

**Code national sur les  
produits laitiers**

**PARTIE III -  
Normes de composition des  
produits laitiers**

**Quatrième Édition**

**Révisions approuvées 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.

## 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;

---

<sup>9</sup> 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, babeurre<sup>11</sup>

### 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.

---

<sup>11</sup> 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 poudre<sup>12</sup>

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 :

<sup>12</sup> 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'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 un aliment liquide obtenu par élimination partielle de l'eau du lait. L'aliment doit contenir au moins 25,0 % de solides du lait et 7,5 % de matières grasses 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 contienne au moins 60 milligrammes et au plus 75 milligrammes de vitamine C. L'aliment doit également contenir, 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 contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A. Il doit également contenir de la vitamine D en quantité telle qu'une portion quotidienne recommandée de lait évaporé contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

**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 un aliment liquide obtenu par l'élimination partielle de l'eau du lait et d'agents édulcorants sûrs et appropriés. L'aliment doit contenir au moins 28,0 % de solides du lait, dont 8 % de matières grasses 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 de la plus grande impression sur le récipient, la mention « pasteurisé après fermentation » ou, selon le cas, « stérilisé après fermentation », placée immédiatement après le nom de l'aliment. Lorsque le mot « naturel » est utilisé avec le nom yogourt, ni arômes

artificiels, agents aromatisants, conservateurs ni colorants artificiels ne peuvent être présents dans le yogourt naturel ni dans les ingrédients de fruits ou les arômes du yogourt (indiquer 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) préparé à partir de lait, de lait évaporé ou de lait en poudre et de cultures bactériennes acidogènes inoffensives. L'aliment ne doit pas contenir plus de 80 % d'humidité et, dans le cas du fromage cottage crémeux, pas moins de 4 % de matière grasse laitière.

**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 fabriqué à partir d'au moins 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 et résultant de l'élimination de la majeure partie de l'eau et des matières solides non grasses. Dans le cas de l'huile de beurre et du ghee, 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 contenir 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'aliment laitier solide ou semi-solide frais ou affiné obtenu par :

a) par coagulation du lait ou des produits laitiers ou toute combinaison de ces matières à l'aide d'une culture bactérienne, par l'action de la présure et/ou d'autres agents coagulants appropriés, et par l'égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation ; ou

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

<b>Caractéristiques</b>	<b>Exigences</b>
<b>Fermeté</b>	
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 %.
<b>Affinage</b>	
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.

TABLEAU 2 - PARTIE 1

Article	Variété de fromage	Colonne II Teneur maximale en humidité (%)	Colonne III Teneur minimale en matière grasse du lait (%)
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	Beurre (Butterkase)	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	Cheddar	39.0	31.0
12	Colby	42.0	29.0
13	Danbo	46.0	25.0
14	Edam	46.0	22.0
15	Elbo	46.0	25.0
16	Emmentaler (Emmental, Suisse)	40.0	27.0
17	Esrom	50.0	23.0
18	Farmer's	44.0	27.0
19	Feta	55.0	22.0
20	Fontina	46.0	27.0
21	Fynbo	46.0	25.0
22	Gouda	43.0	28.0
23	Gournay	55.0	33.0
24	Gruyère	38.0	28.0
25	Havarti	50.0	23.0
26	Jack	50.0	25.0
27	Kasseri	44.0	27.0
28	Limberger	50.0	25.0
29	Maribo	43.0	26.0
30	Montasio	40.0	28.0
31	Monterey (Monterey Jack)	44.0	28.0
32	Mozzarella (Scamorza)	52.0	20.0
33	Mozzarella partiellement écrémé	52.0	15.0
34	Muenster (Munster)	50.0	25.0

**TABLEAU 2 PARTIE I (suite)**

<b>Article</b>	<b>Variété de fromage</b>	<b>Colonne II Teneur maximale en humidité (%)</b>	<b>Colonne III Teneur minimale en matière grasse du lait (%)</b>
35	Neufchatel	60.0	20.0
36	Parmesan	32.0	22.0
37	Pizza	48.0	20.0
38	Provolone	45.0	24.0
39	Romano (Sardo)	34.0	25.0
40	St. Jorge	40.0	27.0
41	Saint-Paulin	50.0	25.0
42	Samsoe	44.0	26.0
43	Tilsiter (Tilsit)	45.0	25.0
44	Tybo	46.0	25.0

**TABLEAU 2, PARTIE II**

<b>Article</b>	<b>Variété de fromage</b>	<b>Colonne II Teneur maximale en humidité (%)</b>	<b>Colonne III Teneur maximale en matière grasse du lait (%)</b>
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 obtenu par la concentration du lactosérum et du moulage du lactosérum concentré, avec ou sans ajout 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) doivent répondre aux normes de composition de la ou des variétés nommées. 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, le produit fini ne doit pas contenir plus de 60 % d'humidité, sauf dans le cas des fromages fondus à teneur réduite en matières grasses, ces derniers contenant 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 sans l'aide de chaleur. 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).