent d'humidité, et
 - (C) au moins 22 pour cent de matière grasse du lait; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse du lait ajoutée,
- (iii) des agents édulcorants, du sel et du vinaigre, et
- (iv) des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

46. Le beurre aromatisé ou assaisonné, doit être du beurre auquel un arôme autre que celui du beurre, ou un assaisonnement ont été ajoutés, et doit contenir au moins 80 pour cent de matière grasse du lait.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

47. Le beurre (avec indication du fruit, du légume, ou des achards (relish)) doit être du beurre auquel un fruit, un légume ou des achards (relish) ont été ajoutés, et peut contenir moins de 80 pour cent de matière grasse du lait, si le pourcentage de matière grasse du lait est réduit, dans la proportion du produit ajouté; cependant le produit final doit contenir au moins 75 pour cent de matière grasse du lait.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

48. L'huile de beurre (beurre clarifié) doit être le produit obtenu à partir du beurre ou de la crème une fois que la matière sèche dégraissée et la plus grande partie de l'eau ont été extraites et doit contenir au moins 99,3

and shall contain not less than 99.3 per cent milk fat and not more than 0.5 per cent water.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 13(F); SOR/95-548, s. 2.

49. Anhydrous Butter Oil shall be the product obtained from butter or cream and resulting from the removal of practically the entire water and solids-not-fat content, and shall contain not less than 99.8 per cent milk fat, and not more than 0.1 per cent water.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 13(F); SOR/95-548, s. 2.

50. (1) Mix for Frozen Dairy Products

(a) shall be the unfrozen, pasteurized food composed of milk, cream or other milk products, singularly or in combination, and sweetened with permitted sweetening agents; and

(b) may contain

- (i) egg,
- (ii) a flavouring preparation,
- (iii) cocoa or chocolate syrup,
- (iv) permitted food additives,
- (v) salt,
- (vi) up to one per cent added edible casein or edible caseinates, and
- (vii) in the case of frozen dairy dessert mix, fruit juice.

(2) A mix for frozen dairy products the common name of which is set out in Column I of an item of the table to this section shall contain percentages of solids and milk fat that fall within the minimum and maximum percentages set out in Column II or III of that item, depending on whether the mix contains cocoa or chocolate syrup.

(3) Where a mix for frozen dairy products contains percentages of solids and milk fat that fall within the minimum and maximum percentages set out in Column II or III of an item of the table to this section, the common name set out in Column I of that item shall be used in any advertisement of the mix.

pour cent de matière grasse du lait et au plus 0,5 pour cent d'eau.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 13(F); DORS/95-548, art. 2.

49. L'huile de beurre anhydre doit être le produit obtenu à partir du beurre et de la crème une fois que la matière sèche dégraissée et la quasi-totalité de l'eau ont été extraites et doit contenir au moins 99,8 pour cent de matière grasse du lait et au plus 0,1 pour cent d'eau.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 13(F); DORS/95-548, art. 2.

50. (1) Le mélange à produit laitier glacé:

a) est l'aliment pasteurisé mais non congelé composé de lait, de crème et d'autres produits du lait ou d'un seul de ceux-ci, additionnés d'édulcorants autorisés;

b) peut contenir:

- (i) des œufs,
- (ii) une préparation aromatisante,
- (iii) du cacao ou du sirop de chocolat,
- (iv) des additifs alimentaires autorisés,
- (v) du sel,
- (vi) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés,
- (vii) du jus de fruit, dans le cas du mélange à dessert laitier glacé.

(2) Les mélanges à produit laitier glacé dont le nom usuel figure à la colonne I du tableau du présent article doivent contenir un pourcentage d'extrait sec et un pourcentage de matière grasse du lait qui respectent les valeurs limites prévues aux colonnes II ou III, selon qu'il s'agit d'un mélange avec ou sans cacao ou sirop de chocolat.

(3) Pour les mélanges à produit laitier glacé qui contiennent un pourcentage d'extrait sec et un pourcentage de matière grasse du lait qui respectent les valeurs limites prévues aux colonnes II ou III du tableau du présent article, l'emploi du nom usuel correspondant indiqué à la colonne I est obligatoire dans toute publicité relative à ces mélanges.

TABLE

Column I		Column II			Column III		
		Mix without Cocoa or Chocolate Syrup			Mix with Cocoa or Chocolate Syrup		
Item	Common Name	Solids	Milk Fat		Solids	Milk Fat	
		Minimum Percentage by Weight	Minimum Percentage by Weight	Maximum Percentage by Weight	Minimum Percentage by Weight	Minimum Percentage by Weight	Maximum Percentage by Weight
1.	Ice Cream Mix	36	10	—	36	8	—
2.	Light Ice Cream Mix	33	5	7.5	33	5	6
3.	Ice Milk Mix	33	3	5	33	3	5
4.	Frozen Dairy Dessert Mix	—	—	—	—	—	—

TABLEAU

Colonne I		Colonne II			Colonne III		
		Mélange sans cacao ou sirop de chocolat			Mélange avec cacao ou sirop de chocolat		
Article	Nom usuel	Extrait sec	Matière grasse du lait		Extrait sec	Matière grasse du lait	
		Pourcentage minimal au poids	Pourcentage minimal au poids	Pourcentage maximal au poids	Pourcentage minimal au poids	Pourcentage minimal au poids	Pourcentage maximal au poids
1.	Mélange à crème glacée	36	10	—	36	8	—
2.	Mélange à crème glacée légère	33	5	7,5	33	5	6
3.	Mélange à lait glacé	33	3	5	33	3	5
4.	Mélange à dessert laitier glacé	—	—	—	—	—	—

SOR/88-623, s. 7; SOR/90-472, s. 14; SOR/95-548, s. 2.

DORS/88-623, art. 7; DORS/90-472, art. 14; DORS/95-548, art. 2.

51. (1) For the purposes of this section, “frozen dairy product” means ice cream, light ice cream, ice milk and frozen dairy dessert.

51. (1) Pour l’application du présent article, «produit laitier glacé» s’entend de la crème glacée, de la crème glacée légère, du lait glacé ou du dessert laitier glacé.

(2) Frozen Dairy Product

(2) Le produit laitier glacé :

(a) shall be the frozen food obtained by the freezing of a mix for a frozen dairy product, with or without the incorporation of air, and may contain

a) est l’aliment congelé obtenu de la congélation d’un mélange à produit laitier glacé, avec ou sans incorporation d’air, et peut contenir :

- (i) cocoa or chocolate syrup,
- (ii) fruit, nuts and confections, and
- (iii) in the case of a product labelled or marketed as frozen dairy dessert, fruit juice; and

- (i) du cacao ou du sirop de chocolat,
- (ii) des fruits, des noix et des confiseries,
- (iii) du jus de fruit, dans le cas d’un produit étiqueté ou commercialisé comme dessert laitier glacé;

(b) shall contain not more than

b) ne doit pas contenir plus de :

- (i) 100,000 bacteria per gram, or
- (ii) 10 coliform organisms per gram.

- (i) 100 000 bactéries par gramme,
- (ii) 10 coliformes par gramme.

(3) A frozen dairy product the common name of which is set out in Column I of an item of the table to

(3) Les produits laitiers glacés dont le nom usuel figure à la colonne I du tableau du présent article doivent

this section shall contain percentages and quantities of solids and percentages of milk fat that fall within the minimum and maximum percentages and quantities set out in Column II or III of that item, depending on whether the frozen dairy product contains cocoa, chocolate syrup, fruit, nuts or confections.

(4) Where a frozen dairy product contains percentages and quantities of solids and percentages of milk fat that fall within the minimum and maximum percentages and quantities set out in Column II or III of an item of the table to this section, the common name set out in Column I of that item shall be used in any advertisement of the frozen dairy product.

(5) In the table to this section, “>” means greater than.

contenir un pourcentage et une quantité d'extrait sec et un pourcentage de matière grasse du lait qui respectent les valeurs limites prévues aux colonnes II ou III, selon qu'il s'agit d'un mélange avec ou sans cacao, sirop de chocolat, fruits, noix ou confiseries.

(4) Pour les produits laitiers glacés qui contiennent un pourcentage et une quantité d'extrait sec et un pourcentage de matière grasse du lait qui respectent les valeurs limites prévues aux colonnes II ou III du tableau du présent article, l'emploi du nom usuel correspondant indiqué à la colonne I est obligatoire dans toute publicité relative à ces produits.

(5) Dans le tableau du présent article, le symbole «>» signifie « plus grand que ».

TABLE

Item	Column I Common Name	Column II Without Cocoa, Chocolate Syrup, Fruit, Nuts or Confections						Column III With Cocoa, Chocolate Syrup, Fruit, Nuts or Confections					
		Total Solids		Solids From Milk Fat		Milk Fat		Total Solids		Solids From Milk Fat		Milk Fat	
		Minimum Percentage by Weight	Minimum Weight in g/L	Minimum Weight in g/L	Maximum Weight in g/L	Minimum Percentage by Weight	Maximum Percentage by Weight	Minimum Percentage by Weight	Minimum Weight in g/L	Minimum Weight in g/L	Maximum Weight in g/L	Minimum Percentage by Weight	Maximum Percentage by Weight
		1.	Ice Cream	36	180	50	—	10	—	36	180	40	—
2.	Light Ice Cream	33	160	25	37.5	5	7.5	33	160	25	30	5	6
3.	Ice Milk	33	160	14	25	3	5	33	160	14	25	3	5
4.	Frozen Dairy Dessert	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

TABLEAU

Article	Colonne I Nom usuel	Colonne II Sans cacao, sirop de chocolat, fruits, noix ou confiseries						Colonne III Avec cacao, sirop de chocolat, fruits, noix ou confiseries					
		Extrait sec total		Extrait sec de la matière grasse du lait		Matière grasse du lait		Extrait sec total		Extrait sec de la matière grasse du lait		Matière grasse du lait	
		Pourcentage minimal au poids	Poids minimal en g/L	Poids minimal en g/L	Poids maximal en g/L	Pourcentage minimal au poids	Pourcentage maximal au poids	Pourcentage minimal au poids	Poids minimal en g/L	Poids minimal en g/L	Poids maximal en g/L	Pourcentage minimal au poids	Pourcentage maximal au poids
		1.	Crème glacée	36	180	50	—	10	—	36	180	40	—
2.	Crème glacée légère	33	160	25	37,5	5	7,5	33	160	25	30	5	6
3.	Lait glacé	33	160	14	25	3	5	33	160	14	25	3	5
4.	Dessert laitier glacé	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

SOR/90-472, s. 14; SOR/95-548, s. 2.

DORS/90-472, art. 14; DORS/95-548, art. 2.

52. to 55. [Repealed, SOR/90-472, s. 14]

56. Sherbet

(a) shall be the frozen food, other than ice cream, light ice cream, ice milk or frozen dairy dessert, made from a milk product;

(b) may contain

- (i) water,
- (ii) permitted sweetening agents,
- (iii) fruits or fruit juice,
- (iv) a flavouring preparation,
- (v) permitted food additives, and
- (vi) up to one per cent added edible casein or edible caseinates; and

(c) shall contain

- (i) not more than five per cent milk solids, including milk fat, and
- (ii) not less than 0.35 per cent acid determined by titration and expressed as lactic acid.

SOR/88-623, s. 10; SOR/90-472, ss. 15, 25(F); SOR/92-248, s. 14(F); SOR/95-548, s. 2; SOR/98-581, s. 1(F).

57. Milk Shake Mix

(a) shall be the unfrozen, pasteurized combination of milk, cream or other milk products, sweetened with permitted sweetening agents;

(b) may contain

- (i) egg,
- (ii) flavouring preparation,
- (iii) cocoa or chocolate syrup,
- (iv) permitted food additives, and
- (v) up to one per cent added edible casein or edible caseinates; and

(c) shall contain

- (i) not less than 23 per cent total solids, and

52. à 55. [Abrogés, DORS/90-472, art. 14]

56. Le sorbet laitier :

a) est l'aliment congelé, autre que la crème glacée, la crème glacée légère, le lait glacé ou le dessert laitier glacé, préparé à partir d'un produit du lait;

b) peut contenir

- (i) de l'eau,
- (ii) des édulcorants autorisés,
- (iii) des fruits ou du jus de fruit,
- (iv) une préparation aromatisante,
- (v) des additifs alimentaires autorisés,
- (vi) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés;

c) doit contenir

- (i) au plus cinq pour cent d'extrait sec du lait, y compris la matière grasse du lait, et
- (ii) au moins 0,35 pour cent d'acide, déterminé par titrage et exprimé en acide lactique.

DORS/88-623, art. 10; DORS/90-472, art. 15 et 25(F); DORS/92-248, art. 14(F); DORS/95-548, art. 2; DORS/98-581, art. 1(F).

57. Le mélange à lait frappé

a) doit être un mélange pasteurisé, mais non congelé, de lait, de crème ou d'autres produits du lait, additionné d'édulcorants autorisés;

b) peut contenir

- (i) des œufs,
- (ii) une préparation aromatisante,
- (iii) du cacao ou du sirop de chocolat,
- (iv) des additifs alimentaires autorisés,
- (v) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés;

c) doit contenir au moins

- (i) 23 pour cent d'extrait sec, et

(ii) not less than three per cent milk fat.

SOR/88-623, s. 11; SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 15(F); SOR/95-548, s. 2.

58. Evaporated Milk or Concentrated Milk

(a) shall be milk from which water has been removed;

(b) shall contain

(i) not less than 25.0 per cent milk solids,

(ii) not less than 7.5 per cent milk fat, and

(iii) added vitamins as required pursuant to section B.08.010 of the *Food and Drug Regulations*; and

(c) may contain permitted food additives.

SOR/84-368, s. 1; SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 16; SOR/95-548, s. 2.

59. Condensed Milk or Sweetened Concentrated Milk is milk from which water has been removed and to which has been added permitted sweetening agents, and

(a) may contain added vitamin D in accordance with section B.08.009 of the *Food and Drug Regulations*; and

(b) shall contain not less than

(i) 28 per cent milk solids, and

(ii) 8 per cent milk fat.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 17; SOR/95-548, s. 2.

60. Evaporated Skim Milk or Concentrated Skim Milk

(a) shall be milk that has been reduced to one half of its original volume by the removal of water;

(b) shall contain

(i) not more than 0.3 per cent milk fat,

(ii) not less than 17.0 per cent milk solids other than fat, and

(iii) added vitamins as required pursuant to section B.08.011 of the *Food and Drug Regulations*; and

(c) may contain permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 18(F); SOR/95-548, s. 2; SOR/2000-317, s. 9(E).

(ii) trois pour cent de matière grasse du lait.

DORS/88-623, art. 11; DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 15(F); DORS/95-548, art. 2.

58. Le lait concentré

a) doit être du lait dont la teneur en eau a été réduite;

b) doit contenir au moins

(i) 25 pour cent d'extrait sec du lait,

(ii) 7,5 pour cent de matière grasse du lait, et

(iii) un complément de vitamines conformément à l'article B.08.010 du *Règlement sur les aliments et drogues*; et

c) peut contenir des additifs alimentaires autorisés.

DORS/84-368, art. 1; DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 16; DORS/95-548, art. 2.

59. Le lait condensé sucré (lait condensé) est du lait dont la teneur en eau a été réduite, auquel ont été ajoutés des agents édulcorants autorisés et qui :

a) peut contenir un complément de vitamine D conformément à l'article B.08.009 du *Règlement sur les aliments et drogues*;

b) contient au moins :

(i) 28 pour cent d'extrait sec du lait,

(ii) 8 pour cent de matière grasse du lait.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 17; DORS/95-548, art. 2.

60. Le lait écrémé concentré :

a) doit être du lait réduit à la moitié de son volume initial par réduction de sa teneur en eau;

b) doit contenir

(i) au plus 0,3 pour cent de matière grasse du lait,

(ii) au moins 17,0 pour cent d'extrait sec du lait autre que de la matière grasse du lait, et

(iii) un complément de vitamines conformément à l'article B.08.011 du *Règlement sur les aliments et drogues*; et

c) peut contenir des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 18(F); DORS/95-548, art. 2; DORS/2000-317, art. 9(A).

61. Evaporated Partly Skimmed Milk or Concentrated Partly Skimmed Milk

- (a) shall be milk from which part of the milk fat has been removed;
- (b) shall be milk that has been reduced to one half of its original volume by the removal of water;
- (c) shall contain not less than 17.0 per cent milk solids other than fat;
- (d) shall contain vitamins as required pursuant to section B.08.012 of the *Food and Drug Regulations*; and
- (e) may contain permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/92-248, s. 19(F); SOR/95-548, s. 2; SOR/2000-317, s. 10(E).

62. Malted Milk Powder

- (a) shall be the product made by combining milk with the liquid separated from a mash of ground barley malt and meal and, on the removal of water,
- (b) shall contain
 - (i) not less than 7.5 per cent milk fat, and
 - (ii) not more than 3.5 per cent moisture; and
- (c) may contain permitted food additives.

SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

63. (naming the flavour) Malted Milk Powder, shall be malted milk powder containing a flavouring preparation.

SOR/95-548, s. 2.

64. Sterilized Milk

- (a) shall be milk that has been heated without concentration or appreciable loss of volume to a temperature of at least 100°C for a length of time sufficient to kill all the organisms present;
- (b) shall be packed in hermetically sealed containers;
- (c) shall contain not less than
 - (i) 11.75 per cent milk solids, and
 - (ii) 3.25 per cent milk fat; and

61. Le lait partiellement écrémé concentré

- a) doit être du lait dont une partie de la matière grasse du lait a été extraite;
- b) doit être concentré à la moitié de son volume initial par réduction de sa teneur en eau;
- c) doit contenir au moins 17,0 pour cent d'extrait sec du lait, autre que la matière grasse du lait;
- d) doit contenir des vitamines conformément à l'article B.08.012 du *Règlement sur les aliments et drogues*; et
- e) peut contenir des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/92-248, art. 19(F); DORS/95-548, art. 2; DORS/2000-317, art. 10(A).

62. Le lait malté en poudre,

- a) doit être le produit du mélange du lait et du liquide extrait d'un mélange de malt d'orge moulue et de farine, et après élimination de l'eau,
- b) doit contenir
 - (i) au moins 7,5 pour cent de matière grasse du lait, et
 - (ii) au plus 3,5 pour cent d'humidité; et
- c) peut contenir des additifs alimentaires autorisés.

DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

63. Le lait malté en poudre (indication de l'arôme) doit être du lait malté contenant une préparation aromatisante.

DORS/95-548, art. 2.

64. Le lait stérilisé

- a) doit être du lait qui a été chauffé, sans concentration ou perte appréciable de volume, à une température d'au moins 100 °C, jusqu'à destruction de tous les micro-organismes présents;
- b) doit être emballé dans des contenants fermés hermétiquement;
- c) doit contenir au moins
 - (i) 11,75 pour cent d'extrait sec du lait, et
 - (ii) 3,25 pour cent de matière grasse du lait; et

(d) shall contain vitamins as required pursuant to section B.08.007 of the *Food and Drug Regulations*.

SOR/88-88, s. 11; SOR/89-16, s. 3; SOR/90-472, s. 25(F); SOR/95-548, s. 2.

65. Sterilized Cream

(a) shall be cream that has been heated without significant concentration to a temperature of at least 100°C for a length of time sufficient to kill all the organisms present;

(b) shall be packed in hermetically sealed containers; and

(c) may contain permitted food additives.

SOR/88-88, s. 11; SOR/89-16, s. 3; SOR/95-548, s. 2.

PACKING

66. Every dairy product for which a standard is prescribed under this Part shall be packed in accordance with the requirements of subsections 16(2) to (4).

SOR/2000-35, s. 2.

THERMAL PROCESSING OF LOW-ACID DAIRY PRODUCTS PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS

66.1 (1) Subject to subsection (2), every operator shall ensure that every low-acid dairy product packaged in a hermetically sealed container in a registered establishment is thermally processed until commercial sterility is achieved.

(2) Subsection (1) does not apply to a low-acid dairy product packaged in a hermetically sealed container where

(a) the low-acid dairy product is

(i) stored continuously under refrigeration at a temperature of 4°C or less and the container in which it is packaged is marked “Keep Refrigerated” and “Garder au froid”, or

(ii) kept continuously frozen and the container in which it is packaged is marked “Keep Frozen” and “Garder congelé”; and

d) doit contenir des vitamines conformément à l'article B.08.007 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

DORS/88-88, art. 11; DORS/89-16, art. 3; DORS/90-472, art. 25(F); DORS/95-548, art. 2.

65. La crème stérilisée

a) doit être de la crème qui a été chauffée, sans concentration appréciable, à une température d'au moins 100 °C, jusqu'à destruction de tous les micro-organismes présents;

b) doit être emballée dans des contenants fermés hermétiquement; et

c) peut contenir des additifs alimentaires autorisés.

DORS/88-88, art. 11; DORS/89-16, art. 3; DORS/95-548, art. 2.

EMBALLAGE

66. Tout produit laitier faisant l'objet d'une norme prescrite par la présente partie doit être emballé conformément aux paragraphes 16(2) à (4).

DORS/2000-35, art. 2.

TRAITEMENT THERMIQUE DE PRODUITS LAITIERS PEU ACIDES EMBALLÉS DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUEMENT FERMÉS

66.1 (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit s'assurer que tout produit laitier peu acide qui est emballé à l'établissement agréé dans un récipient hermétiquement fermé subit un traitement thermique assurant la stérilité commerciale.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit laitier peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé si :

a) d'une part, le produit laitier est :

(i) soit gardé continuellement au froid à une température d'au plus 4 °C et que le récipient porte les mentions « Garder au froid » et « Keep Refrigerated »,

(ii) soit gardé continuellement à l'état congelé et que le récipient porte les mentions « Garder congelé » et « Keep Frozen »;

(b) the shipping containers of the low-acid dairy product are also marked accordingly.

SOR/90-111, s. 6.

66.2 The operator of a registered establishment in which a low-acid dairy product packaged in a hermetically sealed container is thermally processed shall

(a) keep in the establishment, for every low-acid dairy product that is processed,

(i) a written description of the scheduled process, together with the name of the person responsible for the development of the scheduled process, and

(ii) the formulation of the dairy product;

(b) keep the information referred to in subparagraphs (a)(i) and (ii) for at least three years after the most recent use of the scheduled process;

(c) keep in the establishment, for every low-acid dairy product that is processed, a written description of the procedures for the operation and maintenance of each unit of thermal processing equipment;

(d) keep in the establishment a written description of a low-acid dairy product recall procedure;

(e) [Repealed, SOR/2000-317, s. 11]

(f) retain, for not less than three years after the date of processing, records that adequately set out the low-acid dairy product's history and include as minimum information

(i) production volume, identification and distribution records,

(ii) the unit of thermal processing equipment used, the time, temperature and, where appropriate, the pressure of the process used,

(iii) the systems used to control the thermal process and critical factors,

(iv) information concerning the maintenance of and modifications to each unit of thermal processing equipment and each monitoring device,

b) d'autre part, le contenant d'expédition du produit laitier porte les mentions applicables visées à l'alinéa a).

DORS/90-111, art. 6.

66.2 L'exploitant de l'établissement agréé dans lequel un produit laitier peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé subit un traitement thermique doit:

a) conserver à l'établissement, pour chaque produit laitier peu acide traité:

(i) une description écrite du traitement programmé, y compris le nom de la personne responsable de l'élaboration du traitement,

(ii) la formulation du produit laitier;

b) conserver les renseignements visés à l'alinéa a) pendant au moins trois ans après le dernier usage du traitement programmé;

c) conserver à l'établissement, pour chaque produit laitier peu acide traité, une description écrite des modes de fonctionnement et d'entretien de chaque unité du système de traitement thermique;

d) conserver à l'établissement une description écrite de la marche à suivre pour le rappel d'un produit laitier peu acide;

e) [Abrogé, DORS/2000-317, art. 11]

f) conserver, pendant au moins trois ans après la date du traitement, des dossiers suffisamment détaillés sur l'historique du produit laitier peu acide, qui donnent notamment les renseignements suivants:

(i) le volume de production du produit, son identification et sa distribution,

(ii) l'unité du système de traitement thermique utilisée ainsi que la durée, la température et, s'il y a lieu, la pression du traitement utilisé,

(iii) les systèmes utilisés pour contrôler le traitement thermique et les facteurs critiques,

- (v) process deviations and any corrective action taken,
 - (vi) incubation results, and
 - (vii) where applicable, cooling water treatments applied; and
- (g) notify an inspector when a low-acid dairy product is to be recalled.

SOR/90-111, s. 6; SOR/2000-317, s. 11.

66.3 Every operator of a registered establishment shall ensure that no low-acid dairy product packaged in a hermetically sealed container is thermally processed in the registered establishment unless

- (a) the container, prior to being filled, meets the manufacturer's specifications and is in all other respects suitable for its intended use;
- (b) the filling of the container is controlled to ensure compliance with the scheduled process;
- (c) the operation of each closing head is evaluated at frequent intervals and adjusted as required to maintain closures within the designated operating limits of the closing head;
- (d) the container is labelled in a legible and permanent manner to identify the establishment, the dairy product and the date on which the dairy product is thermally processed;
- (e) the thermal processing is carried out under the continuous supervision of a person who has attended a course in thermal processing and has received a certificate of competence on completion of the course;
- (f) the thermal process used meets or exceeds the requirements of the scheduled process;
- (g) a written description of the thermal process to be used for each low-acid dairy product and container size is located in a conspicuous place near the unit of thermal processing equipment while the unit is in use;

- (iv) les renseignements concernant l'entretien et la modification de chaque unité du système de traitement thermique et de chaque dispositif de contrôle,
- (v) les écarts par rapport au traitement établi et les mesures correctives prises,
- (vi) les résultats de l'incubation,
- (vii) s'il y a lieu, les traitements à l'eau de refroidissement utilisés;

g) aviser l'inspecteur lorsqu'un produit laitier peu acide doit être rappelé.

DORS/90-111, art. 6; DORS/2000-317, art. 11.

66.3 L'exploitant doit s'assurer que le produit laitier peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé ne subit un traitement thermique à l'établissement agréé que si :

- a) avant le remplissage, le récipient est conforme aux spécifications du fabricant et est, à tous autres égards, acceptable pour l'utilisation prévue;
- b) le remplissage du récipient est contrôlé de façon à assurer la conformité au traitement programmé;
- c) le fonctionnement de chaque sertisseuse est vérifié à intervalles fréquents et chaque sertisseuse est ajustée, au besoin, afin de maintenir la fermeture des récipients dans les limites opérationnelles nominales de la sertisseuse;
- d) le récipient porte une étiquette lisible et permanente permettant d'identifier l'établissement, le produit laitier et la date à laquelle celui-ci a subi un traitement thermique;
- e) le traitement thermique est effectué sous la surveillance continue d'une personne qui a suivi un cours sur les traitements thermiques, à l'issue duquel un certificat de compétence lui a été décerné;
- f) le traitement thermique utilisé satisfait aux exigences du traitement programmé ou les dépasse;
- g) une description écrite du traitement thermique utilisé pour chaque produit laitier peu acide et chaque format de récipient est placée bien en vue près de l'u-

- (h) each unit of thermal processing equipment is maintained in good working order;
- (i) each unit of thermal processing equipment is equipped with adequate monitoring devices that are maintained in good working order;
- (j) where batch thermal processing is employed, a heat-sensitive indicator that visually indicates whether or not the container has been thermally processed is placed on or attached directly or indirectly to the container;
- (k) the container cooling water is of an acceptable microbiological quality and, in the case of water used in a cooling canal system, contains a residual amount of a bactericide at the discharge end of the canal; and
- (l) the container is handled in a manner that ensures that the container remains hermetically sealed.

SOR/90-111, s. 6; SOR/2000-317, s. 12.

MARKING

67. Any information that is required to be shown on the label of a prepackaged dairy product for which standards are prescribed pursuant to this Part shall be shown in the manner and size set out in subsections 18(1) and (3).

68. (1) Subject to subsection (4), every prepackaged dairy product for which standards are prescribed by these Regulations shall bear a label on the principal display surface of the container, showing

- (a) the common name of the dairy product;
 - (a.1) a declaration of the net quantity, as required by the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*;
- (b) a percentage declaration of moisture and milk fat in the case of all cheese, whey cheese and cheese curd;
- (c) a percentage declaration of milk fat in the case of cottage cheese, creamed cottage cheese, sterilized

unité du système de traitement thermique durant son utilisation;

h) chaque unité du système de traitement thermique est maintenue en bon état de fonctionnement;

i) chaque unité du système de traitement thermique est dotée des dispositifs de contrôle voulus, maintenus en bon état de fonctionnement;

j) dans le cas du traitement thermique par lots, est apposé sur le récipient ou fixé sur lui, directement ou indirectement, un indicateur sensible à la chaleur qui permet de constater visuellement si le récipient a subi ou non le traitement thermique;

k) l'eau de refroidissement des récipients est d'une qualité microbiologique acceptable et, s'il s'agit d'eau utilisée dans un réseau de refroidissement, contient une quantité résiduelle de bactéricide à la sortie du système;

l) le récipient est manutentionné de façon à demeurer hermétiquement fermé.

DORS/90-111, art. 6; DORS/2000-317, art. 12.

MARQUAGE

67. Les mentions qui doivent figurer sur l'étiquette d'un produit laitier préemballé faisant l'objet d'une norme prescrite par la présente partie, doivent figurer selon les modalités et les dimensions prescrites par les paragraphes 18(1) et (3).

68. (1) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier préemballé pour lequel des normes sont prescrites dans le présent règlement doit porter, sur la principale surface exposée du contenant, une étiquette sur laquelle figurent les renseignements suivants :

- a) le nom usuel du produit laitier;
 - a.1) une déclaration de quantité nette, comme l'exige le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;
 - b) une déclaration de pourcentage d'humidité et de matière grasse du lait, pour tous les fromages, fromages de lactosérum et caillé de fromagerie;

cream and evaporated partly-skimmed milk or concentrated partly-skimmed milk;

(d) a statement as to the source of the milk, where the dairy product consists of or was manufactured wholly or partly from milk that is the normal secretion of the mammary gland of animals other than the cow and the source is not indicated in the common name; and

(e) the words “Product of” followed by the name of the country of origin, in the case of cheese prepackaged in Canada from imported bulk.

(2) Subject to subsection (4), every prepackaged dairy product for which standards are prescribed by these Regulations shall bear a label on any panel of the container, other than the bottom of the container, showing

(a) the list of ingredients and components thereof, as required by paragraph B.01.008(1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(b) the durable life date and instructions for proper storage of the dairy product, in those cases where the durable life is 90 days or less, as required by paragraph B.01.007(1.1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(c) the words “Product of” followed by the name of the country of origin in the case of an imported dairy product; and

(d) the words “Product of Canada” when packed for export from Canada.

(3) Subject to subsection (4), every prepackaged dairy product for which standards are prescribed by these Regulations shall bear a label on any panel of the container, showing

(a) in the case of a domestic dairy product, where the name and address shown on the label are not that of the actual establishment in which the prepackaged dairy product was prepared,

(i) the registration number of the establishment in which the dairy product was prepared, shown with-

c) une déclaration du pourcentage de matière grasse du lait dans le cas du fromage cottage, du fromage cottage additionné de crème, la crème stérilisée et du lait partiellement écrémé concentré;

d) une déclaration de la source du lait, dans le cas où le produit laitier a été fabriqué en tout ou en partie de lait qui est la sécrétion normale des glandes mammaires d’animaux autres que la vache et que la source n’est pas indiquée dans le nom usuel du produit;

e) le nom du pays d’origine, précédé des mots « Produit de », pour le fromage importé en vrac et préemballé au Canada.

(2) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier préemballé pour lequel des normes sont prescrites dans le présent règlement doit porter, sur une surface autre que le dessous du contenant, une étiquette sur laquelle figurent les renseignements suivants :

a) une liste des ingrédients et de leurs constituants conformément à l’alinéa B.01.008(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

b) la date limite de conservation et les instructions relatives au stockage du produit laitier dans le cas où la durée de conservation est de 90 jours ou moins, conformément à l’alinéa B.01.007(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

c) le nom du pays d’origine, précédé des mots « Produit de », dans le cas d’un produit laitier importé; et

d) les mots « Produit du Canada » dans le cas d’un produit préemballé et destiné à l’exportation.

(3) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier préemballé pour lequel des normes sont prescrites dans le présent règlement doit porter, sur l’une des faces du contenant, une étiquette sur laquelle figurent les renseignements suivants :

a) dans le cas d’un produit de fabrication intérieure pour lequel le nom et l’adresse figurant sur l’étiquette ne sont pas ceux de l’établissement où le produit a été conditionné :

in an eight-sided frame in the same proportions as illustrated in Schedule V, or

(ii) the registration number of the establishment in which the dairy product was prepared, preceded by the words “Registration Number” or the abbreviation “Reg. No.” or “Reg.”; and

(b) a batch number, code number or lot number identifying an appropriate, meaningful sized unit of production.

(4) The labelling requirements of this section do not apply in respect of prepackaged individual portions of dairy products that are for sale from automatic vending machines or mobile canteens, or that are served by a restaurant or other commercial enterprise with meals or as snacks.

(5) Notwithstanding paragraph (3)(a), the registration number of a registered establishment may be shown on the shipping container where

(a) the combined weight of the product and the container is less than 75 g when packed in metric units or less than 3 oz when packed in Canadian units; or

(b) the volume of the product is less than 100 ml when packed in metric units or less than 5 fl oz when packed in Canadian units.

SOR/88-88, s. 11(E); SOR/89-16, s. 3; SOR/90-472, ss. 16, 25(F); SOR/92-248, s. 20.

69. The word “smoked” may only appear on the principal display panel of a prepackaged cheese or prepackaged cheese product when wood smoke is used.

70. (1) Prepackaged varietal cheese, except cottage cheese and cheese listed in the table to section 28, shall show on the principal display panel

(a) the relative firmness of the cheese, identified in accordance with subsection (2);

(b) except in the case of a soft white cheese, a reference to the principal ripening characteristic of the cheese, identified in accordance with subsection (4);

(i) soit le numéro d’agrément de l’établissement où le produit a été conditionné, dans un cadre octogonal selon les proportions illustrées à l’annexe V,

(ii) soit le numéro d’agrément de l’établissement où le produit a été conditionné, précédé de la mention « Numéro d’agrément » ou de l’abréviation « N° d’agr^t » ou « Agr^t »;

b) un numéro d’opération, un numéro de code ou un numéro de lot identifiant une unité de production qui soit appropriée et significative.

(4) Les exigences d’étiquetage énoncées au présent article ne s’appliquent pas aux portions individuelles préemballées de produits laitiers qui sont vendues dans des distributeurs automatiques ou des cantines mobiles ou qui sont servies avec des repas ou des casse-croûte par les restaurants ou autres entreprises commerciales.

(5) Par dérogation à l’alinéa (3)a), le numéro d’agrément d’un établissement agréé peut figurer sur le contenant d’expédition lorsque :

a) le poids total du produit et du contenant est inférieur à 75 g s’il est emballé en unités métriques ou inférieur à trois onces s’il est emballé en unités canadiennes; ou

b) le volume du produit est inférieur à 100 ml s’il est emballé en unités métriques ou inférieur à cinq onces liquides s’il est emballé en unités canadiennes.

DORS/88-88, art. 11(A); DORS/89-16, art. 3; DORS/90-472, art. 16 et 25(F); DORS/92-248, art. 20.

69. L’étiquette d’un fromage préemballé ou d’un produit de fromage préemballé ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage.

70. (1) Les fromages dénommés préemballés, à l’exclusion du fromage cottage et des fromages figurant au tableau de l’article 28, doivent porter sur l’espace principal de l’étiquette, les mentions suivantes :

a) la fermeté relative du fromage, indiquée selon le paragraphe (2);

(c) in the case of hard cheese intended for grating and having a moisture content of 34 per cent or less, the words “Hard Grating Cheese”; and

(d) in the case of mixtures of grated or shredded cheese, the varieties of cheese used, in order of their proportion in the product.

(2) The relative firmness of prepackaged cheese shall be identified by one of the following expressions:

(a) “soft white cheese”, in the case of cheese having a moisture on fat-free basis content of 80 per cent or more;

(b) “soft cheese”, in the case of cheese having a moisture on fat-free basis content of more than 67 per cent and less than 80 per cent;

(c) “semi-soft cheese”, in the case of cheese having a moisture on fat-free basis content of more than 62 per cent and not more than 67 per cent;

(d) “firm cheese”, in the case of cheese having a moisture on fat-free basis content of 50 per cent or more and not more than 62 per cent; and

(e) “hard cheese”, in the case of cheese having a moisture on fat-free basis content of less than 50 per cent.

(3) The relative firmness of prepackaged cheese shall be verified by a grader or inspector by means of a chemical test and a physical examination, and the findings of the grader or inspector shall be conclusive for the purposes of this Part.

(4) The principal ripening characteristic of prepackaged cheese shall be identified by one of the following terms or expressions:

b) la principale caractéristique d’affinage du fromage, identifiée selon le paragraphe (4), à l’exception des fromages à pâte fraîche;

c) les mots « Fromage dur à râper », pour un fromage à pâte dure destiné au râpage et contenant au plus 34 pour cent d’humidité; et

d) les variétés de fromages utilisées, dans l’ordre d’importance de leurs proportions respectives, dans les mélanges de fromages râpés ou en languettes.

(2) La fermeté relative d’un fromage préemballé doit être indiquée par l’une des mentions suivantes :

a) « fromage à pâte fraîche » ou « fromage frais », s’il s’agit d’un fromage dont la teneur en humidité rapportée à l’extrait sec dégraissé est de 80 pour cent ou plus;

b) « fromage pâte molle », s’il s’agit d’un fromage dont la teneur en humidité rapportée à l’extrait dégraissé est de plus de 67 pour cent et de moins de 80 pour cent;

c) « fromage à pâte demi-ferme », s’il s’agit d’un fromage dont la teneur en humidité rapportée à l’extrait dégraissé est de plus de 62 pour cent et d’au plus 67 pour cent;

d) « fromage à pâte ferme », s’il s’agit d’un fromage dont la teneur en humidité rapportée à l’extrait dégraissé est d’au moins 50 pour cent et d’au plus 62 pour cent;

e) « fromage à pâte dure », s’il s’agit d’un fromage dont la teneur en humidité rapportée à l’extrait dégraissé est inférieure à 50 pour cent.

(3) La fermeté relative d’un fromage préemballé est vérifiée par un classificateur ou un inspecteur au moyen de l’examen chimique et de l’examen des caractères physiques, et les conclusions du classificateur ou de l’inspecteur sont définitives pour l’application de la présente partie.

(4) La principale caractéristique d’affinage d’un fromage préemballé doit être identifiée par les termes ou expressions suivants :

- (a) “ripened”, where the ripening process develops within the whole body of the cheese;
- (b) “surface ripened”, where the ripening process starts from the surface and moves into the body of the cheese;
- (c) “blue veined”, where veins of mould occur within the body of the cheese; and
- (d) “unripened” or “fresh”, where the cheese has not undergone any ripening.

(5) Where a cheese to which subsection (1) applies has a name marked thereon, the name shall in no case be more than twice the height of lettering for the information required pursuant to paragraphs (1)(a), (b) and (c).

SOR/88-88, s. 9(F); SOR/90-244, s. 4; SOR/92-248, s. 21; SOR/93-88, s. 1; SOR/95-548, s. 2(F).

71. (1) Any information that is required to be shown on the label of a dairy product packed in bulk for which standards are prescribed pursuant to this Part shall be shown in the manner and size set out in subsections 18(1), (2) and (4), except that the information required by paragraph (3)(b) need only be shown in letters of a height that is sufficient so as to be legible.

(2) Subject to subsection (4), every dairy product packed in bulk for which standards are prescribed by these Regulations shall bear a label on the principal display surface of the container, showing

- (a) the common name of the product;
- (b) the registration number within an eight-sided frame in the same proportion as illustrated in Schedule V, in the case of a domestic dairy product;
- (c) the words “churn number” or “numéro de barattée” or the abbreviation “ch. no.” or “n° de bar.” for butter and similar products, followed by the churn number, the churn number to begin with the number 1 on January 1st of each calendar year and to run consecutively throughout the calendar year;
- (d) in the case of cheese, the vat number to begin with the number 1 on January 1st of each calendar year and to run consecutively throughout the calendar year;

- a) « affiné » lorsque l’affinage se produit à l’intérieur du fromage;
- b) « affiné en surface » lorsque l’affinage se produit de la surface vers l’intérieur du fromage;
- c) « à pâte persillée » lorsque des veines de moisissures se développent à l’intérieur du fromage;
- d) « non affiné » ou « frais », lorsque le fromage n’est soumis à aucun affinage.

(5) Le nom que porte un fromage visé au paragraphe (1) ne doit pas être indiqué en lettres d’une hauteur supérieure au double de celles utilisées pour les mentions visées aux alinéas (1)a), b) et c).

DORS/88-88, art. 9(F); DORS/90-244, art. 4; DORS/92-248, art. 21; DORS/93-88, art. 1; DORS/95-548, art. 2(F).

71. (1) Les mentions que doit porter l’étiquette d’un produit laitier emballé en vrac faisant l’objet de normes prescrites par la présente partie, doivent être conformes aux paragraphes 18(1), (2) et (4); les mentions qu’exige l’alinéa (3)b) doivent apparaître en lettres d’une hauteur suffisante pour être lisibles.

(2) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier emballé en vrac pour lequel des normes sont prescrites dans le présent règlement doit porter, sur la principale surface exposée du contenant, une étiquette sur laquelle figurent les renseignements suivants :

- a) le nom usuel du produit;
- b) le numéro d’enregistrement dans un cadre octogonal selon les proportions illustrées à l’annexe V, dans le cas d’un produit laitier de fabrication intérieure;
- c) les mots « numéro de barattée » ou « churn number » ou les abréviations « n° de bar. » ou « ch. no. » pour le beurre et les produits analogues, suivis du numéro de barattée, ce numéro commençant par le numéro 1 au premier janvier de chaque année civile;
- d) pour le fromage, le numéro de bassin, celui-ci commençant par le numéro 1 au premier janvier de

(e) a declaration of net contents in Canadian units, metric units or both grouped together;

(f) a series of numbers indicating the day, month and year in which the dairy product was prepared and in the case of a dry milk product for which daily production is divided into two or three lots, the letter A, B or C to indicate the lot in which the product was prepared; and

(g) the word “Pasteurized” or “Pasteurisé” in the case of cheese still in its original shape, made from pasteurized milk, unless the fact that the cheese is made from pasteurized milk is indicated in the list of ingredients.

(3) Subject to subsection (4), every dairy product packed in bulk for which standards are prescribed by these Regulations shall bear a label on any panel of the container, other than the bottom of the container, showing

(a) the identity and principal place of business of the person by or for whom the dairy product was manufactured or produced for resale;

(b) the list of ingredients and components thereof, as required by paragraph B.01.008(1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(c) the durable life date and instructions for proper storage of the dairy product, in those cases where the durable life is 90 days or less, as required by paragraph B.01.007(1.1)(b) of the *Food and Drug Regulations*;

(d) the words “Product of” or “Produit de” followed by the name of the country of origin in the case of an imported dairy product; and

(e) the words “Product of Canada” or “Produit du Canada” when packed for export from Canada.

(4) Cheese packed in bulk shall be marked in accordance with section 21.

SOR/92-248, s. 22.

chaque année civile et ainsi de suite durant toute l'année;

e) une déclaration de quantité nette en unités canadiennes, en unités métriques ou les deux ensemble;

f) une série de chiffres indiquant le jour, le mois et l'année de fabrication du produit laitier et, dans le cas d'un produit laitier en poudre dont la production journalière est divisée en deux ou trois lots, la lettre A, B ou C placée verticalement sur le côté de l'espace principal pour indiquer le lot d'où provient le produit;

g) le mot « Pasteurisé » ou « Pasteurized » dans le cas du fromage encore dans sa forme originale, fait de lait pasteurisé, à moins que cette mention ne soit indiquée dans la liste des ingrédients.

(3) Sous réserve du paragraphe (4), tout produit laitier emballé en vrac pour lequel des normes sont prescrites dans le présent règlement doit porter, sur une surface autre que le dessous du contenant, une étiquette sur laquelle figurent les renseignements suivants :

a) le nom et le siège social de la personne par ou pour qui le produit a été fabriqué ou produit pour la vente;

b) une liste des ingrédients et de leurs constituants conformément à l'alinéa B.01.008(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

c) la date limite de conservation et les instructions relatives au stockage du produit laitier, dans le cas où la durée de conservation est d'au plus 90 jours conformément à l'alinéa B.01.007(1)b) du *Règlement sur les aliments et drogues*;

d) le nom du pays d'origine, précédé des mots « Produit de » ou « Product of », dans le cas d'un produit laitier importé; et

e) les mentions « Produit du Canada » ou « Product of Canada », dans le cas d'un produit emballé pour l'exportation.

(4) Le fromage emballé en vrac doit être marqué conformément à l'article 21.

DORS/92-248, art. 22.

72. A dairy product for which standards are prescribed pursuant to this Part shall not be described or presented on any label in a manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression regarding the product's value, quantity, composition, quality, identity or nature.

73. Any information required by this Part to be shown on

(a) a prepackaged dairy product shall meet the requirements regarding the use of the official languages and the requirements regarding form and manner set out in the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*; and

(b) a product packed in bulk, shall be shown in at least one official language.

SOR/90-472, s. 17.

PART III

ADMINISTRATION

ANALYSIS, INSPECTION AND GRADING SERVICES

74. (1) A person who wishes to have dairy products analysed, inspected or graded shall

(a) make a request to an inspector or, if there is no inspector in the area, at the nearest inspection office, at least 14 days before the service is required;

(b) present the dairy products at a place and time designated by an inspector;

(c) make all dairy products from which samples will be drawn by the inspector readily accessible and ensure that they are in a condition suitable for analysis, inspection or grading;

(d) be available to assist the inspector, or designate an employee on the premises who will be available to assist the inspector, to open and close the containers and provide such other assistance as the inspector may request in order to provide the service;

72. Un produit laitier faisant l'objet de normes prescrites par la présente partie, ne doit pas être étiqueté ou présenté de manière fausse, trompeuse ou mensongère quant à la valeur, la quantité, la composition, la qualité, l'identification ou la nature du produit.

73. Les mentions qu'exige la présente partie sur

a) un produit laitier préemballé doit respecter les exigences linguistiques et les exigences de présentation prévues par le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*;

b) un produit emballé en vrac doivent figurer au moins dans une langue officielle.

DORS/90-472, art. 17.

PARTIE III

ADMINISTRATION

SERVICES D'ANALYSE, D'INSPECTION ET DE CLASSEMENT

74. (1) Quiconque souhaite faire analyser, inspecter ou classer des produits laitiers doit :

a) en faire la demande à l'inspecteur ou, à défaut d'inspecteur dans la région, au bureau d'inspection le plus proche, au moins 14 jours à l'avance;

b) présenter les produits laitiers aux date, heure et lieu précisés par l'inspecteur;

c) rendre facilement accessibles tous les produits laitiers parmi lesquels l'inspecteur prélèvera des échantillons et veiller à ce que ces produits soient dans un état qui se prête à l'analyse, à l'inspection ou au classement;

d) se mettre à la disposition de l'inspecteur, ou désigner un employé sur place qui soit à la disposition de celui-ci, pour l'aider à ouvrir et fermer les contenants et lui prêter toute autre aide qu'il peut demander aux fins de la prestation du service;

(e) indicate the grade names, if any, proposed to be placed on the containers, where the dairy products are unlabelled at the time they are presented; and

(f) pay the applicable fee prescribed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*, in accordance with the conditions of payment set out in that Notice.

(2) [Repealed, SOR/2000-183, s. 24]

SOR/90-111, s. 7; SOR/96-362, s. 5; SOR/2000-183, s. 24.

75. Where, because of poor examination conditions or latent defects in a dairy product, an inspector or grader is unable to determine the grade of the dairy product, the inspector or grader may postpone the inspection of the dairy product for such period as the inspector or grader considers necessary to enable the determination of the grade to be made.

SOR/80-598, s. 1; SOR/90-111, s. 7.

76. [Repealed, SOR/95-548, s. 2]

SEIZURE AND DETENTION

77. (1) Where an inspector seizes and detains a dairy product or any other thing pursuant to section 23 of the Act, the inspector shall affix to the dairy product or any other thing a detention tag on which the following is clearly marked:

- (a) the words “UNDER DETENTION” and “RETENU” in boldface letters;
- (b) an identification number;
- (c) a description of the dairy product or other thing;
- (d) the reason for the seizure and detention;
- (e) the date of the seizure and detention; and
- (f) the name of the inspector, in block letters, and the signature of the inspector.

(2) No person shall alter, deface or remove a detention tag attached to a dairy product or any other thing unless the person is authorized to do so by an inspector.

SOR/88-88, s. 11; SOR/89-16, s. 3; SOR/90-111, s. 7.

e) si les produits laitiers ne sont pas étiquetés au moment de leur présentation, indiquer, le cas échéant, les noms de catégorie qu’il est proposé d’y inscrire;

f) payer le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, selon les modalités qui y sont prévues.

(2) [Abrogé, DORS/2000-183, art. 24]

DORS/90-111, art. 7; DORS/96-362, art. 5; DORS/2000-183, art. 24.

75. L’inspecteur ou le classificateur qui, à cause de conditions défavorables au moment de l’examen ou de la présence de défauts cachés dans un produit laitier, est incapable d’en déterminer la catégorie peut retarder l’inspection du produit le temps qu’il juge nécessaire afin de pouvoir en déterminer la catégorie.

DORS/80-598, art. 1; DORS/90-111, art. 7.

76. [Abrogé, DORS/95-548, art. 2]

SAISIE ET RÉTENTION

77. (1) Lorsque l’inspecteur saisit et retient un produit laitier ou tout autre objet en vertu de l’article 23 de la Loi, il y fixe une étiquette de rétention sur laquelle figurent clairement :

- a) les mentions « RETENU » et « UNDER DETENTION », en caractères gras;
- b) le numéro d’identification;
- c) la description du produit laitier ou de l’objet;
- d) les motifs de la saisie et de la rétention;
- e) la date de la saisie et de la rétention;
- f) le nom de l’inspecteur en lettres moulées et sa signature.

(2) Il est interdit de modifier, de rendre illisible ou d’enlever, sans l’autorisation de l’inspecteur, l’étiquette de rétention fixée sur le produit laitier ou l’objet.

DORS/88-88, art. 11; DORS/89-16, art. 3; DORS/90-111, art. 7.

78. (1) An inspector shall, after detaining a dairy product or any other thing in accordance with subsection 77(1), forthwith deliver or mail a notice of detention

(a) to the person having the care or custody of the dairy product or other thing at the place where it was seized and to the person having the care or custody of the dairy product or other thing at the place where it is being detained;

(b) to the owner of the dairy product or other thing that was seized, or to the owner's agent; and

(c) where the dairy product or other thing is removed from the place where it was seized to another place in accordance with subsection 19(5) or 25(1) of the Act, to the person having the care or custody of the dairy product or other thing at that other place.

(2) A notice of detention referred to in subsection (1) shall state that the dairy product or other thing was seized and detained pursuant to section 23 of the Act and shall set out

(a) the detention tag identification number;

(b) a description of the dairy product or other thing;

(c) the reason for the seizure and detention;

(d) the date of the seizure and detention;

(e) the name of the inspector, in block letters, and the signature of the inspector;

(f) the place of detention; and

(g) the telephone number to call for further information in respect of the seizure and detention.

SOR/90-111, s. 7.

79. A dairy product or other thing detained under section 23 of the Act shall be detained under storage conditions appropriate to the preservation of the dairy product or other thing.

SOR/88-88, s. 11; SOR/89-16, s. 3; SOR/90-111, s. 7.

80. If an inspector releases a dairy product or other thing after determining that it meets the requirements of the Act and these Regulations, the inspector shall deliver

78. (1) Après avoir retenu un produit laitier ou tout autre objet conformément au paragraphe 77(1), l'inspecteur remet ou envoie par la poste sans délai un avis de rétention aux personnes suivantes :

a) la personne qui a la garde du produit laitier ou de l'objet au lieu où la saisie a été effectuée et celle qui en a la garde au lieu où le produit laitier ou l'objet est retenu;

b) le propriétaire du produit laitier ou de l'objet saisi, ou son mandataire;

c) lorsque le produit laitier ou l'objet est déplacé ou transféré du lieu de la saisie à un autre lieu conformément aux paragraphes 19(5) ou 25(1) de la Loi, la personne qui en a la garde à ce lieu.

(2) L'avis de rétention précise que le produit laitier ou l'objet a été saisi et retenu en vertu de l'article 23 de la Loi et contient les renseignements suivants :

a) le numéro d'identification de l'étiquette de rétention;

b) la description du produit laitier ou de l'objet;

c) les motifs de la saisie et de la rétention;

d) la date de la saisie et de la rétention;

e) le nom de l'inspecteur en lettres moulées et sa signature;

f) le lieu de rétention;

g) le numéro de téléphone à composer pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de la saisie et de la rétention.

DORS/90-111, art. 7.

79. Le produit laitier ou l'objet retenu en vertu de l'article 23 de la Loi est entreposé dans des conditions propres à en assurer la conservation.

DORS/88-88, art. 11; DORS/89-16, art. 3; DORS/90-111, art. 7.

80. Lorsque l'inspecteur lève la saisie, après avoir constaté que le produit laitier ou l'objet est conforme, il remet ou envoie par la poste un avis de levée à chaque

or mail one copy of a notice of release to each of the persons to whom a copy of a notice of detention referred to in subsection 78(1) was delivered or mailed.

SOR/90-111, s. 7; SOR/2000-317, s. 13.

FORFEITURE AND DISPOSAL

[SOR/91-558, s. 5]

81. (1) Any dairy product or other thing forfeited under subsection 28(1) of the Act shall be disposed of in the manner ordered by the court directing the forfeiture and, if no order for the disposition of the dairy product or other thing is made by that court, the dairy product or other thing shall be disposed of in the following manner:

(a) in the case of a dairy product that is edible, it shall be

(i) sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) donated to a charitable institution;

(b) in the case of a dairy product that is inedible, it shall be

(i) sold for preparation as animal food or as a non-food product, and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) disposed of or destroyed; and

(c) in the case of a thing other than a dairy product, it shall be sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General.

(2) Any dairy product or other thing forfeited under subsection 28(2) of the Act shall be disposed of in the manner set out in subsection (1).

SOR/90-111, s. 7; SOR/91-558, s. 6; SOR/95-548, s. 2; SOR/2000-317, s. 14(F).

81.1 Dairy products that are forfeited under subsection 30(2) of the Act shall be disposed of in the following manner:

(a) in the case of a dairy product that is edible, it shall be

(i) sold and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

personne à qui l'avis de rétention visé au paragraphe 78(1) a été remis ou envoyé.

DORS/90-111, art. 7; DORS/2000-317, art. 13.

CONFISCATION ET DISPOSITION

[DORS/91-558, art. 5]

81. (1) Le produit laitier ou l'objet confisqué en vertu du paragraphe 28(1) de la Loi fait l'objet des mesures ordonnées par le tribunal; à défaut d'une ordonnance du tribunal :

a) le produit laitier qui est comestible est :

(i) soit vendu, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit donné à une œuvre de charité;

b) le produit laitier qui est incomestible :

(i) soit est vendu pour être conditionné en tant qu'aliment pour animaux ou produit non alimentaire, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit fait l'objet d'une mesure de disposition ou est éliminé;

c) l'objet est vendu, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général.

(2) Le produit laitier ou l'objet confisqué en vertu du paragraphe 28(2) de la Loi fait l'objet des mesures visées au paragraphe (1).

DORS/90-111, art. 7; DORS/91-558, art. 6; DORS/95-548, art. 2; DORS/2000-317, art. 14(F).

81.1 Le produit laitier confisqué en vertu du paragraphe 30(2) de la Loi fait l'objet des mesures suivantes :

a) le produit laitier qui est comestible est :

(i) soit vendu, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit donné à une œuvre de charité;

(ii) donated to a charitable institution; and

(b) in the case of a dairy product that is inedible, it shall be

(i) sold for preparation as animal food or as a non-food product and the proceeds deposited to the credit of the Receiver General, or

(ii) disposed of or destroyed.

SOR/90-111, s. 7; SOR/90-244, s. 5; SOR/91-558, s. 7; SOR/95-548, s. 2; SOR/2000-317, s. 15(F).

PART IV

[Repealed, SOR/96-362, s. 6]

b) le produit laitier qui est inesthétique :

(i) soit est vendu pour être conditionné en tant qu'aliment pour animaux ou produit non alimentaire, auquel cas le produit de la vente est versé au compte du receveur général,

(ii) soit fait l'objet d'une mesure de disposition ou est éliminé.

DORS/90-111, art. 7; DORS/90-244, art. 5; DORS/91-558, art. 7; DORS/95-548, art. 2; DORS/2000-317, art. 15(F).

PARTIE IV

[Abrogée, DORS/96-362, art. 6]

SCHEDULE I
[Repealed, SOR/2000-35, s. 3]

ANNEXE I
[Abrogée, DORS/2000-35, art. 3]

SCHEDULE II
[Repealed, SOR/95-548, s. 2]

ANNEXE II
[Abrogée, DORS/95-548, art. 2]

SCHEDULE III
(s. 18)

HEIGHT OF LETTERING

1. In the case of a dairy product packed in bulk the following information, namely,

- (a) the numeral 1, 2 or 3 in the grade name, where the grade name is required to be shown within the maple leaf grade mark,
- (b) the numerals in the percentage declaration of skim milk powder and whey powder in the case of blended skim milk and whey powder and blended whey and skim milk powder, and
- (c) [Repealed, SOR/2002-438, s. 5]
- (d) the numerals in the percentage declaration of milk fat in the case of partly-skimmed milk powder, buttermilk powder, dairy spread and calorie-reduced butter,

shall, where it is marked on a principal display surface of an area set out in Column I of the table to this Schedule, be of the height set out in Column II of the table opposite that principal display surface.

2. In the case of a prepackaged dairy product the following information, namely,

- (a) the numeral 1, 2 or 3 in the grade name, where the grade name is required to be shown within the maple leaf grade mark,
- (b) the numerals in the percentage declaration of moisture and milk fat in the case of cheese and cheese products, and
- (c) the numerals in the percentage declaration of milk fat in the case of partly-skimmed milk powder, sterilized cream, evaporated partly-skimmed milk or concentrated partly-skimmed milk, dairy spread and calorie-reduced butter,

shall, where it is marked on a principal display surface of an area set out in Column I of the table to this Schedule, be of the height set out in Column II of the table opposite that principal display surface.

3. [Repealed, SOR/97-369, s. 3]

ANNEXE III
(art. 18)

HAUTEUR DES CARACTÈRES

1. Dans le cas d'un produit laitier emballé en vrac, les mentions ci-après énumérées doivent adopter les dimensions prescrites à la colonne II du tableau de la présente annexe en regard de l'espace qu'elles occupent sur la principale surface exposée du produit :

- a) les chiffres 1, 2 ou 3 que comporte le nom de catégorie si ce dernier doit figurer à l'intérieur de la marque de catégorie en forme de feuille d'érable;
- b) les chiffres que comporte la déclaration du pourcentage de lait écrémé en poudre et de lactosérum en poudre dans le cas du mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre et du mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre;
- c) [Abrogé, DORS/2002-438, art. 5]

d) les chiffres que comporte la déclaration du pourcentage de matière grasse de lait, dans le cas du lait partiellement écrémé en poudre, du babeurre en poudre, de la tartinaie laitière et du beurre réduit en calories.

2. Dans le cas d'un produit laitier préemballé, les mentions ci-après énumérées doivent adopter les dimensions prescrites à la colonne II du tableau de la présente annexe en regard de l'espace qu'elles occupent sur la principale surface exposée du produit :

- a) les chiffres 1, 2 ou 3 que comporte le nom de catégorie, si ce dernier doit figurer à l'intérieur de la marque de catégorie en forme de feuille d'érable;
- b) les chiffres que comporte la déclaration du pourcentage d'humidité et de matière grasse du lait dans le cas du fromage et des produits à base de fromage;
- c) les chiffres que comporte la déclaration du pourcentage de matière grasse du lait, dans le cas du lait partiellement écrémé en poudre, de la crème stérilisée, du lait partiellement écrémé concentré, de la tartinaie laitière et du beurre réduit en calories.

3. [Abrogé, DORS/97-369, art. 3]

TABLE

Item	Column I Area of Principal Display Surface	Column II Minimum Height of Numerals or Letters	
		In Millimetres	In Inches
1.	not more than 32 square centimetres (5 square inches)	1.6	1/16
2.	more than 32 square centimetres (5 square inches) but not more than 258 square centimetres (40 square inches)	3.2	1/8
3.	more than 258 square centimetres (40 square inches) but not more than 645 square centimetres (100 square inches)	6.4	1/4
4.	more than 645 square centimetres (100 square inches) but not more than 25.8 square decimetres (400 square inches)	9.5	3/8
5.	more than 25.8 square decimetres (400 square inches)	12.7	1/2

TABLEAU

Poste	Colonne I Espace occupé par la mention sur la principale surface exposée	Colonne II Hauteur minimale des caractères	
		En millimètres	En pouces
1.	Inférieur à 32 centimètres carrés (5 pouces carrés)	1,6	1/16
2.	Supérieur à 32 centimètres carrés (5 pouces carrés), jusqu'à 258 centimètres carrés (40 pouces carrés)	3,2	1/8
3.	Supérieur à 258 centimètres carrés (40 pouces carrés), jusqu'à 645 centimètres carrés (100 pouces carrés)	6,4	1/4
4.	Supérieur à 645 centimètres carrés (100 pouces carrés), jusqu'à 25,8 décimètres carrés (400 pouces carrés)	9,5	3/8
5.	Supérieur à 25,8 décimètres carrés (400 pouces carrés)	12,7	1/2

SOR/90-472, ss. 23, 24, 25(F); SOR/94-388, s. 5; SOR/97-369, s. 3; SOR/2002-438, s. 5. DORS/90-472, art. 23, 24 et 25(F); DORS/94-388, art. 5; DORS/97-369, art. 3; DORS/2002-438, art. 5.

SCHEDULE IV
(Section 21)

GRADE MARK



ANNEXE IV
(article 21)

MARQUE DE CATÉGORIE



NOTE: The maple leaf shall be white or of a uniform colour with the grade name of such a contrasting colour so as to stand out against the colour of the maple leaf.
SOR/98-216, s. 17.

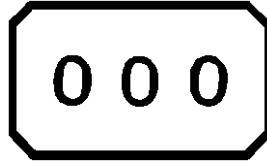
NOTE: La feuille d'érable doit être soit blanche soit de couleur uniforme; la couleur du numéro de catégorie doit contraster avec celle de la feuille d'érable.
DORS/98-216, art. 17.

SCHEDULE V
(ss. 19, 20, 68 and 71)

REGISTRATION NUMBER

ANNEXE V
(art. 19, 20, 68 et 71)

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT



SOR/95-548, s. 2(F).

DORS/95-548, art. 2(F).

SCHEDULE VI
[Repealed, SOR/90-244, s. 7]

ANNEXE VI
[Abrogée, DORS/90-244, art. 7]

SCHEDULE VII
[Repealed, SOR/92-248, s. 28]

ANNEXE VII
[Abrogée, DORS/92-248, art. 28]

RELATED PROVISIONS

— SOR/2007-302, s. 12

12. Sections 1 to 6 and 11 of these Regulations do not apply to cheese that is made before these Regulations come into force.

DISPOSITIONS CONNEXES

— DORS/2007-302, art. 12

12. Les articles 1 à 6 et 11 ne s'appliquent pas dans le cas de fromages qui sont produits avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement.