

**Code nationaux
sur les produits laitiers**

**Exigences pour la production
et la transformation du lait**

Quatrième Édition

Modifier en juillet 2005

Avertissement

Le Code national sur les produits laitiers est une référence technique nationale (ne tient pas lieu de règlement) qui aide les instances dirigeantes, les propriétaires et les employés à assurer un approvisionnement adéquat et salubre de produits laitiers. Il énonce les exigences qui s'appliquent à la production, au transport et à la transformation des produits laitiers et encourage les pratiques sécuritaires et la saine gestion.

Toutes les instances gouvernementales sont encouragées à examiner et à utiliser le Code national sur les produits laitiers pour s'orienter dans la formulation et la mise à jour des lois pertinentes. Depuis sa création, le Code tient lieu de modèle réglementaire national en matière de production laitière pour les vérificateurs étrangers de même que lors des discussions sur l'équivalence entre le Canada et les États-Unis, l'Union européenne et d'autres gouvernements étrangers.

Titre abrégé

1. Le présent document peut être cité sous le titre : Code laitier national - 1997.

Interprétation

2. Dans le présent Code,

«Préposé au classement du lait en vrac» désigne une personne qui détient un permis l'autorisant à faire le classement du lait en vrac.

«Permis de préposé au classement du lait en vrac» désigne un permis délivré par un organisme de réglementation à une personne qui effectue le classement du lait à la ferme ou pendant son transport.

«Animal laitier» désigne les vaches, les chèvres, les brebis et toute autre espèce d'animaux producteurs de lait.

«Ferme laitière» désigne une ferme servant à la traite des animaux laitiers, dont une partie ou la totalité du lait est vendu, offert à la vente ou fourni pour la consommation humaine. Elle comprend tous les bâtiments, les cours et les lieux occupés ou utilisés aux fins de la production de lait.

«Étable laitière» désigne un bâtiment ou une construction servant au logement des animaux laitiers sur une ferme laitière et comprenant

- (i) une étable où sont logés les animaux laitiers mais où il ne se produit aucune activité de traite;

(ii) une étable de traite où les aires de logement et d'alimentation des animaux laitiers sont équipées d'un système de traite.

« Préposé à la transformation des produits laitiers » désigne une personne exécutant des activités, des tâches et des fonctions régies par la partie II du présent Code.

«Crème séparée à la ferme» désigne le liquide gras obtenu du lait par séparation des composants du lait, à la ferme.

«Inhibiteur» désigne tout agent antibactérien ou autre substance qui ne se trouve pas à l'état naturel dans le lait, et qui entrave la croissance des bactéries.¹

«Lait» désigne la sécrétion lactée normale obtenue de la glande mammaire d'un animal laitier.

«Laiterie» désigne un bâtiment ou une construction

- a) où sont refroidis ou entreposés le lait ou la crème séparée à la ferme, ou encore
- b) où le matériel de traite est nettoyé, désinfecté et entreposé.

«Salle de traite» désigne un lieu, un bâtiment ou une construction utilisé pour la traite des animaux laitiers, mais qui ne sert pas de logement à ceux-ci.

«Office de commercialisation du lait» désigne tout organisme ou entité mandaté par la législation provinciale ou territoriale compétente pour assurer la commercialisation du lait ou de la crème séparée à la ferme.

«Organisme nuisible» désigne tout animal ou arthropode susceptible de contaminer le lait ou la crème séparée à la ferme.

«Producteur» désigne une personne qui vend ou livre pour la vente du lait ou de la crème séparée à la ferme, qui sont produits par des animaux laitiers dont elle est propriétaire ou responsable.

« Lait brut » désigne du lait qui n'a pas été pasteurisé.

«Organisme de réglementation» désigne tout organisme fédéral, provincial ou territorial responsable de l'administration et de la mise en application de tout volet du présent Code.

« Vente » s'entend d'une transaction commerciale ou d'un échange.

«Véhicule de transport» désigne un véhicule utilisé pour le transport du lait ou de la crème séparée à la ferme.

«Dépôt de véhicule de transport» désigne un bâtiment ou un abri où le lait ou la crème séparée à la ferme est transféré d'un véhicule de transport à un autre.

¹ Une fois la décision prise quant au libellé retenu (absence d'inhibiteurs ou absence de médicaments vétérinaires), cette définition et les autres références aux inhibiteurs devront être modifiées en conséquence.

Application

3. Le présent Code s'applique à toutes les fermes et usines laitières, à tous les préposés au traitement des produits laitiers, à tous les producteurs et à leurs employés, à tous les préposés au classement du lait en vrac ainsi qu'aux propriétaires et aux exploitants de véhicules de transport.

PARTIE I

[Cliquez ici pour accéder à la Partie I du Code Laitier \(révision approuvée en septembre 2013\)](#)

PARTIE II

TRAITEMENT

54. Dans la présente partie,

« Stérilité commerciale » s'entend de la condition obtenue dans un produit laitier qui a subi un traitement thermique uniquement ou en combinaison avec d'autres traitements de manière à rendre ce produit laitier exempt de formes viables de micro-organismes, incluant les spores, susceptibles de croître dans le produit laitier aux températures auxquelles il est normalement maintenu en cours de distribution et de stockage.

« Produit laitier contaminé » s'entend d'un produit laitier ayant été exposé à une source de contamination.

« Contamination » s'entend de l'introduction, ou de la présence dans un aliment ou un environnement alimentaire, de tout agent biologique ou chimique, organisme nuisible, substance étrangère susceptible de compromettre la salubrité des aliments et de les rendre impropres à la consommation humaine et à la vente.

« Point de contrôle critique » s'entend d'un point ou d'un procédé, dans une usine laitière, où, dans le cadre des opérations de réception du lait ou de traitement des produits laitiers, l'absence ou l'insuffisance de contrôle en ce point ou le non-respect des méthodes du procédé peut engendrer un risque pour la santé.

« Seuil critique » s'entend des tolérances devant être respectées afin de s'assurer qu'un point de contrôle critique enraye effectivement un risque pour la santé.

« Titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière » désigne la personne ayant obtenu un permis l'autorisant à exploiter une usine laitière.

«Produit laitier» désigne le lait ou un produit dérivé qui

- a) ne contient ni huiles ni matières grasses autres que celles du lait;
- b) est prescrit par une norme définie dans le présent Code, y compris les aliments produits par suite d'une modification de la norme conformément au présent Code, ou
- c) qui contient au moins 50 % d'ingrédients du lait, en poids.

« Surface en contact avec des produits laitiers » désigne la ou les surfaces du matériel avec lesquelles les produits laitiers sont mis en contact dans le cadre des opérations de traitement.

« Vapeur de qualité alimentaire » désigne de la vapeur obtenue à partir d'eau potable.

« Poste de lavage pour les mains » désigne une cuvette ou un réservoir de retenue de liquide comparable, équipé d'un distributeur de savon et d'une source d'eau chaude et froide.

« H.T.S.T. » s'entend de pasteurisation haute ou pasteurisation H.T.S.T. (High Temperature Short Time).

« Pratiques hygiéniques » désigne toutes les pratiques et mesures nécessaires à la production, au traitement et à la distribution des produits laitiers pour s'assurer que les produits laitiers sont exempts de contamination et qu'ils répondent aux exigences du présent Règlement, y compris les annexes II et III..

« Pasteurisation » désigne le procédé qui consiste à chauffer chaque particule d'un produit laitier au moyen d'un matériel adéquatement conçu et utilisé, de manière à obtenir ou à dépasser le ratio température/durée requis, selon les prescriptions du présent règlement.

« Permis » s'entend d'une immatriculation, d'une licence ou d'un certificat émis par un organisme de réglementation pour le traitement de produits laitiers.

« Traitement » désigne la fabrication, la modification, la pasteurisation, la préparation, la reconstitution, le conditionnement ou le stockage des produits laitiers, et englobe le nettoyage et la désinfection du matériel et des surfaces en contact avec les produits laitiers.

« Hygiénique » s'entend d'une condition empêchant la contamination par un risque microbiologique, chimique ou physique.

« Désinfecter » signifie tuer toute bactérie pathogène.

« Altération » signifie, dans le cas du lait cru, de la crème séparée et des aliments à base de produits laitiers, toute action rendant l'aliment impropre à la consommation humaine.

« Traitement thermique » désigne un procédé thermique de préservation auquel est soumis un aliment de manière à réduire sa teneur en micro-organismes pathogènes et à assurer ainsi sa salubrité au cours de sa durée de vie de stockage.

« U.H.T. » s'entend d'un traitement effectué à ultra haute température et désigne le traitement thermique des produits laitiers effectué au moyen de systèmes capables d'assurer la stérilité commerciale des produits à la fin de leur traitement thermique.

Construction, aménagement et exploitation des usines laitières

55. Toute usine laitière devant être établie, construite ou modifiée et exploitée doit se conformer aux normes suivantes :

- 1) Les voies d'accès et les aires de circulation extérieure doivent être construites en un matériau dense, de manière à prévenir la contamination par la poussière et la boue.
- 2) Les aires avoisinantes doivent être exemptes de déchets et de résidus ainsi que de tout autre élément susceptible de contaminer les produits laitiers ou autres denrées alimentaires produits à l'usine.
- 3) L'extérieur de l'usine doit être construit avec des matériaux durables et en bon état. Le bâtiment doit être muni de portes, de fenêtres et d'autres ouvertures menant à l'extérieur qui ont été conçues et installées de façon à prévenir l'introduction d'arthropodes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autre vermine ou de tout autre élément dans l'usine et la contamination des produits.
- 4) Pour prévenir la contamination des produits, les aires de manutention des produits à l'intérieur de l'usine doivent être munies de planchers, de murs et de plafonds faits de matériau souple, lavable et à l'épreuve de l'eau; elles doivent aussi être construites de manière à se laver facilement; être exemptes de fissures et de crevasses; les planchers à drainage libre jusqu'aux tuyaux d'évacuation sont connectés à la canalisation d'égout qui doit transporter *adéquatement* les déchets de l'usine de façon sanitaire et sont joints au mur de manière à prévenir l'accumulation de saleté et de liquides.
- 5) Comporter une source adéquate d'eau potable chaude et froide ainsi que de vapeur de qualité alimentaire pour répondre aux besoins de l'usine; être munies de systèmes d'évacuation des eaux usées et d'assainissement afin de retirer les déchets de l'usine d'une façon sanitaire qui est distincte des toilettes, des urinoirs et des éviers.
- 6) L'usine doit être équipée d'un système d'éclairage conçu et installé dans chaque aire de manière à rehausser les activités de production et de manutention de même que le nettoyage et la désinfection des installations et de l'équipement. Les lumières doivent être protégées afin de prévenir la contamination du produit ou de l'emballage, en cas de bris d'un élément d'éclairage.
- 7) L'usine doit être équipée d'un système de ventilation qui évacuera la condensation, les vapeurs et les odeurs vers l'extérieur puis assurera une circulation d'air qui ne contaminera pas le produit.
- 8) L'usine doit être équipée de lave-mains *sanitaires* dans les aires de travail, qui sont munis d'eau chaude et froide sous pression, de manière à permettre le nettoyage et la désinfection des mains.

9) L'usine doit comporter des *vestiaires sanitaires* et des salles de bains munies d'eau chaude et froide sous pression, de lavabos et de toilettes *sanitaires* pour les employés et les visiteurs. Ces installations ne doivent pas donner directement sur les aires de traitement et de conditionnement de l'usine.

10) L'usine doit être conçue de manière à prévenir la contamination croisée entre les ingrédients crus et les produits finis.

11) L'usine doit se conformer aux normes énoncées dans le règlement qui ont été élaborées par chaque sphère de compétences, afin de satisfaire à l'intention du Code laitier national dans son aire juridictionnelle et ne doit être exploitée que suivant l'approbation de l'organisme de réglementation.

Traitement thermique

56. 1) Sous réserves du paragraphe 3) ou 4), il est interdit de vendre des produits laitiers n'ayant pas été pasteurisés conformément aux indications du tableau I.
- 2) Un produit laitier ayant été traité à ultra-haute température (U.H.T.) et conditionné de manière aseptique, et les produits laitiers ayant été stérilisés dans leur contenant doivent être conformes à la définition de « stérilisation commerciale ».
- 3) Le paragraphe 1) se s'applique pas aux fromages fabriqués selon les dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues du Canada*.
- 4) Le paragraphe 1) ne s'applique pas aux produits laitiers n'ayant pas été pasteurisés ou qui sont vendus ou distribués en vue de subir un procédé de fabrication ou un traitement additionnel dans un endroit approuvé par l'agence de réglementation de la façon prévue au tableau I et qui portent bien en vue une étiquette portant la mention "Non destiné à la vente au détail – Produit non pasteurisé – Devra faire l'objet d'une pasteurisation ou d'un traitement thermique".
57. 1) Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit veiller à ce que les conditions suivantes soient respectées :
- a) tout le matériel de pasteurisation, y compris celui utilisé pour les procédés U.H.T., est conçu, fabriqué et utilisé de manière à effectuer correctement la pasteurisation des produits laitiers;
 - b) les pasteurisateurs en discontinu, les pasteurisateurs H.T.S.T. et les pasteurisateurs U.H.T. répondent aux exigences des paragraphes 2) à 6);
 - c) les diagrammes d'enregistrement de la température sont conservés pendant au moins douze mois à l'usine laitière et contiennent les renseignements indiqués aux alinéas i) à viii)
 - (i) le nom de l'usine laitière;

- (ii) la date;
 - (iii) le pasteurisateur ou le numéro d'enregistrement;
 - (iv) la température de pasteurisation indiquée par le thermomètre indicateur à un moment donné ou à un point de référence déterminé au cours de la période de chambrage;
 - (v) le nom et la signature de l'opérateur du pasteurisateur;
 - (vi) les produits traités;
 - (vii) la position «écoulement normal » ou «écoulement dévié » de la vanne de déviation de l'écoulement;
 - (viii) la température d'écoulement normal et la température d'écoulement dévié enregistrées quotidiennement par l'opérateur en début de cycle;
- d) les pasteurisateurs H.T.S.T. sont conçus de sorte que, en fonctionnement,
- (i) la vanne de déviation de l'écoulement ne soit pas en mode d'écoulement normal, à moins que la température du produit laitier en cours de pasteurisation ne soit égale ou supérieure à celle requise pour sa pasteurisation;
 - (ii) la pression dans le circuit lait pasteurisé de l'échangeur-récupérateur soit supérieure d'au moins sept kPa à celle dans le circuit lait cru de l'échangeur-récupérateur.
- 2) Tous les pasteurisateurs en discontinu doivent être équipés
- a) de thermomètres indicateurs et enregistreurs;
 - b) de vannes parfaitement étanches montées très près du matériel et munies de butées, ou des vannes équivalentes;
 - c) de mécanismes assurant une agitation continue pendant les opérations de chauffage et de chambrage;
 - d) de couvercles pour prévenir la contamination.
- 3) La température de l'espace d'air dans les pasteurisateurs en discontinu doit dépasser la température minimale de pasteurisation d'au moins 3 °C durant le chambrage.
- 4) Les pasteurisateurs H.T.S.T. sont équipés des éléments suivants :
- a) un thermomètre enregistreur
 - b) un réservoir d'alimentation à niveau constant;
 - c) un échangeur-récupérateur;
 - d) un régulateur de débit;
 - e) une section de chauffage;
 - f) un tronçon de chambrage;
 - g) un compartiment de détection;
 - h) un enregistreur limiteur thermique;
 - i) un thermomètre indicateur;
 - j) une vanne de déviation de l'écoulement;

- k) un régulateur de pression différentielle ou un manostat, lorsqu'une pompe d'appoint est utilisée;
- l) une section de refroidissement (le cas échéant);
- m) un casse-vidé;
- n) des composants garantissant que le produit laitier pasteurisé est soumis à une plus grande pression que le produit laitier cru durant la totalité du séjour de ces produits dans l'échangeur-récupérateur.

5) Les pasteurisateurs U.H.T. doivent être équipés des éléments suivants :

- a) un réservoir d'alimentation à niveau constant;
- b) un échangeur-récupérateur (le cas échéant);
- c) un régulateur de débit;
- d) une section de chauffage;
- e) un tronçon de chambrage;
- f) un thermomètre indicateur;
- g) un thermomètre enregistreur;
- h) un régulateur de déviation de l'écoulement;
- i) un indicateur de déviation de l'écoulement;
- j) une section de refroidissement, conformément au présent règlement, le cas échéant;
- k) une vanne de déviation de l'écoulement.

6) Aucun matériel auxiliaire ne doit être installé ou utilisé avec un pasteurisateur H.T.S.T. de manière à

- a) réduire le temps de chambrage sous le minimum légal;
- b) influencer sur les pressions requises dans l'échangeur-récupérateur;
- c) faire office de facilitateur d'écoulement, sauf s'il est interconnecté avec le régulateur de débit.

58. 1) Le lait et la crème liquides doivent être refroidis à 4 °C immédiatement après la pasteurisation.

2) Dans le cas d'une pasteurisation en discontinu, le refroidissement mentionné en 1) doit être effectué en moins d'une heure.

3)

- a) les produits laitiers qui doivent être réfrigérés doivent être refroidis à température n'excédant pas 4 °C.
- b) certains produits laitiers doivent être conservés à des températures dépassant 4 °C conformément à leur processus de fabrication. Ces processus peuvent inclure, mais sans s'y limiter, le séchage, le traitement et le vieillissement des produits laitiers. Cependant, une fois ces processus de fabrication effectués, ces produits laitiers doivent être conservés selon les indications données dans 3 a);

- c) le fromage en grains frais peut être vendu à la température de la pièce pourvu que toutes les conditions suivantes soient satisfaites :
- i) le fromage en grains est fait de lait pasteurisé;
 - ii) le fromage en grains est fabriqué dans une usine laitière titulaire d'un permis ou enregistrée;
 - iii) le fromage en grains est fabriqué au moyen d'une culture bactérienne active, ce qui réduit le pH au taux prévu pour le fromage en voie de fabrication;
 - iv) le fromage en grains a un taux de pH inférieur ou égal à 5,5 avant sa mise en vente;
 - v) le fromage en grains appartient à la variété à pâte dure ou demi-dure (teneur en eau inférieure à 62 % dans le fromage dégraissé);
 - vi) le fromage en grains est conditionné avant sa mise en vente de façon à exclure la manipulation directe par le public;
 - vii) le fromage en grains doit être réfrigéré dès que 24 heures se sont écoulées après sa fabrication. Il n'est pas remis en vente à la température de la pièce;
 - viii) le fromage en grains doit porter une étiquette indiquant au consommateur la période de réfrigération nécessaire pour le produit;
 - ix) tout fromage en grains qui quitte le contrôle du fabricant ne doit pas être remis en traitement.

4) Les produits laitiers congelés doivent demeurer congelés en tout temps.

59. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit veiller à ce qu'un registre complet et précis des températures obtenues durant les diverses étapes de la pasteurisation soit tenu pour chaque lot de produit laitier pasteurisé.

60. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit veiller à ce que tous les dispositifs indicateurs de température soient précis et en bon état de fonctionnement.

Employés et visiteurs

61. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit veiller à ce que tous les préposés au traitement de l'usine laitière reçoivent une formation et soient compétents pour exécuter les tâches et les fonctions qui leur sont attribuées, et qu'ils détiennent les permis appropriés de l'organisme de réglementation les autorisant à assumer ces fonctions dans une usine laitière.

62. 1) Seul le personnel autorisé doit avoir accès aux aires de traitement, de fabrication, de retraitement, de conditionnement et de reconditionnement d'une usine laitière.

2) Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit adopter des pratiques hygiéniques et exiger des préposés au traitement des produits laitiers et des visiteurs de

respecter ces pratiques de manière à assurer le traitement dans des conditions d'hygiène et de salubrité adéquates.

3) Les installations, les matériaux et le matériel de l'usine doivent être maintenus propres.

4) Les préposés au traitement des produits laitiers doivent

a) porter des vêtements de travail sur lesquels la saleté paraît facilement et qui ne comportent pas de poches ou de boutons au-dessus de la taille;

b) porter une coiffé ou une résille couvrant complètement les cheveux, et la barbe le cas échéant, pendant qu'ils travaillent dans l'usine;

c) changer ou couvrir leurs vêtements avant de passer d'une zone à haut potentiel d'intercontamination à une zone où le risque de contamination croisée est moindre;

5) Il est interdit de porter montres ou autres bijoux exposés à l'intérieur des aires de transformation des produits laitiers.

6) L'utilisation du tabac ou la consommation de nourriture sera uniquement permise quand dans des zones désignées pour l'usage du tabac ou la consommation de nourriture.

63. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit refuser :

a) l'accès des aires de contact avec les aliments à toute personne qui est atteinte ou porteuse d'une maladie transmissible par des denrées alimentaires;

b) la manutention de tout produit laitier par une personne atteinte ou porteuse d'une maladie transmissible par des denrées alimentaires;

c) la manutention de tout produit laitier par une personne ayant une blessure ouverte à moins que la plaie soit recouverte d'une protection imperméable empêchant la contamination des produits laitiers, des ingrédients ou des surfaces avec lesquelles peuvent entrer en contact.

Sources de lait, ingrédients et approvisionnements

64. Tout le lait cru reçu à l'usine laitière doit

a) satisfaire aux normes de sécurité minimales établies au tableau II, par toute autre législation provinciale applicable ou par l'organisme de réglementation;

b) avoir été produit sur une ferme laitière approuvée par l'organisme de réglementation;

c) avoir été transporté par une personne approuvée par l'organisme de réglementation.

65. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit vérifier que le lait cru et la crème séparée à la ferme reçus à l'usine laitière sont stockés de telle manière à être préservés de toute contamination ou de toute altération.

66. 1) Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit vérifier que tous les ingrédients et tous les approvisionnements servant au traitement des produits laitiers sont
- a) conformes aux exigences de la *Loi et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada*;
 - b) préservés de toute contamination.
- 2) Tous les produits crus et les ingrédients utilisés doivent être propres à la consommation humaine et, avant d'être utilisés, doivent être entreposés de manière à ne pas être contaminés ou infestés.
- 3) Les contenants de produits crus et d'ingrédients doivent être munis d'une étiquette indiquant le type de produits qu'ils contiennent.

Matériel de l'usine laitière

67. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit faire en sorte que tout le matériel utilisé dans l'usine soit conçu, fabriqué, installé et utilisé conformément au présent règlement.

68. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit entretenir et exploiter toutes les parties de l'usine laitière, y compris le matériel, de manière sûre et hygiénique.

69. 1) Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit veiller à ce que tout le matériel servant au traitement des produits laitiers soit conçu, fabriqué et utilisé de manière à éliminer toute contamination accidentelle des produits laitiers pasteurisés par tout autre produit.
- 2) Les surfaces du matériel et des pièces venant en contact avec les produits laitiers doivent
- a) être en matériau non corrosif;
 - b) être lisses et ne pas présenter de crevasses ou de parties non adhérentes;
 - c) être non toxiques et résister aux opérations de nettoyage et de désinfection;
 - d) ne pas être modifiées par les produits laitiers et être construites de manière à ne pas altérer les caractéristiques de ces produits;
 - e) être exemptes de composants ou de résidus susceptibles d'être des agents de contamination des produits laitiers.
- 3) La vapeur introduite directement dans le lait ou les produits laitiers, ou qui vient en contact direct avec les surfaces du matériel de transformation des produits laitiers doit être préparée avec de l'eau potable et être exempte de substances nuisibles.
- 4) Le matériel construit par assemblage, autre que soudé, doit être amovible, et chacune de ses pièces doit être accessible aux fins du nettoyage, de la désinfection et de l'inspection.

Gestion de la sécurité dans l'usine laitière^{5 6}

70. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière ne doit en aucun cas vendre, aux fins de la consommation humaine, un produit laitier contaminé.
71. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit établir un protocole écrit visant à garantir que les produits laitiers traités ou stockés dans l'usine laitière ne présentent aucun risque pour la santé. Le protocole doit en outre :
- a) repérer les points de contrôle critiques;
 - b) définir les seuils critiques pour tous les points de contrôle critiques;
 - c) énoncer les marches à suivre pour assurer le respect des seuils critiques;
 - d) préciser les mesures à prendre si les seuils critiques ne sont pas respectés.
72. 1) Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit définir par écrit un protocole précisant les différentes étapes du programme d'assainissement de l'usine laitière.
- 2) Le programme d'assainissement doit préciser ce qui suit :
- a) exigences et protocole pour le nettoyage et la désinfection de toutes les aires de l'usine laitière, y compris le matériel utilisé;
 - b) identification des produits de nettoyage et de désinfection, de leur concentration et de leur mode d'utilisation respectif.
- 3) Les matériaux et le matériel qui viennent en contact avec les produits laitiers doivent être nettoyés à la fin des opérations quotidiennes, et être désinfectés immédiatement avant d'être utilisés et chaque fois qu'ils ont été contaminés.
- 4) Le nettoyage manuel du matériel doit être effectué avec des matériaux non métalliques.
73. 1) Tous les agents de nettoyage, les désinfectants, les insecticides, les pesticides et autres produits et méthodes de lutte contre les ravageurs doivent être conformes aux exigences des alinéas 9 (9) et (10) du *Règlement sur l'inspection des viandes du Canada*.
- 2) Sous réserves du paragraphe 3), tous les agents de nettoyage, les désinfectants, les insecticides et les pesticides doivent être entreposés dans une aire ou un compartiment

⁵ Il y a un conflit entre les articles basés sur une philosophie prescriptive et une philosophie prônant le HACCP. Les juridictions qui ne considèrent pas le HACCP comme impératif n'utiliseraient pas les articles 71 et 72, par exemple.

⁶ On a envisagé la nécessité de prescrire un programme de lutte contre les ravageurs. Toutefois, les ravageurs n'étant pas autorisés sur les lieux (alinéa 55.3), un tel programme devient simplement un moyen d'atteindre l'objectif visé.

fermé, à l'extérieur des aires de manutention des produits laitiers; les contenants de ces produits doivent être étiquetés de manière que la nature des produits qu'ils contiennent soit clairement identifiée.

3) Lorsque, dans le cadre des opérations quotidiennes, il est nécessaire d'utiliser constamment un produit auquel le présent article fait référence, le contenant identifié comme étant utilisé quotidiennement peut être entreposé dans un compartiment fermé, situé à l'extérieur des aires de traitement des produits laitiers.

74. Le titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière doit établir un protocole écrit de manière à pouvoir identifier n'importe quel lot de produits laitiers et à pouvoir en assurer le suivi depuis le point d'achat du produit cru jusqu'à son point de distribution.

Échantillonnage, essais et normes visant les produits laitiers

75. Les produits laitiers ne doivent pas contenir de niveaux décelables d'agents pathogènes et de toxines véhiculés par les aliments, exception faite des dispositions prévues au tableau III, et ils doivent satisfaire aux normes microbiologiques, chimiques et de température précisées aux tableaux II et III.

76. Tous les produits laitiers doivent respecter les exigences concernant les additifs alimentaires et l'étiquetage prescrites dans la *Loi et le Règlement sur les aliments et drogues du Canada*.

ANNEXE I

Paramètres minimaux pour le traitement thermique avec des pasteurisateurs en discontinu ou à haute température courte durée (procédé HTST)

Produit	Type de pasteurisation	Durée	Température
Produits à base de lait - moins de 10 % de M.G.	En discontinu/En cuve	30 minutes	63 °C 145 °F
Produits à base de lait - moins de 10 % de M.G.	Procédé HTST	15 secondes	72 °C 161 °C
Produits à base de lait - au moins 10 % de M.G. ou avec ajout de sucre (crème liquide, lait au chocolat, lait aromatisé)	En discontinu/En cuve	30 minutes	66 °C 151 °F
Produits à base de lait - au moins 10 % de M.G. ou avec ajout de sucre (crème liquide, lait au chocolat, lait aromatisé)	Procédé HTST	15 secondes	75 °C 167 °F
Mélanges de produits laitiers congelés, lait de poule	En discontinu/En cuve	30 minutes	69 °C 156 °F
Mélanges de produits laitiers congelés, lait de poule	Procédé HTST	25 secondes 15 secondes	80 °C 176 °F 83 °C 181 °F

Tous les produits laitiers pasteurisés doivent tester négatif à un test de phosphatase. Les exigences minimales énoncées ci-dessus sont acceptées par l'organisme de réglementation, mais ce dernier peut approuver d'autres combinaisons de durée et de température aux fins du traitement thermique.

ANNEXE II

Normes applicables au lait cru et à la crème fermière⁷

Température	L'usine peut rejeter à son arrivée le lait dont la température est supérieure à 6 degrés Celsius.
Numération des bactéries	50 000 bactéries mésophiles aérobies vivantes totales par mL.
Numération des cellules somatiques	500 000 par mL. Dans le cas du lait de chèvre, la numération des cellules somatiques ne doit pas dépasser 1 500 000 par mL.
Résidus de médicaments vétérinaires et de résidus d'inhibiteurs	Négatifs en ce qui concerne la présence de résidus de médicaments vétérinaires et de résidus d'inhibiteurs après avoir été vérifiés au moyen de méthodes de dépistage approuvées ou en-deçà de la LMR d'après une méthode quantitative approuvée.
Cryoscopie	Maximum : -0,525 °H (-0,507 °C) pour le lait de vache.

⁷ On a demandé au Groupe national de liaison sur la qualité du lait d'élaborer des normes applicables à la crème fermière.

ANNEXE III

Normes applicables aux produits laitiers⁸

1. Les produits laitiers liquides provenant de la vache, sauf les crèmes, doivent avoir un point de congélation d'au plus -0,508 °C.

Produit	Bactérie	n	c	m	M
Fromage (lait pasteurisé)	<i>S. aureus</i>	5	22	100100	10 000 (/g)
	<i>E. coli</i>	5			1 000 (/g)
Fromage (lait non pasteurisé)	<i>S. aureus</i> <i>E. coli</i>	55	22	100100	10 000 (/g) 1 000 (/g)
Fromage (pasteurisé) sans affinage, y compris les fromages frais, le caillé lactique contenant au moins 50 % d'humidité	Coliformes	5	2	10	100 (/g)
Produits laitiers fermentés (babeurre, yogourt, crème sure, p. ex.)	Coliformes	5	2	100	100 (/g ou mL)
Lait pasteurisé, crème et autres produits laitiers non fermentés	Bactéries aérobies mésophiles (32C)	5	2	10 000	25 000 (/mL)
	Coliformes	5	2	1	10 (/mL)
Produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles (32C) ⁹	5	2	10 000	50 000 (/mL)
	Coliformes	5	2	10	100 (/mL)
Beurre	Bactéries aérobies mésophiles (32C)	5	2	10 000	50 000 (/g)
	Coliformes	5	2	10	100 (/g)
Poudres de lait et autres produits laitiers en poudre	Bactéries aérobies mésophiles (32C)	5	2	1000010	50 000 (/g)
	Coliformes	5	2	10	100 (/g)
Lait évaporé, sucré et concentré	Doit être offert sous une forme commerciale stérile				

⁸ Les normes bactériennes figurant au tableau suivant visent les établissements de transformation, car le présent règlement ne s'applique qu'aux transformateurs. Il est à noter cependant qu'une exigence réglementaire de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) prévoit l'application de normes identiques au niveau de détail.

⁹ Cette norme ne s'applique pas au yogourt congelé ni aux autres produits laitiers fermentés congelés.

n = nombre d'unités d'échantillonnage (sous-échantillons) à examiner par lot ¹⁰
c = nombre maximal d'unités d'échantillonnage (sous-échantillons) par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de « m », sans qu'il n'y ait infraction au Règlement.
m = nombre maximal de bactéries par g ou mL de produit qui n'est pas préoccupant (niveau acceptable de contamination).
M = nombre maximal de bactéries par g ou mL de produit qui, s'il est dépassé dans une unité d'échantillonnage (sous-échantillon), entraîne pour le lot une infraction au Règlement.

PARTIE III

Normes de composition des produits laitiers

1. Quoique les normes de composition et d'identification des produits laitiers devraient reposer sur les dispositions générales et spécifiques adoptées par la Commission du *Codex Alimentarius*, un comité mixte de la Food and Agriculture Organisation et de l'Organisation mondiale de la santé, le Canada se réserve le droit d'accepter, de refuser ou d'accepter avec certaines dérogations les normes internationales applicables au lait et aux produits laitiers, tout comme les autres principes généraux promulgués par la Commission du *Codex Alimentarius*. Le Canada doit également tendre vers l'harmonisation régionale, comme en fait état l'Accord de libre-échange nord-américain.

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues* (Canada), tandis que des exigences portant, entre autres, plus spécifiquement sur l'étiquetage des ingrédients et la quantité nette figurent dans le *Règlement sur les aliments et drogues* (Canada) ou le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (Canada). Enfin, le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments contient notamment des politiques sur les allégations concernant la valeur nutritive (sans gras, p. ex.) et sur la modification des noms usuels normalisés (colby à faible teneur en gras, p. ex.).

Exigences générales en matière d'étiquetage

2. À moins qu'il n'en soit précisé autrement, l'information suivante doit figurer sur tous les produits préemballés définis dans le présent règlement :

- a) le nom du produit;
- b) le nom et l'adresse du fabricant ou le nom et l'adresse de la personne pour laquelle le produit a été fabriqué, de même que le numéro d'agrément ou d'identification de la manufacture/l'usine;
- c) le volume/poids du produit en millilitres/litres ou en grammes/kilogrammes;
- d) l'étiquetage de tous les ingrédients en ordre décroissant de pourcentage d'utilisation;
- e) la méthode d'entreposage – les instructions pour la conservation du produit;
- f) le numéro du lot si la date de péremption ou d'expiration n'est pas indiquée sur le contenant;

¹⁰ Le présent document doit indiquer clairement que ce plan d'échantillonnage est une obligation de l'organisme de réglementation; les transformateurs posséderont leur propre plan d'échantillonnage.

g) le type de lait, s'il s'agit d'un autre type que le lait de vache.

h) le pourcentage de matière grasse sur la principale surface exposée, suivi des mots « matière grasse » ou de l'abréviation M.G. (du beurre ou du lait) sur les aliments suivants.

- i) laits partiellement écrémés, laits évaporés partiellement écrémés et laits partiellement écrémés avec des extraits secs de lait ajoutés;
- ii) laits aromatisés;
- iii) crème;
- iv) toute variété de fromage;
- v) fromage fondu;
- vi) fromage à la crème;
- vii) cottage;
- viii) fromage appertisé à froid;
- ix) yogourt;
- x) crème sure.

Produits laitiers congelés

3. Préparation pour crème glacée

a) Description. La préparation pour crème glacée est l'aliment non congelé composé de lait, de crème ou d'autres ingrédients laitiers ou laitiers modifiés, seuls ou en combinaison, sucré avec des édulcorants autorisés. Elle doit contenir au moins 36 % d'extraits secs et 10 % de matière grasse du lait par unité de poids pour une préparation nature et au moins 36 % d'extraits secs et 8 % de matière grasse du lait par unité de poids dans le cas d'une préparation à laquelle sont ajoutés du cacao et des sirops. Un produit faible en gras doit contenir au moins 30 % d'extraits secs par unité de poids.

b) Ingrédients facultatifs. La préparation pour crème glacée peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : oeuf, aromatisant, cacao ou sirop de chocolat, sel, jus de fruit, édulcorants, jusqu'à 1 % de caséine alimentaire ou de caséinates alimentaires ajoutés et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être préparation pour crème glacée.

4. Crème glacée

a) Description. La crème glacée est l'aliment congelé obtenu par la congélation de la préparation pour crème glacée, avec ou sans incorporation d'air. Elle doit contenir au moins 36 % d'extraits secs totaux par unité de poids, avec au moins 180 g/L dont 50 g/L sont des extraits secs du lait, et doit contenir au moins 10 % de matière grasse du lait par unité de poids. La crème glacée avec cacao, sirop de chocolat, fruits, noix ou confiseries doit contenir au moins 36 % d'extraits secs totaux par unité de poids avec au moins 180 g/L dont 40 g/L sont des extraits secs du lait, et doit contenir au moins 8 % de matière grasse du lait par unité de poids. La crème glacée faible en matière grasse doit contenir au moins 30 % d'extraits secs par unité de poids.

b) Ingrédients facultatifs. La crème glacée peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : cacao ou sirop de chocolat, fruits, noix et confiseries, jus de fruit et additifs alimentaires autorisés.

c) **Nomenclature.** Le nom de l'aliment doit être crème glacée.

5. Sorbet laitier

a) **Description.** Le sorbet laitier est l'aliment congelé fabriqué à partir **de jus de fruits, d'eau, d'ingrédients laitiers et (ou)** d'ingrédients laitiers modifiés. Il doit contenir au plus de 5 % d'extraits secs, y compris la matière grasse du lait, et au moins 0,35 % d'acide d'après la titration et exprimé sous forme d'acide lactique.

b) **Ingrédients facultatifs.** Le sorbet laitier peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : eau, édulcorants, fruits, jus de fruit, aromatisants, jusqu'à 1 % de caséine alimentaire ou de caséinates alimentaires ajoutés et additifs alimentaires autorisés.

c) **Nomenclature.** Le nom de l'aliment doit être sorbet laitier (*sherbet in English*).

6. Préparation pour lait frappé (ON PROPOSE D'OMETTRE CETTE NORME, CAR ON NE LA JUGE PLUS PERTINENTE)

a) **Description.** La préparation pour lait frappé est la combinaison pasteurisée non congelée de lait, de crème ou d'autres produits laitiers. Elle doit contenir au moins 23 % d'extraits secs totaux et au moins 3 % de matière grasse du lait.

b) **Ingrédients facultatifs.** La préparation pour lait frappé peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : oeuf, édulcorants, aromatisants, cacao ou sirop de chocolat, jusqu'à 1 % de caséine alimentaire ou de caséinates alimentaires ajoutés et additifs alimentaires autorisés.

c) **Nomenclature.** Le nom de l'aliment doit être préparation pour lait frappé.

Crèmes, lait, lait de poule, babeurre¹¹

7. Crème – OMETTRE

8. Crème à fouetter – OMETTRE

9. Lait – OMETTRE

10. Lait enrichi – OMETTRE

11. Lait de poule

a) **Description.** Le lait de poule est un aliment **fait à partir de lait et de crème** renfermant du lait et de la crème **ayant été aromatisés et sucrés.** L'aliment doit renfermer au moins 3,25 % de matière grasse du lait et au moins 23 % d'extraits secs totaux.

¹¹ Les normes de composition applicables au lait, à la crème, à la crème à fouetter et au lait enrichi ont été supprimées en attendant la tenue de discussions additionnelles.

b) Ingrédients facultatifs. Le lait de poule peut renfermer les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers, ingrédients laitiers modifiés, oeufs et ingrédients contenant du jaune d'oeuf, édulcorants, arôme, aromatisants naturels et artificiels et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être lait de poule. Il doit être accompagné d'une déclaration indiquant la présence de tout arôme caractéristique.

12. Lait écrémé en poudre¹²

a) Description. Le lait écrémé en poudre est le produit obtenu par l'extraction partielle de l'eau contenue dans le lait.

i) Le lait écrémé en poudre (séché par pulvérisation) doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	1,2 %	1,29 %
humidité	maximum	4,0 %	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,11 %	0,11 %
acidité titrable	maximum	0,15 %	>0,15 %
indice de solubilité	maximum	1,0 mL*	2,0 mL**
numération sur plaque	maximum	50 000/g	100 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2 (15,0 mg)	3 (22,5 mg)

* sauf le lait écrémé en poudre désigné comme « haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,0 mL.

** sauf le lait écrémé en poudre désigné comme « haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,5 mL.

ii) Le lait écrémé en poudre (procédé instantané) doit renfermer les éléments suivants :

¹² Il a été question du fait que Canada 1 et Canada 2 sont des normes commerciales et que celles-ci ne devraient pas, par conséquent, être incluses dans le présent règlement.

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	1,2 %	1,29 %
humidité	maximum	5,0 %	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,11 %	0,11 %
acidité titrable	maximum	0,15 %	>0,15 %
indice de solubilité	maximum	1,0 mL*	2,0 mL
numération sur plaque	maximum	50 000/g	100 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2* (15,0 mg)	3 (22,5 mg)

* sauf le lait écrémé en poudre désigné comme « haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,0 mL.

** sauf le lait écrémé en poudre désigné comme « haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,5 mL.

b) Ingrédients facultatifs. Le lait écrémé en poudre peut renfermer des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être lait écrémé en poudre (séché par pulvérisation) ou lait écrémé en poudre (procédé instantané).

13. Lait partiellement écrémé en poudre

a) Description. Le lait partiellement écrémé en poudre est le produit obtenu par l'élimination de l'eau contenue dans le lait.

i) Le lait partiellement écrémé en poudre doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	minimum	1,3 %	1,3 %
matière grasse du lait	maximum	25,9 %	25,9 %
humidité	maximum	4,0 %	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,11 %	0,11 %
acidité titrable	maximum	0,15 %	>0,15 %
indice de solubilité	maximum	1,0 mL*	>1,0 mL**
numération sur plaque	maximum	50 000/g	100 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2 (15,0 mg)	3 (22,5 mg)

* sauf le lait partiellement écrémé en poudre désigné comme « haute température », dont l'indice ne doit pas dépasser 2,0 mL.

b) Ingrédients facultatifs. Le lait partiellement écrémé en poudre peut renfermer des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom d'aliment doit être lait partiellement écrémé en poudre.

14. Lait entier en poudre

a) Description. Le lait entier en poudre est le produit obtenu par l'extraction partielle de l'eau contenue dans le lait.

i) Le lait entier en poudre (séché par pulvérisation) doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	minimum	26,0 %	26,0 %
humidité	maximum	2,5 %**	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,11 %	0,11 %
acidité titrable	maximum	0,15 %	>0,15 %
indice de solubilité	maximum	1,0 mL	>1,0 mL
numération sur plaque	maximum	50 000/g	100 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2 (15,0 mg)	3 (22,5 mg)

** 3,5 % dans le cas du lait entier en poudre dont la solubilité a été accrue par le procédé d'instantanéisation.

ii) Le lait entier en poudre (conditionné sous gaz) doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	26,0 %	26,0 %
humidité	maximum	2,5 %**	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,11 %	0,11 %
acidité titrable	maximum	0,15 %	>0,15 %
indice de solubilité	maximum	1,0 mL	>1,0 mL
numération sur plaque	maximum	30 000/g	50 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2*(15,0 mg)	3 (22,5 mg)
oxygène	maximum	3,0 %	3,0 %

* calculé à la pression atmosphérique. La détermination doit être faite de 7 à 10 jours après le conditionnement final sous gaz.

** 3,5 % dans le cas du lait entier en poudre dont la solubilité a été accrue par le procédé d'instantanéisation.

b) Ingrédients facultatifs. Le lait entier en poudre peut renfermer des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être lait entier en poudre (séché par pulvérisation) ou lait entier en poudre (conditionné sous gaz).

15. Babeurre en poudre

a) Description. Le babeurre en poudre est le produit obtenu par l'extraction partielle de l'eau contenue dans le babeurre.

i) Le babeurre en poudre (séché par pulvérisation) doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	minimum	2,5 %	<2,0 %
matière grasse du lait	maximum	12,0 %	12,0 %
humidité	maximum	4 %	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,08 %	0,08 %
acidité titrable	maximum	0,18 %	>0,18 %
indice de solubilité	maximum	1,25 mL	>1,25 mL
bactéries	maximum	50 000/g	200 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	3 (22,5 mg)	4 (32,5 mg)

b) Ingrédients facultatifs. Le babeurre en poudre peut renfermer des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être babeurre en poudre (séché par pulvérisation).

16. Lactosérum en poudre

a) Description. Le lactosérum en poudre est le produit obtenu par l'extraction partielle de l'eau contenue dans le lactosérum.

i) Le lactosérum en poudre (séché par pulvérisation) doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	1,2 %	>1,2 %
humidité	maximum	4,5 %*	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,11 %**	0,11 %**

acidité titrable	maximum	0,16 %	>0,16 %
bactéries	maximum	50 000/g	200 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2 (15 mg)	3 (22,5 mg)

* 5,0 % dans le cas du lactosérum non hygroscopique.

** 0,08 % dans le cas du produit fait de lactosérum de fromage suisse et identifié comme tel.

b) Ingrédients facultatifs. Le lactosérum en poudre peut renfermer des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être lactosérum en poudre (séché par pulvérisation).

17. Lactosérum en poudre de type acide

a) Description. Le lactosérum en poudre de type acide doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	1,2 %	>1,2 %
humidité	maximum	4,5 %*	5,0 %
acidité titrable	minimum	0,30 %	0,30 %
bactéries	maximum	50 000/g	200 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2 (15 mg)	3 (22,5 mg)

* 5,0 % dans le cas du lactosérum en poudre de type acide non hygroscopique.

b) Ingrédients facultatifs. Le lactosérum en poudre de type acide peut renfermer des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être lactosérum en poudre de type acide (séché par pulvérisation).

18. Mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre / Mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre

a) Description. Le mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre ou le mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	1,2 %	>1,2 %
humidité	maximum	4,2 %	5,0 %

acidité titrable	minimum	0,11 %*	0,11 %*
acidité titrable	maximum	0,16 %	>0,16 %
bactéries	maximum	50 000/g	200 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2 (15 mg)	3 (22,5 mg)

* 0,9 % lorsque le lactosérum utilisé provient de la fabrication de fromage suisse et est identifié comme tel.

b) Ingrédients facultatifs. Le lactosérum en poudre peut renfermer des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre ou mélange de lactosérum et de lait écrémé en poudre.

19. (1) Caséine alimentaire

a) Description. La caséine alimentaire doit renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	1,5 %	>1,5 %
humidité	maximum	10,0 %	>10,0 %
acidité titrable	minimum	0,20 %	0,20 %
bactéries	maximum	50 000/g	100 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	2 (15 mg)	>2 (>15,0 mg)
protéines	minimum	95 % sur sec	90 % sur sec

b) Ingrédients facultatifs. La caséine alimentaire peut contenir des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être caséine alimentaire.

19. (2) Caséinates alimentaires

a) Description. Les caséinates alimentaires par atomisation doivent renfermer les éléments suivants :

		Canada 1	Canada 2
matière grasse du lait	maximum	2,0 % sur sec	>2,0 % sur sec
humidité	maximum	5,0 %	>5,0 %
acidité titrable	minimum	0,20 %	0,20 %
bactéries	maximum	50 000/g	100 000/g
coliformes	maximum	10/g	10/g
sédiments	maximum	3 (22,5 mg)	>3(>22,5 mg)
protéines	minimum	88 % sur sec	<88 % sur sec
pH	maximum	7,5* 7,0**	>7,5 %* >7,0 %**

* dans le cas des caséinates alimentaires contenant du calcium et du magnésium

** dans le cas des autres caséinates alimentaires.

b) Ingrédients facultatifs. Les caséinates alimentaires peuvent contenir des additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment devrait être caséinates alimentaires (par atomisation).

20. Lait évaporé

a) Description. Le lait évaporé est l'aliment liquide obtenu par évaporation partielle de l'excès d'extraits secs et 7,5 % de matière grasse du lait.

b) Ajout de vitamines. Le lait évaporé doit contenir de la vitamine C en quantité telle qu'une portion quotidienne raisonnable de lait renferme au moins 60 milligrammes (mg) et au plus 75 mg de cette vitamine. L'aliment doit aussi renfermer, si sa teneur en matière grasse du lait est inférieure à 7,5 %, de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une portion quotidienne raisonnable de lait contient au moins 1 200 et tout au plus 2 500 unités internationales de cette vitamine. Il doit aussi renfermer de la vitamine D en quantité telle qu'une portion quotidienne recommandée de lait évaporé contient au moins 300 et au plus 400 unités internationales de cette vitamine.

c) Ingrédients facultatifs. Le lait évaporé peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers, ingrédients laitiers modifiés et additifs alimentaires autorisés.

d) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être lait évaporé.

21. Lait concentré sucré

a) Description. Le lait concentré sucré est l'aliment liquide obtenu par évaporation partielle de l'excès d'extraits secs et d'édulcorants sans danger et

acceptables. L'aliment doit contenir au moins 28 % d'extraits secs du lait, dont 8 % de matière grasse du lait.

b) Ingrédients facultatifs. Le lait concentré sucré peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers, ingrédients laitiers modifiés, édulcorants, vitamine D et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être lait concentré sucré.

Produits de culture

22. Yogourt

a) Description. Le yogourt est l'aliment obtenu par fermentation lactique grâce à l'action du mélange protosymbiotique de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus delbruckii* subsp. *bulgaricus* **provenant d'ingrédients laitiers et d'ingrédients laitiers modifiés** auxquels peuvent être ajoutés les ingrédients facultatifs autorisés énumérés ci-dessous.

- i) Au moment où il est vendu pour la consommation, le yogourt doit renfermer des micro-organismes viables, actifs et abondants, sauf dans le cas du yogourt traité thermiquement.
- ii) L'acidité du yogourt ne doit pas être inférieure à 0,70 % de son poids exprimé en acide lactique issue de l'activité des micro-organismes. La numération minimale des micro-organismes caractéristiques doit être de 10^7 cfu/g au moment de la vente.
- iii) Le yogourt doit contenir au moins 9,5 % d'extraits secs dégraissés du lait ou au moins 7,6 % d'extraits secs dégraissés dans le cas du yogourt additionné de fruits.
- iv) Les boissons de yogourt doivent renfermer au moins 6,5 % d'extraits secs dégraissés du lait.
- v) Le yogourt doit contenir au moins 2,8 % de protéines de lait dans le produit final ou 2,2 % de protéines de lait dans le cas des boissons de yogourt.

b) Ingrédients facultatifs. Le yogourt peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : lait et ingrédients laitiers, ferments de micro-organismes inoffensifs, fruits, jus ou extraits de fruit, confiture, céréale ou épices, légumes, confiseries, assaisonnements, fines herbes, noix ou tout autre arôme, édulcorants et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être yogourt (ou yogurt ou yaourt) ou boisson de yogourt ou autres formes de yogourt qui se consomment sous forme de boisson. Les yogourts qui, après fermentation, ont été pasteurisés ou stérilisés doivent arborer sur leur contenant, rédigée avec des caractères lisibles et uniformes ayant au moins la moitié de la taille du caractère le plus gros figurant sur le contenant, l'expression « pasteurisé après fermentation » ou, selon le cas, « stérilisé après fermentation », disposée immédiatement après le nom de l'aliment. Lorsque le mot « naturel » est accolé au mot yogourt, aucun arôme artificiel, ni aromatisant ni agent de conservation ni colorant artificiel ne peuvent être présents ni dans le yogourt naturel ni dans les ingrédients des fruits ou des aromatisants présents dans le yogourt au (nom de l'arôme).

23. Babeurre

a) Description. Le babeurre est l'aliment liquide obtenu par fermentation du lait et par ajout de cultures bactériennes. L'aliment doit contenir au plus 3,25 % de matière grasse du lait, au moins 8,25 % d'extraits secs dégraissés du lait et avoir une acidité titrable d'au moins 0,7 %.

b) Ingrédients facultatifs. Le babeurre peut renfermer les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ferments lactiques de micro-organismes inoffensifs, ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, sel et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être babeurre.

24. Crème sure et crème de culture

a) Description. La crème sure est l'aliment obtenu par fermentation de la crème **et (ou) d'ingrédients du lait et (ou) d'ingrédients laitiers modifiés** par ajout de coagulants et doit contenir un minimum de 14 % de matière grasse du lait et avoir une acidité titrable d'au moins 0,2 %.

b) Ingrédients facultatifs. La crème sure peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, babeurre, fécule, sel, arômes, présure, enzymes microbiens, enzymes et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être crème sure ou crème de culture.

25. Cottage

a) Description. Le cottage est l'aliment à petites particules de caillé (grains) qui est préparé à partir de lait, de lait évaporé ou de lait en poudre et de cultures bactériennes acidogènes inoffensives. L'humidité et, dans le cas du cottage à la crème, au moins 4 % de matière grasse du lait.

b) Ingrédients facultatifs. Le cottage peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : lait et ingrédients laitiers, présure, enzymes microbiens, enzymes, chymosine A et B, sel, chlorure de calcium, relish, fruits, légumes et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être cottage ou cottage à la crème si la teneur en matière grasse du produit est d'au moins 4 %.

Beurre et produits du beurre

26. Beurre

a) Description. Le beurre est un aliment solide fait à partir d'un minimum de 80 % de matière grasse du lait en poids. Dans le cas des beurres aromatisés, l'aliment peut contenir moins de 80 % de matière grasse du lait si le pourcentage du lait est réduit par la quantité de produit ajoutée, mais, dans aucun cas, l'aliment qui en résulte ne doit avoir moins de 75 % de matière grasse du lait.

b) Ingrédients facultatifs. Le beurre peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, cultures bactériennes, sel, air ou gaz inerte, caséine et caséinates alimentaires ajoutés dans le cas du beurre à teneur réduite en gras, arôme, assaisonnements, fruits, légumes et relish.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être beurre. Si de l'air ou un gaz inerte lui est ajouté, le nom de l'aliment doit être beurre fouetté. Si des aromatisants tels que des assaisonnements et des fruits lui sont ajoutés, il faut accoler des termes descriptifs supplémentaires au mot beurre.

27. Beurre de lactosérum

a) Description. Le beurre de lactosérum est l'aliment solide fait à partir d'un minimum de 80 % de matière grasse du lait en poids issue de la préparation de lactosérum.

b) Ingrédients facultatifs. Le beurre de lactosérum peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, cultures bactériennes, sel, air ou gaz inerte, caséine ou caséinates alimentaires ajoutés dans le cas du beurre à teneur réduite en gras, arôme, assaisonnements, fruits, légumes et relish.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être beurre de lactosérum. Si de l'air ou un gaz inerte a été ajouté, le nom de l'aliment doit être beurre fouetté. Si des aromatisants tels que des assaisonnements et des fruits ont été ajoutés, il faut accoler des termes descriptifs supplémentaires aux mots beurre de lactosérum.

28. Huile de beurre, beurre clarifié, huile de beurre anhydre, ghee

a) Description. L'huile de beurre, le beurre clarifié, l'huile de beurre anhydre et le ghee sont des aliments préparés à partir de beurre ou de crème dont on a retiré le gros de l'eau. L'aliment doit contenir au moins 99,3 % de matière grasse du lait et au plus 0,5 % d'eau. Dans le cas de l'huile de beurre anhydre, l'aliment doit renfermer au moins 99,8 % de matière grasse du lait et au plus 0,1 % d'eau.

b) Ingrédients facultatifs. L'aliment peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers, ingrédients laitiers modifiés et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être l'huile de beurre, beurre clarifié, l'huile de beurre anhydre ou ghee selon la description figurant dans la présente norme.

Fromage et produits de fromage

29. Fromage

a) Description. Le fromage

i) est l'

'une ou

l'autre des façons suivantes :

a) par coagulation du lait, de produits laitiers ou de toute combinaison de l'action de

présure ou d'autres agents de coagulation acceptables et à l'égouttement partiel du petit lait issu de la coagulation;

b) des techniques de transformation comportant la coagulation et/ou la concentration de lait ou de substances issues du lait qui donnent un produit fini ayant essentiellement les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques que le produit défini en (i);

ii) doit, dans le cas d'une variété de fromage figurant au tableau 2 (parties I et II) de la présente section, contenir au plus le pourcentage maximum d humidité figurant dans la colonne II pour ce type de fromage;

iii) doit, dans le cas d'une variété de fromage figurant au tableau 2 (partie I) de la présente section, renfermer au moins le pourcentage minimum de matière grasse apparaissant dans la colonne III pour cette variété;

iv) doit, dans le cas d'une variété figurant au tableau 2 (partie II) de la présente section, renfermer au plus le pourcentage maximum de matière grasse apparaissant dans la colonne III pour cette variété;

v) doit, dans le cas d'une variété figurant au tableau 2 de la présente section, se conformer à la norme élaborée pour ce fromage qui est acceptée par le Canada après avoir été publiée par la Commission du *Codex Alimentarius* et autorisée par le Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

b) Ingrédients facultatifs. Le fromage peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers, ingrédients laitiers modifiés, sel, présure, enzymes microbiens, enzymes, relish, arôme, fruits, légumes, épices, condiments, assaisonnements, fines herbes, cultures bactériennes propices à la maturation et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être fromage et fromage (nom de la variété). Les descripteurs dont le détail figure au tableau 1 de la présente section peuvent aussi servir à décrire la fermeté ou la qualité d affinage du fromage.

TABLEAU 1

Caractéristiques	Exigences
Fermeté	
Fromage frais à pâte molle	Teneur en H.R.E.D. (humidité rapportée sur l'extrait dégraissé) égale ou supérieure à 80 %.
Fromage à pâte molle	Teneur en H.R.E.D. égale ou supérieure à 67 %, mais inférieure à 80 %.
Fromage à pâte demi-ferme	Teneur en H.R.E.D. égale ou supérieure à 62 %, mais inférieure à 67 %.
Fromage à pâte ferme	Teneur en H.R.E.D. égale ou supérieure à 50 %, mais inférieure à 62 %.
Fromage dur	Teneur en H.R.E.D. inférieure à 50 %.
Affinage	
Affiné	L'affinage se développe dans toutes les parties du fromage.
Affiné en surface	L'affinage se produit de la surface vers l'intérieur du fromage.
Persillé	Des veines de moisissure se développent à l'intérieur du fromage.
Non affiné ou frais	Le fromage n'a subi aucun affinage.

1	Asiago	40	30
2 Article	TABLEAU Variété de fromage	PARTIE 17 Colonne II	21 Colonne III
3	Baby Gouda	Teneur maximale	Teneur minimale
4	Bleu	en humidité (%)	en matière grasse
5	Beurre (Butterkase)	46	du lait (%)
6	Bra	36	26
7	Brick	42	29
8	Brie	54	23
9	Caciocavallo	45	24
10	Camembert (Carré de l est)	56	22
11	Cheddar	39	31
12	Colby	42	29
13	Danbo	46	25
14	Edam	46	22
15	Elbo	46	25
16	Emmentaler (Emmental, Suisse)	40	27
17	Esrom	50	23
18	Farmer	44	27
19	Feta	55	22
20	Fontina	46	27
21	Fynbo	46	25
22	Gouda	43	28
23	Gournay	55	33
24	Gruyère	38	28
25	Havarti	50	23
26	Jack	50	25
27	Kasseri	44	27
28	Limburger	50	25
29	Maribo	43	26
30	Montasio	40	28
31	Monterey (Monterey Jack)	44	28
32	Mozzarella (Scamorza)	52	20
33	Mozzarella partiellement écrémé	52	15
34	Muenster (Munster)	50	25
35	Neufchâtel	60	20

36	Parmesan	32	22
37	Pizza	48	20
38	Provolone	45	24
39	Romano (Sardo)	34	25
40	Sao Jorge	40	27
41	Saint-Paulin	50	25
42	Samsøe	44	26
43	Tilsiter (Tilsit)	45	25
44	Tybo	46	25

TABLEAU 2, PARTIE II

Article	Variété de fromage	Colonne II Teneur maximale en humidité (%)	Colonne III Teneur maximale en matière grasse du lait (%)
1	Harzkase (Harzer Kase, Mainzer Kaze)	55	3
2	Lait écrémé	55	7

30. Fromage de lactosérum

a) Description. Le fromage de lactosérum est l'aliment provenant, de la concentration du lactosérum et du moulage du lactosérum concentré, avec ou sans l'addition de lait, de produits laitiers et de matière grasse du lait. La matière sèche du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

b) Ingrédients facultatifs. Le fromage de lactosérum peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, micro-organismes pour l'affinage, sel et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être fromage de lactosérum.

31. Fromage à la crème

a) Description. Le fromage à la crème est l'aliment fabriqué à partir de crème et/ou d'ingrédients laitiers et (ou) d'ingrédients laitiers modifiés avec l'utilisation de coagulants, avec ou sans le recours à des procédés de concentration pour former une masse homogène. L'aliment doit contenir au plus 55 % d'humidité et au moins 30 % de matière grasse du lait.

i) Le fromage à la crème avec (nom des ingrédients ajoutés) doit contenir au plus 60 % d'humidité et au moins de 26 % de matière grasse du lait.

ii) Le fromage à la crème à tartiner doit contenir au plus 60 % d'humidité, au moins 24 % de matière grasse du lait et au moins 51 % de fromage.

b) Ingrédients facultatifs. Le fromage à la crème peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, sel, vinaigre, édulcorants, arômes, fruits, légumes, cornichons, relish, noix, viande préparée ou en conserve, poisson préparé ou en conserve et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être fromage à la crème. Lorsque l'aliment contient des ingrédients ajoutés, le nom doit être fromage à la crème avec (nom des ingrédients ajoutés).

32. Fromage fondu

a) Description. Le fromage fondu est l'aliment fabriqué par fragmentation et mélange thermique de la(des) variété(s) de fromage et/ou d'ingrédients facultatifs et d'additifs autorisés en une masse homogène. Le fromage fondu doit contenir au moins 51 % d'ingrédients laitiers, dont au moins 50 % sont du fromage.

i) Dans le cas du fromage fondu (nom de la variété), le(s) fromage(s) utilisé(s) doit(vent) répondre aux normes de composition de la(des) variété(s) de fromage dénommée(s). Le fromage fondu (nom de la variété) doit avoir une teneur totale en ingrédients fromagers d'au moins 51 %.

ii) Dans toutes les versions de fromage fondu, l'aliment fini doit contenir au plus 60 % d'humidité, sauf dans le cas des fromages fondus allégés (réduits en gras) qui peuvent contenir un maximum de 65 % d'humidité.

b) Ingrédients facultatifs. Le fromage fondu peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, sel, vinaigre, édulcorants, arômes, assaisonnements, épices, condiments, chocolat, fruits, légumes, cornichons, relish, noix, viande préparée ou en conserve, poisson préparé ou en conserve et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être fromage fondu. Dans le cas d'ingrédients ajoutés dénommés, il doit être fromage fondu avec (nom des ingrédients ajoutés).

33. Fromage appertisé à froid

a) Description. Le fromage appertisé à froid doit être l'aliment obtenu par fragmentation et mélange de la(des) variété(s) de fromage dénommée(s) en une masse homogène sans humidité. L'aliment doit contenir au moins 51 % de fromage et au plus 46 % d'humidité.

i) Dans le cas du fromage appertisé à froid (nom de la variété), le(s) fromage(s) utilisé(s) doit(vent) satisfaire aux normes de composition de la(des) variété(s) de fromage dénommée(s).

b) Ingrédients facultatifs. Le fromage appertisé à froid peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : ingrédients laitiers et ingrédients laitiers modifiés, eau ajoutée pour ajuster la teneur en eau et additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être fromage appertisé à froid (nom de la variété) conformément à la description fournie dans la présente section.

34. Fromage râpé (nom de la variété)

a) Description. Le fromage râpé (nom de la variété) est le fromage haché et déshydraté provenant d'un(de) fromage(s) de spécialité dénommé(s), y compris le fromage affiné dans la masse à pâte ferme qui répond aux exigences touchant le fromage (variété dénommée) exposées dans le présent règlement (tableau 2).

i) La teneur en lactose de l'aliment fini, mesurée au moyen de la méthode officielle déterminée par l'organisme de réglementation, doit être inférieure à 1 %.

b) Ingrédients facultatifs. Le fromage râpé (nom de la variété) peut contenir les ingrédients sans danger et acceptables suivants : additifs alimentaires autorisés.

c) Nomenclature. Le nom de l'aliment doit être fromage râpé (nom de la variété).