

## Extrait CHAPITRE 10 – CLASSES DE LAIT

### Liste des produits laitiers par classe

10.03 Les produits laitiers inclus dans chacune des classes sont à partir du 1<sup>er</sup> février 2017 :

- classe 1a : lait et breuvages faits de lait partiellement écrémé ou écrémé, traité ou non pour intolérance au lactose, aromatisé ou non, vitamines ou minéraux ajoutés ou non ajoutés, destinés à la vente au détail et au secteur des services alimentaires : lait de poule, boisson cordiale, lait fermenté, lait concentré aux fins de reconstitution en lait de consommation;
- classe 1b : tous les types de crème contenant un taux de matière grasse d'au moins 5 % destinés à la vente au détail et au secteur des services alimentaires;
- classe 1c : nouveaux produits, 1a et 1b, faits de lait de consommation destinés à la vente au détail et au secteur des services alimentaires tels qu'approuvés par les autorités provinciales pendant une période de lancement;
- classe 1d : produits faits de lait de consommation, 1a et 1b, mis en marché à l'extérieur des dix (10) provinces signataires, mais à l'intérieur de la frontière canadienne, par exemple, territoire du Yukon, Territoires du Nord-Ouest, Nunavut et navire de croisière;
- classe 2a : tous les types de yogourt, y compris les yogourts boissons, kéfir, Lassi, excluant les yogourts congelés;
- classe 2b : tous les types de crème glacée, de mélange à crème glacée, congelés ou non;  
autres produits laitiers congelés, y compris les yogourts congelés;  
tous les types de crème sure;  
tous les types de mélanges de lait frappé;  
les autres produits suivants : fudge, poudings, mélanges à soupe et desserts indiens;
- classe 3a : tous les fromages autres que ceux qui sont énumérés sous les classes 3b, 3c et 3d;
- classe 3b<sub>1</sub> : fromage cheddar, cheddar caché de tout type, tortillon, caillés brassés, caillés brassés de lait écrémé, fromages à la crème, bases à fromage utilisées dans des produits non spécifiés dans cette classification et fromages apparentés au cheddar par les usines d'entreprises laitières non listées en classe 3b<sub>2</sub>.
- Tout produit non mentionné dans la classe 3a, ou ailleurs dans les classes 3b, 3c ou 3d, obtenu par la coagulation du lait, la coagulation de produits du lait ou la coagulation à la fois du lait et de produits du lait par des bactéries pour former un caillé, à l'exclusion d'un caillé de caséine-présure utilisé dans la fabrication d'un produit final non standardisé dans la catégorie du fromage fondu produit par les usines d'entreprises laitières non listées en classe 3b<sub>2</sub>.

## Extrait CHAPITRE 10 – CLASSES DE LAIT

Un fromage à nomenclature descriptive sera reconnu apparenté au cheddar aux fins de sa classification si c'est un fromage à pâte ferme ou demi-ferme, non affiné, à caillé non lavé dont la teneur minimale en matière grasse du lait est de 25 % et la teneur maximale en humidité est de 45 %.

classe 3b<sub>2</sub> : fromage cheddar, cheddar caché de tout type, tortillon, caillés brassés, caillés brassés de lait écrémé, fromages à la crème, bases à fromage utilisées dans des produits non spécifiés dans cette classification et fromages apparentés au cheddar par les usines laitières nommées plus bas.

Tout produit non mentionné dans la classe 3a, ou ailleurs dans les classes 3b, 3c ou 3d, obtenu par la coagulation du lait, la coagulation de produits du lait ou la coagulation à la fois du lait et de produits du lait par des bactéries pour former un caillé, à l'exclusion d'un caillé de caséine-présure utilisé dans la fabrication d'un produit final non standardisé dans la catégorie du fromage fondu produit par les usines laitières suivantes :

Agropur - N. D. du Bon Conseil (permis no 1649 - 441);

Agropur - Granby (permis no 2000 - 427);

Agropur - Plessisville (permis no 3025 - 433);

Agropur - Beauceville (permis no 2047 - 420);

Parmalat - Victoriaville (permis no 2751 - 424);

S.C.A Île aux Grues - Îles aux Grues (permis no 1611 - 519).

Un fromage à nomenclature descriptive sera reconnu apparenté au cheddar aux fins de sa classification si c'est un fromage à pâte ferme ou demi-ferme, non affiné, à caillé non lavé dont la teneur minimale en matière grasse du lait est de 25 % et la teneur maximale en humidité est de 45 %.

classe 3c<sub>1</sub> : fromages Asiago, munster, feta, gouda, havarti, parmesan, suisse;

classe 3c<sub>2</sub> : fromage mozzarella de tout type, sauf les fromages mozzarella standardisés déclarés en classe 3d, brick, colby, farmer, jack et monterey jack, paneer;

classe 3d : fromages mozzarella standardisés utilisés exclusivement sur les pizzas fraîches par les établissements inscrits auprès de la CCL conformément aux dispositions approuvées par le CCGAL;

## Extrait CHAPITRE 10 – CLASSES DE LAIT

classe 4a :

- tous les types de beurre et d'huile de beurre;
- tous les types de poudre autres que ceux identifiés dans la classe 7;
- tous les types de poudre ayant une teneur en matière grasse de plus de 4 % emballés et destinés à la vente au détail;
- les concentrés protéiques laitiers (CPL) et les isolats de protéines laitières (IPL) liquides faits à partir de lait entier ou partiellement écrémé (ayant une teneur en matière grasse de plus de 4 %) en toute concentration, obtenus par quelque procédé que ce soit;
- les laits condensés, sucrés ou non, qui ne sont pas destinés à la vente au détail;
- tous les autres produits non mentionnés ailleurs;

classe 4b : lait concentré destiné à la vente au détail, sucré ou non;

classe 4c : nouveaux produits de transformation tels qu'approuvés par les autorités provinciales pendant une période de lancement;

classe 4d : inventaires; pertes extraordinaires reconnues par les PLQ et retours en lait de consommation jetés par les entreprises;

classe 4m : composants du lait pour les marchés particuliers tels qu'établis de temps à autre par le Comité canadien de gestion des approvisionnements de lait;

classe 5a : fromage utilisé comme ingrédient dans la transformation secondaire de produits destinés aux marchés intérieur et d'exportation;

classe 5b : tous les autres produits laitiers utilisés comme ingrédients dans la transformation secondaire de produits destinés aux marchés intérieur et d'exportation;

classe 5c : produits laitiers utilisés comme ingrédients dans le secteur de la confiserie pour des produits destinés aux marchés intérieur et d'exportation;

classe 5d : exportations prévues et autres exportations approuvées par le CCGAL; le total de ces exportations ne doit pas dépasser les engagements du Canada à l'endroit de l'OMC.

classe 7 : produits, composants et ingrédients admissibles à la classe 7 :

- les composants du lait écrémé, y compris les concentrés protéiques laitiers et les isolats de protéines laitières, sous toute forme liquide et en toute concentration, obtenus par quelque procédé que ce soit, 1);
- la poudre de lait écrémé;
- le lait entier en poudre, 2);
- la caséine comestible et les caséinates comestibles en poudre, 3);
- le yogourt en poudre, la crème sure en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et les mélanges laitiers en poudre ayant une teneur maximale en matière grasse du lait de 4 %;
- la caséine-présure (sèche ou caillée) utilisée pour la fabrication de produits finaux non standardisés dans la catégorie de fromage fondu, 4).

## Extrait CHAPITRE 10 – CLASSES DE LAIT

Le lait utilisé pour obtenir les composants, les produits et les ingrédients de la classe 7 utilisés par la suite pour la transformation d'un produit dans une autre classe est présumé provenir de cette autre classe aux fins de l'établissement du prix du lait et de la facturation, suivant la définition donnée dans le Mécanisme harmonisé de facturation.

### Précisions :

- 1) L'admissibilité des liquides est assujettie à des règles particulières décrites dans les mesures administratives du Mécanisme harmonisé de facturation.
- 2) Les règles restent à définir.
- 3) Y compris la caséine, le caséinate de sodium et le caséinate de calcium.
- 4) Suivant la méthode définie dans les normes nationales de vérification.

Les déclarations en classe 7, notamment pour la poudre de lait entier et les ingrédients à l'état liquide, doivent se faire conformément au Mécanisme harmonisé de facturation, aux mesures administratives complémentaires (annexe 21), au système d'enregistrement national centralisé (annexe 22) et aux règles convenues avec la CCL durant la période de transition (note de la CCL).

Les classes 3d, 4m, 5a, 5b, 5c et 5d sont aux fins de paiement et non de garanties d'approvisionnement.