

Annexe 9



CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

Food and Drug Regulations

Règlement sur les aliments et drogues

C.R.C., c. 870

C.R.C., ch. 870

Current to November 13, 2013

À jour au 13 novembre 2013

Last amended on November 8, 2013

Dernière modification le 8 novembre 2013

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

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



B.07.042. [S]. Salad Dressing

(a) shall be a combination of

- (i) vegetable oil,
- (ii) whole egg or egg yolk, in liquid, frozen or dried form,
- (iii) vinegar or lemon juice, and
- (iv) starch, flour, rye flour or tapioca flour or any combination thereof;

(b) may contain

- (i) water,
- (ii) salt,
- (iii) a sweetening agent,
- (iv) spice or other seasoning,
- (v) an emulsifying agent,
- (vi) citric, tartaric or lactic acid, and
- (vii) a sequestering agent; and

(c) shall contain not less than 35 per cent vegetable oil.

SOR/79-659, s. 1.

B.07.043. No person shall sell a dressing that contains more than five per cent C_{22} Monoenoic Fatty Acids calculated as a proportion of the total fatty acids contained in the dressing.

SOR/79-659, s. 1.

DIVISION 8

DAIRY PRODUCTS

B.08.001. The foods referred to in this Division are *dairy products*.

B.08.001.1 The following definitions apply in this Division.

“milk product” means

(a) with respect to butter or whey butter, any of the following products, namely,

B.07.042. [N]. La sauce à salade ou sauce genre mayonnaise

a) doit être un mélange

- (i) d'huile végétale,
- (ii) d'oeufs entiers ou de jaunes d'oeufs, à l'état liquide, congelés ou desséchés,
- (iii) de vinaigre ou de jus de citron, et
- (iv) d'amidon, de farine, de farine de seigle ou de tapioca, ou un mélange de ces produits;

b) peut renfermer

- (i) de l'eau,
- (ii) du sel,
- (iii) un agent édulcorant,
- (iv) des épices ou autres condiments,
- (v) un émulsif,
- (vi) de l'acide citrique, tartrique ou lactique, et
- (vii) un agent séquestrant; et

c) doit renfermer au moins 35 pour cent d'huile végétale.

DORS/79-659, art. 1.

B.07.043. Est interdite la vente d'une sauce d'assaisonnement qui contient plus de cinq pour cent d'acide gras monoénoïques en C_{22} par rapport aux acides totaux qu'elle renferme.

DORS/79-659, art. 1.

TITRE 8

PRODUITS LAITIERS

B.08.001. Les aliments mentionnés dans le présent Titre sont des *produits laitiers*.

B.08.001.1 Les définitions qui suivent s'appliquent au présent titre.

« produit du lait »

a) Dans le cas du beurre ou du beurre de petit-lait, l'un ou l'autre des produits suivants :

(i) partly skimmed milk, skim milk, cream, buttermilk and whey cream, and

(ii) milk in concentrated, dried or reconstituted form and any product referred to in subparagraph (i) in concentrated, dried or reconstituted form;

(b) with respect to cheese, any of the following products, namely,

(i) partly skimmed milk, skim milk, cream, buttermilk, whey and whey cream,

(ii) milk in concentrated, dried, frozen or reconstituted form and any product referred to in subparagraph (i) in concentrated, dried, frozen or reconstituted form,

(iii) butter, butter oil and whey butter,

(iv) any constituent of milk — other than water — singly or in combination with other constituents of milk, and

(v) whey protein concentrate;

(c) with respect to cold-pack cheese food, cold-pack cheese food with (naming the added ingredients), cream cheese spread, cream cheese spread with (naming the added ingredients), processed cheese food, processed cheese food with (naming the added ingredients), processed cheese spread or processed cheese spread with (naming the added ingredients), any of the following products, namely,

(i) butter, whey butter and whey,

(ii) whey protein concentrate, and

(iii) any product referred to in subparagraph (i) in concentrated or dried form; and

(d) with respect to ice milk mix, ice cream mix or sherbet, any of the products referred to in subparagraph (a)(i) or (ii) or (c)(i), (ii) or (iii). (*produit du lait*)

“ultrafiltered”, in relation to milk, partly skimmed milk or skim milk, means that the milk, partly skimmed milk or skim milk has been subjected to a process in which it is passed over one or more semi-permeable membranes

(i) le lait partiellement écrémé, le lait écrémé, la crème, le babeurre ou la crème de petit-lait,

(ii) le lait sous forme concentrée, desséchée ou reconstituée ou tout produit visé au sous-alinéa (i) sous forme concentrée, desséchée ou reconstituée;

b) dans le cas du fromage, l'un ou l'autre des produits suivants :

(i) le lait partiellement écrémé, le lait écrémé, la crème, le babeurre, le petit-lait ou la crème de petit-lait,

(ii) le lait sous forme concentrée, desséchée, congelée ou reconstituée ou tout produit visé au sous-alinéa (i) sous forme concentrée, desséchée, congelée ou reconstituée,

(iii) le beurre, l'huile de beurre et le beurre de petit-lait,

(iv) tout composant du lait — sauf l'eau —, pris seul ou en combinaison avec d'autres,

(v) le concentré protéique de petit-lait;

c) dans le cas du fromage à la crème à tartiner, du fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), du fromage fondu à tartiner, du fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), d'une préparation de fromage conditionné à froid, d'une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés), d'une préparation de fromage fondu ou d'une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés), l'un ou l'autre des produits suivants :

(i) le beurre, le beurre de petit-lait et le petit-lait,

(ii) le concentré protéique de petit-lait,

(iii) tout produit visé au sous-alinéa (i) sous forme concentrée ou desséchée;

d) dans le cas d'un mélange à lait glacé, d'un mélange à crème glacée et du sorbet laitier, les produits visés aux sous-alinéas a)(i) ou (ii) ou c)(i), (ii) ou (iii). (*milk product*)

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

SOR/92-400, s. 1; SOR/97-543, s. 1(F); SOR/98-580, s. 1(F); SOR/2007-302, s. 1; SOR/2010-94, s. 2; SOR/2011-205, s. 41.

B.08.002. Except as provided in these Regulations, a dairy product that contains a fat other than milk fat is adulterated.

B.08.002.1. Sections B.08.003 to B.08.028 do not apply to a lacteal secretion obtained from the mammary gland of any animal other than a cow, genus *Bos*, or a product or derivative of such secretion.

SOR/85-623, s. 1.

B.08.002.2 (1) Subject to subsection (2), no person shall sell the normal lacteal secretion obtained from the mammary gland of the cow, genus *Bos*, or of any other animal, or sell a dairy product made with any such secretion, unless the secretion or dairy product has been pasteurized by being held at a temperature and for a period that ensure the reduction of the alkaline phosphatase activity so as to meet the tolerances specified in official method MFO-3, *Determination of Phosphatase Activity in Dairy Products*, dated November 30, 1981.

(2) Subsection (1) does not apply to

(a) cheese; or

(b) any food that is sold for further manufacturing or processing in order to pasteurize it in the manner described in subsection (1).

SOR/91-549, s. 1; SOR/95-499, s. 1.

Milk

B.08.003. [S]. Milk or Whole Milk

(a) shall be the normal lacteal secretion obtained from the mammary gland of the cow, genus *Bos*; and

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

DORS/92-400, art. 1; DORS/97-543, art. 1(F); DORS/98-580, art. 1(F); DORS/2007-302, art. 1; DORS/2010-94, art. 2; DORS/2011-205, art. 41.

B.08.002. Sauf l'exception prévue dans le présent règlement, tout produit laitier qui contient du gras autre que du gras de lait est falsifié.

B.08.002.1. Les articles B.08.003 à B.08.028, ne s'appliquent pas à la sécrétion lactée des glandes mammaires d'un animal autre qu'une vache, genre *Bos*, ni aux produits ou dérivés de cette sécrétion.

DORS/85-623, art. 1.

B.08.002.2 (1) Il est interdit de vendre la sécrétion lactée normale provenant des glandes mammaires d'une vache, genre *Bos*, ou d'un autre animal, ou tout produit laitier fabriqué à partir de cette sécrétion, à moins que la sécrétion ou le produit laitier n'aient été pasteurisés à une température et pendant une période qui assurent la réduction de l'activité de la phosphatase alcaline de façon que la limite de tolérance spécifiée dans la méthode officielle MFO-3, *Détermination de l'activité phosphatase des produits laitiers*, en date du 30 novembre 1981, soit respectée.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas :

a) aux fromages;

b) aux aliments vendus pour être soumis à d'autres étapes de fabrication ou de transformation en vue de leur pasteurisation de la façon prévue au paragraphe (1).

DORS/91-549, art. 1; DORS/95-499, art. 1.

Lait

B.08.003. [N]. Le lait ou lait entier

a) doit être la sécrétion lactée normale des glandes mammaires de la vache, genre *Bos*;

(b) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D.

SOR/95-499, s. 2.

B.08.004. [S]. Skim Milk

(a) shall be milk that contains not more than 0.3 per cent milk fat;

(b) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A; and

(c) shall contain vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D.

SOR/78-656, s. 1.

B.08.005. [S]. Partly Skimmed Milk or Partially Skimmed Milk

(a) shall be derived from milk that has had its fat content reduced by mechanical separation or adjusted by the addition of cream, milk, partly skimmed milk or skim milk, either singly or in combination;

(b) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A; and

(c) shall contain vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D.

SOR/78-656, s. 2.

B.08.006. [S]. Milk Fat or Butter Fat shall be the fat of cow's milk, and shall have

(a) a specific gravity of not less than 0.905 at a temperature of 40°,

b) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

DORS/95-499, art. 2.

B.08.004. [N]. Le lait écrémé

a) doit être un lait qui ne contient pas plus de 0,3 pour cent de gras de lait;

b) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A; et

c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

DORS/78-656, art. 1.

B.08.005. [N]. Le lait partiellement écrémé ou en partie écrémé

a) doit provenir d'un lait dont la teneur en gras a été réduite par séparation mécanique ou ajustée par l'addition de crème, de lait ou de lait écrémé ou partiellement écrémé seuls ou en association;

b) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A; et

c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

DORS/78-656, art. 2.

B.08.006. [N]. Le gras de lait ou gras de beurre doit être la matière grasse du lait de vache et doit avoir

a) une densité d'au moins 0,905 à la température de 40 °C,

(b) a tocopherol content not greater than 50 micrograms per gram, as determined by official method FO-16, Determination of Tocopherol in Milk Fat or Butter Fat, October 15, 1981,

(c) a Reichert-Meissl number not less than 24, and

(d) a Polenske number not exceeding 10 per cent of the Reichert-Meissl number and in no case shall the Polenske number exceed 3.5, and

where the tocopherol content is greater than 50 micrograms per gram or the Polenske number exceeds 10 per cent of the Reichert-Meissl number, there shall be deemed to have been an addition to the milk fat of fat other than that of cow's milk.

SOR/82-768, s. 14.

B.08.007. [S]. Sterilized Milk

(a) and (b) [Repealed, SOR/97-148, s. 1]

(c) shall contain not less than

(i) 11.75 per cent milk solids, and

(ii) 3.25 per cent milk fat; and

(d) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D.

SOR/97-148, s. 1.

B.08.008. The percentage of milk fat contained in

(a) partly skimmed milk or partially skimmed milk,

(b) partly skimmed milk with added milk solids or partially skimmed milk with added milk solids, or

(c) evaporated partly skimmed milk or concentrated partly skimmed milk

shall be shown on the principal display panel followed by the words "milk fat" or the abbreviation "B.F." or "M.F.".

b) une teneur en tocophérols d'au plus 50 microgrammes par gramme, déterminée selon la méthode officielle FO-16, Détermination de la teneur en tocophérols du gras de lait ou du gras de beurre, 15 octobre 1981,

c) un indice de Reichert-Meissl d'au moins 24, et

d) un indice de Polenske ne dépassant pas 10 pour cent de l'indice de Reichert-Meissl et ne dépassant 3,5 en aucun cas, et

si la teneur en tocophérols dépasse 50 microgrammes par gramme ou si l'indice de Polenske dépasse 10 pour cent de l'indice de Reichert-Meissl, le gras de lait sera censé avoir été additionné d'une matière grasse autre que celle du lait de vache.

DORS/82-768, art. 14.

B.08.007. [N]. Le lait stérilisé

a) et b) [Abrogés, DORS/97-148, art. 1]

c) doit renfermer au moins

(i) 11,75 pour cent de solides du lait, et

(ii) 3,25 pour cent de gras de lait; et

d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

DORS/97-148, art. 1.

B.08.008. Le pourcentage de matière grasse du lait contenu dans

a) du lait partiellement écrémé ou en partie écrémé,

b) du lait partiellement écrémé additionné de solides du lait ou du lait en partie écrémé additionné de solides du lait, ou

c) du lait évaporé partiellement écrémé ou du lait concentré partiellement écrémé

doit être indiqué sur l'espace principal suivi de l'expression « matière grasse du lait » ou de l'abréviation « M.G. ».

B.08.009. [S]. Condensed Milk or Sweetened Condensed Milk shall be milk from which water has been evaporated and to which has been added sugar, dextrose, glucose, glucose solids or lactose, or any combination thereof, may contain added vitamin D and shall contain not less than

- (a) 28 per cent milk solids; and
- (b) eight per cent milk fat.

B.08.010. [S]. Evaporated Milk

(a) shall be milk from which water has been evaporated;

(b) shall contain not less than

- (i) 25.0 per cent milk solids, and
- (ii) 7.5 per cent milk fat;

(c) shall, notwithstanding sections D.01.009 to D.01.011, contain added vitamin C in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 60 milligrams and not more than 75 milligrams of vitamin C;

(d) shall contain vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D; and

(e) may contain

- (i) added disodium phosphate or sodium citrate, or both, and
- (ii) an emulsifying agent.

SOR/78-656, s. 3; SOR/92-400, s. 2.

B.08.011. [S]. Evaporated Skim Milk or Concentrated Skim Milk

(a) shall be milk that has been concentrated to at least one-half of its original volume by the removal of water;

(b) shall contain

- (i) not more than 0.3 per cent milk fat, and

B.08.009. [N]. Le lait condensé ou lait condensé sucré doit être du lait dont l'eau a été évaporée et auquel on a ajouté du sucre, du dextrose, du glucose, des solides du glucose ou du lactose, ou un mélange quelconque de ces substances; il peut renfermer de la vitamine D ajoutée et doit renfermer au moins

- a) 28 pour cent de solides du lait; et
- b) huit pour cent de gras de lait.

B.08.010. [N]. Le lait évaporé

a) doit être du lait dont de l'eau a été évaporée;

b) doit contenir au moins

- (i) 25,0 pour cent de solides du lait,
- (ii) 7,5 pour cent de matière grasse du lait;

c) doit, nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, contenir de la vitamine C ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 60 milligrammes et au plus 75 milligrammes de vitamine C;

d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier renferme au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et

e) peut renfermer

- (i) du phosphate disodique ou du citrate de sodium ajoutés, ou les deux, et
- (ii) un agent émulsifiant.

DORS/78-656, art. 3; DORS/92-400, art. 2.

B.08.011. [N]. Le lait écrémé évaporé ou écrémé concentré

a) doit être un lait qui a été concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation;

b) doit contenir

- (i) au plus 0,3 pour cent de gras de lait, et
- (ii) au moins 17,0 pour cent de solides du lait autres que le gras;

(ii) not less than 17.0 per cent milk solids other than fat;

(c) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A;

(d) shall, notwithstanding sections D.01.009 to D.01.011, contain added vitamin C in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 60 milligrams and not more than 75 milligrams of vitamin C;

(e) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D; and

(f) may contain added disodium phosphate or sodium citrate, or both.

B.08.012. [S]. Evaporated Partly Skimmed Milk or Concentrated Partly Skimmed Milk

(a) shall be milk from which part of the milk fat has been removed;

(b) shall be concentrated to at least one-half its original volume by the removal of water;

(c) shall contain not less than 17.0 per cent milk solids other than fat; and

(d) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A;

(e) shall, notwithstanding sections D.01.009 to D.01.011, contain added vitamin C in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 60 milligrams and not more than 75 milligrams of vitamin C;

(f) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not

c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A;

d) doit, nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, contenir de la vitamine C en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 60 milligrammes et au plus 75 milligrammes de vitamine C;

e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et

f) peut contenir du phosphate disodique ou du citrate de sodium ajoutés, ou les deux.

B.08.012. [N]. Le lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé

a) doit être un lait dont une partie du gras a été enlevé;

b) doit être concentré à la moitié au moins de son volume primitif par déshydratation;

c) doit contenir au moins 17,0 pour cent de solides du lait autres que le gras;

d) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A;

e) doit, nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, contenir de la vitamine C ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 60 milligrammes et au plus 75 milligrammes de vitamine C;

f) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit

less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D; and

(g) may contain

- (i) an emulsifying agent, and
- (ii) added disodium phosphate or sodium citrate, or both.

B.08.013. [S]. Milk Powder, Whole Milk Powder, Dry Whole Milk, or Powdered Whole Milk

(a) shall be dried milk;

(b) shall contain not less than

- (i) 95 per cent milk solids, and
- (ii) 26 per cent milk fat;

(c) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D; and

(d) may contain the emulsifying agent lecithin in an amount not exceeding 0.5 per cent.

SOR/78-656, s. 4; SOR/83-932, s. 2.

B.08.014. [S]. Skim Milk Powder or Dry Skim Milk

(a) shall be dried skim milk;

(b) shall contain not less than 95 per cent milk solids; and

(c) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A;

(d) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D; and

(e) may contain an anti-foaming agent.

SOR/78-656, s. 5; SOR/80-501, s. 2(F).

laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et

g) peut contenir

- (i) un agent émulsifiant, et
- (ii) du phosphate disodique ou du citrate de sodium ajoutés, ou les deux.

B.08.013. [N]. La poudre de lait, la poudre de lait entier, lait entier desséché ou lait entier en poudre

a) doit être du lait desséché;

b) doit renfermer au moins

- (i) 95 pour cent de solides du lait, et
- (ii) 26 pour cent de gras de lait;

c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et

d) peut contenir l'agent émulsifiant lécithine en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent.

DORS/78-656, art. 4; DORS/83-932, art. 2.

B.08.014. [N]. Le lait écrémé en poudre, la poudre de lait écrémé, ou le lait écrémé desséché

a) doivent être du lait écrémé desséché;

b) doivent contenir au moins 95 pour cent des solides du lait;

c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A;

d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et

e) peut contenir un agent anti-mousse.

DORS/78-656, art. 5; DORS/80-501, art. 2(F).

B.08.014A. No person shall sell milk powder, whole milk powder, dry whole milk, powdered whole milk, skim milk powder or dry skim milk unless it is free from bacteria of the genus *Salmonella*, as determined by official method MFO-12, Microbiological Examination of Milk Powder, November 30, 1981.

SOR/78-656, s. 6; SOR/82-768, s. 15.

B.08.015. No person shall sell milk, skim milk, partly skimmed milk, (naming the flavour) milk, (naming the flavour) skim milk, (naming the flavour) partly skimmed milk, skim milk with added milk solids, partly skimmed milk with added milk solids, (naming the flavour) skim milk with added milk solids, (naming the flavour) partly skimmed milk with added milk solids, condensed milk, evaporated milk, evaporated skim milk, evaporated partly skimmed milk, milk powder or skim milk powder, in which the vitamin content has been increased by either irradiation or addition unless

(a) in the case of the addition of vitamin D, the menstruum containing the vitamin D contributes not more than 0.01 per cent fat foreign to milk; and

(b) in cases where the vitamin D content is increased by irradiation, the principal display panel of the label carries the statement "Vitamin D Increased" immediately preceding or following the name of the food, without intervening written, printed or graphic matter.

SOR/88-336, s. 3.

B.08.016. [S]. (naming the flavour) Milk

(a) shall be the product made from

(i) milk, milk powder, skim milk, skim milk powder, partly skimmed milk, evaporated milk, evaporated partly skimmed milk, evaporated skim milk or cream or any combination thereof,

(ii) a flavouring preparation, and

(iii) a sweetening agent;

(b) shall contain not less than three per cent milk fat;

B.08.014A. Est interdite la vente de poudre de lait, de poudre de lait entier, de lait entier desséché, de lait entier en poudre, de poudre de lait écrémé ou de lait écrémé desséché, à moins qu'ils ne soient, selon la méthode officielle MFO-12, Examen microbiologique de la poudre de lait, 30 novembre 1981, trouvés exempts de bactéries du genre *Salmonella*.

DORS/78-656, art. 6; DORS/82-768, art. 15.

B.08.015. Est interdite la vente de lait, de lait écrémé, de lait partiellement écrémé, de lait (indication de l'arôme), de lait écrémé (indication de l'arôme), de lait partiellement écrémé (indication de l'arôme), de lait écrémé additionné de solides du lait, de lait partiellement écrémé additionné de solides du lait, de lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, de lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait, de lait condensé, de lait évaporé, de lait écrémé et évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de poudre de lait, ou de poudre de lait écrémé, dont la teneur en vitamines a été accrue par irradiation ou par addition, à moins que

a) dans le cas de l'addition de vitamine D, le dissolvant contenant ladite vitamine ne fournisse au lait au plus 0,01 pour cent de gras étranger au lait; et

b) dans les cas où la teneur en vitamine D est accrue par irradiation, l'espace principal de l'étiquette ne porte l'inscription « vitamine D accrue » précédant ou suivant immédiatement le nom de l'aliment sans interposition d'écrit, d'imprimé ou d'illustration.

DORS/88-336, art. 3.

B.08.016. [N]. Le lait (indication de l'arôme)

a) doit être le produit fabriqué

(i) soit exclusivement de lait, de lait en poudre, de lait écrémé, de lait écrémé en poudre, de lait partiellement écrémé, de lait évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de lait écrémé évaporé ou de crème, soit d'un mélange quelconque de ces produits,

(ii) d'une préparation aromatisante, et

(iii) d'un agent édulcorant;

(c) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D;

(d) may contain salt, food colour, lactase, stabilizing agent and not more than 0.5 per cent starch; and

(e) may contain not more than 50,000 total aerobic bacteria per cubic centimetre, as determined by official method MFO-7, Microbiological Examination of Milk, November 30, 1981.

SOR/78-656, s. 7; SOR/82-768, s. 16; SOR/84-762, s. 1.

B.08.017. [S]. (naming the flavour) Skim Milk

(a) shall be the product made from

(i) skim milk, skim milk powder or evaporated skim milk or any combination thereof,

(ii) a flavouring preparation, and

(iii) a sweetening agent;

(b) shall contain not more than 0.3 per cent milk fat;

(c) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A;

(d) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D; and

(e) may contain salt, food colour, lactase, stabilizing agent and not more than 0.5 per cent starch.

SOR/78-656, s. 8; SOR/84-762, s. 2.

b) doit renfermer au moins trois pour cent de gras de lait;

c) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D;

d) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0,5 pour cent d'amidon; et

e) peut contenir au plus 50 000 bactéries aérobies totales par centimètre cube, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981.

DORS/78-656, art. 7; DORS/82-768, art. 16; DORS/84-762, art. 1.

B.08.017. [N]. Le lait écrémé (indication de l'arôme)

a) doit être le produit fabriqué

(i) soit exclusivement de lait écrémé en poudre ou de lait écrémé évaporé, soit d'un mélange quelconque de ces produits,

(ii) d'une préparation aromatisante, et

(iii) d'un agent édulcorant;

b) doit renfermer au plus 0,3 pour cent de gras de lait; et

c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A;

d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et

e) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0,5 pour cent d'amidon.

DORS/78-656, art. 8; DORS/84-762, art. 2.

B.08.018. [S]. (naming the flavour) Partly (Partially) Skimmed Milk

- (a) shall be the product made from
- (i) milk, milk powder, skim milk, skim milk powder, partly skimmed milk, evaporated milk, evaporated partly skimmed milk, evaporated skim milk or cream or any combination thereof,
 - (ii) a flavouring preparation, and
 - (iii) a sweetening agent;
- (b) shall contain more than 0.3 per cent and less than 3.0 per cent milk fat;
- (c) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A;
- (d) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D;
- (e) may contain salt, food colour, lactase, stabilizing agent and not more than 0.5 per cent starch; and
- (f) may contain not more than 50,000 total aerobic bacteria per cubic centimetre, as determined by official method MFO-7, Microbiological Examination of Milk, November 30, 1981.

SOR/78-656, s. 9; SOR/82-768, s. 17; SOR/84-762, s. 3.

B.08.019. [S]. Skim Milk with Added Milk Solids

- (a) shall be skim milk to which has been added skim milk powder or evaporated skim milk or both;
- (b) shall contain not less than 10 per cent milk solids;
- (c) shall contain not more than 0.3 per cent milk fat;

B.08.018. [N]. Le lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) ou le lait en partie écrémé (indication de l'arôme)

- a) doit être le produit fabriqué
- (i) soit exclusivement de lait, de lait en poudre, de lait écrémé, de lait écrémé en poudre, de lait partiellement écrémé, de lait évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de lait écrémé évaporé ou de crème, soit d'un mélange quelconque de ces produits,
 - (ii) d'une préparation aromatisante, et
 - (iii) d'un agent édulcorant;
- b) doit renfermer plus de 0,3 pour cent et moins de trois pour cent de gras de lait;
- c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A;
- d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D;
- e) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0,5 pour cent d'amidon; et

f) peut contenir au plus 50 000 bactéries aérobies totales par centimètre cube, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981.

DORS/78-656, art. 9; DORS/82-768, art. 17; DORS/84-762, art. 3.

B.08.019. [N]. Le lait écrémé additionné de solides du lait

- a) doit être du lait écrémé auquel a été ajouté du lait écrémé en poudre ou du lait écrémé évaporé, ou les deux;
- b) doit renfermer au moins 10 pour cent de solides du lait;

(d) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the dairy product contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A; and

(e) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D.

SOR/78-656, s. 10.

B.08.020. [S]. Partly Skimmed Milk with Added Milk Solids or Partially Skimmed Milk with Added Milk Solids

(a) shall be partly skimmed milk to which has been added skim milk powder, milk powder, evaporated milk, evaporated partly skimmed milk or evaporated skim milk or any combination thereof;

(b) shall contain not less than 10 per cent milk solids not including fat; and

(c) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A; and

(d) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D.

B.08.021. [S]. Malted Milk or Malted Milk Powder

(a) shall be the product made by combining milk with the liquid separated from a mash of ground barley malt and meal;

(b) may have added to it, in such manner as to secure the full enzyme action of the malt extract, salt and sodium bicarbonate or potassium bicarbonate;

(c) may have water removed from it; and

c) doit renfermer au plus 0,3 pour cent de gras de lait;

d) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A; et

e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

DORS/78-656, art. 10.

B.08.020. [N]. Le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait ou le lait en partie écrémé additionné de solides du lait

a) doit être du lait partiellement écrémé auquel a été ajouté du lait écrémé en poudre, du lait en poudre, du lait évaporé, du lait évaporé partiellement écrémé ou du lait écrémé évaporé, ou un mélange quelconque de ces produits;

b) doit renfermer au moins 10 pour cent de solides du lait autres que le gras; et

c) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A; et

d) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D.

B.08.021. [N]. Le lait malté, le lait malté en poudre ou la poudre de lait malté

a) doit être le produit fabriqué en mélangeant du lait avec le liquide séparé d'un moût de malt d'orge moulu et de farine d'orge;

b) peut renfermer, de manière à assurer la pleine action enzymatique, du sel et du bicarbonate de sodium ou du bicarbonate de potassium ajoutés;

c) peut être débarrassé d'eau; et

(d) shall contain

- (i) not less than 7.5 per cent milk fat, and
- (ii) not more than 3.5 per cent moisture.

B.08.022. [S]. (naming the flavour) Malted Milk or (naming the flavour) Malted Milk Powder

(a) shall be malted milk or malted milk powder containing a flavouring preparation; and

(b) may contain lactase.

SOR/84-762, s. 4.

B.08.023. [S]. (naming the flavour) Skim Milk with Added Milk Solids

(a) shall be the product made from

- (i) skim milk, skim milk powder, or evaporated skim milk or any combination thereof,
- (ii) a flavouring preparation, and
- (iii) a sweetening agent;

(b) shall contain not less than 10 per cent milk solids not including fat;

(c) shall contain not more than 0.3 per cent milk fat;

(d) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A;

(e) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D; and

(f) may contain salt, food colour, lactase, stabilizing agent and not more than 0.5 per cent starch.

SOR/78-656, s. 11; SOR/84-762, s. 5.

B.08.024. No person shall sell milk for manufacture into dairy products if it contains more than

d) doit renfermer

- (i) au moins 7,5 pour cent de gras de lait, et
- (ii) au plus 3,5 pour cent d'humidité.

B.08.022. [N]. Le lait malté (indication de l'arôme) ou lait malté en poudre (indication de l'arôme)

a) doit être du lait malté ou du lait malté en poudre qui renferme une préparation aromatisante; et

b) peut contenir de la lactase.

DORS/84-762, art. 4.

B.08.023. [N]. Le lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait

a) doit être le produit fabriqué

(i) soit exclusivement de lait écrémé, de lait écrémé en poudre ou de lait écrémé évaporé, soit d'un mélange quelconque de ces produits,

(ii) d'une préparation aromatisante, et

(iii) d'un agent édulcorant;

b) doit renfermer au moins 10 pour cent de solides du lait autres que le gras;

c) doit renfermer au plus 0,3 pour cent de gras de lait;

d) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de vitamine A;

e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D; et

f) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0,5 pour cent d'amidon.

DORS/78-656, art. 11; DORS/84-762, art. 5.

B.08.024. Est interdite la vente de lait aux fins de la fabrication de produits laitiers, si ce lait renferme plus de

(a) two million total aerobic bacteria per millilitre, as determined by official method MFO-7, Microbiological Examination of Milk, November 30, 1981; or

(b) two milligrams of sediment per 16 fluid ounces, as determined by official method MFO-8, Determination of Sediment in Milk, November 30, 1981.

SOR/82-768, s. 18.

B.08.025. No manufacturer shall purchase milk for manufacture or manufacture milk into other dairy products if he has reason to believe it does not meet the requirements of section B.08.024.

B.08.026. [S]. (naming the flavour) Partly (Partially) Skimmed Milk with Added Milk Solids

(a) shall be the product made from

(i) milk, milk powder, skim milk, skim milk powder, partly skimmed milk, evaporated milk, evaporated partly skimmed milk, evaporated skim milk or cream or any combination thereof,

(ii) a flavouring preparation, and

(iii) a sweetening agent;

(b) shall contain not less than 10 per cent milk solids not including fat;

(c) shall contain more than 0.3 per cent and less than 3.0 per cent milk fat;

(d) shall, notwithstanding sections D.01.009 and D.01.010, contain added vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1,200 International Units and not more than 2,500 International Units of vitamin A;

(e) shall contain added vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of vitamin D;

(f) may contain salt, food colour, lactase, stabilizing agent and not more than 0.5 per cent starch; and

a) deux millions de bactéries aérobies totales par millilitre, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981; ou

b) deux milligrammes de sédiments par 16 onces liquides, déterminés selon la méthode officielle MFO-8, Détermination de sédiments dans le lait, 30 novembre 1981.

DORS/82-768, art. 18.

B.08.025. Il est interdit à un fabricant d'acheter du lait aux fins de fabriquer des produits laitiers, et de fabriquer d'autres produits laitiers avec du lait, si le fabricant a lieu de croire que ce lait n'est pas conforme aux dispositions de l'article B.08.024.

B.08.026. [N]. Le lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait ou le lait en partie écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait

a) doit être le produit fabriqué

(i) soit exclusivement de lait, de lait en poudre, de lait écrémé, de lait écrémé en poudre, de lait partiellement écrémé, de lait évaporé, de lait évaporé partiellement écrémé, de lait écrémé évaporé ou de crème, soit d'un mélange quelconque de ces produits,

(ii) d'une préparation aromatisante, et

(iii) d'un agent édulcorant;

b) doit renfermer au moins 10 pour cent de solides du lait autres que le gras;

c) doit renfermer plus de 0,3 pour cent et moins de trois pour cent de gras de lait;

d) doit, nonobstant les articles D.01.009 et D.01.010, contenir de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit laitier contienne au moins 1 200 unités internationales et au plus 2 500 unités internationales de la vitamine A;

e) doit contenir de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable du produit

(g) may contain not more than 50,000 total aerobic bacteria per cubic centimetre, as determined by official method MFO-7, Microbiological Examination of Milk, November 30, 1981.

SOR/78-656, s. 12; SOR/82-768, s. 19; SOR/84-300, s. 21(F); SOR/84-762, s. 6.

B.08.027. Notwithstanding anything contained in these Regulations, the following dairy products that are used in or sold for the manufacture of other foods are not required to contain added vitamins: milk; partly skimmed milk; partially skimmed milk; skim milk; sterilized milk; evaporated milk; evaporated skim milk; concentrated skim milk; evaporated partly skimmed milk; concentrated partly skimmed milk; milk powder; dry whole milk; powdered whole milk; skim milk powder; dry skim milk; partly skimmed milk powder; partially skimmed milk powder; skim milk with added milk solids; partly skimmed milk with added milk solids; and partially skimmed milk with added milk solids.

SOR/78-656, s. 13.

B.08.028. (1) The percentage of milk fat contained in

- (a) (naming the flavour) milk,
- (b) (naming the flavour) partly (partially) skimmed milk,
- (c) (naming the flavour) partly (partially) skimmed milk with added milk solids,
- (d) cream, and
- (e) sour cream,

shall be shown on the principal display panel followed by the words "milk fat" or the abbreviation "B.F." or "M.F."

(2) In addition to the statement referred to in subsection (1), a person may, on the label of a food referred to in that subsection, make a declaration of the fat content

laitier contienne au moins 300 unités internationales et au plus 400 unités internationales de vitamine D;

f) peut contenir du sel, un colorant alimentaire, de la lactase, un agent stabilisant et au plus 0,5 pour cent d'amidon; et

g) peut contenir au plus 50 000 bactéries aérobies totales par centimètre cube, déterminées selon la méthode officielle MFO-7, Examen microbiologique du lait, 30 novembre 1981.

DORS/78-656, art. 12; DORS/82-768, art. 19; DORS/84-300, art. 21(F); DORS/84-762, art. 6.

B.08.027. Il n'est pas obligatoire d'ajouter des vitamines aux produits laitiers suivants qui sont utilisés ou vendus pour la fabrication d'autres produits alimentaires : lait; lait partiellement écrémé; lait en partie écrémé; lait écrémé; lait stérilisé; lait évaporé; lait écrémé évaporé; lait écrémé concentré; lait évaporé partiellement écrémé; lait concentré partiellement écrémé; la poudre de lait; lait entier desséché; lait entier en poudre; la poudre de lait écrémé; lait écrémé desséché; la poudre de lait partiellement écrémé; la poudre de lait en partie écrémé; lait écrémé additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé additionné de solides du lait et lait en partie écrémé additionné de solides du lait.

DORS/78-656, art. 13.

B.08.028. (1) Doit être indiqué sur l'espace principal et être suivi de l'expression « matière grasse du lait » ou de l'abréviation « M.G. » le pourcentage de matière grasse contenue dans

- a) le lait (nom de l'arôme);
- b) le lait partiellement écrémé (nom de l'arôme);
- c) le lait partiellement écrémé additionné de solides du lait (nom de l'arôme);
- d) la crème;
- e) la crème sure.

(2) En plus de la mention exigée au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette d'un aliment mentionné

of the food, expressed in grams per serving of stated size.

SOR/79-23, s. 10; SOR/88-559, s. 16; SOR/2010-94, s. 3(F).

Goat's Milk

B.08.028.1. A lacteal secretion obtained from the mammary gland of any animal other than a cow, genus *Bos*, and a product or derivative of such secretion shall be labelled so as to identify that animal.

SOR/85-623, s. 2.

B.08.029. (1) Notwithstanding sections D.01.009 to D.01.011, no person shall sell goat's milk or goat's milk powder to which vitamin D has been added unless the goat's milk or goat's milk powder contains not less than 35 International Units and not more than 45 International Units of vitamin D per 100 mL of the food when ready-to-serve.

(2) Notwithstanding sections D.01.009 to D.01.011, no person shall sell partly skimmed goat's milk, skimmed goat's milk, partly skimmed goat's milk powder or skimmed goat's milk powder to which vitamins have been added unless the product contains not less than 35 International Units of vitamin D and 140 International Units of vitamin A and not more than 45 International Units of vitamin D and 300 International Units of vitamin A per 100 mL of food when ready-to-serve.

(3) Notwithstanding sections D.01.009 to D.01.011, no person shall sell evaporated goat's milk to which vitamins have been added unless 100 mL of the evaporated goat's milk, when reconstituted according to directions for use, contains not less than seven milligrams of vitamin C, 35 International Units of vitamin D and 10 micrograms of folic acid and not more than nine milligrams of vitamin C, 45 International Units of vitamin D and 20 micrograms of folic acid.

(4) Notwithstanding sections D.01.009 to D.01.011, no person shall sell evaporated partly skimmed goat's milk or evaporated skimmed goat's milk to which vitamins have been added unless 100 mL of the evaporated partly skimmed goat's milk or the evaporated skimmed

à ce paragraphe sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.

DORS/79-23, art. 10; DORS/88-559, art. 16; DORS/2010-94, art. 3(F).

Lait de chèvre

B.08.028.1. La sécrétion lactée des glandes mammaires de tout animal autre que la vache, genre *Bos*, de même que tout produit ou dérivé de cette sécrétion doivent être étiquetés de façon qu'il soit fait mention du nom de l'animal.

DORS/85-623, art. 2.

B.08.029. (1) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre ou du lait de chèvre en poudre additionnés de vitamine D, à moins qu'ils ne contiennent au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D par 100 mL de l'aliment prêt à servir.

(2) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre partiellement écrémé, du lait de chèvre écrémé, du lait de chèvre partiellement écrémé en poudre ou du lait de chèvre écrémé en poudre auxquels on a ajouté des vitamines, à moins qu'ils ne contiennent, par 100 mL de l'aliment prêt à servir, au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D et au moins 140 et au plus 300 unités internationales de vitamine A.

(3) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre concentré auquel on a ajouté des vitamines, à moins que, une fois reconstitué selon le mode d'emploi, il ne contienne par quantité de 100 mL au moins sept et au plus neuf milligrammes de vitamine C, au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D et au moins 10 et au plus 20 microgrammes d'acide folique.

(4) Nonobstant les articles D.01.009 à D.01.011, il est interdit de vendre du lait de chèvre concentré partiellement écrémé ou du lait de chèvre concentré écrémé auxquels on a ajouté des vitamines, à moins que, une fois reconstitués selon le mode d'emploi, ils ne contiennent par

goat's milk, when reconstituted according to directions for use, contains not less than 140 International Units of vitamin A, seven milligrams of vitamin C, 35 International Units of vitamin D and 10 micrograms of folic acid and not more than 300 International Units of vitamin A, nine milligrams of vitamin C, 45 International Units of vitamin D and 20 micrograms of folic acid.

SOR/85-623, s. 2.

Cheese

B.08.030. (1) In this Division, when used with respect to cheese,

“pasteurized source” means milk, skim milk, cream, reconstituted milk powder, reconstituted skim milk powder or any combination thereof that has been pasteurized by being held at a temperature of not less than 61.6°C for a period of not less than 30 minutes, or for a time and a temperature that is equivalent thereto in phosphatase destruction, as determined by official method MFO-3, Determination of Phosphatase Activity in Dairy Products, November 30, 1981; (*matière première pasteurisée*)

“pickles and relishes” means foods that meet the standard prescribed in section B.11.051; (*cornichons et achards*)

“stored” means to have been kept or held at a temperature of 2°C or more for a period of 60 days or more from the date of the beginning of the manufacturing process; (*entreposé*)

“whole” means of the original size and shape as manufactured. (*entier*)

(2) The word “process” may be used in the place of the word “processed” in the following common names: processed (naming the variety) cheese, processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients), processed cheese food, processed cheese food with (naming the added ingredients), processed cheese

quantité de 100 mL au moins 140 et au plus 300 unités internationales de vitamine A, au moins sept et au plus neuf milligrammes de vitamine C, au moins 35 et au plus 45 unités internationales de vitamine D et au moins 10 et au plus 20 microgrammes d'acide folique.

DORS/85-623, art. 2.

Fromage

B.08.030. (1) Dans le présent titre, lorsqu'il s'agit de fromage,

« cornichons et achards » désigne les aliments qui répondent à la norme prescrite à l'article B.11.051; (*pickles and relishes*)

« entier » se dit du produit ayant conservé la grosseur et la forme primitives qu'il avait lors de sa fabrication; (*whole*)

« entreposé » se dit du produit conservé à une température d'au moins 2 °C durant 60 jours ou plus après la date du début de la fabrication; (*stored*)

« matière première pasteurisée » désigne le lait, le lait écrémé, la crème, le lait reconstitué à partir de sa poudre, le lait écrémé reconstitué à partir de sa poudre ou un mélange de ces produits, qui a été pasteurisé à une température d'au moins 61,6 °C durant une période minimale de 30 minutes, ou à une température et durant une période équivalentes dans le cas de la destruction de la phosphatase, déterminées selon la méthode officielle MFO-3, Détermination de l'activité phosphatasique des produits laitiers, 30 novembre 1981; (*pasteurized source*)

« produit laitier » [Abrogée, DORS/92-400, art. 3]

(2) Dans le texte anglais des règlements, le mot « process » peut être utilisé au lieu du mot « processed » dans les noms usuels suivants : processed (naming the variety) cheese, processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients), processed cheese food, processed cheese food with (naming the added ingredients)

spread, and processed cheese spread with (naming the added ingredients).

SOR/79-752, s. 2; SOR/82-768, s. 20; SOR/92-400, s. 3.

B.08.031. A cheese made from milk that is the normal lacteal secretion of the mammary gland of animals other than the cow, genus *Bos*, shall

(a) conform to all requirements in this Division applicable to the variety; and

(b) be labelled to show the source of the milk on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2.

B.08.032. (1) Each of the following foods for which a standard is prescribed, namely,

(a) (naming the variety) cheese,

(b) cheddar cheese,

(c) cream cheese,

(d) whey cheese,

(e) (naming the variety) whey cheese,

(f) cream cheese with (naming the added ingredients),

(g) cream cheese spread,

(h) cream cheese spread with (naming the added ingredients),

(i) processed (naming the variety) cheese,

(j) processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients),

(k) processed cheese food,

(l) processed cheese food with (naming the added ingredients),

(m) processed cheese spread,

(n) processed cheese spread with (naming the added ingredients),

(o) cold-pack (naming the variety) cheese,

(p) cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients),

(q) cold-pack cheese food, and

ents), processed cheese spread, and processed cheese spread with (naming the added ingredients).

DORS/79-752, art. 2; DORS/82-768, art. 20; DORS/92-400, art. 3.

B.08.031. Un fromage fabriqué avec du lait qui est le produit de la sécrétion lactée normale des glandes mammaires d'animaux autres que les vaches genre *Bos* doit

a) être conforme à toutes les exigences du présent titre s'appliquant à la variété; et

b) porter l'origine du lait sur l'espace principal de son étiquette.

DORS/79-752, art. 2.

B.08.032. (1) Pour chacun des aliments suivants à l'égard desquels une norme est prescrite, à savoir

a) le fromage (indication de la variété),

b) le fromage cheddar,

c) le fromage à la crème,

d) le fromage de petit-lait,

e) le fromage de petit-lait (indication de la variété),

f) le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés),

g) le fromage à la crème à tartiner,

h) le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés),

i) le fromage fondu (indication de la variété),

j) le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés),

k) une préparation de fromage fondu,

l) une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés),

m) le fromage fondu à tartiner,

n) le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés),

o) le fromage conditionné à froid (indication de la variété),

(r) cold-pack cheese food with (naming the added ingredients),

shall be labelled to show on the principal display panel a statement of the percentage of milk fat in the food followed by the words “milk fat” or the abbreviation “B.F.” or “M.F.”, and the percentage of moisture in the food followed by the word “moisture” or “water”.

(2) Subject to subsection (3), no person shall make any direct or indirect reference on the label of a food referred to in subsection (1) to the milk fat content or moisture content of the food except as required by subsection (1).

(3) In addition to the statements referred to in subsection (1), a person may, on the label of a food referred to in that subsection, make a declaration of the fat content of the food, expressed in grams per serving of a stated size.

SOR/79-752, s. 2; SOR/88-559, s. 17; SOR/94-689, s. 2(E); SOR/2010-94, s. 8(E).

B.08.033. (1) [S]. (Naming the variety) Cheese, other than cheddar cheese, cream cheese, whey cheese, cream cheese with (naming the added ingredients), cream cheese spread, cream cheese spread with (naming the added ingredients), processed (naming the variety) cheese, processed (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients), processed cheese food, processed cheese food with (naming the added ingredients), processed cheese spread, processed cheese spread with (naming the added ingredients), cold-pack (naming the variety) cheese, cold-pack (naming the variety) cheese with (naming the added ingredients), cold-pack cheese food, cold-pack cheese food with (naming the added ingredients), cottage cheese and creamed cottage cheese,

(a) shall

p) le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés),

q) une préparation de fromage conditionné à froid, et

r) une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés),

il doit être indiqué, dans l'espace principal de l'étiquette, le pourcentage de matière grasse de lait suivi soit de l'expression « matière grasse de lait », soit de l'abréviation « M.G. », ainsi que le pourcentage d'humidité de l'aliment suivi soit du mot « humidité », soit du mot « eau ».

(2) Sous réserve du paragraphe (3), est interdite sur l'étiquette d'un aliment visé au paragraphe (1) toute mention expresse ou implicite de la teneur en matière grasse de lait ou de la teneur en humidité qui n'est pas conforme au paragraphe (1).

(3) En plus des mentions exigées au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette d'un aliment mentionné à ce paragraphe sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.

DORS/79-752, art. 2; DORS/88-559, art. 17; DORS/94-689, art. 2(A); DORS/2010-94, art. 8(A).

B.08.033. (1) [N]. Le fromage (indication de la variété) autre que le fromage cheddar, le fromage à la crème, le fromage de petit-lait, le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage à la crème à tartiner, le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage fondu (indication de la variété), le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés), une préparation de fromage fondu, une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage fondu à tartiner, le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage conditionné à froid (indication de la variété), le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés), une préparation de fromage conditionné à froid, une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés), le fromage cottage et le fromage cottage en crème,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(v) where it is cheese of a variety named in Part II of the table to this section, contain no more than the

a) doit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

maximum percentage of milk fat shown in Column III for that variety; and

(b) may contain

- (i) salt, seasonings, condiments and spices,
- (ii) flavouring preparations other than cheese flavouring,
- (iii) micro-organisms to aid further ripening,
- (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin or turmeric,
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate or a combination thereof, and
 - (C) in an amount not exceeding 0.10 parts per million, brilliant blue FCF in feta cheese only,
- (v) calcium chloride as a firming agent in an amount not exceeding 0.02 per cent of the milk and milk products used,
- (vi) paraffin wax as a coating in an amount consistent with good manufacturing practice,
- (vii) where potassium nitrate, sodium nitrate or a combination thereof are used for the purpose and in the manner described in subsection (2), residues of potassium nitrate, sodium nitrate or a combination thereof in an amount not exceeding 50 parts per million,
- (viii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice,
- (ix) the following preservatives:
 - (A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,
 - (B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof

(v) s'il s'agit d'une variété de fromage nommée dans la partie II du tableau du présent article, ne pas contenir plus que le pourcentage maximal de matière grasse de lait indiqué pour cette variété dans la colonne III de ce tableau; et

b) peut contenir

- (i) du sel, des assaisonnements, des condiments et des épices,
- (ii) des préparations aromatisantes autres que les aromatisants de fromage,
- (iii) des micro-organismes favorisant l'affinage,
- (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma,
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits, et
 - (C) en quantité n'excédant pas 0,10 partie par million, le bleu brillant FCF seulement dans le Feta,
- (v) du chlorure de calcium comme agent raffermissant, en quantité n'excédant pas 0,02 pour cent du lait et des produits du lait utilisés,
- (vi) de la cire de paraffine comme enrobage, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
- (vii) en quantité n'excédant pas 50 parties par million, des résidus de nitrate de potassium, de nitrate de sodium ou d'un mélange de ces produits utilisés aux fins et de la manière prévues au paragraphe (2),
- (viii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
- (ix) les agents de conservation suivants :

in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid,

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively, or

(D) natamycin applied to the surface of the cheese in an amount that does not exceed 20 parts per million or, if the cheese is grated or shredded, 10 parts per million,

(x) in the case of grated or shredded cheese, calcium silicate, microcrystalline cellulose or cellulose, or a combination of them, as an anticaking agent, the total amount not to exceed 2.0 per cent, and

(xi) carbon dioxide as a pH adjusting agent in milk for cheese production, in an amount consistent with good manufacturing practice.

(1.1) A cheese of a variety set out in column I of Part I of the table to this section may contain more than the maximum percentage of moisture set out in column II and less than the minimum percentage of milk fat set out in column III if

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

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

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium, ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique,

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique, ou

(D) la natamycine appliquée à la surface du fromage, en une quantité n'excédant pas 20 parties par million ou, si le fromage est râpé fin ou en filaments, 10 parties par million,

(x) s'il est râpé fin ou en filaments, du silicate de calcium, de la cellulose microcristalline, de la cellulose ou un mélange de ces produits, utilisé comme agent anti-agglomérant, en quantité totale n'excédant pas 2,0 pour cent,

(xi) du dioxyde de carbone comme rajusteur du pH dans le lait pour la fabrication du fromage, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles.

(1.1) Le fromage d'une variété visée à la colonne I de la partie I du tableau du présent article peut contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité indiqué dans la colonne II et moins que le pourcentage minimal de matière grasse du lait indiqué dans la colonne III, si les conditions suivantes sont réunies :

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

b) le fromage a la saveur et la texture caractéristiques de la variété de fromage visée.

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

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

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

(2) Potassium nitrate, sodium nitrate or a combination thereof may be used as a preservative in cheese providing the following requirements are met:

(a) the amount of the salt or combination of salts does not exceed 200 parts per million of the milk and milk products used to make the cheese;

(b) the cheese in which the preservative is used is

(i) mold ripened cheese packed in a hermetically sealed container, or

(ii) ripened cheese

(A) that contains not more than 68 per cent moisture on a fat free basis, and

(B) during the manufacture of which the lactic acid fermentation and salting was completed more than 12 hours after coagulation of the curd by enzymes; and

(c) the salting is, in the case of the cheese described in subparagraph (b)(ii), applied externally as a dry salt or in the form of a brine.

(3) No person shall use an enzyme other than

(a) aminopeptidase derived from *Lactococcus lactis*, bovine rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of adult bovine animals, sheep and goats, chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMP-R) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*,

(1.2) La mention « 83 % » dans la division (1)a(i.1)(B) vaut mention de « 78 % » et la mention « 95 % » dans la division (1)a(i.1)(C) vaut mention de « 90 % », dans le cas des variétés de fromage visées, si les conditions suivantes sont réunies :

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

b) le fromage a la saveur et la texture caractéristiques de la variété de fromage visée.

(2) Le nitrate de potassium, le nitrate de sodium ou un mélange de ces produits peuvent être utilisés comme agents de conservation dans le fromage, pourvu que

a) la quantité de sel ou le mélange de sels ne dépasse pas 200 parties par million du lait et des produits du lait utilisés;

b) le fromage soit

(i) du fromage affiné aux moisissures conservé dans un contenant hermétique, ou

(ii) du fromage affiné

(A) qui contient au plus 68 pour cent d'humidité à l'état dégraissé, et

(B) dont la fermentation lactique et la salaison ont été faites plus de 12 heures après la coagulation du caillé par enzymes; et

c) la salaison soit, dans le cas du fromage visé au sous-alinéa b)(ii), appliquée à l'extérieur du fromage sous forme de sel ou de saumure.

(3) Il est interdit d'utiliser un enzyme qui n'est pas compris parmi les suivants :

a) l'aminopeptidase provenant de *Lactococcus lactis*, la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMP-R) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), l'enzyme coagulant le lait prove-

DS1182 (pKS105), lipase derived from Animal pancreatic tissue; *Aspergillus niger* var.; *Aspergillus oryzae* var.; Edible forestomach tissue of calves, kids or lambs; *Rhizopus oryzae* var. or from *Aspergillus oryzae* (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (previous name: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)); *Rhizopus niveus*, milk coagulating enzyme derived from *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (previous name: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), from *Mucor pusillus* Lindt by pure culture fermentation process or from *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), pepsin derived from glandular layer of porcine stomach, phospholipase derived from *Aspergillus oryzae* (pPFJo142), protease derived from *Micrococcus caseolyticus* var. or rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs, in the manufacture of any cheese to which subsection (1) applies;

(b) [Repealed, SOR/2010-143, s. 1]

(c) a milk coagulating enzyme derived from *Endothia parasitica* and enzymes described in paragraph (a), in the manufacture of Emmentaler (Emmental, Swiss) cheese, Mozzarella (Scamorza) cheese and Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza) cheese;

(d) a milk coagulating enzyme derived from *Endothia parasitica* and enzymes described in paragraph (a), in the manufacture of Parmesan cheese and Romano cheese;

(e) protease derived from *Aspergillus oryzae* var., *Aspergillus niger* var. or *Bacillus subtilis* var., in the manufacture of Colby cheese; and

(f) lysozyme derived from egg-white.

(3.1) No person shall use an enzyme referred to in subsection (3) at a level of use above that consistent with good manufacturing practice.

nant de *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor miehei* (Cooney et Emerson)), de *Mucor pusillus* Lindt par fermentation de culture pure ou de *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), la lipase provenant de *Aspergillus niger* var.; *Aspergillus oryzae* var.; *Rhizopus oryzae* var.; Tissus comestibles des préestomacs d'agneaux, de chevreaux ou de veaux; Tissus pancréatiques d'animaux ou de *Aspergillus oryzae* (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor miehei* (Cooney et Emerson)); *Rhizopus niveus*, la pepsine provenant de la muqueuse glandulaire de l'estomac de porc, la phospholipase provenant de *Aspergillus oryzae* (pPFJo142), la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux, la présure de bovin provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de bovins, de moutons et de chèvres adultes et la protéase provenant de *Micrococcus caseolyticus* var., dans la fabrication d'un fromage visé au paragraphe (1);

b) [Abrogé, DORS/2010-143, art. 1]

c) l'enzyme coagulant le lait provenant d'*Endothia parasitica* et les enzymes mentionnés à l'alinéa a) dans la fabrication du fromage Emmentaler (Emmenthal, suisse), du fromage Mozzarella (Scamorza) et du fromage Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé);

d) l'enzyme coagulant le lait provenant d'*Endothia parasitica* et les enzymes mentionnés à l'alinéa a), dans la fabrication du fromage Parmesan et du fromage Romano;

e) la protéase provenant d'*Aspergillus oryzae* var., *Aspergillus niger* var. ou *Bacillus subtilis* var., dans la fabrication du fromage Colby;

f) le lysozyme provenant de blanc d'oeuf.

(3.1) Il est interdit d'utiliser une enzyme visée au paragraphe (3) en quantité supérieure à celle conforme aux bonnes pratiques industrielles.

(4) Where a flavouring preparation, other than a flavouring preparation that has been traditionally used in the variety, is added to a cheese as permitted in subsection (1), the words “with (naming the flavouring preparation)” shall be added to the common name on any label.

(5) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(6) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (5), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

TABLE
PART I

Item	Column I Variety of Cheese	Column II Maximum percentage of moisture	Column III Minimum percentage of milk fat
1.	Asiago	40.0	30.0
2.	Baby Edam	47.0	21.0
3.	Baby Gouda	45.0	26.0
4.	Blue	47.0	27.0
5.	Butter (Butterkäse)	46.0	27.0
6.	Bra	36.0	26.0
7.	Brick	42.0	29.0
8.	Brie	54.0	23.0
9.	Caciocavallo	45.0	24.0
10.	Camembert (Carré de l'est)	56.0	22.0
11.	Canadian Style Brick	42.0	29.0
12.	Canadian Style Munster	46.0	27.0
13.	Colby	42.0	29.0
14.	Danbo	46.0	25.0
15.	Edam	46.0	22.0
16.	Elbo	46.0	25.0
17.	Emmentaler (Emmental, Swiss)	40.0	27.0
18.	Esrom	50.0	23.0
19.	Farmer's	44.0	27.0
20.	Feta	55.0	22.0
21.	Fontina	46.0	27.0

(4) Lorsqu'une préparation aromatisante, autre qu'une préparation aromatisante habituellement utilisée dans la variété de fromage, est ajoutée à un fromage conformément au paragraphe (1), l'expression « (avec indication de la préparation aromatisante) » doit être ajoutée au nom usuel sur l'étiquette.

(5) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(6) Dans les cas visés au paragraphe (5), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

TABLEAU
PARTIE I

Article	Colonne I Variété de fromage	Colonne II Pourcentage maximal d'humidité	Colonne III Pourcentage minimal de matière grasse du lait
1.	Asiago	40,0	30,0
2.	Petit Édam	47,0	21,0
3.	Petit Gouda	45,0	26,0
4.	Bleu	47,0	27,0
5.	Fromage beurre (Butterkäse)	46,0	27,0
6.	Bra	36,0	26,0
7.	Brick	42,0	29,0
8.	Brie	54,0	23,0
9.	Caciocavallo	45,0	24,0
10.	Camembert (Carré de l'est)	56,0	22,0
11.	Brick canadien	42,0	29,0
12.	Munster canadien	46,0	27,0
13.	Colby	42,0	29,0
14.	Danbo	46,0	25,0
15.	Édam	46,0	22,0
16.	Elbo	46,0	25,0
17.	Emmenthal (Suisse)	40,0	27,0
18.	Esrom	50,0	23,0
19.	Farmer's	44,0	27,0
20.	Féta	55,0	22,0

Column I		Column II	Column III	Colonne I		Colonne II	Colonne III
Item	Variety of Cheese	Maximum percentage of moisture	Minimum percentage of milk fat	Article	Variété de fromage	Pourcentage maximal d'humidité	Pourcentage minimal de matière grasse du lait
22.	Fynbo	46.0	25.0	21.	Fontina	46,0	27,0
23.	Gouda	43.0	28.0	22.	Fynbo	46,0	25,0
24.	Gournay	55.0	33.0	23.	Gouda	43,0	28,0
25.	Gruyère	38.0	28.0	24.	Gournay	55,0	33,0
26.	Havarti	50.0	23.0	25.	Gruyère	38,0	28,0
27.	Jack	50.0	25.0	26.	Havarti	50,0	23,0
28.	Kasseri	44.0	25.0	27.	Jack	50,0	25,0
29.	Limburger	50.0	25.0	28.	Kasseri	44,0	25,0
30.	Maribo	43.0	26.0	29.	Limburger	50,0	25,0
31.	Montasio	40.0	28.0	30.	Maribo	43,0	26,0
32.	Monterey (Monterey Jack)	44.0	28.0	31.	Montasio	40,0	28,0
33.	Mozzarella (Scamorza)	52.0	20.0	32.	Monterey (Monterey Jack)	44,0	28,0
34.	Muenster (Munster)	50.0	25.0	33.	Mozzarella (Scamorza)	52,0	20,0
35.	Neufchâtel	60.0	20.0	34.	Muenster (Munster)	50,0	25,0
36.	Parmesan	32.0	22.0	35.	Neufchâtel	60,0	20,0
37.	Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza)	52.0	15.0	36.	Parmesan	32,0	22,0
38.	Part Skim Pizza	48.0	15.0	37.	Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé)	52,0	15,0
38.1	Part Skim Pizza Mozzarella	61.0	11.0	38.	Pizza partiellement écrémé	48,0	15,0
39.	Pizza	48.0	20.0	38.1	Pizza mozzarella partiellement écrémé	61,0	11,0
39.1	Pizza Mozzarella	58.0	15.0	39.	Pizza	48,0	20,0
40.	Provolone	45.0	24.0	39.1	Pizza mozzarella	58,0	15,0
41.	Romano (Sardo)	34.0	25.0	40.	Provolone	45,0	24,0
42.	St. Jorge	40.0	27.0	41.	Romano (Sardo)	34,0	25,0
43.	Saint-Paulin	50.0	25.0	42.	St. Jorge	40,0	27,0
44.	Samsoë	44.0	26.0	43.	Saint-Paulin	50,0	25,0
45.	Tilsiter (Tilsit)	45.0	25.0	44.	Samsoë	44,0	26,0
46.	Tybo	46.0	25.0	45.	Tilsiter (Tilsit)	45,0	25,0
				46.	Tybo	46,0	25,0

PART II

Item	Column I Variety of Cheese	Column II Maximum percentage of moisture	Column III Maximum percentage of milk fat
1.	Harzkase (Harzer Käse, Mainzer Käse)	55.0	3.0
2.	Skim Milk	55.0	7.0

SOR/79-752, s. 2; SOR/80-632, s. 2; SOR/82-383, ss. 2,3; SOR/82-566, s. 1; SOR/84-302, s. 1; SOR/86-89, s. 2; SOR/87-640, s. 3; SOR/88-534, s. 2; SOR/89-198, s. 1; SOR/90-469, s. 1; SOR/91-88, s. 1; SOR/92-197, s. 1; SOR/92-400, s. 4; SOR/93-477, s. 1; SOR/94-212, s. 1; SOR/94-417, s. 1; SOR/95-183, s. 1; SOR/97-191, s. 1; SOR/98-458, s. 2; SOR/2000-336, s. 1; SOR/2000-353, s. 4; SOR/2000-417, s. 2; SOR/2001-94, s. 1; SOR/2005-98, s. 7; SOR/2007-302, ss. 2, 4(F); SOR/2010-94, s. 8(E); SOR/2010-143, ss. 1, 39(E); SOR/2012-43, s. 2(F).

B.08.034. (1) [S]. Cheddar Cheese

(a) shall

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

(i.1) have a casein content that is derived from milk or from ultrafiltered milk, partly skimmed milk, ultrafiltered partly skimmed milk, skim milk, ultrafiltered skim milk or cream, rather than from other milk products, that is at least 83 per cent of the total protein content of the cheese,

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

(ii) contain

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

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

PARTIE II

Article	Colonne I Variété de fromage	Colonne II Pourcentage maximal d'humidité	Colonne III Pourcentage maximal de matière grasse du lait
1.	Harzkase (Harzer Käse, Mainzer Käse)	55,0	3,0
2.	Lait écrémé	55,0	7,0

DORS/79-752, art. 2; DORS/80-632, art. 2; DORS/82-383, art. 2 et 3; DORS/82-566, art. 1; DORS/84-302, art. 1; DORS/86-89, art. 2; DORS/87-640, art. 3; DORS/88-534, art. 2; DORS/89-198, art. 1; DORS/90-469, art. 1; DORS/91-88, art. 1; DORS/92-197, art. 1; DORS/92-400, art. 4; DORS/93-477, art. 1; DORS/94-212, art. 1; DORS/94-417, art. 1; DORS/95-183, art. 1; DORS/97-191, art. 1; DORS/98-458, art. 2; DORS/2000-336, art. 1; DORS/2000-353, art. 4; DORS/2000-417, art. 2; DORS/2001-94, art. 1; DORS/2005-98, art. 7; DORS/2007-302, art. 2 et 4(F); DORS/2010-94, art. 8(A); DORS/2010-143, art. 1 et 39(A); DORS/2012-43, art. 2(F).

B.08.034. (1) [N]. Le fromage cheddar

a) doit

(i) être le produit de la coagulation — à l'aide de bactéries — du lait, de produits du lait ou d'un mélange de ceux-ci, en vue de former un caillé soumis par la suite soit au procédé cheddar, soit à tout autre procédé qui donne du fromage possédant les mêmes propriétés physiques, chimiques et organoleptiques que le fromage produit par le procédé cheddar,

(i.1) avoir une teneur en caséine dérivée du lait ou du lait ultrafiltré, du lait partiellement écrémé, du lait partiellement écrémé ultrafiltré, du lait écrémé, du lait écrémé ultrafiltré ou de la crème, plutôt que de tout autre produit du lait, d'au moins 83 % de la teneur totale en protéines du fromage,

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

(ii) contenir

(A) au plus 39 pour cent d'humidité, et

(B) au moins 31 pour cent de matière grasse de lait, et

b) peut contenir

(b) may contain

(i) salt,

(ii) flavouring preparations other than cheese flavouring,

(iii) bacterial cultures to aid further ripening,

(iv) one or more of the following colouring agents:

(A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and

(B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,

(v) calcium chloride as a firming agent in an amount not exceeding 0.02 per cent of the milk and milk products used,

(vi) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or a combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate or a combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million calculated as sorbic acid,

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million calculated as propionic acid and sorbic acid respectively, or

(D) natamycin applied to the surface of the cheese in an amount that does not exceed 20 parts per million or, if the cheese is grated or shredded, 10 parts per million, and

(viii) in the case of grated or shredded cheddar cheese, calcium silicate, microcrystalline cellulose

(i) du sel,

(ii) des préparations aromatisantes autres que les aromatisants de fromage,

(iii) des cultures bactériennes favorisant l'affinage,

(iv) les colorants suivants :

(A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et

(B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,

(v) du chlorure de calcium comme agent raffermissant, en quantité n'excédant pas 0,02 pour cent du lait et des produits du lait utilisés,

(vi) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(vii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium, ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique,

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique, ou

(D) la natamycine appliquée à la surface du fromage, en une quantité n'excédant pas 20 parties par million ou, si le fromage est râpé fin ou en filaments, 10 parties par million,

or cellulose, or a combination of them, as an anti-caking agent, the total amount not to exceed 2.0 per cent; and

(c) shall not be labelled or advertised as cheddar cheese that has been aged unless

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

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

(1.1) Cheddar cheese may contain more than the maximum percentage of moisture set out in clause (1)(a)(ii)(A) and less than the minimum percentage of milk fat set out in clause (1)(a)(ii)(B) if

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

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

(1.2) The reference to “83 per cent” in subparagraph (1)(a)(i.1) shall be read as “78 per cent” if

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

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

(2) No person shall, in the manufacture of the cheddar cheese, use any enzyme other than

(viii) s’il est râpé fin ou en filaments, du silicate de calcium, de la cellulose microcristalline, de la cellulose ou un mélange de ces produits, utilisé comme agent anti-agglomérant, en quantité totale n’excédant pas 2,0 pour cent.

c) ne peut être étiqueté et annoncé comme étant un fromage cheddar qui a été vieilli que s’il remplit les conditions suivantes :

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

(ii) il a été vieilli pendant au moins neuf mois et la période pendant laquelle il a été vieilli est mentionnée sur l’espace principal de l’étiquette ou dans l’annonce.

(1.1) Le fromage cheddar peut contenir plus que le pourcentage maximal d’humidité prévu à la division (1)a(ii)(A) et moins que le pourcentage minimal de matière grasse de lait prévu à la division (1)a(ii)(B), si les conditions suivantes sont réunies :

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

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

(1.2) la mention « 83 % » au sous-alinéa (1)a(i.1) vaut mention de « 78 % », si les conditions suivantes sont réunies :

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

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

(2) Dans la fabrication du fromage cheddar, il est interdit d’utiliser une enzyme qui n’est pas comprise parmi les suivantes :

(a) aminopeptidase derived from *Lactococcus lactis*, chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAM-pR) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), lipase derived from Animal pancreatic tissue; *Aspergillus niger* var.; *Aspergillus oryzae* var.; Edible forestomach tissue of calves, kids or lambs; *Rhizopus oryzae* var. or from *Aspergillus oryzae* (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (previous name: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)); *Rhizopus niveus*, milk coagulating enzyme derived from *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (previous name: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), from *Mucor pusillus* Lindt by pure culture fermentation process or from *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), pepsin derived from glandular layer of porcine stomach, phospholipase derived from *Aspergillus oryzae* (pPFJo142) or rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs;

(b) protease derived from *Aspergillus oryzae*; and

(c) lysozyme derived from egg-white.

(2.1) No person shall use an enzyme referred to in subsection (2) at a level of use above that consistent with good manufacturing practice.

(3) Where a flavouring preparation is added to a cheese as permitted in subsection (1), the words “with (naming the flavouring preparation)” shall be added to the common name in any label.

(4) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(5) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (4), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/82-383, s. 4; SOR/83-617, s. 1; SOR/84-302, s. 2; SOR/84-762, s. 7; SOR/88-534, s. 3; SOR/89-244, s. 1; SOR/90-469, s. 2; SOR/91-88, s. 2; SOR/92-197, s. 2; SOR/93-477, s. 2; SOR/94-212, s. 2;

a) l'aminopeptidase provenant de *Lactococcus lactis*, la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAM-pR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), l'enzyme coagulant le lait provenant de *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor miehei* (Cooney et Emerson)), de *Mucor pusillus* Lindt par fermentation de culture pure ou de *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), la lipase provenant de *Aspergillus niger* var.; *Aspergillus oryzae* var.; *Rhizopus oryzae* var.; Tissus comestibles des préestomacs d'agneaux, de chevreaux ou de veaux; Tissus pancréatiques d'animaux ou de *Aspergillus oryzae* (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor miehei* (Cooney et Emerson)); *Rhizopus niveus*, la pepsine provenant de la muqueuse glandulaire de l'estomac de porc, la phospholipase provenant de *Aspergillus oryzae* (pPFJo142) et la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux;

b) la protéase provenant de *Aspergillus oryzae*;

c) le lysozyme provenant de blanc d'oeuf.

(2.1) Il est interdit d'utiliser une enzyme visée au paragraphe (2) en quantité supérieure à celle conforme aux bonnes pratiques industrielles.

(3) Lorsqu'une préparation aromatisante est ajoutée à un fromage conformément au paragraphe (1), l'expression « (avec indication de la préparation aromatisante) » doit être ajoutée au nom usuel sur l'étiquette.

(4) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(5) Dans les cas visés au paragraphe (4), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/82-383, art. 4; DORS/83-617, art. 1; DORS/84-302, art. 2; DORS/84-762, art. 7; DORS/88-534, art. 3; DORS/89-244, art. 1; DORS/90-469, art. 2; DORS/91-88, art. 2; DORS/92-197, art. 2; DORS/

SOR/95-183, s. 2; SOR/97-191, s. 2; SOR/98-458, s. 3; SOR/2000-336, s. 2; SOR/2000-417, s. 3; SOR/2005-98, s. 7; SOR/2007-302, ss. 3, 4(F); SOR/2010-143, ss. 2, 39(E); SOR/2012-43, s. 3(F).

B.08.035. (1) [S]. Cream Cheese

(a) shall

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

(ii) contain

(A) not more than 55 per cent moisture, and

(B) not less than 30 per cent milk fat; and

(b) may contain

(i) cream added to adjust the milk fat content,

(ii) salt,

(iii) nitrogen to improve spreadability in an amount consistent with good manufacturing practice,

(iv) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:

ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent, and

(v) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

93-477, art. 2; DORS/94-212, art. 2; DORS/95-183, art. 2; DORS/97-191, art. 2; DORS/98-458, art. 3; DORS/2000-336, art. 2; DORS/2000-417, art. 3; DORS/2005-98, art. 7; DORS/2007-302, art. 3 et 4(F); DORS/2010-143, art. 2 et 39(A); DORS/2012-43, art. 3(F).

B.08.035. (1) [N]. Le fromage à la crème

a) doit

(i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du petit-lait, une masse homogène de caillé, et

(ii) contenir

(A) au plus 55 pour cent d'humidité, et

(B) au moins 30 pour cent de matière grasse de lait; et

b) peut contenir

(i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait,

(ii) du sel,

(iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(iv) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :

en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et

(v) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) No person shall use any enzyme

(a) other than chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), pepsin derived from glandular layer of porcine stomach or rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs, in the manufacture of cream cheese; and

(b) at a level of use above that consistent with good manufacturing practice.

SOR/79-752, s. 2; SOR/92-197, s. 3; SOR/94-212, s. 3; SOR/95-183, s. 3; SOR/2010-143, s. 3.

B.08.036. (1) [S]. Whey Cheese or (naming the variety) Whey Cheese

(a) shall be the product made by coagulating whey or concentrated whey with the aid of heat to form a curd and shaping the curd; and

(b) may contain

- (i) micro-organisms to aid further ripening,
- (ii) added milk and milk products, and
- (iii) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate, sodium hydroxide and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice.

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), la pepsine provenant de la muqueuse glandulaire de l'estomac de porc ou la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux, dans la fabrication du fromage à la crème;

b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

DORS/79-752, art. 2; DORS/92-197, art. 3; DORS/94-212, art. 3; DORS/95-183, art. 3; DORS/2010-143, art. 3.

B.08.036. (1) [N]. Le fromage de petit-lait ou le fromage de petit-lait (indication de la variété)

a) doit être le produit de la coagulation, à l'aide d'une source de chaleur, du petit-lait ou du petit-lait concentré en vue de former un caillé auquel une forme est donnée; et

b) peut contenir

- (i) des micro-organismes favorisant l'affinage,
- (ii) du lait et des produits du lait ajoutés, et
- (iii) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, de l'acide tartrique, du bicarbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de calcium, du carbonate de potassium, du car-

(2) No person shall use, to aid coagulation of whey in the manufacture of whey cheese, a substance other than vinegar or sour whey.

SOR/79-752, s. 2; SOR/2007-302, s. 4(F); SOR/2010-142, s. 5.

B.08.037. (1) [S]. Cream Cheese with (naming the added ingredients)

(a) shall

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

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cream cheese but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

- (A) cheese other than cream cheese,
- (B) chocolate, condiments, flavouring preparations, seasonings or spices,
- (C) fruits, nuts, pickles, relishes or vegetables,
- (D) prepared or preserved meat, or
- (E) prepared or preserved fish, and

(iii) contain

- (A) not more than 60 per cent moisture, and
- (B) not less than 26 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) cream added to adjust the milk fat content,
- (ii) salt,
- (iii) nitrogen to improve spreadability in an amount consistent with good manufacturing practice,
- (iv) one or more of the following colouring agents:

bonate de sodium et de l'hydroxyde de sodium comme rajusteurs du pH.

(2) Il est interdit d'utiliser, pour favoriser la coagulation du petit-lait dans la fabrication du fromage de petit-lait, une substance autre que du vinaigre ou du petit-lait sûr.

DORS/79-752, art. 2; DORS/2007-302, art. 4(F); DORS/2010-142, art. 5.

B.08.037. (1) [N]. Le fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du petit-lait, une masse homogène de caillé,

(ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

- (A) du fromage autre que du fromage à la crème,
- (B) des assaisonnements, du chocolat, des condiments, des épices ou des préparations aromatisantes,
- (C) des achards, des cornichons, des fruits, des légumes ou des noix,
- (D) de la viande préparée ou conservée, ou
- (E) du poisson préparé ou conservé, et

(iii) contenir

- (A) au plus 60 pour cent d'humidité, et
- (B) au moins 26 pour cent de matière grasse de lait; et

b) peut contenir

- (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait,
- (ii) du sel,
- (iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en une quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and

(B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,

(v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:

ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent, and

(vi) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) No person shall use any enzyme

(iv) les colorants suivants :

(A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et

(B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,

(v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :

en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylèneglycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et

(vi) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

(a) other than chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), pepsin derived from glandular layer of porcine stomach or rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs, in the manufacture of a product to which subsection (1) applies; and

(b) at a level of use above that consistent with good manufacturing practice.

SOR/79-752, s. 2; SOR/92-197, s. 4; SOR/94-212, s. 4; SOR/95-183, s. 4; SOR/2010-143, s. 4; SOR/2011-278, s. 2.

B.08.038. (1) [S]. Cream Cheese Spread

(a) shall

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

(ii) contain

- (A) added milk and milk products,
- (B) not less than 51 per cent cream cheese,
- (C) not more than 60 per cent moisture, and
- (D) not less than 24 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) cream added to adjust the milk fat content,
- (ii) salt, vinegar and sweetening agents,
- (iii) nitrogen to improve spreadability in an amount consistent with good manufacturing practice,
- (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, be-

a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), la pepsine provenant de la muqueuse glandulaire de l'estomac de porc ou la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux, dans la fabrication d'un produit visé au paragraphe (1);

b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

DORS/79-752, art. 2; DORS/92-197, art. 4; DORS/94-212, art. 4; DORS/95-183, art. 4; DORS/2010-143, art. 4; DORS/2011-278, art. 2.

B.08.038. (1) [N]. Le fromage à la crème à tartiner

a) doit

(i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du petit-lait, une masse homogène de caillé, et

(ii) contenir

- (A) du lait et des produits du lait ajoutés,
- (B) au moins 51 pour cent de fromage à la crème,
- (C) au plus 60 pour cent d'humidité, et
- (D) au moins 24 pour cent de matière grasse de lait; et

b) peut contenir

- (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait,
- (ii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
- (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et

ta-apo-8'-caroténal, ethyl beta-apo-8'-caroténoate,

(v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:

(A) ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or a combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent, and

(B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,

(vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(vii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,

(v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :

(A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et

(B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétophosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH, et

(vii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) No person shall use any enzyme

(a) other than chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), pepsin derived from glandular layer of porcine stomach or rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs, in the manufacture of a product to which subsection (1) applies; and

(b) at a level of use above that consistent with good manufacturing practice.

SOR/79-752, s. 2; SOR/92-197, s. 5; SOR/94-212, s. 5; SOR/95-183, s. 5; SOR/2007-302, s. 4(F); SOR/2010-143, s. 5.

B.08.039. (1) [S]. Cream Cheese Spread with (naming the added ingredients)

(a) shall

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

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cream cheese spread but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), la pepsine provenant de la muqueuse glandulaire de l'estomac de porc ou la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux, dans la fabrication d'un produit visé au paragraphe (1);

b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

DORS/79-752, art. 2; DORS/92-197, art. 5; DORS/94-212, art. 5; DORS/95-183, art. 5; DORS/2007-302, art. 4(F); DORS/2010-143, art. 5.

B.08.039. (1) [N]. Le fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former une masse homogène de caillé après égouttement du petit-lait,

(ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème à tartiner, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients ajoutés suivants :

(A) du fromage autre que du fromage à la crème,

- (A) cheese other than cream cheese,
 - (B) chocolate, condiments, flavouring preparations, seasonings or spices,
 - (C) fruits, nuts, pickles, relishes or vegetables,
 - (D) prepared or preserved meat, or
 - (E) prepared or preserved fish, and
- (iii) contain
- (A) added milk and milk products,
 - (B) not more than 60 per cent moisture, and
 - (C) not less than 24 per cent milk fat; and
- (b) may contain
- (i) cream added to adjust the milk fat content,
 - (ii) salt, vinegar and sweetening agents,
 - (iii) nitrogen to improve spreadability in an amount consistent with good manufacturing practice,
 - (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric,
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate, and
 - (C) in an amount not exceeding 1.5%, caramel,
 - (v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
 - (A) ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or a combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent, and

- (B) des assaisonnements, du chocolat, des condiments, des épices ou des préparations aromatisantes,
 - (C) des achards, des cornichons, des fruits, des légumes ou des noix,
 - (D) de la viande préparée ou conservée, ou
 - (E) du poisson préparé ou conservé, et
- (iii) contenir
- (A) du lait et des produits du lait ajoutés,
 - (B) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (C) au moins 24 pour cent de matière grasse de lait; et
- b) peut contenir
- (i) de la crème ajoutée pour modifier la teneur en matière grasse de lait,
 - (ii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 - (iii) de l'azote pour améliorer la tartinabilité, en une quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,
 - (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma,
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-carothénoïque ou un mélange de ces produits,
 - (C) en quantité n'excédant pas 1,5 %, le caramel,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
 - (A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande,

(B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,

(vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(vii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits, et

(B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas de sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH, et

(vii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée res-

(2) No person shall use any enzyme

(a) other than chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), pepsin derived from glandular layer of porcine stomach or rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs, in the manufacture of a product to which subsection (1) applies; and

(b) at a level of use above that consistent with good manufacturing practice.

SOR/79-752, s. 2; SOR/92-197, s. 6; SOR/94-212, s. 6; SOR/95-183, s. 6; SOR/2007-302, s. 4(F); SOR/2010-143, s. 6; SOR/2011-278, s. 3; SOR/2011-281, s. 1.

B.08.040. (1) [S]. Processed (naming the variety) Cheese

(a) shall

(i) subject to subparagraph (ii), be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

(ii) in the case of processed cheddar cheese, be the product made by comminuting and mixing one or more of the following:

- (A) cheddar cheese,
- (B) stirred curd cheese,
- (C) granular curd cheese, or
- (D) washed curd cheese

into a homogeneous mass with the aid of heat,

(iii) have, where it is made from

- (A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent, or

pectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) Il est interdit d'utiliser un enzyme

a) autre que la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), la pepsine provenant de la muqueuse glandulaire de l'estomac de porc ou la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux, dans la fabrication d'un produit visé au paragraphe (1);

b) en quantité supérieure à ce qui est conforme aux bonnes pratiques industrielles.

DORS/79-752, art. 2; DORS/92-197, art. 6; DORS/94-212, art. 6; DORS/95-183, art. 6; DORS/2007-302, art. 4(F); DORS/2010-143, art. 6; DORS/2011-278, art. 3; DORS/2011-281, art. 1.

B.08.040. (1) [N]. Le fromage fondu (indication de la variété)

a) doit

(i) sous réserve du sous-alinéa (ii), être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) dans le cas du fromage cheddar fondu, être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des fromages suivants en vue de former une masse homogène :

- (A) fromage cheddar,
- (B) fromage à caillé brassé,
- (C) fromage à caillé granuleux, ou
- (D) fromage à caillé lavé,

(iii) s'il est fait

- (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est inférieur à 40 pour cent, ou

(B) two or more varieties of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent,

a moisture content that does not exceed, by more than five per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than three per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be,

(iv) subject to subparagraph (v), have, where it is made from

(A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more, or

(B) more than one variety of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more,

a moisture content that does not exceed, by more than three per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than two per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be, and

(v) in the case of processed skim milk cheese, contain not more than

(A) 55 per cent moisture, and

(B) seven per cent milk fat; and

(b) may contain

(i) water added to adjust the moisture content,

(ii) added milk fat,

(iii) in the case of processed skim milk cheese, added skim milk powder, buttermilk powder and whey powder,

(iv) salt, vinegar and sweetening agents,

(v) one or more of the following colouring agents:

(B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est inférieure à 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de cinq pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de trois pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés,

(iv) sous réserve du sous-alinéa (v), s'il est fait

(A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent, ou

(B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de trois pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de deux pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés, et

(v) dans le cas du fromage de lait écrémé fondu, contenir au plus

(A) 55 pour cent d'humidité, et

(B) sept pour cent de matière grasse de lait; et

b) peut contenir

(i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,

(ii) de la matière grasse de lait ajoutée,

(iii) s'il s'agit de fromage de lait écrémé fondu, du lait écrémé en poudre, du lait de beurre en poudre et du petit-lait en poudre ajoutés,

(iv) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,

(v) les colorants suivants :

- (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
- (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,
- (vi) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
- (A) sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate) in an amount not exceeding 0.5 per cent,
- (B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,
- (C) lecithin in an amount not exceeding 0.2 per cent, and
- (D) monoglycerides, mono- and diglycerides or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,
- (vi.1) calcium phosphate tribasic as an agent to improve colour, texture, consistency and spreadability, in an amount not exceeding 1 per cent,
- (vii) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

- (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
- (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
- (vi) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
- (A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
- (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,
- (C) de la lécithine en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent, et
- (D) en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,
- (vi.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,
- (vii) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du

(viii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(ix) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/91-409, s. 1.

B.08.041. (1) [S]. Processed (naming the variety) Cheese with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from processed (naming the variety) cheese but not in

bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium, et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(viii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(ix) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/91-409, art. 1.

B.08.041. (1) [N]. Le fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu (indication de la variété)

amounts so large as to change the basic nature of the product:

- (A) flavouring preparations other than such preparations that resemble the flavour of the varieties of cheese used in the product,
- (B) chocolate, condiments, seasonings or spices,
- (C) fruits, nuts, pickles, relishes or vegetables,
- (D) prepared or preserved meat, or
- (E) prepared or preserved fish,

(iii) have, where it is made from

- (A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent, or
- (B) more than one variety of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent,

a moisture content that does not exceed by more than five per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than three per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be, and

(iv) have, where it is made from

- (A) one variety of cheese, in which the maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more, or
- (B) more than one variety of cheese, in which the average maximum amount of moisture permitted is 40 per cent or more,

a moisture content that does not exceed, by more than three per cent, the amount referred to in clause (A) or (B), as the case may be, and a milk fat content that is not less, by more than two per cent, than the minimum milk fat content or average minimum milk fat content permitted for that variety or those varieties, as the case may be; and

té), tout en conservant la nature fondamentale, les ingrédients suivants :

- (A) des préparations aromatisantes autres que celles qui ressemblent à l'arôme des variétés de fromage utilisées,
- (B) des assaisonnements, du chocolat, des condiments ou des épices,
- (C) des achards, des cornichons, des fruits, des légumes ou des noix,
- (D) de la viande préparée ou conservée, ou
- (E) du poisson préparé ou conservé,

(iii) s'il est fait

- (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est inférieur à 40 pour cent, ou
- (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est inférieure à 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de cinq pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de trois pour cent au pourcentage minimal ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés, et

(iv) s'il est fait

- (A) d'une seule variété de fromage dont le pourcentage maximal d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent, ou
- (B) de plusieurs variétés de fromage dont la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise est d'au moins 40 pour cent,

contenir un pourcentage d'humidité non supérieur de plus de trois pour cent au pourcentage maximal visé à la disposition (A) ou (B), selon le cas, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de deux pour cent au pourcentage minimal

(b) may contain

- (i) water added to adjust moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents,
- (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,
- (v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
 - (A) sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate) in an amount not exceeding 0.5 per cent,
 - (B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,
 - (C) lecithin in an amount not exceeding 0.2 per cent, and
 - (D) monoglycerides, mono- and diglycerides or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,
- (v.1) calcium phosphate tribasic as an agent to improve colour, texture, consistency and spreadability, in an amount not exceeding 1 per cent,

ou à la moyenne des pourcentages minimaux permis pour cette ou ces variétés; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
- (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
 - (A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,
 - (C) de la lécithine en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent, et

(vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(viii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term "smoked" on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word "smoked" shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/91-409, s. 2; SOR/92-400, s. 5; SOR/2010-94, s. 4(E); SOR/2011-278, s. 4.

(D) en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,

(v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium, et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(viii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/91-409, art. 2; DORS/92-400, art. 5; DORS/2010-94, art. 4(A); DORS/2011-278, art. 4.

B.08.041.1. (1) [S]. Processed Cheese Food

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat, and

(ii) contain

- (A) added milk or milk products,
- (B) not less than 51 per cent cheese,
- (C) not more than 46 per cent moisture, and
- (D) not less than 23 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents,
- (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,
- (v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
 - (A) sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate) in an amount not exceeding 0.5 per cent,
 - (B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassi-

B.08.041.1. (1) [N]. Une préparation de fromage fondu

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène, et

(ii) contenir

- (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
- (B) au moins 51 pour cent de fromage,
- (C) au plus 46 pour cent d'humidité, et
- (D) au moins 23 pour cent de matière grasse de lait; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou d'un mélange de ces produits.
- (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
 - (A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de

um tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,

(C) lecithin in an amount not exceeding 0.2 per cent, and

(D) monoglycerides, mono- and diglycerides or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,

(v.1) calcium phosphate tribasic as an agent to improve colour, texture, consistency and spreadability, in an amount not exceeding 1 per cent,

(vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(viii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

sodium, l'hexamétophosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,

(C) de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent, et

(D) en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,

(v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(viii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, la propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, la sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/91-409, s. 3; SOR/92-400, s. 6; SOR/2007-302, s. 4(F).

B.08.041.2. (1) [S]. Processed Cheese Food with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from processed cheese food but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

(A) chocolate, condiments, flavouring preparations, seasonings or spices,

(B) fruits, nuts, pickles, relishes or vegetables,

(C) prepared or preserved meat, or

(D) prepared or preserved fish, and

(iii) contain

(A) added milk or milk products,

(B) not more than 46 per cent moisture, and

(C) not less than 22 per cent milk fat; and

(b) may contain

(i) water added to adjust the moisture content,

(ii) added milk fat,

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/91-409, art. 3; DORS/92-400, art. 6; DORS/2007-302, art. 4(F).

B.08.041.2. (1) [N]. Une préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage fondu, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

(A) des assaisonnements, du chocolat, des condiments, des épices ou des préparations aromatisantes,

(B) des achards, des cornichons, des fruits, des légumes ou des noix,

(C) de la viande préparée ou conservée, ou

(D) du poisson préparé ou conservé, et

(iii) contenir

(A) du lait ou des produits du lait ajoutés,

(B) au plus 46 pour cent d'humidité, et

(C) au moins 22 pour cent de matière grasse de lait; et

- (iii) salt, vinegar and sweetening agents,
- (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,
- (v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
 - (A) sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate) in an amount not exceeding 0.5 per cent,
 - (B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,
 - (C) lecithin in an amount not exceeding 0.2 per cent, and
 - (D) monoglycerides, mono- and diglycerides or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,
- (v.1) calcium phosphate tribasic as an agent to improve colour, texture, consistency and spreadability, in an amount not exceeding 1 per cent,
- (vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
- (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
 - (A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose),
 - (B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,
 - (C) de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent, et
 - (D) en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,

adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(viii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/91-409, s. 4; SOR/92-400, s. 7; SOR/2007-302, s. 4(F); SOR/2011-278, s. 5.

B.08.041.3. (1) [S]. Processed Cheese Spread

(a) shall

(v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n’excédant pas 1 pour cent,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l’acide acétique, du carbonate de calcium, de l’acide citrique, de l’acide lactique, de l’acide malique, de l’acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l’acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(viii) les agents de conservation suivants :

(A) l’acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n’excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l’acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n’excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n’excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L’étiquette d’un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l’espace principal de l’étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/91-409, art. 4; DORS/92-400, art. 7; DORS/2007-302, art. 4(F); DORS/2011-278, art. 5.

B.08.041.3. (1) [N]. Le fromage fondu à tartiner

a) doit

- (i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat, and
- (ii) contain
- (A) added milk or milk products,
 - (B) not less than 51 per cent cheese,
 - (C) not more than 60 per cent moisture, and
 - (D) not less than 20 per cent milk fat;
- (b) may contain
- (i) water added to adjust the moisture content,
 - (ii) added milk fat,
 - (iii) salt, vinegar and sweetening agents,
 - (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,
 - (v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
 - (A) ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or a combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,
 - (B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic,
- (i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène, et
- (ii) contenir
- (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
 - (B) au moins 51 pour cent de fromage,
 - (C) au plus 60 pour cent d'humidité, et
 - (D) au moins 20 pour cent de matière grasse de lait; et
- b) peut contenir
- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 - (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
 - (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -8po-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
 - (A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carraghénine d'ammonium, la carraghénine de calcium, la gomme de caroube (gomme de caroubier), la carraghénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carraghénine de potassium, l'alginate de propylèneglycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carraghénine de sodium, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,

sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,

(C) lecithin in an amount not exceeding 0.2 per cent, and

(D) monoglycerides, mono- and diglycerides or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,

(v.1) calcium phosphate tribasic as an agent to improve colour, texture, consistency and spreadability, in an amount not exceeding 1 per cent,

(vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(viii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres, ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,

(C) de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent, et

(D) en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,

(v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(viii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/82-1071, s. 4; SOR/91-409, s. 5; SOR/2007-302, s. 4(F).

B.08.041.4. (1) [S]. Processed Cheese Spread with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from processed cheese spread but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

(A) chocolate, condiments, flavouring preparations, seasonings or spices,

(B) fruits, nuts, pickles, relishes or vegetables,

(C) prepared or preserved meat, or

(D) prepared or preserved fish, and

(iii) contain

(A) added milk or milk products,

(B) not more than 60 per cent moisture, and

(C) not less than 20 per cent milk fat; and

(b) may contain

pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/82-1071, art. 4; DORS/91-409, art. 5; DORS/2007-302, art. 4(F).

B.08.041.4. (1) [N]. Le fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu à tartiner, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

(A) des assaisonnements, du chocolat, des condiments, des épices ou des préparations aromatisantes,

(B) des achards, des cornichons, des fruits, des légumes ou des noix,

(C) de la viande préparée ou conservée, ou

(D) du poisson préparé ou conservé, et

(iii) contenir

(A) du lait ou des produits du lait ajoutés,

(B) au plus 60 pour cent d'humidité, et

(i) water added to adjust the moisture content,

(ii) added milk fat,

(iii) salt, vinegar and sweetening agents,

(iv) one or more of the following colouring agents:

(A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and

(B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,

(v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:

(A) ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or a combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,

(B) calcium phosphate dibasic, potassium phosphate dibasic, sodium acid pyrophosphate, sodium aluminum phosphate, sodium hexametaphosphate, sodium phosphate dibasic, sodium phosphate monobasic, sodium phosphate tribasic, sodium pyrophosphate tetrabasic, calcium citrate, potassium citrate, sodium citrate, sodium potassium tartrate, sodium tartrate, sodium gluconate or any combination thereof in an amount, when calculated as anhydrous salts, not exceeding 3.5 per cent in the case of phosphate salts and 4.0 per cent in total,

(C) lecithin in an amount not exceeding 0.2 per cent, and

(D) monoglycerides, mono- and diglycerides or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,

(C) au moins 20 pour cent de matière grasse de lait; et

b) peut contenir

(i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,

(ii) de la matière grasse de lait ajoutée,

(iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,

(iv) les colorants suivants :

(A) en quantité conformant aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et

(B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,

(v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :

(A) en quantité n'excédant pas 0,5 pour cent, la carraghénine d'ammonium, la carraghénine de calcium, la gomme de caroube (gomme de caroubier), la carraghénine, la gélatine, la gomme de guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carraghénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carraghénine de sodium, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,

(B) le phosphate de calcium dibasique, le phosphate de potassium dibasique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate d'aluminium et de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium, le phosphate disodique, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le pyrophosphate tétrasodique, le citrate de calcium, le citrate de potassium, le citrate de sodium, le tartrate double de sodium et de potassium, le tartrate de sodium, le gluconate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité qui, calculée en sels anhydres,

(v.1) calcium phosphate tribasic as an agent to improve colour, texture, consistency and spreadability, in an amount not exceeding 1 per cent,

(vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(viii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term "smoked" on a label.

ne dépasse pas 3,5 pour cent, dans le cas des sels de phosphate, et 4,0 pour cent en tout,

(C) de la lécithine, en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent, et

(D) en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, des monoglycérides et des mono- et diglycérides ou un mélange de ces produits,

(v.1) du phosphate tricalcique comme agent pour améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité, en quantité n'excédant pas 1 pour cent,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium, et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(viii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/82-1071, s. 5; SOR/91-409, s. 6; SOR/2007-302, s. 4(F); SOR/2011-278, s. 6.

B.08.041.5. (1) [S]. Cold-Pack (naming the variety) Cheese

(a) shall

(i) subject to subparagraph (ii), be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) in the case of cold-pack cheddar cheese, be the product made by comminuting and mixing one or more of the following:

- (A) cheddar cheese,
- (B) stirred curd cheese,
- (C) granular curd cheese, or
- (D) washed curd cheese

into a homogeneous mass without the aid of heat,

(iii) contain, where it is made from

(A) one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the maximum moisture content and minimum fat content permitted for that variety, or

(B) more than one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the average maximum moisture content and the average minimum fat content permitted for those varieties; and

(b) may contain

- (i) water added to adjust the moisture content,
- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents,
- (iv) one or more of the following colouring agents:

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/82-1071, art. 5; DORS/91-409, art. 6; DORS/2007-302, art. 4(F); DORS/2011-278, art. 6.

B.08.041.5. (1) [N]. Le fromage conditionné à froid (indication de la variété)

a) doit

(i) sous réserve du sous-alinéa (ii), être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) dans le cas du fromage cheddar conditionné à froid, être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des fromages suivants, en vue de former une masse homogène :

- (A) fromage cheddar,
- (B) fromage à caillé brassé,
- (C) fromage à caillé granuleux, ou
- (D) fromage à caillé lavé,

(iii) s'il est fait

(A) d'une seule variété de fromage, ne pas contenir plus d'humidité que le pourcentage maximal permis pour cette variété, et ne pas contenir moins de matière grasse de lait que le pourcentage minimal permis pour cette variété, ou

(B) de plusieurs variétés de fromage, ne pas contenir plus d'humidité que la moyenne des pourcentages maximaux permis pour ces variétés, et ne pas contenir moins de matière grasse de lait que la moyenne des pourcentages minimaux permis pour ces variétés; et

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,

(A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and

(B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,

(v) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vi) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(vii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term "smoked" on a label.

(iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,

(iv) les colorants suivants :

(A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et

(B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,

(v) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(vi) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(vii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/92-400, s. 8.

B.08.041.6. (1) [S]. Cold-Pack (naming the variety) Cheese with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing the named variety or varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cold-pack (naming the variety) cheese but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

(A) flavouring preparations other than such preparations that resemble the flavour of the varieties of cheese used in the product,

(B) chocolate, condiments, seasonings or spices,

(C) fruits, nuts, pickles, relishes or vegetables,

(D) prepared or preserved meat, or

(E) prepared or preserved fish, and

(iii) contain, where it is made from

(A) one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the maximum moisture content and one per cent less than the minimum milk fat content permitted for that variety, or

(B) more than one variety of cheese, not more moisture and not less milk fat than the average maximum moisture content and one per cent less than the average minimum milk fat content permitted for those varieties; and

(b) may contain

(i) water added to adjust the moisture content,

(ii) added milk fat,

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/92-400, art. 8.

B.08.041.6. (1) [N]. Le fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, des variétés de fromage nommées, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage conditionné à froid (indication de la variété), tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

(A) des préparations aromatisantes autres que celles qui ressemblent à l'arôme des variétés de fromage utilisées dans le produit,

(B) des assaisonnements, du chocolat, des condiments ou des épices,

(C) des achards, des cornichons, des fruits, des légumes ou des noix,

(D) de la viande préparée ou conservée, ou

(E) du poisson préparé ou conservé, et

(iii) s'il est fait

(A) d'une seule variété de fromage, avoir un pourcentage d'humidité non supérieur au maximum permis pour cette variété, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de un pour cent au minimum permis pour cette variété, ou

(B) de plusieurs variétés de fromage, avoir un pourcentage d'humidité non supérieur à la moyenne des maximums permis pour ces variétés, et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur de plus de un pour cent à la

(iii) salt, vinegar and sweetening agents,

(iv) one or more of the following colouring agents:

(A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and

(B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,

(v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:

ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or a combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,

(vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(viii) the following preservatives:

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

moyenne des minimums permis pour ces variétés; et

b) peut contenir

(i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,

(ii) de la matière grasse de lait ajoutée,

(iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,

(iv) les colorants suivants :

(A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et

(B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,

(v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :

en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme du guar, la gélose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,

(vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH, et

(vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/92-400, s. 9; SOR/2010-94, s. 5(E); SOR/2011-278, s. 7.

B.08.041.7. (1) [S]. Cold-Pack Cheese Food

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) contain

- (A) added milk or milk products,
- (B) not less than 51 per cent cheese,
- (C) not more than 46 per cent moisture, and
- (D) not less than 23 per cent milk fat; and

(b) may contain

(i) water added to adjust the moisture content,

(viii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/92-400, art. 9; DORS/2010-94, art. 5(A); DORS/2011-278, art. 7.

B.08.041.7. (1) [N]. Une préparation de fromage conditionné à froid

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) contenir

- (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
- (B) au moins 51 pour cent de fromage,
- (C) au plus 46 pour cent d'humidité, et
- (D) au moins 23 pour cent de matière grasse de lait; et

- (ii) added milk fat,
- (iii) salt, vinegar and sweetening agents,
- (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,
- (v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
 - ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or a combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,
- (vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,
- (vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and
- (viii) the following preservatives:
 - (A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,
 - (B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

b) peut contenir

- (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
- (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
- (iii) du sel, du vinaigre et des agents édulcorants,
- (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
- (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
 - en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la géllose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylèneglycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,
- (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de calcium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,
- (vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et
- (viii) les agents de conservation suivants :

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/2007-302, s. 4(F).

B.08.041.8. (1) [S]. Cold-Pack Cheese Food with (naming the added ingredients)

(a) shall

(i) be the product made by comminuting and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat,

(ii) contain the named added ingredients which shall be one or more of the following ingredients in amounts sufficient to differentiate the product from cold-pack cheese food but not in amounts so large as to change the basic nature of the product:

(A) chocolate, condiments, flavouring preparations, seasonings or spices,

(B) fruits, nuts, pickles, relishes or vegetables,

(C) prepared or preserved meat, or

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/2007-302, art. 4(F).

B.08.041.8. (1) [N]. Une préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)

a) doit

(i) être le produit du mélange et du malaxage, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait, en vue de former une masse homogène,

(ii) contenir, en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage conditionné à froid, tout en conservant sa nature fondamentale, les ingrédients suivants :

(A) des assaisonnements, du chocolat, des condiments, des épices ou des préparations aromatisantes,

- (D) prepared or preserved fish, and
- (iii) contain
 - (A) added milk or milk products,
 - (B) not more than 46 per cent moisture, and
 - (C) not less than 22 per cent milk fat; and
- (b) may contain
 - (i) water added to adjust moisture content,
 - (ii) added milk fat,
 - (iii) sweetening agents, salt and vinegar,
 - (iv) one or more of the following colouring agents:
 - (A) in an amount consistent with good manufacturing practice, annatto, beta-carotene, chlorophyll, paprika, riboflavin, turmeric, and
 - (B) in an amount not exceeding 35 parts per million, either singly or in combination thereof, beta-apo-8'-carotenal, ethyl beta-apo-8'-carotenoate,
 - (v) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:
 - ammonium carrageenan, calcium carrageenan, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, Irish Moss Gelose, potassium carrageenan, propylene glycol alginate, sodium carboxymethyl cellulose (carboxymethyl cellulose, cellulose gum, sodium cellulose glycolate), sodium carrageenan, tragacanth gum, xanthan gum or a combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,
 - (vi) acetic acid, calcium carbonate, citric acid, lactic acid, malic acid, phosphoric acid, potassium bicarbonate, potassium carbonate, sodium bicarbonate, sodium carbonate and tartaric acid as pH adjusting agents in an amount consistent with good manufacturing practice,
 - (vii) wood smoke as a preservative in an amount consistent with good manufacturing practice, and
 - (viii) the following preservatives:

- (B) des achards, des cornichons, des fruits, des légumes ou des noix,
- (C) de la viande préparée ou conservée, ou
- (D) du poisson préparé ou conservé, et
- (iii) contenir
 - (A) du lait ou des produits du lait ajoutés,
 - (B) au plus 46 pour cent d'humidité, et
 - (C) au moins 22 pour cent de matière grasse de lait; et
- b) peut contenir
 - (i) de l'eau ajoutée pour modifier la teneur en humidité,
 - (ii) de la matière grasse de lait ajoutée,
 - (iii) des agents édulcorants, du sel et du vinaigre,
 - (iv) les colorants suivants :
 - (A) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, le rocou, le β -carotène, la chlorophylle, le paprika, la riboflavine, le curcuma, et
 - (B) en quantité n'excédant pas 35 parties par million, le β -apo-8'-caroténal, l'ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque ou un mélange de ces produits,
 - (v) les agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants qui suivent :
 - en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent, la carragénine d'ammonium, la carragénine de calcium, la gomme de caroube (fève de l'acacia vulgaire ou faux acacia), la carragénine, la gélatine, la gomme de guar, la géllose de mousse d'Irlande, la carragénine de potassium, l'alginate de propylène glycol, la carboxyméthylcellulose sodique (carboxyméthylcellulose, gomme de cellulose, glycolate sodique de cellulose), la carragénine sodique, la gomme adragante, la gomme xanthane ou un mélange de ces produits,
 - (vi) en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, de l'acide acétique, du carbonate de cal-

(A) propionic acid, calcium propionate, sodium propionate or any combination thereof in an amount not exceeding 2,000 parts per million, calculated as propionic acid,

(B) sorbic acid, calcium sorbate, potassium sorbate, sodium sorbate, or any combination thereof in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as sorbic acid, or

(C) any combination of the preservatives named in clauses (A) and (B) in an amount not exceeding 3,000 parts per million, calculated as propionic acid and sorbic acid respectively.

(2) Only a cheese to which wood smoke has been added as permitted in subsection (1) may be described by the term “smoked” on a label.

(3) Where a cheese is labelled as permitted in subsection (2), the word “smoked” shall be shown on the principal display panel.

SOR/79-752, s. 2; SOR/2007-302, s. 4(F); SOR/2011-278, s. 8.

B.08.042. No manufacturer shall sell whole cheese that is not made from a pasteurized source unless the date of the beginning of the manufacturing process is

(a) marked or branded thereon within three days thereof; or

(b) marked on the label at the time of packaging, if the cheese is such that, because of its texture, consis-

cium, de l'acide citrique, de l'acide lactique, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, du bicarbonate de potassium, du carbonate de potassium, du bicarbonate de sodium, du carbonate de sodium et de l'acide tartarique comme rajusteurs du pH,

(vii) de la fumée de bois comme agent de conservation, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles, et

(viii) les agents de conservation suivants :

(A) l'acide propionique, le propionate de calcium, le propionate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 2 000 parties par million, calculée en acide propionique,

(B) l'acide sorbique, le sorbate de calcium, le sorbate de potassium, le sorbate de sodium ou un mélange de ces produits, en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée en acide sorbique, ou

(C) un mélange des agents de conservation visés aux dispositions (A) et (B), en quantité n'excédant pas 3 000 parties par million, calculée respectivement en acide propionique et en acide sorbique.

(2) L'étiquette d'un fromage ne doit porter le terme « fumé » que si de la fumée de bois a été ajoutée au fromage conformément au paragraphe (1).

(3) Dans les cas visés au paragraphe (2), le terme « fumé » doit paraître dans l'espace principal de l'étiquette.

DORS/79-752, art. 2; DORS/2007-302, art. 4(F); DORS/2011-278, art. 8.

B.08.042. Est interdite à tout fabricant la vente de fromage entier qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée, à moins que la date du début de la fabrication ne soit

a) marquée ou timbrée sur ledit fromage dans les trois jours; ou

b) marquée sur l'étiquette au moment de l'emballage, si ledit fromage est d'un type tel qu'il soit diffi-

tency, or physical structure, such date cannot be effectively branded or marked on the cheese.

B.08.043. No manufacturer shall sell any cheese that is not made from a pasteurized source if it has been cut into smaller portions, unless

- (a) it has been duly stored; or
- (b) each portion of cut cheese is marked, branded or labelled with the date of the beginning of the manufacturing process.

B.08.044. (1) Subject to subsection (2), no person shall sell cheese, including cheese curd, that is not made from a pasteurized source unless it has been stored.

(2) Cheese, including cheese curd, that is not made from a pasteurized source may be used as an ingredient in any food providing such food is manufactured or processed so as to pasteurize the cheese in the manner described in the definition “pasteurized source” in section B.08.030(1).

SOR/78-405, s. 1; SOR/79-752, s. 3.

B.08.045. Notwithstanding B.08.044, cheese that has not been manufactured from a pasteurized source and has not been stored but is marked or branded with the date of the beginning of the manufacturing process, may be sold to

- (a) a wholesaler;
- (b) a jobber; or
- (c) in quantities of not less than 900 pounds, to a retailer.

B.08.046. No person shall sell any whole cheese that has not been made from a pasteurized source unless there is stamped thereon the date of the beginning of the manufacturing process.

B.08.047. Every manufacturer, wholesaler, or jobber who sells cheese not made from a pasteurized source and which has not been stored shall keep a record of

- (a) the registered number of the cheese factory,

cile, en raison de sa texture, de sa consistance ou de sa structure physique, d’y marquer ou timbrer ladite date.

B.08.043. Est interdite à tout fabricant la vente de tout fromage qui n’a pas été fabriqué à partir d’une matière première pasteurisée, si ledit fromage a été subdivisé en petites portions, à moins

- a) que ledit fromage n’ait été dûment entreposé; ou
- b) que chaque portion du fromage découpé ne porte la date du début de sa fabrication marquée, timbrée ou imprimée.

B.08.044. (1) Est interdite la vente d’un fromage, y compris le caillé de fromagerie, qui n’a pas été fabriqué à partir d’une matière première pasteurisée sauf s’il a été entreposé.

(2) Le fromage, y compris le caillé de fromagerie, qui n’est pas fait d’une matière première pasteurisée, peut être utilisé comme ingrédient dans un aliment si celui-ci est fabriqué ou traité de façon à pasteuriser le fromage selon la méthode prévue dans la définition de « matière première pasteurisée » au paragraphe B.08.030(1).

DORS/78-405, art. 1; DORS/79-752, art. 3.

B.08.045. Nonobstant l’article B.08.044, le fromage qui n’a pas été fabriqué à partir d’une matière première pasteurisée et qui n’a pas été entreposé, mais qui porte marquée ou timbrée la date du début de sa fabrication, peut être vendu à

- a) un grossiste;
- b) un intermédiaire; ou
- c) en quantité d’au moins 900 livres, à un détaillant.

B.08.046. Est interdite la vente de tout fromage entier n’ayant pas été fabriqué à partir d’une matière première pasteurisée, à moins que la date du début de la fabrication ne soit timbrée sur ledit fromage.

B.08.047. Tout fabricant, grossiste, ou intermédiaire, qui vend du fromage n’ayant pas été fabriqué à partir d’une matière première pasteurisée et qui n’a pas été entreposé, doit tenir un registre

- (b) the date of manufacture of the cheese,
 - (c) the vat number or vat numbers,
 - (d) the name and address of the person to whom the cheese is sold, and
 - (e) the weight sold from each vat,
- for each lot of cheese sold.

B.08.048. (1) Subject to section B.08.054, no person shall sell cheese, including cheese curd, made from a pasteurized source if the cheese contains more than

- (a) 100 *Escherichia coli*, or
- (b) 100 *Staphylococcus aureus*

per gram, as determined by official method MFO-14, Microbiological Examination of Cheese, November 30, 1983.

(2) No person shall sell cheese, made from an unpasteurized source if the cheese contains more than

- (a) 500 *Escherichia coli*, or
- (b) 1,000 *Staphylococcus aureus*

per gram, as determined by official method MFO-14, Microbiological Examination of Cheese, November 30, 1983.

SOR/78-405, s. 2; SOR/82-768, s. 21; SOR/84-17, s. 4.

B.08.049. [S]. Whey

(a) shall be the product remaining after the curd has been removed from milk in the process of making cheese; and

- (b) may contain
 - (i) catalase, in the case of liquid whey that has been treated with hydrogen peroxide,
 - (ii) lactase,

- a) du numéro d'inscription de la fromagerie,
- b) de la date de fabrication dudit fromage,
- c) du ou des numéros de cuvées,
- d) du nom et de l'adresse de la personne à laquelle le fromage est vendu, et
- e) du poids vendu de fromage provenant de chaque cuvée,

pour chaque lot de fromage vendu.

B.08.048. (1) Sous réserve de l'article B.08.054, est interdite la vente d'un fromage, y compris le caillé de fromagerie, fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée s'il renferme plus de

- a) 100 *Escherichia coli*, ou
- b) 100 *Staphylococcus aureus*

par gramme, après analyse selon la méthode officielle MFO-14, « Examen microbiologique du fromage », 30 novembre 1983.

(2) Est interdite la vente d'un fromage fabriqué à partir d'une matière première non pasteurisée, s'il renferme plus de

- a) 500 *Escherichia coli*, ou
- b) 1 000 *Staphylococcus aureus*

par gramme, après analyse selon la méthode officielle MFO-14, « Examen microbiologique du fromage », 30 novembre 1983.

DORS/78-405, art. 2; DORS/82-768, art. 21; DORS/84-17, art. 4.

B.08.049. [N]. Le petit-lait:

a) est le produit qui reste après que le caillé a été extrait du lait lors de la fabrication du fromage;

- b) peut contenir :
 - (i) de la catalase, s'il s'agit de petit-lait liquide qui a été traité avec du peroxyde d'hydrogène,
 - (ii) de la lactase,
 - (iii) du peroxyde d'hydrogène, s'il s'agit de petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait séché,

(iii) hydrogen peroxide, in the case of liquid whey destined for the manufacture of dried whey products,

(iv) benzoyl peroxide, and calcium phosphate tribasic and calcium sulphate as carriers of the benzoyl peroxide, in the case of liquid whey destined for the manufacture of dried whey products other than those for use in infant formula, and

(v) sodium hexametaphosphate, in the case of liquid whey destined for the manufacture of concentrated or dried whey products.

SOR/79-752, s. 4; SOR/89-555, s. 1; SOR/2010-40, s. 1; SOR/2011-282, s. 1.

B.08.050. [Repealed, SOR/95-281, s. 1]

B.08.051. [S]. Cottage Cheese

(a) shall be the product, in the form of discrete curd particles, prepared from skim milk, evaporated skim milk or skim milk powder and harmless acid-producing bacterial cultures;

(b) shall contain not more than 80 per cent moisture;

(c) may contain not more than 0.5 per cent stabilizing agent; and

(d) may contain

(i) milk,

(ii) cream,

(iii) milk powder,

(iv) rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs,

(v) a milk coagulating enzyme derived from *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (previous name: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), from *Mucor pusillus Lindt* by pure culture fermentation process or from *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vi) chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), in an amount consistent with good manufacturing practice,

(iv) du peroxyde de benzoyle ainsi que du phosphate tricalcique et du sulfate de calcium, comme véhicules du peroxyde de benzoyle, s'il s'agit de petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait séché autres que ceux entrant dans les préparations pour nourrissons,

(v) de l'hexamétaphosphate de sodium, s'il s'agit de petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait concentré ou séché.

DORS/79-752, art. 4; DORS/89-555, art. 1; DORS/2010-40, art. 1; DORS/2011-282, art. 1.

B.08.050. [Abrogé, DORS/95-281, art. 1]

B.08.051. [N]. Le fromage cottage:

(a) doit être le produit, sous forme de petits grumeaux, préparé à partir de lait écrémé, de lait écrémé évaporé ou de lait écrémé en poudre et de cultures bactériennes anodines qui produisent un acide;

(b) doit contenir au plus 80 pour cent d'humidité;

(c) peut contenir au plus 0,5 pour cent d'agent stabilisant;

(d) peut contenir :

(i) du lait,

(ii) de la crème,

(iii) du lait en poudre,

(iv) de la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux,

(v) l'enzyme coagulant le lait provenant de *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor miehei* (Cooney et Emerson)), de *Mucor pusillus Lindt* par fermentation de culture pure ou de *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(vi.1) chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vi.2) pepsin derived from glandular layer of porcine stomach,

(vii) salt,

(viii) calcium chloride,

(ix) added lactose,

(x) pH adjusting agents,

(xi) relishes,

(xii) fruits,

(xiii) vegetables, and

(xiv) carbon dioxide.

SOR/81-60, s. 4; SOR/92-197, s. 7; SOR/94-212, s. 7; SOR/95-183, s. 7; SOR/98-458, s. 4; SOR/2001-94, s. 2; SOR/2005-98, s. 7; SOR/2010-143, ss. 7, 39(E).

B.08.052. [S]. Creamed Cottage Cheese shall be cottage cheese containing cream or a mixture of cream with milk or skim milk, or both, in such quantity that the final product shall contain

(a) not less than four per cent milk fat; and

(b) not more than 80 per cent moisture and may contain emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents.

B.08.053. All dairy products used in the preparation of cottage cheese shall be from a pasteurized source.

B.08.054. No person shall sell cottage cheese or creamed cottage cheese that contains more than 10 coliform bacteria per gram, as determined by official method MFO-4, Microbiological Examination of Cottage Cheese, November 30, 1981.

SOR/82-768, s. 22.

(vi) de la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(vi.1) de la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(vi.2) pepsine provenant de la muqueuse glandulaire de l'estomac de porc,

(vii) du sel,

(viii) du chlorure de calcium,

(ix) du lactose ajouté,

(x) des rajusteurs de pH,

(xi) des achards (relish),

(xii) des fruits,

(xiii) des légumes,

(xiv) du dioxyde de carbone.

DORS/81-60, art. 4; DORS/92-197, art. 7; DORS/94-212, art. 7; DORS/95-183, art. 7; DORS/98-458, art. 4; DORS/2001-94, art. 2; DORS/2005-98, art. 7; DORS/2010-143, art. 7 et 39(A).

B.08.052. [N]. Le fromage cottage en crème doit être du fromage cottage qui renferme de la crème, ou un mélange de crème et de lait ou de lait écrémé, ou les deux, en quantité telle que le produit fini doit renfermer

a) au moins quatre pour cent de gras de lait; et

b) pas plus de 80 pour cent d'humidité et peut renfermer des agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants ou épaississants.

B.08.053. Tout produit laitier employé dans la préparation du fromage cottage doit avoir été pasteurisé.

B.08.054. Est interdite la vente du fromage cottage et du fromage cottage en crème dont la teneur bactérienne dépasse 10 bactéries coliformes par gramme, déterminée selon la méthode officielle MFO-4, Examen microbiologique du fromage cottage, 30 novembre 1981.

DORS/82-768, art. 22.

Butter

B.08.056. [S]. Butter

(a) shall

- (i) be the food prepared in accordance with good manufacturing practices from milk or milk products, and
- (ii) contain not less than 80 per cent milk fat; and

(b) may contain

- (i) milk solids,
- (ii) bacterial culture,
- (iii) salt, and
- (iv) food colour.

SOR/92-400, s. 10.

B.08.057. [S]. Whey Butter shall be butter made from whey cream.

SOR/92-400, s. 10.

Ice Cream

B.08.061. [S]. Ice Cream Mix

(a) shall be the unfrozen, pasteurized combination of cream, milk or other milk products, sweetened with sugar, liquid sugar, invert sugar, honey, dextrose, glucose, corn syrup, corn syrup solids or any combination of such sweeteners;

(b) may contain

- (i) egg,
- (ii) a flavouring preparation,
- (iii) cocoa or chocolate syrup,
- (iv) a food colour,
- (v) pH adjusting agents,
- (vi) microcrystalline cellulose or a stabilizing agent or both in an amount that will not exceed 0.5 per cent of the ice cream made from the mix,
- (vii) a sequestering agent,

Beurre

B.08.056. [N]. Le beurre:

a) doit :

- (i) être l'aliment préparé, conformément aux bonnes pratiques industrielles, à partir du lait ou des produits du lait,
- (ii) contenir au moins 80 pour cent de la matière grasse du lait;

b) peut contenir :

- (i) des solides du lait,
- (ii) des cultures bactériennes,
- (iii) du sel,
- (iv) un colorant alimentaire.

DORS/92-400, art. 10.

B.08.057. [N]. Le beurre de petit-lait doit être du beurre fabriqué de crème de petit-lait.

DORS/92-400, art. 10.

Crème glacée

B.08.061. [N]. Le mélange pour crème glacée

a) est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants;

b) peut renfermer

- (i) des oeufs,
- (ii) une préparation aromatisante,
- (iii) du cacao ou du sirop de chocolat,
- (iv) un colorant pour aliments,
- (v) des rajusteurs de pH,
- (vi) de la cellulose microcristalline ou un agent stabilisant, ou les deux, en quantité telle que la crème glacée, faite du mélange, n'en contiendra pas plus de 0,5 pour cent,

- (viii) salt,
- (ix) not more than one per cent added edible casein or edible caseinates; and
- (x) propylene glycol mono fatty acid esters in an amount that will not exceed 0.35 per cent of the ice cream made from the mix and sorbitan tristearate in an amount that will not exceed 0.035 per cent of the ice cream made from the mix; and

(c) shall contain not less than

- (i) 36 per cent solids, and
- (ii) 10 per cent milk fat or, where cocoa or chocolate syrup has been added, eight per cent milk fat.

SOR/92-400, s. 11; SOR/97-543, s. 2(F); SOR/2007-75, s. 2; SOR/2007-302, s. 4(F); SOR/2010-142, s. 6(F).

B.08.062. [S]. Ice Cream

(a) shall be the frozen food obtained by freezing an ice cream mix, with or without the incorporation of air;

(b) may contain cocoa or chocolate syrup, fruit, nuts or confections;

(c) shall contain not less than

- (i) 36 per cent solids,
- (ii) 10 per cent milk fat, or, where cocoa or chocolate syrup, fruit, nuts, or confections have been added, eight per cent milk fat, and
- (iii) 180 grams of solids per litre of which amount not less than 50 grams shall be milk fat, or, where cocoa or chocolate syrup, fruit, nuts or confections have been added, 180 grams of solids per litre of which amount not less than 40 grams shall be milk fat; and

(d) shall contain not more than

- (i) 100,000 bacteria per gram, and
- (ii) 10 coliform organisms per gram,

(vii) un chélateur ou agent séquestrant,

(viii) du sel,

(ix) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés,

(x) des esters monoacides gras de propylèneglycol en quantité telle que la crème glacée, faite du mélange, n'en contiendra pas plus de 0,35 pour cent et du tristéarate de sorbitan en quantité telle que la crème glacée, faite du mélange, n'en contiendra pas plus de 0,035 pour cent;

c) doit renfermer au moins

(i) 36 pour cent de solides, et

(ii) 10 pour cent de gras de lait ou, si du cacao ou du sirop de chocolat ont été ajoutés, huit pour cent de gras de lait.

DORS/92-400, art. 11; DORS/97-543, art. 2(F); DORS/2007-75, art. 2; DORS/2007-302, art. 4(F); DORS/2010-142, art. 6(F).

B.08.062. [N]. La crème glacée

a) est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à crème glacée, avec ou sans incorporation d'air;

b) peut renfermer du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix et des confiseries;

c) doit renfermer au moins

(i) 36 pour cent de solides,

(ii) 10 pour cent de gras de lait ou, si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés, huit pour cent de gras de lait, et

(iii) 180 grammes de solides au litre dont au moins 50 grammes doivent être de la matière grasse du lait, ou, si du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix ou des confiseries ont été ajoutés, 180 grammes de solides au litre, dont au moins 40 grammes doivent être de la matière grasse du lait;

d) doit renfermer au plus

(i) 100 000 bactéries par gramme, et

as determined by official method MFO-2, Microbiological Examination of Ice Cream or Ice Milk, November 30, 1981.

SOR/82-768, s. 23; SOR/92-400, s. 12.

Sherbet

[SOR/98-580, s. 1(F)]

B.08.063. [S]. Sherbet

(a) shall be the frozen food, other than ice cream or ice milk, made from a milk product;

(b) may contain

- (i) water,
- (ii) a sweetening agent,
- (iii) fruit or fruit juice,
- (iv) citric or tartaric acid,
- (v) a flavouring preparation,
- (vi) a food colour,
- (vii) not more than 0.75 per cent stabilizing agent,
- (viii) a sequestering agent,
- (ix) lactose,
- (x) not more than 0.5 per cent microcrystalline cellulose, and
- (xi) not more than one per cent added edible casein or edible caseinates; and

(c) shall contain

- (i) not more than five per cent milk solids, including milk fat, and
- (ii) not less than 0.35 per cent acid determined by titration and expressed as lactic acid.

SOR/92-400, s. 13; SOR/97-543, s. 3(F); SOR/98-580, s. 1(F); SOR/2007-302, s. 4(F).

Ice Milk

B.08.071. [S]. Ice Milk Mix

(ii) 10 organismes coliformes par gramme, déterminés selon la méthode officielle MFO-2, Examen microbiologique de la crème glacée ou du lait glacé, 30 novembre 1981.

DORS/82-768, art. 23; DORS/92-400, art. 12.

Sorbet laitier

[DORS/98-580, art. 1(F)]

B.08.063. [N]. Le sorbet laitier

a) doit être l'aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait;

b) peut renfermer

- (i) de l'eau,
- (ii) un agent édulcorant,
- (iii) des fruits ou jus de fruits,
- (iv) de l'acide citrique ou tartrique,
- (v) une préparation aromatisante,
- (vi) un colorant pour aliments,
- (vii) au plus 0,75 pour cent d'agent stabilisant,
- (viii) un chélateur ou agent séquestrant,
- (ix) du lactose,
- (x) au plus, 0,5 pour cent de cellulose microcristalline,
- (xi) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés;

c) doit renfermer

- (i) au plus cinq pour cent de solides du lait, y compris le gras de lait, et
- (ii) au moins 0,35 pour cent d'acide, déterminé par titration et exprimé en acide lactique.

DORS/92-400, art. 13; DORS/97-543, art. 3(F); DORS/98-580, art. 1(F); DORS/2007-302, art. 4(F).

Lait glacé

B.08.071. [N]. Le mélange pour lait glacé

(a) shall be the unfrozen, pasteurized combination of cream, milk or other milk products, sweetened with sugar, liquid sugar, invert sugar, honey, dextrose, glucose, corn syrup, corn syrup solids or any combination of such sweeteners;

(b) may contain

- (i) egg,
- (ii) a flavouring preparation,
- (iii) cocoa or chocolate syrup,
- (iv) a food colour,
- (v) a pH adjusting agent,
- (vi) a stabilizing agent, in an amount that will not result in more than 0.5 per cent stabilizing agent in the ice milk,
- (vii) a sequestering agent,
- (viii) added lactose, and
- (ix) not more than 1.5 per cent microcrystalline cellulose,
- (x) salt, and
- (xi) not more than one per cent added edible casein or edible caseinates; and

(c) shall contain

- (i) not less than 33 per cent solids, and
- (ii) not less than three per cent and not more than five per cent milk fat.

SOR/92-400, s. 14; SOR/97-543, s. 4(F); SOR/2007-302, s. 4(F).

B.08.072. [S]. Ice Milk

(a) shall be the frozen food obtained by freezing an ice milk mix, with or without the incorporation of air;

(b) may contain cocoa or chocolate syrup, fruit, nuts or confections;

(c) shall contain

- (i) not less than 33 per cent solids,
- (ii) not less than three per cent and not more than five per cent milk fat, and

a) est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants;

b) peut renfermer

- (i) des oeufs,
- (ii) une préparation aromatisante,
- (iii) du cacao ou du sirop de chocolat,
- (iv) un colorant pour aliments,
- (v) un rajusteur de pH,
- (vi) un agent stabilisant en quantité telle que la teneur dans le lait glacé sera d'au plus 0,5 pour cent,
- (vii) un chélateur ou agent séquestrant,
- (viii) du lactose ajouté,
- (ix) au plus, 1,5 pour cent de cellulose microcristalline,
- (x) du sel,
- (xi) au plus un pour cent de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés;

c) doit renfermer

- (i) au moins 33 pour cent de solides, et
- (ii) au moins trois pour cent et au plus cinq pour cent de gras de lait.

DORS/92-400, art. 14; DORS/97-543, art. 4(F); DORS/2007-302, art. 4(F).

B.08.072. [N]. Le lait glacé

a) est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à lait glacé, avec ou sans incorporation d'air;

b) peut renfermer du cacao ou du sirop de chocolat, des fruits, des noix et des confiseries;

c) doit renfermer

- (i) au moins 33 pour cent de solides,
- (ii) au moins trois pour cent et au plus cinq pour cent de gras de lait, et

(iii) not less than 160 grams of solids per litre of which amount not less than 14 grams shall be milk fat; and

(d) shall contain not more than

- (i) 100,000 bacteria per gram, and
- (ii) 10 coliform organisms per gram,

as determined by official method MFO-2, Microbiological Examination of Ice Cream or Ice Milk, November 30, 1981.

SOR/82-768, s. 24; SOR/92-400, s. 15.

B.08.073. [Repealed, SOR/92-626, s. 13]

B.08.074. (1) The percentage of milk fat contained in

- (a) yogurt,
- (b) cottage cheese, and
- (c) creamed cottage cheese,

shall be shown on the principal display panel followed by the words "milk fat" or the abbreviation "B.F." or "M.F."

(2) In addition to the statement referred to in subsection (1), a person may, on the label of a food referred to in subsection (1), make a declaration of the fat content of the food, expressed in grams per serving of stated size.

SOR/88-559, s. 18.

Cream

B.08.075. [S]. Cream

(a) shall be the fatty liquid prepared from milk by separating the milk constituents in such a manner as to increase the milk fat content; and

(b) may contain

- (i) a pH adjusting agent,
- (ii) a stabilizing agent,
- (iii) in the case of cream for whipping that has been heat-treated above 100°C, the following ingredients and food additives:

(iii) au moins 160 grammes de solides au litre, dont au moins 14 grammes doivent être de la matière grasse du lait;

d) doit renfermer au plus

- (i) 100 000 bactéries par gramme, et
- (ii) 10 organismes coliformes par gramme,

déterminés selon la méthode officielle MFO-2, Examen microbiologique de la crème glacée ou du lait glacé, 30 novembre 1981.

DORS/82-768, art. 24; DORS/92-400, art. 15.

B.08.073. [Abrogé, DORS/92-626, art. 13]

B.08.074. (1) Le pourcentage de la matière grasse du lait contenu dans

- a) le yogourt,
- b) le fromage cottage, et
- c) le fromage cottage en crème,

doit être indiqué sur l'espace principal et suivi de l'expression « matière grasse du lait » ou de l'abréviation « M.G. ».

(2) En plus de la mention exigée au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette d'un aliment mentionné à ce paragraphe sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.

DORS/88-559, art. 18.

Crème

B.08.075. [N]. La crème

a) doit être le liquide gras obtenu par séparation des éléments du lait, de manière à élever la teneur du liquide en gras de lait; et

b) peut contenir :

- (i) un agent rajusteur de pH,
- (ii) un agent stabilisant,
- (iii) dans le cas de la crème à fouetter qui a été thermisée à une chaleur supérieure à 100 °C, les ingrédients et les additifs alimentaires suivants :

(A) skim milk powder in an amount not exceeding 0.25 per cent,

(B) glucose solids in an amount not exceeding 0.1 per cent,

(C) calcium sulphate in an amount not exceeding 0.005 per cent, and

(D) xanthan gum in an amount not exceeding 0.02 per cent, and

(E) [Repealed, SOR/2010-142, s. 7]

(iv) in the case of cream for whipping, microcrystalline cellulose in an amount not exceeding 0.2 per cent.

SOR/79-662, s. 2; SOR/82-1071, s. 6; SOR/88-419, s. 1; SOR/2010-142, s. 7.

B.08.076. (1) The percentage of milk fat contained in canned cream shall be shown on the principal display panel followed by the words “milk fat” or the abbreviation “B.F.” or “M.F.”.

(2) In addition to the statement referred to in subsection (1), a person may, on the label of canned cream, make a declaration of the fat content of the cream, expressed in grams per serving of stated size.

SOR/88-559, s. 19.

B.08.077. [S]. Sour Cream

(a) shall be the product prepared by the souring of pasteurized cream with acid-producing bacterial culture and shall contain not less than 14 per cent milk fat; and

(b) may contain

(i) milk solids,

(ii) whey solids,

(iii) buttermilk,

(iv) starch in an amount not exceeding one per cent,

(v) salt,

(A) du lait écrémé en poudre en quantité n'excédant pas 0,25 pour cent,

(B) des solides de glucose en quantité n'excédant pas 0,1 pour cent,

(C) du sulfate de calcium en quantité n'excédant pas 0,005 pour cent,

(D) de la gomme xanthane en quantité n'excédant pas 0,02 pour cent,

(E) [Abrogée, DORS/2010-142, art. 7]

(iv) dans le cas de la crème à fouetter, de la cellulose microcristalline en quantité n'excédant pas 0,2 pour cent.

DORS/79-662, art. 2; DORS/82-1071, art. 6; DORS/88-419, art. 1; DORS/2010-142, art. 7.

B.08.076. (1) Le pourcentage de la matière grasse du lait contenue dans la crème en conserve doit être indiqué sur l'espace principal de l'étiquette et suivi de l'expression « matière grasse du lait » ou de l'abréviation « M.G. ».

(2) En plus de la mention exigée au paragraphe (1), il peut être indiqué sur l'étiquette de la crème en conserve sa teneur en matières grasses exprimée en grammes par portion déterminée.

DORS/88-559, art. 19.

B.08.077. [N]. La crème sure

a) est préparée à partir de crème pasteurisée surie au moyen d'une culture bactérienne productrice d'acide et doit renfermer au moins 14 pour cent de gras de lait; et

b) peut renfermer

(i) des solides de lait,

(ii) des solides de petit-lait,

(iii) du lait de beurre,

(iv) de l'amidon en quantité ne dépassant pas un pour cent,

(v) du sel,

(vi) rennet derived from aqueous extracts from the fourth stomach of calves, kids or lambs, in an amount consistent with good manufacturing practice,

(vii) the following emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents:

(A) algin, carob bean gum (locust bean gum), carrageenan, gelatin, guar gum, pectin or propylene glycol alginate or any combination thereof in an amount not exceeding 0.5 per cent,

(B) monoglycerides, mono- and diglycerides, or any combination thereof, in an amount not exceeding 0.3 per cent, and

(C) sodium phosphate dibasic in an amount not exceeding 0.05 per cent,

(viii) sodium citrate as a flavour precursor in an amount not exceeding 0.1 per cent,

(ix) a milk coagulating enzyme derived from *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (previous name: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), from *Mucor pusillus Lindt* by pure culture fermentation process or from *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), in an amount consistent with good manufacturing practice,

(x) chymosin A derived from *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), in an amount consistent with good manufacturing practice, and

(xi) chymosin B derived from *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) or from *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), in an amount consistent with good manufacturing practice.

SOR/78-876, s. 1; SOR/80-500, s. 3; SOR/81-60, s. 5; SOR/92-197, s. 8; SOR/94-212, s. 8; SOR/95-183, s. 8; SOR/98-458, s. 5; SOR/2005-98, s. 7; SOR/2010-143, ss. 8, 39(E).

(vi) de la présure provenant de l'extrait aqueux du 4^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux, en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(vii) les additifs alimentaires suivants faisant fonction d'agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants :

(A) algine, gomme de caroube, carraghénine, gélatine, gomme de guar, pectine, alginate de propylèneglycol ou un mélange de ces substances, en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent,

(B) monoglycérides, mono et diglycérides, seuls ou combinés, en quantité ne dépassant pas 0,3 pour cent, et

(C) phosphate disodique en quantité ne dépassant pas 0,05 pour cent,

(viii) du citrate de sodium en tant que précurseur de saveur en quantité ne dépassant pas 0,1 pour cent,

(ix) l'enzyme coagulant le lait provenant de *Rhizomucor miehei* (Cooney et Emerson) (précédemment nommé *Mucor miehei* (Cooney et Emerson)), de *Mucor pusillus Lindt* par fermentation de culture pure ou de *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(x) de la chymosine A provenant de *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles,

(xi) de la chymosine B provenant de *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) ou de *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), en quantité conforme aux bonnes pratiques industrielles.

DORS/78-876, art. 1; DORS/80-500, art. 3; DORS/81-60, art. 5; DORS/92-197, art. 8; DORS/94-212, art. 8; DORS/95-183, art. 8; DORS/98-458, art. 5; DORS/2005-98, art. 7; DORS/2010-143, art. 8 et 39(A).