



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 84-159**

under the

**NATURAL PRODUCTS GRADES ACT
(O.C. 84-547)**

Filed July 5, 1984

Under section 2 of the *Natural Products Grades Act*, the Lieutenant-Governor in Council makes the following Regulation:

1 This Regulation may be cited as the *Dairy Products Regulation - Natural Products Grades Act*.

2 In this Regulation

“Act” means the *Natural Products Grades Act*; (*loi*)

“*Canada Dairy Products Act*” means the *Canada Dairy Products Act*, chapter D-1 of the Revised Statutes of Canada, 1970; (*Loi sur les produits laitiers du Canada*)

“creamery” means a place licensed or approved under the laws of the Province for the manufacture of butter; (*beurrerie*)

“creamery butter” means butter manufactured in a creamery; (*beurre de fabrication*)

“dairy butter” means butter, other than whey butter, made on a farm or at a place not licensed or approved as a creamery under the laws of the Province; (*beurre de ferme*)

“dairy product” means milk, cream, butter, cheese, condensed milk, evaporated milk, milk powder, dry

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 84-159**

pris en vertu de la

**LOI SUR LE CLASSEMENT DES
PRODUITS NATURELS
(D.C. 84-547)**

Déposé le 5 juillet 1984

En vertu de l'article 2 de la *Loi sur le classement des produits naturels*, le lieutenant-gouverneur en conseil établit le règlement suivant :

1 Le présent règlement peut être cité sous le titre : *Règlement sur les produits laitiers - Loi sur le classement des produits naturels*.

2 Dans le présent règlement

« appellation de catégorie » désigne une appellation de catégorie établie par la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application; (*grade name*)

« beurre de fabrication » désigne le beurre fabriqué dans une beurrerie; (*creamery butter*)

« beurre de ferme » désigne le beurre, autre que le beurre de petit-lait, fabriqué sur une ferme ou à un endroit non titulaire d'un permis ni approuvé en tant que beurrerie aux termes des lois de la province; (*dairy butter*)

« beurre de petit-lait » désigne le beurre qui est fabriqué avec la matière grasse récupérée du petit-lait; (*whey butter*)

« beurre rénové » ou « beurre refait » désigne tout beurre qui a été malté, clarifié ou raffiné et refabriqué en beurre; (*renovated butter*) (*process butter*)

milk, ice cream, malted milk, sherbet or any other product manufactured wholly or mainly from milk; (*produit laitier*)

“fat” means any fat or oil, whether of animal, vegetable, marine or mineral origin; (*matière grasse*)

“foreign substance” means any substance that is not necessary for the manufacture of the dairy product into which it is introduced; (*substance étrangère*)

“grade name” means a grade name established by the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder; (*appellation de catégorie*)

“ice cream” includes

(a) an unfrozen mixture from which ice cream is made, herein referred to as “ice cream mix”,

(b) a frozen or semi-frozen product composed of fruit juices, water, sugar, flavouring, stabilizer and milk or milk products, herein referred to as “sherbet”,

(c) a dairy product frozen while quiescent and sold on a stick, herein referred to as “fudge stick”,

(d) any other frozen or semi-frozen products manufactured wholly or partly from milk and made in imitation or semblance of ice cream, and

(e) an unfrozen mixture from which ice milk is made, herein referred to as “ice milk mix”; (*crème glacée*)

“package” means a receptacle or covering used for the packing, wrapping or covering of a dairy product; (*emballage*)

“package cheese” means process cheese or the product resulting from the comminuting and mixing of one or more lots of cheese without the aid of heat or emulsifying agents; (*fromage sous emballage*)

“process cheese” means the food product produced by comminuting and mixing one or more lots of cheese with the aid of heat and emulsifying agents into a homogeneous mass; (*fromage refait*)

“renovated butter” or “process butter” means any butter that has been malted, clarified or refined and remanufactured into butter; (*beurre rénové*) (*beurre refait*)

« beurrerie » désigne une fabrique titulaire d’un permis ou approuvée en vertu des lois de la province, pour la fabrication de beurre; (*creamery*)

« crème glacée » comprend

a) un mélange non congelé avec lequel on fabrique la crème glacée, ci-après appelé « mélange à crème glacée »,

b) un produit congelé ou semi-congelé composé de jus de fruit, d’eau, de sucre, d’essence, de stabilisateur et de lait ou de produits laitiers, ci-après appelé « sorbet »,

c) un produit laitier congelé durant la stabilisation et vendu sur un bâtonnet, ci-après appelé « glace à goût de malt »,

d) tout autre produit congelé ou semi-congelé fabriqué en totalité ou en partie à partir du lait et constituant une imitation ou un semblant de crème glacée, et

e) un mélange non congelé avec lequel on fabrique le lait glacé, ci-après appelé « mélange à lait glacé »; (*ice cream*)

« emballage » désigne un récipient ou une enveloppe servant à emballer, emballer ou recouvrir un produit laitier; (*package*)

« fromage refait » désigne le produit alimentaire résultant de la pulvérisation et du mélange d’un ou de plusieurs lots de fromage en une masse homogène, à l’aide de chaleur ou d’agents émulsifiants; (*process cheese*)

« fromage sous emballage » désigne le fromage refait ou le produit résultant de la pulvérisation et du mélange d’un ou de plusieurs lots de fromage, sans l’aide de chaleur ni d’agents émulsifiants; (*package cheese*)

« loi » désigne la *Loi sur le classement des produits naturels*; (*Act*)

« *Loi sur les produits laitiers du Canada* » désigne la *Loi sur les produits laitiers du Canada*, chapitre D-1 des Statuts révisés du Canada de 1970; (*Canada Dairy Products Act*)

« matière grasse » désigne tout corps gras d’origine animale, végétale, marine ou minérale; (*fat*)

“whey butter” means butter made from milk fat that has been recovered from whey. (*beurre de petit-lait*)

« produit laitier » désigne le lait, la crème, le beurre, le fromage, le lait condensé, le lait évaporé, la poudre de lait, le lait sec, la crème glacée, le lait malté, le sorbet ou tout autre produit fabriqué entièrement ou principalement à partir du lait; (*dairy product*)

« substance étrangère » désigne toute substance non nécessaire à la fabrication d’un produit laitier dans lequel elle est incorporée. (*foreign substance*)

GENERAL

3 Every manufacturer of a dairy product shall keep records as required by the Minister, which shall be available at any reasonable time for examination by any inspector.

4 No person shall sell, supply or send

(a) any milk diluted with water or in any way adulterated, any milk to which cream has been added or any milk or cream to which any foreign fat, colouring matter, preservative or chemical substance of any kind has been added,

(b) any milk from which any portion of that part of the milk known as strippings has been retained, or

(c) any milk taken or drawn from a cow which is diseased at the time of milking

to any cheese, butter, condensed milk, milk powder or casein manufacturing plant, any milk or cream shipping station, any milk bottling establishment or other premises where milk or cream is collected for sale or shipment, or the owner or manager thereof, or any maker of butter, cheese, condensed milk, milk powder or casein.

5 No person shall manufacture, sell, offer for sale or have in his possession for sale any dairy product which contains any fat or oil, other than that of milk or cream.

6 No person shall by himself, his employee or agent incorporate or place any foreign substance in any dairy product during or after the manufacture of the dairy product, except vitamins and other substances which comply with the *Food and Drugs Act*, chapter F-27 of the Revised Statutes of Canada, 1970, and are approved

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

3 Chaque fabricant de produits laitiers doit tenir les registres requis par le Ministre et les mettre à la disposition de tout inspecteur, en tout temps raisonnable, pour fins d’examen.

4 Nul ne peut vendre, fournir ni expédier

a) du lait dilué avec de l’eau ou frelaté de toute autre façon, du lait additionné de crème ou du lait ou de la crème auxquels des matières grasses étrangères, un colorant, un agent conservateur ou toute autre substance chimique ont été ajoutés;

b) du lait dont toute portion de la partie du lait appelée égoutture a été retenue; ou

c) du lait provenant d’une vache atteinte de maladie au moment de la traite,

à une usine de fabrication de fromage, de beurre, de lait condensé, de poudre de lait ou de caséine, à un centre d’expédition du lait ou de la crème, à un établissement de conditionnement du lait ou autres centres de collecte du lait ou de la crème pour la vente ou l’expédition ou au propriétaire ou à l’exploitant de ces établissements ou à tout fabricant de beurre, de fromage, de lait condensé, de poudre de lait ou de caséine.

5 Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente un produit laitier contenant une matière grasse autre que celle du lait ou de la crème.

6 Nul ne doit personnellement ou par l’intermédiaire de son employé ou représentant mettre ou incorporer une substance étrangère dans un produit laitier pendant ou après sa fabrication, à l’exception de vitamines ou autres substances conformes à la *Loi des aliments et drogues*, chapitre F-27 des Statuts révisés du Canada de 1970 et

by the Department of Health and the Department of Agriculture, Aquaculture and Fisheries.

2000, c.26, s.220; 2006, c.16, s.122; 2007, c.10, s.63; 2010, c.31, s.92

7 No person shall make any false, misleading or exaggerated claim in any advertisement of any dairy product or upon the package or container containing a dairy product.

BUTTER

8 No person shall sell, offer for sale or have in his possession for sale

(a) any butter containing over sixteen percent by weight of water or less than eighty percent by weight of milk fat, or

(b) any renovated butter or process butter.

9 No person shall manufacture any butter containing over sixteen percent of water or less than eighty percent of milk fat.

10 No person shall sell, offer for sale or have in his possession for sale

(a) any butter moulded or cut into prints, blocks, squares or pats, unless such prints, blocks, squares or pats are of the full net weight of one-quarter pound, one-half pound, one pound or multiples thereof, except nothing in this paragraph shall apply to butter in rolls or lumps of indiscriminate weight which are manufactured by individual farmers from the milk from their own cows and sold by those individual farmers,

(b) any butter packed in tins or packages alleged to contain any definite weight of butter, unless such package contains the full net weight of butter as alleged, exclusive of the weight of the tin or package and of any paper, brine or other filling, or

(c) any butter packed in used boxes without first removing all former branding, including the province of origin if other than New Brunswick, and re-marking each box with the registration number of the factory of origin, churning number and date of manufacture, using the size of type required by the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder.

approuvées par le ministère de la Santé et le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches.

2000, ch. 26, art. 220; 2006, ch. 16, art. 122; 2007, ch. 10, art. 63; 2010, ch. 31, art. 92

7 Il est interdit de donner des indications fausses, trompeuses ou exagérées dans une réclame faite à l'égard d'un produit laitier ou sur l'emballage ou le contenant d'un tel produit.

BEURRE

8 Nul ne peut vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente

a) du beurre contenant plus de seize pour cent d'eau, en poids, ou moins de quatre-vingts pour cent de matière grasse de lait, en poids; ni

b) du beurre rénové ou du beurre refait.

9 Nul ne peut fabriquer du beurre contenant plus de seize pour cent d'eau ou moins de quatre-vingts pour cent de matière grasse de lait.

10 Nul ne peut vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente

a) du beurre moulu ou coupé en pains, en blocs, en carrés ou en rondelles, à moins qu'ils n'atteignent un poids net de un quart de livre, une demi-livre, une livre ou leurs multiples; toutefois, rien dans cet alinéa ne vise le beurre en rouleaux ou en mottes dont le poids est variable et qui est fabriqué par des agriculteurs indépendants à partir du lait de leurs propres vaches et qui est vendu par eux;

b) du beurre emballé dans des boîtes de fer-blanc ou des emballages censés contenir un poids défini de beurre, à moins que cet emballage ne contienne le poids net de beurre allégué, à l'exclusion du poids de la boîte de fer-blanc ou de l'emballage et de tout papier, saumure ou autre matière de remplissage; ou

c) du beurre emballé dans des boîtes déjà utilisées sans d'abord enlever toute marque apposée antérieurement, y compris le nom de la province d'origine dans le cas où il ne s'agit pas du Nouveau-Brunswick, et sans marquer de nouveau chaque boîte du numéro d'enregistrement de la fabrique d'origine, du numéro de barattée et de la date de fabrication, en utilisant des caractères dont la dimension est conforme aux dispo-

sitions de la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application.

CREAMERY BUTTER

11 Every manufacturer of creamery butter shall use the grade names established for creamery butter.

12 Every person who advertises creamery butter for sale or who places a placard upon creamery butter for the purpose of promoting sales in the Province shall include in or on the advertisement or placard the grade name of the butter.

DAIRY BUTTER AND WHEY BUTTER

13 No person shall manufacture, sell, offer for sale or have in his possession for sale any dairy butter or whey butter unless it

- (a) complies with the standards of composition,
- (b) is produced in accordance with the conditions, and
- (c) is packed and marked in the manner

prescribed for dairy butter or whey butter in this Regulation.

14 Every person who advertises dairy butter or whey butter for sale or who places a placard upon dairy butter or whey butter for the purpose of promoting sales shall use the words "dairy butter" or "whey butter", as the case may be, to describe such dairy product.

15 Dairy butter shall contain:

- (a) not more than sixteen percent by weight of water;
- (b) not less than eighty percent by weight of milk fat; and
- (c) no fat or oil, other than that of milk.

16 Whey butter shall contain:

BEURRE DE FABRIQUE

11 Chaque fabricant de beurre de fabrique doit utiliser les appellations de catégorie établies pour le beurre de fabrique.

12 Quiconque fait de la publicité pour la vente de beurre de fabrique ou place un écriteau sur du beurre de fabrique en vue d'en promouvoir la vente dans la province doit y indiquer l'appellation de catégorie du beurre.

BEURRE DE FERME ET BEURRE DE PETIT-LAIT

13 Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente du beurre de ferme ou du beurre de petit-lait, à moins que ce beurre ne satisfasse aux prescriptions du présent règlement qui le régissent, notamment :

- a) aux normes de composition;
- b) aux conditions de fabrication; et
- c) aux dispositions touchant l'emballage et le marquage.

14 Quiconque fait de la publicité pour la vente de beurre de ferme ou de beurre de petit-lait ou place un écriteau sur du beurre de ferme ou du beurre de petit-lait en vue d'en promouvoir la vente doit décrire ces produits laitiers au moyen des mentions « beurre de ferme » ou « beurre de petit-lait », selon le cas.

15 Le beurre de ferme doit

- a) contenir au plus seize pour cent d'eau, en poids;
- b) contenir au moins quatre-vingts pour cent de matière grasse de lait, en poids; et
- c) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.

16 Le beurre de petit-lait doit

- (a) not more than sixteen percent by weight of water;
- (b) not less than eighty percent by weight of milk fat;
- (c) no fat or oil, other than that of milk; and
- (d) no milk, creamery butter, dairy butter or cream separated from milk.

17 Every package of dairy butter or whey butter shall be of the full net weight of one-quarter pound, one-half pound, one pound or multiples thereof when

- (a) moulded or cut into prints, blocks, squares or pats, and
- (b) packed in tins or other packages.

18 Every package of dairy butter or whey butter described in section 17 shall be legibly and indelibly marked with

- (a) a statement of the net weight of the contents expressed in pounds or fractions of a pound, and
- (b) the name and address of the factory of origin, manufacturer, cutter, jobber or the wholesale or retail dealer.

19 Every package of whey butter described in section 17 shall be marked on the main panel of the wrapper or carton with the words "whey butter" in size of type that is

- (a) not less than twelve point face extended capitals (Gothic) for any package weighing less than one pound, and
- (b) not less than twenty-four point face extended capitals (Gothic) for any package weighing one pound or more.

20 Every package of whey butter, other than a package described in section 17, shall be marked on the side thereof with

- a) contenir au plus seize pour cent d'eau, en poids;
- b) contenir au moins quatre-vingts pour cent de matière grasse de lait, en poids;
- c) être exempt de matière grasse autre que celle du lait; et
- d) être exempt de lait, de beurre de fabrique, de beurre de ferme ou de crème séparée du lait.

17 Tous les emballages de beurre de ferme ou de beurre de petit-lait doivent contenir un bon poids net d'un quart de livre, d'une demi-livre, d'une livre ou leurs multiples lorsque

- a) le beurre est moulé ou coupé en pains, en blocs, en carrés ou en rondelles; et
- b) le beurre est emballé dans des boîtes de fer-blanc ou autres emballages.

18 Chaque emballage de beurre de ferme ou de beurre de petit-lait décrit à l'article 17 doit être marqué, en caractères lisibles et indélébiles,

- a) d'une déclaration du poids net du contenu, exprimé en livres ou fractions de livre; et
- b) des nom et adresse de la fabrique d'origine, du fabricant, du coupeur, du demi-grossiste ou grossiste ou du détaillant.

19 Chaque emballage de beurre de petit-lait décrit à l'article 17 doit être marqué, sur le panneau principal de l'enveloppe ou du carton, des mots « beurre de petit-lait », en majuscules (gothiques) à oeil élargi, dont la force de corps n'est pas inférieure

- a) à douze points pour un emballage pesant moins d'une livre; et
- b) à vingt-quatre points pour un emballage pesant une livre et plus.

20 Chaque emballage, autre que celui décrit à l'article 17, et renfermant du beurre de petit-lait, doit être marqué, sur le côté,

- (a) a registered number issued by the Minister, in the proper form and size,
- (b) the words “whey butter”,
- (c) the date of manufacture, indicating the day and month, for example “21/1”, and
- (d) a churning number, such churning numbers to run consecutively throughout the calendar year, commencing with the number one,

in size of type that is not less than twenty-four point face extended capitals (Gothic) for any package weighing less than twenty-five pounds and not less than sixty point face extended capitals (Gothic) for any package weighing twenty-five pounds or more.

21(1) Every package of dairy butter described in section 17 shall be marked on the main panel with the words “dairy butter”, in size of type that is

- (a) not less than twelve point face extended capitals (Gothic) for any package weighing less than one pound, and
- (b) not less than twenty-four point face extended capitals (Gothic) for any package weighing one pound or more.

21(2) Every package of dairy butter similar to those used for the packing of creamery butter shall be marked on the side with the words “dairy butter”.

21(3) Every package of dairy butter consisting of a mixture of creamery butter and dairy butter shall be marked with the words “dairy butter”.

21(4) Type used for the marks required by subsections (2) and (3) shall be not less than twenty-four point face extended capitals (Gothic) for any package weighing less than twenty-five pounds and not less than sixty point face extended capitals (Gothic) for any package weighing twenty-five pounds or more.

CHEESE

22 No person shall

- a) du numéro d’enregistrement attribué par le Ministre, apparaissant dans la forme et selon la dimension prescrites;
- b) des mots « beurre de petit-lait »;
- c) de la date de fabrication indiquant le jour et le mois, par exemple « 21/1 »; et
- d) du numéro de barattée, les numéros de barattée devant être consécutifs l’année civile durant et commencer par le numéro un,

en majuscules (gothiques) à oeil élargi, dont la force de corps n’est pas inférieure à vingt-quatre points pour un emballage pesant moins de vingt-cinq livres et à soixante points pour un emballage pesant vingt-cinq livres et plus.

21(1) Chaque emballage de beurre de ferme décrit à l’article 17 doit être marqué, sur le panneau principal, des mots « beurre de ferme », en majuscules (gothiques) à oeil élargi, dont la force de corps n’est pas inférieure

- a) à douze points pour un emballage pesant moins d’une livre; et
- b) à vingt-quatre points pour un emballage pesant une livre et plus.

21(2) Chaque emballage de beurre de ferme, semblable à ceux qui sont utilisés pour le beurre de fabrique, doit être marqué, sur le côté, des mots « beurre de ferme ».

21(3) Chaque emballage de beurre de ferme renfermant un mélange de beurre de fabrique et de beurre de ferme doit être marqué des mots « beurre de ferme ».

21(4) Les caractères utilisés pour le marquage requis par les paragraphes (2) et (3) doivent être des majuscules (gothiques) à oeil élargi, dont la force de corps n’est pas inférieure à vingt-quatre points pour un emballage pesant moins de vingt-cinq livres et à soixante points pour un emballage pesant vingt-cinq livres et plus.

FROMAGE

22 Nul ne peut

(a) incorporate in a new cheese, during the process of manufacture, any inferior curd or cheese, or

(b) sell, offer, expose or have in his possession for sale any cheese in which has been incorporated, during the process of manufacture, any inferior curd or cheese.

23(1) No person shall manufacture, sell, offer or have in his possession for sale any package cheese unless such package contains cheese of the full net weight of one-quarter pound, one-half pound, one pound or multiples thereof.

23(2) Subsection (1) does not apply to

(a) portions of cheddar or other unprocessed cheese of indiscriminate weight cut from loaves or bricks having an initial weight of not less than five pounds, or

(b) cheese of indiscriminate weight manufactured by individual farmers from the milk from their own cows and sold by them.

24 Every person who advertises skim milk cheese for sale or who places a placard upon skim milk cheese for the purpose of promoting sales in the Province shall use the words "skim milk cheese" in or on the advertisement or placard.

CHEDDAR CHEESE AND WASHED CURD CHEDDAR CHEESE

25 No person shall manufacture, sell, offer for sale or have in his possession for sale cheddar cheese or washed curd cheddar cheese unless it is graded, marked and packed in accordance with the provisions of the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder.

CHEESE OTHER THAN CHEDDAR CHEESE AND WASHED CURD CHEDDAR CHEESE

26 No person shall manufacture, sell, offer for sale or have in his possession for sale cheese, other than cheddar cheese or washed curd cheddar cheese, including cream cheese, process cheese, also known as emulsified cheese, skim milk process cheese, Swiss cheese, also known as Emmenthaler cheese, Gouda cheese and granular or stirred curd cheese unless such cheese

a) incorporer dans un nouveau fromage, en cours de fabrication, un caillé ou fromage de qualité inférieure; ni

b) vendre, mettre en vente, étaler ou avoir en sa possession pour la vente du fromage dans lequel a été incorporé, au cours de la fabrication, un caillé ou fromage de qualité inférieure.

23(1) Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente du fromage sous emballage, à moins que l'emballage ne renferme un bon poids net de fromage d'un quart de livre, d'une demi-livre, d'une livre ou leurs multiples.

23(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas

a) aux portions de fromage cheddar ou d'autres fromages non refaits, de poids variable, coupées à même des pains, dont le poids initial n'est pas inférieur à cinq livres; ni

b) au fromage dont le poids est variable et qui est fabriqué par des agriculteurs indépendants à partir du lait de leurs propres vaches et qui est vendu par eux.

24 Quiconque fait de la publicité pour la vente de fromage au lait écrémé ou place un écriteau sur du fromage au lait écrémé en vue d'en promouvoir la vente dans la province doit y indiquer la mention « fromage au lait écrémé ».

FROMAGE CHEDDAR ET FROMAGE CHEDDAR À CAILLÉ LAVÉ

25 Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente du fromage cheddar ou du fromage cheddar à caillé lavé, à moins qu'il ne soit classé, marqué et emballé conformément aux dispositions de la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application.

FROMAGE AUTRE QUE LE FROMAGE CHEDDAR ET LE FROMAGE CHEDDAR À CAILLÉ LAVÉ

26 Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente, du fromage, autre que le fromage cheddar ou le fromage cheddar à caillé lavé, y compris le fromage à la crème, le fromage refait aussi appelé fromage émulsifié, le fromage au lait écrémé refait, le fromage suisse aussi appelé fromage Emmenthal, le fromage Gouda et le fromage granulé ou à caillé brassé, à moins que ce fromage ne satisfasse aux

- (a) complies with the standards of composition,
- (b) is processed in accordance with the conditions, and
- (c) is packed and marked in the manner

prescribed for such cheese in this Regulation.

STANDARDS OF COMPOSITION

27 Cheese shall be made by coagulating the casein of milk, skim milk or cream, or any mixture thereof, with rennet, lactic acid or any suitable enzyme or acid and with or without further processing or the addition of other wholesome ingredients, such as fresh milk solids, ripening ferments, special moulds, emulsifying agents, seasoning or colouring matter, but fat or oil, other than that of milk, shall not be used.

28(1) Cream cheese shall be made from curd obtained from the action of lactic fermentation or rennet, or both, on cream or milk to which cream has been added and the curd, heated or unheated, salted or unsalted, shall be drained by gravity and light pressure or by any other approved methods.

28(2) Cream cheese shall contain:

- (a) not more than fifty-five percent by weight of water; and
- (b) on a dry basis, not less than sixty-five percent of milk fat.

29 Process cheese or emulsified cheese may contain added water, solids derived from milk, permitted preservatives, food colouring, seasoning, relishes and condiments and the finished product shall contain, if manufactured from

- (a) a cheddar cheese base, not more than forty-three percent of water and, on a dry basis, not less than forty-eight percent of milk fat,

prescriptions du présent règlement qui le régissent, notamment :

- a) aux normes de composition;
- b) aux conditions de transformation; et
- c) aux dispositions touchant l'emballage et le marquage.

NORMES DE COMPOSITION

27 Le fromage doit être fabriqué par coagulation de la caséine du lait, du lait écrémé ou de la crème, ou du mélange de ces produits, avec de la présure, de l'acide lactique ou tout autre acide ou enzyme approprié et avec ou sans autre transformation ou addition d'autres ingrédients sains comme l'extrait sec de lait frais, les ferments de maturation, les cultures de moisissures spéciales, les agents émulsifiants, les assaisonnements ou les colorants, mais l'utilisation de matière grasse autre que celle du lait est interdite.

28(1) Le fromage à la crème doit être fabriqué avec du caillé obtenu par l'action de la fermentation lactique ou de la présure, ou des deux, sur la crème ou le lait auquel a été ajouté de la crème, et le caillé, chauffé ou non, salé ou non, doit être égoutté par gravité et par légère pression ou par toute autre méthode approuvée.

28(2) Le fromage à la crème doit contenir

- a) au plus cinquante-cinq pour cent d'eau, en poids; et
- b) rapportés à la substance sèche, au moins soixante-cinq pour cent de matière grasse de lait.

29 Il est permis d'ajouter au fromage refait ou fromage émulsifié, de l'eau, de l'extrait sec de lait, des antiseptiques permis, des colorants alimentaires, des assaisonnements, des « *relishes* » et des condiments, et le produit fini doit contenir, s'il est fabriqué

- a) avec un fromage cheddar, au plus quarante-trois pour cent d'eau et, rapportés à la substance sèche, au moins quarante-huit pour cent de matière grasse de lait;

(b) a cream cheese base without the addition of seasoning, relishes or condiments, not more than fifty-five percent of water and, on a dry basis, not less than sixty-five percent of milk fat,

(c) a cream cheese base with the addition of seasoning, relishes or condiments, not more than sixty percent of water and, on a dry basis, not less than fifty percent of milk fat, or

(d) other than a cream cheese base, not more than forty-three percent of water and, on a dry basis, not less than forty-eight percent of milk fat.

30 Skim milk process cheese or skim milk emulsified cheese shall meet the requirements of process cheese, except that on a dry basis it shall contain less than forty-eight percent of milk fat and not more than forty-three percent of water.

31 Skim milk cheese shall be cheese which

(a) contains, on a dry basis, less than forty-eight percent of milk fat,

(b) is made from or by the use of skimmed milk,

(c) is made from milk from which any fat has been removed, or

(d) is made from milk to which skimmed milk has been added.

32 Swiss cheese or Emmenthaler cheese shall be cheese which

(a) is made by the Emmenthaler process from heated and pressed curd obtained by the action of rennet on whole milk or on standardized milk,

(b) is ripened by special gas-producing bacteria, causing characteristic eyes or holes, and

(c) notwithstanding section 31, contains, on a dry basis, not less than forty-five percent of milk fat and not more than forty-one percent of water.

b) avec un fromage à la crème sans addition d'assaisonnement, de « *relishes* » ou de condiments, au plus cinquante-cinq pour cent d'eau et, rapportés à la substance sèche, au moins soixante-cinq pour cent de matière grasse de lait;

c) avec un fromage à la crème additionné d'assaisonnement, de « *relishes* » ou de condiments, au plus soixante pour cent d'eau et, rapportés à la substance sèche, au moins cinquante pour cent de matière grasse de lait; ou

d) avec un fromage autre qu'un fromage à la crème, au plus quarante-trois pour cent d'eau et, rapportés à la substance sèche, au moins quarante-huit pour cent de matière grasse de lait.

30 Le fromage au lait écrémé refait ou le fromage au lait écrémé émulsifié doit satisfaire aux mêmes prescriptions que celles du fromage refait, sauf qu'il doit contenir, rapportés à la substance sèche, moins de quarante-huit pour cent de matière grasse de lait et au plus quarante-trois pour cent d'eau.

31 Le fromage au lait écrémé consiste en un fromage qui

a) renferme, rapportés à la substance sèche, moins de quarante-huit pour cent de matière grasse de lait;

b) est fabriqué avec du lait écrémé ou en utilisant du lait écrémé;

c) est fabriqué avec du lait dont on a extrait toute la matière grasse; ou

d) est fabriqué avec du lait auquel du lait écrémé a été ajouté.

32 Le fromage suisse ou fromage Emmenthal consiste en un fromage

a) fabriqué suivant le procédé Emmenthal, avec du caillé chauffé et pressé obtenu par l'action de la présure sur le lait entier ou sur le lait standardisé;

b) mûri par des bactéries gazogènes spéciales qui produisent des yeux ou trous caractéristiques; et

c) qui nonobstant l'article 31, contient, rapportés à la substance sèche, au moins quarante-cinq pour cent de matière grasse de lait et au plus quarante et un pour cent d'eau.

33 Gouda cheese shall be cheese which

- (a) is made by the Gouda process from heated and pressed curd obtained by the action of rennet on whole milk or on standardized milk,
- (b) has a rind which is coloured with some harmless colouring matter, and
- (c) notwithstanding section 31, contains, on a dry basis, not less than forty-five percent of milk fat.

34 Granular or stirred curd cheese shall be cheese which

- (a) is made from heated and pressed curd obtained by the action of rennet on whole milk but not cheddar as in the cheddar process, and
- (b) contains, on a dry basis, not less than forty-eight percent of milk fat.

35 All package cheese shall be packed in packages containing a full net weight of one-quarter pound, one-half pound, one pound or multiples thereof, except that grated or dehydrated cheese may be packed in packages containing a full net weight of two ounces.**36(1)** All cheese, other than cheddar cheese and washed curd cheddar cheese, shall be legibly and indelibly labelled with or packed in packages legibly and indelibly marked with:

- (a) a statement of the net weight of the contents expressed in pounds, fractions of a pound or in ounces;
- (b) the name and address of the manufacturer, jobber or the wholesale or retail dealer; and
- (c) a true and accurate statement as to the name or kind of cheese or, in the case of process or emulsified cheese, the words "process cheese" or "skim milk cheese" shall be on the main panel of the package.

36(2) Skim milk cheese that has not been reprocessed in any way shall be branded on the side thereof and the package containing the cheese shall be marked with the**33** Le fromage Gouda consiste en un fromage

- a) fabriqué suivant le procédé Gouda, avec du caillé chauffé et pressé, obtenu par l'action de la présure sur le lait entier ou sur le lait standardisé;
- b) dont la croûte est colorée d'une matière colorante inoffensive; et
- c) qui nonobstant l'article 31, contient, rapportés à la substance sèche, au moins quarante-cinq pour cent de matière grasse de lait.

34 Le fromage granulé ou à caillé brassé consiste en un fromage

- a) fabriqué avec du caillé chauffé et pressé, obtenu par l'action de la présure sur le lait entier, mais qui n'est pas cheddarisé comme dans le procédé cheddar; et
- b) qui contient, rapportés à la substance sèche, au moins quarante-huit pour cent de matière grasse de lait.

35 Tout le fromage sous emballage doit être placé dans des emballages renfermant un bon poids net d'un quart de livre, d'une demi-livre, d'une livre ou leurs multiples; toutefois, le fromage râpé ou déshydraté peut être placé dans des emballages renfermant un bon poids net de deux onces.**36(1)** Tout fromage, autre que le fromage cheddar et le fromage cheddar à caillé lavé, doit porter une étiquette lisible et indélébile ou être placé dans des emballages marqués de façon lisible et indélébile, comportant

- a) une déclaration du poids net du contenu, exprimé en livres, en fractions de livre ou en onces;
- b) les nom et adresse du fabricant, du demi-grossiste ou grossiste ou du détaillant; et
- c) d'une déclaration véridique et exacte du nom et de la sorte de fromage ou, dans le cas du fromage refait ou émulsifié, les mentions « fromage refait » ou « fromage au lait écrémé », figurant sur le panneau principal de l'emballage.

36(2) Le fromage au lait écrémé qui n'a été refait d'aucune façon doit porter une marque d'identification sur le côté et doit être marqué de la mention « fromage au lait écrémé » avant de sortir de la fabrique d'origine.

words “skim milk cheese” before leaving the factory of origin.

36(3) Granular or stirred curd cheese that has not been reprocessed in any way shall be branded on the side thereof and the package containing the cheese shall be marked with the words “granular cheese” or “stirred curd cheese” before leaving the factory of origin.

36(4) The size of type used for all markings required by this section shall be not less than twelve point face extended capitals (Gothic) for cheese weighing less than one pound, not less than twenty-four point face extended capitals (Gothic) for cheese weighing one pound or more but less than twenty-five pounds and not less than sixty point face extended capitals (Gothic) for cheese weighing more than twenty-five pounds.

ICE CREAM

37 Ice cream is designated as an article of food or drink wholly or partly manufactured from a dairy product.

38 No person shall manufacture, sell, offer for sale or have in his possession for sale any ice cream unless it

- (a) complies with the minimum standards of composition,
- (b) was produced in accordance with the conditions, and
- (c) is packed and marked in the manner

prescribed for such ice cream in this Regulation.

39(1) Except as provided in subsections (2) to (8), ice cream shall contain:

- (a) not less than ten percent by weight of milk fat;
- (b) not less than thirty-six percent by weight of food solids;
- (c) not less than one and eight-tenths pounds of food solids per gallon, of which amount fifty one-hundredths of a pound shall be milk fat;

36(3) Le fromage granulé ou à caillé brassé qui n’a été refait d’aucune façon doit porter une marque d’identification sur le côté et l’emballage qui le renferme doit être marqué de la mention « fromage granulé » ou « fromage à caillé brassé » avant de sortir de la fabrique d’origine.

36(4) Les caractères utilisés pour le marquage requis par le présent article doivent être des majuscules (gothiques) à oeil élargi, dont la force de corps n’est pas inférieure à douze points pour le fromage pesant moins d’une livre, à vingt-quatre points pour le fromage pesant une livre et plus mais moins de vingt-cinq livres et à soixante points pour le fromage pesant plus de vingt-cinq livres.

CRÈME GLACÉE

37 La crème glacée est considérée comme étant un produit alimentaire ou une boisson fabriqué en totalité ou en partie avec un produit laitier.

38 Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente de la crème glacée, à moins qu’elle ne satisfasse aux prescriptions du présent règlement qui la régissent, notamment :

- a) aux normes de composition minimales;
- b) aux conditions de fabrication; et
- c) aux dispositions touchant l’emballage et le marquage.

39(1) Sauf indications contraires des dispositions des paragraphes (2) à (8), la crème glacée doit

- a) contenir au moins dix pour cent de matière grasse de lait, en poids;
- b) contenir au moins trente-six pour cent d’extrait sec alimentaire, en poids;
- c) contenir au moins une livre et huit dixièmes d’extrait sec alimentaire par gallon dont cinquante et un centièmes de livre doivent être de la matière grasse de lait;

(d) not more than one-half of one percent by weight of stabilizer; and

(e) no fat or oil, other than that of milk.

39(2) Ice cream mix shall contain:

(a) not less than ten percent by weight of milk fat;

(b) not less than thirty-six percent by weight of food solids;

(c) not more than one-half of one percent by weight of stabilizer; and

(d) no fat or oil, other than that of milk.

39(3) Sherbet shall contain:

(a) not more than five percent by weight of milk solids, including milk fat;

(b) not more than three-fourths of one percent by weight of stabilizer;

(c) not less than thirty-five one-hundredths of one percent of acid as determined by titrating with standard alkaline solution and expressed as lactic acid; and

(d) no fat or oil, other than that of milk.

39(4) Fudge sticks shall contain:

(a) not less than three percent by weight of milk fat;

(b) not less than thirty-six percent by weight of food solids;

(c) not more than three-fourths of one percent by weight of stabilizer; and

(d) no fat or oil, other than that of milk.

39(5) Ice milk shall be the frozen, pasteurized combination of cream, milk or other milk products and shall contain:

d) contenir au plus un demi pour cent de stabilisateur, en poids; et

e) être exempte de matière grasse autre que celle du lait.

39(2) Le mélange à crème glacée doit

a) contenir au moins dix pour cent de matière grasse de lait, en poids;

b) contenir au moins trente-six pour cent d'extrait sec alimentaire, en poids;

c) contenir au plus un demi pour cent de stabilisateur, en poids; et

d) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.

39(3) Le sorbet doit

a) contenir au plus cinq pour cent d'extrait sec de lait, y compris la matière grasse de lait, en poids;

b) contenir au plus trois quarts pour cent de stabilisateur, en poids;

c) contenir au moins trente-cinq centièmes pour cent d'acide, déterminés par titrage au moyen d'une solution alcaline titrée et exprimée en acide lactique; et

d) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.

39(4) Les glaces à goût de malt doivent

a) contenir au moins trois pour cent de matière grasse de lait, en poids;

b) contenir au moins trente-six pour cent d'extrait sec alimentaire, en poids;

c) contenir au plus trois quarts pour cent de stabilisateur, en poids; et

d) être exemptes de matière grasse autre que celle du lait.

39(5) Le lait glacé consiste en un mélange congelé et pasteurisé de crème, de lait ou d'autres produits laitiers et doit

- | | |
|--|---|
| <p>(a) not less than thirty-three percent by weight of food solids;</p> <p>(b) not less than three percent by weight of milk fat;</p> <p>(c) not less than one and six-tenths pounds of solids per gallon, of which amount not less than fourteen one-hundredths of a pound shall be milk fat;</p> <p>(d) no fat or oil, other than that of milk;</p> <p>(e) not more than one-half of one percent by weight of stabilizer; and</p> <p>(f) not more than one hundred thousand bacteria per gram.</p> | <p>a) contenir au moins trente-trois pour cent d'extrait sec alimentaire, en poids;</p> <p>b) contenir au moins trois pour cent de matière grasse de lait, en poids;</p> <p>c) contenir au moins une livre et six dixièmes d'extrait sec par gallon dont au moins quatorze centièmes de livre doivent être de la matière grasse de lait;</p> <p>d) être exempt de matière grasse autre que celle du lait;</p> <p>e) contenir au plus un demi pour cent de stabilisateur, en poids; et</p> <p>f) contenir au plus cent mille bactéries par gramme.</p> |
| <p>39(6) Dietetic frozen dessert, for persons on a sugar restricted diet, shall contain:</p> <p>(a) not less than five percent or more than six and one-half of one percent by weight of milk fat;</p> <p>(b) not less than thirty-two percent by weight of food solids;</p> <p>(c) not more than fifty percent of the glycogenic carbohydrates normally found in ice cream;</p> <p>(d) not more than one hundred thousand bacteria per gram as determined by the official method; and</p> <p>(e) no fat or oil, other than that of milk.</p> | <p>39(6) Les desserts diététiques congelés destinés aux personnes soumises à un régime à teneur réduite en sucre doivent</p> <p>a) contenir au moins cinq pour cent et au plus six et demi pour cent de matière grasse de lait, en poids;</p> <p>b) contenir au moins trente-deux pour cent d'extrait sec alimentaire, en poids;</p> <p>c) contenir au plus cinquante pour cent d'hydrates de carbone glyco-géniques retrouvées habituellement dans la crème glacée;</p> <p>d) contenir au plus cent mille bactéries par gramme tel que déterminé par la méthode officiellement reconnue; et</p> <p>e) être exempts de matière grasse autre que celle du lait.</p> |
| <p>39(7) Milk shake mix shall contain:</p> <p>(a) not less than three and one-quarter percent by weight of milk fat;</p> <p>(b) not less than twenty-three percent by weight of food solids;</p> <p>(c) not more than one-half of one percent by weight of stabilizer; and</p> <p>(d) no fat or oil, other than that of milk.</p> | <p>39(7) Le mélange à lait frappé doit</p> <p>a) contenir au moins trois et un quart pour cent de matière grasse de lait, en poids;</p> <p>b) contenir au moins vingt-trois pour cent d'extrait sec alimentaire, en poids;</p> <p>c) contenir au plus un demi pour cent de stabilisateur, en poids; et</p> <p>d) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.</p> |

39(8) Ice milk mix shall be the unfrozen, pasteurized combination of cream, milk or other milk products and shall contain:

- (a) not less than thirty-three percent by weight of food solids;
- (b) not less than three percent by weight of milk fat;
- (c) no fat or oil, other than that of milk; and
- (d) not more than one-half of one percent by weight of stabilizer.

40(1) No person shall sell ice milk except in a container which has a capacity of

- (a) less than ten fluid ounces,
- (b) one pint,
- (c) one quart,
- (d) three pints, or
- (e) two quarts,

and which shall be legibly and indelibly labelled with the words "ice milk", the brand or trade name, if any, a correct declaration of the minimum contents in terms of fluid ounces and the name of the manufacturer or seller.

40(2) No person shall sell ice milk in a cone in any room or place unless there is displayed in a conspicuous manner in such room or place a sign or placard bearing the words "ICE MILK IS SERVED HERE" in letters large enough to be seen distinctly from all parts of such room or place.

41(1) Every package of ice cream or sherbet containing five fluid ounces or more shall be of the full net volume of one-quarter pint, one-half pint, one pint or multiples of a pint and shall be legibly and indelibly marked with a true and accurate statement of the net volume expressed in pints, quarts, gallons or fractions thereof.

41(2) Every package of ice cream or sherbet containing less than five fluid ounces shall be legibly and indeli-

39(8) Le mélange à lait glacé consiste en un mélange non congelé et pasteurisé de crème, de lait ou d'autres produits laitiers et il doit

- a) contenir au moins trente-trois pour cent d'extrait sec alimentaire, en poids;
- b) contenir au moins trois pour cent de matière grasse de lait, en poids;
- c) être exempt de matière grasse autre que celle du lait; et
- d) contenir au plus un demi pour cent de stabilisateur, en poids.

40(1) Nul ne peut vendre du lait glacé, sauf dans un contenant ayant une capacité

- a) de moins de dix onces liquides;
- b) d'une chopine;
- c) d'une pinte;
- d) de trois chopines; ou
- e) de deux pintes

et portant une étiquette sur laquelle figure, en caractères lisibles et indélébiles, la mention « lait glacé », la marque de fabrique ou l'appellation commerciale, le cas échéant, une déclaration exacte du contenu minimum exprimé en onces liquides et le nom du fabricant ou du vendeur.

40(2) Nul ne peut vendre des cornets de lait glacé dans un local ou lieu quelconque, à moins qu'il n'y soit placé bien en évidence, une affiche ou un écriteau portant la mention « ICI ON SERT DU LAIT GLACÉ », en lettres assez grosses pour être vues distinctement de n'importe quelle partie dudit local ou lieu.

41(1) Chaque emballage de crème glacée ou de sorbet contenant cinq onces liquides et plus doit avoir un bon volume net d'un quart de chopine, d'une demi-chopine, d'une chopine ou multiples de la chopine et être marqué, en caractères lisibles et indélébiles, d'une déclaration véridique et exacte du volume net exprimé en chopines, pintes, gallons ou fractions de ceux-ci.

41(2) Chaque emballage de crème glacée ou de sorbet contenant moins de cinq onces liquides doit être marqué,

bly marked with a true and accurate statement of the net volume expressed in terms of fluid ounces.

41(3) Every package of ice cream or sherbet shall

(a) be legibly and indelibly marked by the manufacturer at the time of packing with the name and address of the manufacturer or the person for whom the product was manufactured,

(b) be legibly and indelibly marked with a true and accurate description of the contents, including the name of the product or products contained therein, and

(c) be marked as required by this section

(i) in type of not less than twelve point face extended capitals (Gothic) when the net volume is one pint or less, and

(ii) in type of not less than twenty-four point face extended capitals (Gothic) when the net volume is more than one pint.

41(4) Notwithstanding paragraph (3)(c), cans or other receptacles used for bulk ice cream or sherbet may be legibly and indelibly marked with the name and address of one manufacturer or the person for whom the product was manufactured in type of a size appropriate to the size of the can or other receptacle.

41(5) Every package of ice cream mix or ice milk mix shall be legibly and indelibly marked with

(a) the name and address of the manufacturer,

(b) a true and accurate statement of the net contents, and

(c) the words “ice cream mix” or “ice milk mix”, as the case may be.

42 No person shall store in containers or cabinets used for the storage of ice cream or sherbet any product likely to be detrimental to the quality or flavour of ice cream or sherbet.

en caractères lisibles et indélébiles, d’une déclaration véridique et exacte du volume net exprimé en onces liquides.

41(3) Chaque emballage de crème glacée ou de sorbet doit

a) être marqué par le fabricant lors de l’emballage, en caractères lisibles et indélébiles, des nom et adresse du fabricant ou de la personne pour laquelle le produit est fabriqué;

b) être marqué, en caractères lisibles et indélébiles, d’une description véridique et exacte du contenu, y compris le nom du produit ou des produits y contenus; et

c) être marqué tel que requis par le présent article, en majuscules (gothiques) à oeil élargi, dont la force de corps n’est pas inférieure

(i) à douze points, lorsque le volume net est d’une chopine et moins, et

(ii) à vingt-quatre points, lorsque le volume net est supérieur à une chopine.

41(4) Nonobstant l’alinéa (3)c), les bidons ou autres récipients utilisés pour la crème glacée ou le sorbet en vrac peuvent être marqués des nom et adresse du fabricant ou de la personne pour laquelle le produit est fabriqué, en caractères lisibles et indélébiles de grosseur appropriée aux dimensions du bidon ou autre récipient.

41(5) Chaque emballage de mélange à crème glacée ou de mélange à lait glacé doit être marqué, en caractères lisibles et indélébiles,

a) des nom et adresse du fabricant;

b) d’une déclaration véridique et exacte du contenu net; et

c) des mots « mélange à crème glacée » ou « mélange à lait glacé », suivant le cas.

42 Nul ne doit entreposer dans des contenants ou des armoires utilisés pour l’entreposage de la crème glacée ou du sorbet, un produit pouvant vraisemblablement être préjudiciable à la qualité ou à la saveur de la crème glacée ou du sorbet.

CONCENTRATED MILK PRODUCTS FOR HUMAN CONSUMPTION

43 No person shall manufacture, sell, offer for sale or have in his possession for sale concentrated milk products for human consumption, other than dry skim milk, including condensed milk, also known as sweetened condensed milk, evaporated skim milk including concentrated skim milk and concentrated partly skimmed milk, dry whole milk, also known as milk powder, powdered milk or powdered whole milk, malted milk, flavoured malted milk, canned cream and dry buttermilk, also known as buttermilk powder, unless such concentrated milk products

- (a) comply with the standards of composition,
- (b) were produced in accordance with the conditions, and
- (c) were packed and marked in the manner prescribed for such concentrated milk products in this Regulation.

44(1) Condensed milk or sweetened condensed milk shall be milk from which water has been evaporated and to which sugar or dextrose, or both, have been added, with or without added Vitamin D.

44(2) Condensed milk or sweetened condensed milk shall contain:

- (a) not less than twenty-eight percent by weight of milk solids;
- (b) not less than eight percent by weight of milk fat; and
- (c) no fat or oil, other than that of milk.

45(1) Evaporated milk or unsweetened condensed milk shall be milk from which water has been evaporated, with or without

- (a) added Vitamin D, or
- (b) disodium phosphate or sodium citrate, or both, added in a total quantity of not more than 0.1 percent by weight of the finished product.

PRODUITS DE LAIT CONCENTRÉ DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

43 Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente, des produits de lait concentré destinés à la consommation humaine, autres que la poudre de lait écrémé, y compris le lait condensé aussi appelé lait condensé sucré, le lait écrémé évaporé, y compris le lait écrémé concentré et le lait partiellement écrémé concentré, la poudre de lait entier aussi appelée poudre de lait, lait en poudre ou lait entier en poudre, le lait malté, le lait malté aromatisé, la crème en boîte et le lait de beurre desséché aussi appelé poudre de lait de beurre ou poudre de babeurre, à moins que ces produits de lait concentré ne satisfassent aux prescriptions du présent règlement qui les régissent, notamment :

- a) aux normes de composition;
- b) aux conditions de fabrication; et
- c) aux dispositions touchant l'emballage et le marquage.

44(1) Le lait condensé ou lait condensé sucré consiste en un lait dont l'eau a été évaporée et auquel du sucre ou du dextrose, ou les deux, sont ajoutés, avec ou sans addition de vitamine D.

44(2) Le lait condensé ou lait condensé sucré doit

- a) contenir au moins vingt-huit pour cent d'extrait sec de lait, en poids;
- b) contenir au moins huit pour cent de matière grasse de lait, en poids; et
- c) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.

45(1) Le lait évaporé ou lait condensé non sucré consiste en un lait dont l'eau a été évaporée, avec ou sans addition

- a) de vitamine D; ou
- b) de phosphate disodique ou de citrate de sodium, ou des deux, de façon à former en tout au plus 0,1 pour cent du produit fini, en poids.

45(2) Evaporated milk or unsweetened condensed milk shall contain:

- (a) not less than twenty-five and one-half percent by weight of milk solids;
- (b) not less than seven and eight-tenths percent by weight of milk fat; and
- (c) no fat or oil, other than that of milk.

46(1) Evaporated skimmed milk or concentrated skimmed milk shall be milk, with or without added Vitamin D, that has been concentrated to at least one-half its original volume by the removal of the water and from which all or substantially all of the milk fat has been removed, but in no case shall fat or oil, other than that of milk, be present.

46(2) Evaporated skimmed milk or concentrated skimmed milk from which only part of the milk fat has been removed and which contains less than seven and eight-tenths percent by weight of milk fat may be designated as evaporated partly skimmed milk or concentrated partly skimmed milk.

47 Dry whole milk, milk powder, powdered milk or powdered whole milk shall contain

- (a) not less than ninety-five percent by weight of milk solids,
- (b) not less than twenty-six percent by weight of milk fat, and
- (c) no fat or oil, other than that of milk,

and may contain added Vitamin D.

48 Malted milk shall be made by combining whole milk with the liquid separated from a mash of ground barley, malt and meal, with or without the addition of salt, sodium bicarbonate or potassium bicarbonate, in such a manner as to secure the full enzyme action of the malt extract and upon removal of the water shall contain:

- (a) not less than seven and one-half percent by weight of milk fat;
- (b) not more than three and one-half percent by weight of water; and

45(2) Le lait évaporé ou lait condensé non sucré doit

- a) contenir au moins vingt-cinq et demi pour cent d'extrait sec de lait, en poids;
- b) contenir au moins sept et huit dixièmes pour cent de matière grasse de lait, en poids; et
- c) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.

46(1) Le lait écrémé évaporé ou lait écrémé concentré consiste en un lait, additionné ou non de vitamine D, qui a été concentré à au moins la moitié de son volume initial par enlèvement d'eau et dont toute ou à peu près toute la matière grasse de lait a été extraite, mais qui ne renferme en aucun cas de matière grasse autre que celle du lait.

46(2) Le lait écrémé évaporé ou lait écrémé concentré, dont seulement une partie de la matière grasse a été extraite, et qui contient moins de sept et huit dixièmes pour cent de matière grasse de lait, en poids, peut être désigné par l'appellation lait partiellement écrémé évaporé ou lait partiellement écrémé concentré.

47 La poudre de lait entier ou poudre de lait, le lait en poudre ou lait entier en poudre doit

- a) contenir au moins quatre-vingt-quinze pour cent d'extrait sec de lait, en poids;
- b) contenir au moins vingt-six pour cent de matière grasse de lait, en poids; et
- c) être exempt de matière grasse autre que celle du lait,

et il peut être additionné de vitamine D.

48 Le lait malté doit être fabriqué par mélange du lait entier avec le moût séparé d'une pâte de malt d'orge moulu et de farine d'orge, avec ou sans addition de sel, de bicarbonate de sodium ou de bicarbonate de potassium, de façon à assurer l'entière action des enzymes de l'extrait de malt et, une fois l'eau extraite, il doit

- a) contenir au moins sept et demi pour cent de matière grasse de lait, en poids;
- b) contenir au plus trois et demi pour cent d'eau, en poids; et

(c) no fat or oil, other than that of milk.

49 Flavoured malted milk shall be malted milk containing a flavouring preparation.

50 Canned cream shall be cream that has been heated without concentration or appreciable loss of volume to a temperature of at least one hundred degrees Celsius for a length of time sufficient to kill all organisms present, is packed in hermetically sealed containers and contains no fat or oil, other than that of milk.

51(1) Dry buttermilk or buttermilk powder shall be the product resulting from the removal of water from liquid buttermilk.

51(2) Dry buttermilk or buttermilk powder shall contain:

(a) not more than five percent by weight of water; and

(b) no fat or oil, other than that of milk.

52(1) Every package of evaporated milk, including evaporated skimmed milk and evaporated partly skimmed milk, not exported or intended to be exported from Canada shall be of the full net weight of six ounces, one pound or multiples of one pound.

52(2) Every package of dry whole milk not exported or intended to be exported from Canada shall be of the full net weight of one-quarter pound, one-half pound, one pound, two and one-half pounds, five pounds or multiples thereof.

53(1) Every package containing concentrated milk products shall be legibly and indelibly marked with

(a) a statement of the net weight expressed in ounces or pounds, as the case may be,

(b) the name and address of the manufacturer or packer or the first dealer obtaining them direct from the manufacturer or packer,

(c) a true and accurate description of the contents, including the name of the product,

c) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.

49 Le lait malté aromatisé consiste en un lait malté qui renferme une préparation aromatisante.

50 La crème en boîte consiste en une crème qui a été chauffée sans concentration ni perte appréciable de volume à une température minimale de cent degrés Celsius durant une période de temps suffisante pour tuer les organismes qui s'y trouvent, qui est placée dans des contenants hermétiquement fermés et qui ne contient pas de matière grasse autre que celle du lait.

51(1) Le lait de beurre desséché ou poudre de lait de beurre ou poudre de babeurre est le produit résultant de l'extraction de l'eau du lait de beurre liquide.

51(2) Le lait de beurre desséché ou poudre de lait de beurre ou poudre de babeurre doit

a) contenir au plus cinq pour cent d'eau, en poids; et

b) être exempt de matière grasse autre que celle du lait.

52(1) Chaque emballage de lait évaporé, y compris le lait écrémé évaporé et le lait partiellement écrémé évaporé, non exporté ou non destiné à l'exportation en dehors du Canada, doit contenir un bon poids net de six onces, d'une livre ou multiples d'une livre.

52(2) Chaque emballage de poudre de lait entier, non exporté ou non destiné à l'exportation en dehors du Canada, doit contenir un bon poids net d'un quart de livre, d'une demi-livre, d'une livre, de deux livres et demie, de cinq livres ou leurs multiples.

53(1) Chaque emballage contenant des produits de lait concentré doit être marqué, en caractères lisibles et indélébiles,

a) d'une déclaration du poids net, exprimé en onces ou en livres, suivant le cas;

b) des nom et adresse du fabricant de l'emballer ou du commerçant qui obtient ces emballages directement du fabricant ou de l'emballer;

c) d'une description véridique et exacte du contenu, y compris le nom du produit;

(d) the registration number assigned to the factory of origin in accordance with the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder, if the factory has been assigned a registration number, and

(e) any other markings required by the Minister.

53(2) Every package of evaporated partly skimmed milk and canned cream shall be legibly and conspicuously marked with a statement of the percentage content by weight of milk fat, in addition to the markings required by subsection (1).

CONCENTRATED MILK PRODUCTS FOR ANIMAL CONSUMPTION

54 No person shall manufacture, sell, offer for sale or have in his possession for sale concentrated milk products for animal consumption, including dry skimmed milk for animal or poultry food, dry buttermilk for animal or poultry food and dry whey, unless such concentrated milk products

- (a) comply with the standards of composition,
- (b) are produced in accordance with the conditions, and
- (c) are packed and marked in the manner

prescribed for such concentrated milk products in this Regulation.

55 Dry skimmed milk for animal or poultry food purposes shall be

- (a) dry skimmed milk that, when graded under the provisions of the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder, is found to be of a quality below the standards for Canada Second Grade,
- (b) dry skimmed milk manufactured in an establishment that has not received a licence from the Minister,
- (c) dry skimmed milk manufactured in an establishment that has had a registration number, issued in accordance with the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder, cancelled by the Minister of Agriculture of Canada, and

d) du numéro d'enregistrement attribué, le cas échéant, à la fabrique d'origine conformément à la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application; et

e) de toutes autres marques requises par le Ministre.

53(2) Chaque emballage de lait partiellement écrémé évaporé et de crème en boîte doit être marqué, de façon lisible et bien évidente, d'une déclaration du pourcentage de la matière grasse de lait, en poids, outre les marques requises par le paragraphe (1).

PRODUITS DE LAIT CONCENTRÉ DESTINÉS À LA CONSOMMATION ANIMALE

54 Nul ne peut fabriquer, vendre, mettre en vente ni avoir en sa possession pour la vente, des produits de lait concentré destinés à la consommation animale, y compris la poudre de lait écrémé et la poudre de lait de beurre pour l'alimentation des bestiaux ou des volailles et le petit-lait desséché, à moins que ces produits de lait concentré ne satisfassent aux prescriptions du présent règlement qui les régissent, notamment :

- a) aux normes de composition;
- b) aux conditions de fabrication; et
- c) aux dispositions touchant l'emballage et le marquage.

55 La poudre de lait écrémé pour l'alimentation des bestiaux ou des volailles consiste en

- a) une poudre de lait écrémé qui, lors du classement effectué en vertu des dispositions de la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application, est jugée de qualité inférieure aux normes de classement Canada deuxième catégorie;
- b) une poudre de lait écrémé fabriquée dans un établissement auquel le Ministre n'a pas délivré de permis;
- c) une poudre de lait écrémé fabriquée dans un établissement dont le numéro d'enregistrement attribué conformément aux dispositions de la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application

(d) dry skimmed milk that is not intended for human consumption.

56 Dry buttermilk for animal or poultry purposes shall be

(a) dry buttermilk that does not meet the standards of composition prescribed in section 51,

(b) dry buttermilk manufactured in an establishment that has not received a licence from the Minister,

(c) dry buttermilk manufactured in an establishment that has had a registration number, issued in accordance with the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder, cancelled by the Minister of Agriculture of Canada, and

(d) dry buttermilk that is not intended for human consumption.

57(1) Every package of concentrated milk products for animal and poultry food purposes shall be

(a) of the full net weight of one pound, five pounds, twenty-five pounds or multiples thereof, and

(b) legibly and indelibly marked with

(i) the name of the product,

(ii) the net weight expressed in pounds,

(iii) the name and address of the manufacturer or vendor,

(iv) the words "For Animal Food" in type of not less than twenty-four point face extended capitals (Gothic) for any package weighing one pound or more but not more than twenty-five pounds and not less than sixty point face extended capitals (Gothic) for any package weighing more than twenty-five pounds, and

(v) such markings as may be required by the *Feeds Act*, chapter F-7 of the Revised Statutes of Canada, 1970.

tion a été annulé par le ministre de l'Agriculture du Canada; et

d) une poudre de lait écrémé qui n'est pas destinée à la consommation humaine.

56 La poudre de lait de beurre pour l'alimentation des bestiaux ou des volailles consiste en

a) une poudre de lait de beurre qui ne répond pas aux normes de composition prescrites à l'article 51;

b) une poudre de lait de beurre fabriquée dans un établissement auquel le Ministre n'a pas délivré de permis;

c) une poudre de lait de beurre fabriquée dans un établissement dont le numéro d'enregistrement attribué conformément aux dispositions de la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application a été annulé par le ministre de l'Agriculture du Canada; et

d) une poudre de lait de beurre qui n'est pas destinée à la consommation humaine.

57(1) Chaque emballage de produits de lait concentré pour l'alimentation des bestiaux et des volailles doit

a) renfermer un bon poids net d'une livre, de cinq livres, de vingt-cinq livres ou leurs multiples; et

b) être marqué, en caractères lisibles et indélébiles,

(i) du nom du produit,

(ii) du poids net, exprimé en livres,

(iii) des nom et adresse du fabricant ou du vendeur,

(iv) de la mention « Pour l'alimentation animale », en majuscules (gothiques) à oeil élargi, dont la force de corps n'est pas inférieure à vingt-quatre points pour un emballage pesant une livre et plus mais moins de vingt-cinq livres et à soixante points pour un emballage pesant plus de vingt-cinq livres, et

(v) de toutes marques qui peuvent être requises par la *Loi relative aux aliments du bétail*, chapitre F-7 des Statuts révisés du Canada de 1970.

57(2) Every new package of concentrated milk products for animal and poultry food purposes shall be made of wood, paper, cotton or jute and if cotton or jute is used, the package shall be lined with suitable paper liners.

DRY SKIMMED MILK

58 Every manufacturer of dry skimmed milk shall use the grade names established for dry skimmed milk under the *Canada Dairy Products Act* and the regulations made thereunder.

59 *Regulation 120, Statutory Orders and Regulations, 1963, under the Natural Products Grades Act is repealed.*

N.B. This Regulation is consolidated to December 17, 2010.

57(2) Chaque nouvel emballage de produits de lait concentré pour l'alimentation des bestiaux et des volailles doit être fait de bois, papier, coton ou jute, et dans le cas du coton ou du jute, il doit être revêtu à l'intérieur de doublures appropriées en papier.

POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ

58 Chaque fabricant de poudre de lait écrémé doit utiliser les appellations de catégorie établies pour la poudre de lait écrémé en vertu de la *Loi sur les produits laitiers du Canada* et son règlement d'application.

59 *Est abrogé le règlement 120 du Recueil des règlements et arrêtés de 1963, établi en vertu de la Loi sur le classement des produits naturels.*

N.B. Le présent règlement est refondu au 17 décembre 2010.