

Projets de règlement

Projet de règlement

Loi sur les produits alimentaires
(L.R.Q., c. P-29)

Aliments

— Modifications

Avis est donné par les présentes, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1), que le Règlement modifiant le Règlement sur les aliments, dont le texte apparaît ci-dessous, pourra être édicté par le gouvernement du Québec à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de la présente publication.

Ce projet de règlement vise à intégrer au Règlement sur les aliments l'ensemble de la réglementation applicable aux produits laitiers et aux succédanés de produits laitiers et à actualiser l'ensemble de ces normes aux nouvelles réalités.

Cette nouvelle réglementation permettra également de rendre ces produits laitiers et ces succédanés de produits laitiers plus sécuritaires pour le consommateur, en plus de favoriser le développement de l'industrie laitière québécoise. Elle aura un impact négligeable sur les petites et moyennes entreprises québécoises et n'affectera pas, économiquement, les consommatrices et consommateurs québécois.

Elle permettra enfin au Québec de se doter d'une réglementation laitière plus simple axée sur les résultats et davantage harmonisée à celle de ses principaux concurrents.

Par ailleurs, ce projet de règlement vise à prolonger la durée de conservation des œufs en coquille de 35 à 42 jours. L'étude de ce dossier ne révèle aucun impact financier significatif sur les entreprises, et en particulier, sur les PME.

Des renseignements additionnels peuvent être obtenus en s'adressant à Mme Johanne Martel, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage, Québec (Québec) G1R 4X6, téléphone : 418 380-2100, télécopieur : 418 380-2169.

Toute personne intéressée ayant des commentaires à formuler sur ce projet est priée de les faire par écrit, avant l'expiration du délai, au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 200, chemin Sainte-Foy, 12^e étage, Québec (Québec) G1R 4X6.

*Le ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,*
LAURENT LESSARD

Règlement modifiant le Règlement sur les aliments* et modifiant d'autres dispositions réglementaires

Loi sur les produits alimentaires
(L.R.Q., c. P-29, a. 7.1 et a. 40, par. a, a.0.1, a.1, a.3, a.4, b, b.2, d, e, e.2, e.2.1, e.3, e.4, e.5, e.5.2, e.7, f, g, j, k.2, l, m, m.1 et n)

1. Le Règlement sur les aliments est modifié, à l'article 1.3.1.1, par l'insertion, dans le premier alinéa et après le mot « Loi », de ce qui suit : « , à l'exception d'un permis visé aux paragraphes k.1 à k.4 du premier alinéa de cet article, ».

2. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.1.1, des suivants :

« **1.3.1.1.1.** Toute personne qui désire obtenir un permis d'exploitation d'usine laitière prévu au paragraphe k.1 du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants :

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales (L.R.Q., chapitre P-45) ;

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des

* Les dernières modifications au Règlement sur les aliments (R.R.Q., 1981, c. P-29, r.1) ont été apportées par le règlement édicté par le décret n^o 1023-2006 du 8 novembre 2006 (2006, G.O. 2, 5140). Pour les modifications antérieures, voir le « Tableau des modifications et Index sommaire », Éditeur officiel du Québec, 2007, à jour au 1^{er} mars 2007.

sociétés et des personnes morales s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° le produit laitier préparé; si cette personne prépare du fromage, elle doit aussi indiquer la dénomination de celui-ci, son pourcentage d'humidité et de matière grasse; s'il s'agit de fromage à pâte molle ou à pâte demi-ferme fait de lait cru ou non pasteurisé préparé sans période d'affinage à 2 °C ou plus durant 60 jours ou plus, elle doit également indiquer, outre la durée de la période d'affinage, le nom, l'adresse et le numéro d'identification du producteur laitier qui l'approvisionne, soit celui attribué par l'office de producteurs chargé de l'application du plan conjoint de mise en marché du lait établi en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., chapitre M-35.1) ou, en l'absence de plan conjoint, celui attribué par le ministère;

4° le nom et l'adresse de l'usine ou, dans le cas d'un véhicule visé au paragraphe c.2 du premier alinéa de l'article 1 de la Loi, son numéro d'immatriculation;

5° les conditions de mise en marché telles que le réseau de distribution et la région administrative dans laquelle le produit sera distribué;

6° les conditions d'approvisionnement en lait telles que la source d'approvisionnement et le volume de lait projeté;

7° le nom de la personne qui dirige les opérations de traitement dans l'usine laitière visée à l'article 8.1 de la Loi.

Cette personne doit de plus fournir les plans à l'échelle du terrain, de l'usine et de ses dépendances ainsi qu'un devis descriptif démontrant que l'usine satisfait aux normes de construction et d'aménagement prévues à la section 11.5 et à celles sur les appareils de pasteurisation prévues aux articles 11.7.8 à 11.7.10, 11.7.12 et 11.7.13.

1.3.1.1.2. Toute personne qui désire obtenir un permis de transport de lait prévu au paragraphe k.2 du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants:

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales;

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° une description de chaque véhicule utilisé en indiquant la marque, le modèle, l'année, le numéro de série, la capacité en litres et le numéro du certificat apposé par une personne autorisée en vertu de l'article 11.4.12;

4° le cas échéant, les produits autres que le lait visés à l'article 11.4.6 qu'il entend transporter.

1.3.1.1.3. Toute personne qui désire obtenir un permis de distributeur laitier prévu au paragraphe k.3 du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants:

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales;

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° la catégorie de permis demandée;

4° le nom et l'adresse du fournisseur ainsi que l'engagement, par écrit, de ce dernier à l'approvisionner.

1.3.1.1.4. Toute personne qui désire obtenir un permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers ou un permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers prévus au paragraphe k.4 du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants:

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales;

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° le succédané de produit laitier qui est préparé ou vendu en gros;

4° s'il s'agit d'une demande de permis d'exploitation d'établissement de vente en gros, le nom et l'adresse du fournisseur ainsi que ceux de l'établissement de préparation où le succédané de produit laitier a été préparé.

La personne qui demande un permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers doit fournir les plans à l'échelle du terrain, de l'usine et de ses dépendances ainsi qu'un devis descriptif démontrant que l'établissement satisfait aux normes de construction et d'aménagement prévues à l'article 11.9.3.

1.3.1.1.5. Toute demande de permis prévue aux paragraphes *k.1* à *k.4* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit être signée par la personne qui fait cette demande.

1.3.1.1.6. Toute demande de permis doit être accompagnée des droits exigibles pour la délivrance de chaque permis ainsi que des frais d'ouverture du dossier.

Malgré le premier alinéa, aucuns frais d'ouverture de dossier ne sont exigibles pour les permis visés au paragraphe 2° de l'article 1.3.5.H.1 et à l'article 1.3.5.K.1. ».

3. L'article 1.3.1.5 de ce règlement est modifié par le remplacement des mots «au paragraphe 4° de l'article 1.3.5.C.1, le détenteur» par les mots «au paragraphe 4° de l'article 1.3.5.C.1 ainsi qu'aux articles 1.3.5.F.1, 1.3.5.G.1, 1.3.5.H.1, 1.3.5.I.1, 1.3.5.J.1 ou 1.3.5.K.1, le titulaire».

4. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.1.5, du suivant :

«**1.3.1.5.1.** Pour obtenir le renouvellement d'un permis visé à l'article 1.3.5.F.1, 1.3.5.G.1, 1.3.5.H.1, 1.3.5.I.1, 1.3.5.J.1 ou 1.3.5.K.1, le titulaire doit en faire la demande par écrit au ministre et payer les droits exigibles. Ceux-ci doivent être reçus par le ministre avant la date d'expiration du permis. Cette demande de renouvellement doit contenir les renseignements et les documents exigés aux articles 1.3.1.1.1 à 1.3.1.1.5.

S'il s'agit d'une demande de renouvellement d'un permis d'essayeur exigé à l'article 1.3.5.K.1, son titulaire doit indiquer dans sa demande ses nom et adresse,

le numéro de son certificat d'attestation délivré par l'Institut de technologie agroalimentaire et, le cas échéant, les nom et adresse du transporteur ou de l'exploitant d'usine laitière qui est son employeur.».

5. L'article 1.3.1.6 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le premier alinéa, des mots «dans la demande visée à l'annexe 1.3.B, tout changement intervenu relativement aux renseignements et documents fournis en application des articles 1.3.1.1, 1.3.1.2, 1.3.1.3, 1.3.1.4, 7.3.11 et 7.3.12» par les mots «dans la demande visée à l'annexe 1.3.B ou à l'article 1.3.1.5.1, tout changement aux renseignements et aux documents fournis en application des articles 1.3.1.1, 1.3.1.1.1, 1.3.1.1.2, 1.3.1.1.3, 1.3.1.1.4, 1.3.1.2, 1.3.1.3, 1.3.1.4, 7.3.11 et 7.3.12».

6. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.5.E.5, de ce qui suit :

«**§1.3.5.F. Permis d'exploitation d'usine laitière**

1.3.5.F.1. Les catégories de permis d'exploitation d'usine laitière sont les suivantes :

1° le permis de catégorie 1 qui autorise son titulaire à recevoir, au cours d'une année, au moins un million de litres de lait ;

2° le permis de catégorie 2 qui autorise son titulaire à recevoir, au cours d'une année, moins d'un million de litres de lait ;

3° le permis de catégorie 3 qui autorise uniquement son titulaire à couper ou emballer du fromage, du beurre ou d'autres produits laitiers, à préparer des produits laitiers sans transformation de lait ou à traiter et à transformer du lait autre que du lait de vache.

§1.3.5.G. Permis de transport de lait

1.3.5.G.1. Le permis de transport de lait autorise son titulaire à transporter du lait de la ferme laitière à une usine laitière.

§1.3.5.H. Permis de distributeur laitier

1.3.5.H.1. Les catégories de permis de distributeur laitier sont les suivantes :

1° la catégorie «distributeur-vendeur» ;

2° la catégorie «distributeur-livreur».

1.3.5.H.2. Le permis de catégorie «distributeur-vendeur» autorise son titulaire à acheter du lait ou de la crème pour les revendre à la clientèle.

1.3.5.H.3. Le permis de catégorie «distributeur-livreur» autorise son titulaire à livrer du lait ou de la crème à la clientèle.

§1.3.5.I. *Permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers*

1.3.5.I.1. Le permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers autorise son titulaire à exploiter un établissement où se fait la préparation de succédanés de produits laitiers.

§1.3.5.J. *Permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers*

1.3.5.J.1. Le permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers autorise son titulaire à exploiter un établissement où se fait la vente en gros de succédanés de produits laitiers.

§1.3.5.K. *Permis d'essayeur*

1.3.5.K.1. Le permis d'essayeur autorise son titulaire à effectuer la collecte de lait à la ferme laitière et à remplir les fonctions visées aux articles 11.4.1 à 11.4.3.

1.3.5.K.2. Le ministre délivre un permis d'essayeur à toute personne qui est titulaire d'un certificat d'essayeur délivré par l'Institut de technologie agroalimentaire ou de tout autre certificat reconnu équivalent par le ministre conformément à l'article 8.2 de la Loi.».

7. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.6.7.2, des suivants :

«**1.3.6.7.3.** Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation d'usine laitière sont fixés à :

1° 737 \$ pour un permis de catégorie 1 ;

2° 147 \$ pour un permis de catégorie 2 ;

3° 147 \$ pour un permis de catégorie 3.

1.3.6.7.4. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis de transport de lait sont fixés à :

1° 20 \$ pour chaque véhicule de transport de lait en bidon ;

2° pour chaque véhicule ou chaque citerne et selon leur capacité de chargement :

a) 80 \$ pour une capacité de chargement d'au plus 16 000 litres ;

b) 106 \$ pour une capacité de chargement de 16 001 à 24 000 litres ;

c) 132 \$ pour une capacité de chargement de 24 001 litres et plus.

1.3.6.7.5. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis de distributeur laitier sont fixés à :

1° 25 \$ pour un permis de catégorie «distributeur-vendeur» ;

2° 15 \$ pour un permis de catégorie «distributeur-livreur».

1.3.6.7.6. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers sont fixés à 730 \$.

1.3.6.7.7. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers sont fixés à 73 \$.

1.3.6.7.8. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'essayeur sont fixés à 35 \$.».

8. L'article 1.3.6.12 est modifié par le remplacement, dans le deuxième alinéa, des mots «et aux paragraphes 3° et 4° de l'article 1.3.5.C.1.» par les mots «, aux paragraphes 3° et 4° de l'article 1.3.5.C.1, au paragraphe 2° de l'article 1.3.5.H.1 et à l'article 1.3.5.K.1.».

9. L'article 1.4.4 de ce règlement est modifié par l'ajout, à la fin du deuxième alinéa, du paragraphe suivant :

«3° lorsqu'il s'agit de produits laitiers autres que ceux visés à l'article 11.1.3 ou de succédanés de produits laitiers.».

10. L'article 2.2.3 de ce règlement est modifié par la suppression du paragraphe 4° du troisième alinéa.

11. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 2.2.3, des suivants :

«**2.2.3.1.** Toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 doit :

1° être exempte de toute maladie contagieuse transmissible par les produits ;

2° être exempte de toute lésion cutanée infectée ;

3° si elle a une lésion cutanée non infectée ouverte, porter un pansement propre et imperméable ;

4° si la lésion visée au paragraphe 3° se trouve sur la main, au poignet ou à l'avant-bras, porter un gant propre, imperméable et suffisamment long pour recouvrir intégralement le pansement recouvrant celle-ci et ce gant doit être jeté à chaque fois qu'il est enlevé.

2.2.3.2. Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule visé à l'article 33 de la Loi est interdit.

L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarissage.

2.2.3.3. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985) c. F-27) ou par la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C., 2002, c. 28) ou qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur le site <http://www.inspection.gc.ca>».

12. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 2.2.8, du suivant :

«**2.2.9.** Les articles 2.2.5 à 2.2.8 et 3.3.3 ne s'appliquent pas au titulaire d'un permis visé à l'article 8.2 ou aux paragraphes k.1 à k.4 du premier alinéa de l'article 9 de la Loi.».

13. L'article 5.4.1 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le paragraphe 4° du premier alinéa, de «35» par «42».

14. Les articles 5.2.11, 5.7.23, 6.4.1.9, 6.4.1.11, 6.4.1.12, 7.4.13, 9.3.1.4, 9.3.1.5, 9.3.1.8, 10.3.1.5 et 10.3.1.11 de ce règlement sont abrogés.

15. Ce règlement est modifié par l'ajout, après le chapitre 10, du suivant :

«**CHAPITRE 11** PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

SECTION 11.1 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

11.1.1. Dans le présent chapitre, on entend par :

«crème» : liquide gras obtenu par la séparation des constituants du lait ;

«entrepôt» : établissement ou véhicule où sont principalement entreposés des produits laitiers ou des succédanés de produits laitiers ;

«étable» : bâtiment servant principalement au logement ou à la traite des animaux destinés à la production laitière ;

«fromage à pâte dure» : fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est inférieure à 50 % ;

«fromage à pâte ferme» : fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est d'au moins 50 % mais d'au plus 62 % ;

«fromage à pâte demi-ferme» : fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est de plus de 62 % mais d'au plus 67 % ;

«fromage à pâte molle» : fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est de plus de 67 % mais de moins de 80 % ;

«lait» : sécrétion lactée produite par les glandes mammaires d'un animal domestique tel que la vache, la chèvre ou la brebis et qui est destinée à la consommation humaine ;

«lait ou crème cru» : lait ou crème n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C ;

«lait ou crème non pasteurisé» : lait ou crème ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation ;

«lot» : quantité déterminée d'un produit laitier ou d'un succédané de produit laitier ou unité de production identifiée au moyen d'un numéro permettant de les retracer au cours de la préparation ou de la distribution ;

« numéro d'identification » : l'identification visée au paragraphe 6^o de l'article 2 du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux édicté par le décret 205-2002 du 6 mars 2002 ;

« préemballé » : déjà emballé à l'usine laitière dans le contenant ou l'emballage destiné à être remis au consommateur ;

« stérilité commerciale » : état d'un produit laitier ou d'un succédané de produit laitier qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres procédés, pour le rendre exempt de toute forme viable de micro-organismes, y compris les spores, susceptibles de se développer dans le produit aux températures auxquelles il est destiné à être normalement soumis durant la distribution et l'entreposage ;

« substance inhibitrice » : antibiotique, antiseptique ou toute autre substance inhibant la croissance microbienne ;

« traitement à ultra haute température » : traitement consistant à chauffer un produit laitier à une température minimale de 135 °C durant au moins une seconde.

11.1.2. Aux fins du paragraphe *a.3* du premier alinéa de l'article 1 de la Loi, le lait est considéré comme l'ingrédient principal dans la préparation d'un aliment selon l'un des critères suivants :

1^o l'ingrédient principal est du lait ;

2^o l'ingrédient principal est un constituant du lait tel que la matière grasse ou le lactose ;

3^o l'ingrédient principal est un dérivé du lait tel que le fromage ou le beurre.

11.1.3. Sont exemptés de l'application du présent chapitre et du paragraphe *k.1* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, les produits laitiers suivants dans lesquels le lait pasteurisé est l'ingrédient principal :

1^o les crèmes pâtisseries ainsi que les desserts tels que les blancs-mangers, les sucres à la crème, les poudings au riz ou au tapioca et les gâteaux ou tartes au fromage ou à la crème glacée ;

2^o les sauces pour accompagner les viandes, les poissons, les légumes ou les pâtes alimentaires ;

3^o les potages ou les veloutés.

SECTION 11.2 **CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET** **OPÉRATIONS D'UNE FERME LAITIÈRE**

§1. Dispositions générales

11.2.1. Outre les conditions prescrites par les articles 3.1 à 3.3 de la Loi, la construction, l'aménagement et les opérations de la ferme laitière doivent s'effectuer conformément aux normes prévues à la présente section.

11.2.2. Le producteur laitier doit disposer d'une étable ainsi que d'une laiterie réservée exclusivement à la conservation et au refroidissement du lait, aux activités de lavage, de désinfection et à l'entreposage des médicaments ainsi que du matériel et de l'équipement utilisé dans la production et la manipulation du lait.

Toutefois, le producteur laitier qui prépare ou refroidit la totalité de sa production laitière dans un délai de deux heures après la traite dans une usine laitière située sur le même site que la ferme laitière est dispensé de posséder une laiterie. Il doit cependant posséder un local réservé au lavage, à la désinfection et à l'entretien du matériel utilisé lors de la production du lait.

§2. Étable

11.2.3. Les animaux des espèces bovine, caprine ou équine peuvent être logés dans l'étable pourvu qu'ils le soient dans des aires différentes selon leur espèce. Les animaux de l'espèce ovine peuvent également être logés dans l'étable pourvu qu'ils soient gardés dans des locaux séparés des aires dans lesquelles sont logées les autres espèces.

Malgré le premier alinéa et sauf durant la période de traite, les chats et les chiens peuvent accéder à l'étable.

11.2.4. L'étable d'un producteur laitier doit satisfaire aux exigences suivantes :

1^o le plancher doit :

a) être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable ;

b) être exempt d'eau stagnante ;

c) être non latté lorsque la traite s'effectue dans l'étable ;

2^o les rampes et les plates-formes doivent être en matériau lavable et imperméable ;

3° les caniveaux et les passages doivent être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

4° les mangeoires et les abreuvoirs doivent être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable; ces derniers doivent être alimentés en eau potable;

5° elle doit être aménagée et entretenue de manière à empêcher l'entrée, la nidification ou la prolifération d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles;

6° elle doit être ventilée de manière à éliminer la condensation et les odeurs susceptibles d'altérer le lait;

7° elle doit être munie d'un système d'éclairage artificiel qui fournit, aux endroits de traite, une intensité lumineuse d'au moins 20 décalux au niveau du pis des animaux; ce système d'éclairage doit être pourvu d'un dispositif protecteur empêchant la contamination du lait en cas de bris de celui-ci;

8° elle doit comporter des stalles ou des enclos distincts où doivent être logés, le cas échéant, les mâles et les jeunes animaux;

9° elle doit comporter, si les animaux ne sont pas attachés, une salle de traite, une aire de traite ou un système de traite robotisé.

§3. Salle de traite, aire de traite et système de traite robotisé

11.2.5. La salle de traite doit satisfaire aux exigences suivantes:

1° le plancher doit:

a) être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

b) être conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés;

c) permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux, la propagation des odeurs susceptibles d'altérer le lait et la contamination de la salle de traite;

d) être non latté;

e) être propre et sans accumulation de fumier;

2° les rampes et les plates-formes doivent être en matériau lavable et imperméable;

3° le plafond, les murs, les portes et les fenêtres doivent être revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

4° les portes, les fenêtres ainsi que toutes les ouvertures qui donnent sur l'extérieur doivent être conçues et entretenues de manière à empêcher l'entrée d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles;

5° elle doit être pourvue d'un système de distribution d'eau potable courante sous pression, chaude et froide, et de tuyaux et de becs d'arrosage installés et aménagés de manière à permettre le lavage de la salle de traite et de l'équipement; ce système doit être protégé de toute source de contamination;

6° elle doit être ventilée conformément au paragraphe 6° de l'article 11.2.4;

7° elle doit être munie d'un système d'éclairage artificiel conformément au paragraphe 7° de l'article 11.2.4;

8° elle doit être chauffée, le cas échéant, de manière à prévenir le gel.

11.2.6. L'aire de traite doit satisfaire aux exigences mentionnées aux paragraphes 1°, 2°, 5° à 8° de l'article 11.2.5 ainsi que, le cas échéant, à celles mentionnées aux paragraphes 3° et 4° de cet article, compte tenu des adaptations nécessaires.

11.2.7. Le système de traite robotisé doit être installé dans un local qui satisfait aux exigences mentionnées aux paragraphes 1°, 3°, 5°, 7° et 8° de l'article 11.2.5, compte tenu des adaptations nécessaires, et le bas de l'un des murs doit comporter une ouverture permettant au bras articulé du système de se déployer vers l'extérieur du local pour se placer sous le pis des animaux.

Ce local doit également être muni d'un évier ainsi que de tout le matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains.

La pression d'air à l'intérieur de ce local doit être maintenue supérieure à celle du reste de l'étable au moyen d'un apport continu d'air non contaminé.

Le système de traite robotisé doit être maintenu propre au moyen de cycles automatiques de lavage et de désinfection.

11.2.8. L'aire de traite et le local du système de traite robotisé doivent être séparés du reste de l'étable par une aire d'attente dont le plancher est propre et sans accumulation de fumier.

11.2.9. Seuls les animaux servant à la production laitière peuvent être admis dans la salle ou l'aire de traite ainsi que dans l'aire d'attente. Ils ne doivent toutefois pas avoir accès à cette salle ou à ces aires en dehors de la période où se déroulent les activités de traite.

§4. Laiterie

11.2.10. La laiterie doit être située à une distance d'au moins 30 mètres de toute source de contamination telle qu'un amas de fumier, une écurie, une porcherie ou une préfosse. Les aires extérieures de circulation de la laiterie doivent être aménagées de manière à y empêcher la circulation d'animaux et être exemptes d'excréments.

Aucun animal ne peut être admis dans la laiterie et toute porte de celle-ci doit être refermée après chaque usage.

11.2.11. La laiterie doit satisfaire aux exigences mentionnées aux paragraphes 1^o, 3^o à 6^o et 8^o de l'article 11.2.5.

L'entrée d'air de la ventilation visée au paragraphe 6^o de l'article 11.2.5 ne doit pas être située près d'une source de contamination.

11.2.12. Outre les exigences mentionnées à l'article 11.2.11, la laiterie doit respecter les normes suivantes :

1^o le plafond doit avoir une hauteur suffisante pour permettre l'inspection du réservoir à lait et de son contenu et, le cas échéant, de retirer entièrement la jauge du réservoir afin d'en faire une lecture verticale ;

2^o si elle comporte un accès à la partie de l'étable réservée au logement des animaux ou à l'aire de traite, elle doit en être séparée par un local ou un corridor d'au moins 3 mètres de longueur dont les murs, le plafond et le plancher doivent satisfaire aux normes prévues aux paragraphes 1^o et 3^o de l'article 11.2.5 compte tenu des adaptations nécessaires ;

3^o elle doit être munie d'un système d'éclairage artificiel qui fournit, à 1 mètre du plancher, une intensité lumineuse d'au moins 50 décalux ; ce système d'éclairage doit être pourvu d'un dispositif protecteur empêchant la contamination du lait en cas de bris de celui-ci ;

4^o elle doit être munie d'un bassin pour le lavage de l'équipement et un évier pour le lavage des mains ; en l'absence d'un tel évier, le bassin doit être constitué de deux compartiments dont l'un est réservé au lavage de l'équipement et l'autre au lavage des mains ; le bassin et, le cas échéant, l'évier doivent être alimentés par le

système de distribution d'eau potable visé au paragraphe 5^o de l'article 11.2.5 et ils doivent être reliés à un drain situé dans le plancher par un tuyau à siphon ; ce système doit être protégé de toute source de contamination ;

5^o elle doit être équipée du matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains ;

6^o si elle comporte une salle de toilette, celle-ci doit être située et entretenue de manière à ne pas constituer une source de contamination pour le lait ou pour les équipements et son entrée ne doit pas donner directement sur la laiterie ;

7^o elle doit comporter des installations exemptes de corrosion ou de pourriture dans lesquelles le matériel et l'équipement utilisés durant les activités de production et de manipulation du lait doivent être rangés de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec le plancher ;

8^o elle doit comporter une aire ou un compartiment, situé à un endroit qui n'est pas susceptible de contaminer ou d'altérer le lait et qui est réservé au rangement du matériel de lavage et des contenants de détersifs et de désinfectants ;

9^o elle doit comporter dans l'un de ses murs une ouverture destinée exclusivement, lors de la collecte du lait, au passage du boyau de raccordement de la citerne du véhicule servant au transport du lait et cette ouverture doit être refermée après chaque usage ;

10^o elle doit être construite et aménagée de manière à ce que les opérations reliées à la collecte du lait puissent s'effectuer dans des conditions hygiéniques, à permettre à l'opérateur d'actionner la pompe de transvasement du lait et à surveiller les opérations à partir de l'intérieur de celle-ci ;

11^o elle doit être dotée d'installations destinées à permettre le raccordement du boyau de la citerne au réservoir à lait de manière à ce que le boyau reste propre.

11.2.13. Le producteur laitier doit afficher bien en vue à l'intérieur de la laiterie ou dans le local visé au deuxième alinéa de l'article 11.2.2 les procédures de lavage et de désinfection recommandées par le fabricant des équipements et des produits utilisés et il doit s'assurer qu'elles sont respectées.

11.2.14. La laiterie doit comporter un réservoir destiné exclusivement à la conservation et au refroidissement du lait qui doit être accessible pour les opérations d'inspection, de lavage, de désinfection, de jaugeage ou de

mesurage et de collecte du lait. La partie de ce réservoir qui ne comporte pas de trappe d'accès, de prise d'air ou de tuyaux à l'intérieur desquels circule du lait peut être située à l'extérieur de la laiterie.

11.2.15. Le réservoir à lait doit :

1° être muni d'un agitateur permettant de rétablir l'homogénéité du lait sans faire appel à un système d'agitation à l'air ;

2° être muni d'une jauge ou d'un tube de mesurage ainsi que d'une table d'étalonnage permettant de lire et d'établir avec exactitude le volume du lait qu'il contient ; les numéros de série du réservoir à lait, de la jauge et de la table d'étalonnage doivent être identiques ;

3° avoir une capacité lui permettant de recevoir la quantité maximale de lait produit par le troupeau durant au moins 60 heures ;

4° être conçu pour refroidir et maintenir le lait à sa température de conservation prévue à l'article 1.4.1 ;

5° être muni d'un thermomètre en état de fonctionnement, pourvu d'une échelle de graduation de 0 °C à 50 °C avec une précision de 1 °C et placé dans un endroit permettant de le lire ;

6° être équipé d'un bouchon à la sortie.

Le lait provenant d'une autre espèce laitière que la vache peut être conservé et refroidi dans des installations autres que le réservoir. Toutefois, ces installations doivent, en plus d'être accessibles pour les opérations d'inspection, de manutention, de lavage et de désinfection, être conformes aux normes prévues aux paragraphes 4° et 5° du premier alinéa.

11.2.16. La chambre de réception destinée à séparer l'air et le lait doit être située dans la laiterie ou dans tout autre endroit où elle est protégée en tout temps de toute source de contamination. En outre, elle doit être située de manière à permettre son entretien dans des conditions hygiéniques.

11.2.17. Le compresseur frigorifique qui n'est pas intégré au réservoir à lait, la pompe à vide du système de traite et la pompe à eau ne doivent pas être installés dans la laiterie.

11.2.18. Le local visé au deuxième alinéa de l'article 11.2.2 doit, compte tenu des adaptations nécessaires, satisfaire aux exigences prévues aux paragraphes 1°, 3° à 6° et 8° de l'article 11.2.5 ainsi qu'à celles des para-

graphes 2° à 8° de l'article 11.2.12. De plus, la pompe à vide du système de traite et la pompe à eau ne doivent pas être installées dans ce local.

11.2.19. La fosse ou toute autre installation destinée à recueillir les eaux de lavage ne doit pas être située à l'intérieur ou sous la laiterie, sous le local visé au deuxième alinéa de l'article 11.2.2, sous la salle ou l'aire de traite ni sous le local ou le corridor séparant la laiterie de l'étable.

Malgré le premier alinéa, le producteur laitier qui, le (*indiquer ici la date qui précède celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), possède une fosse ou une installation qui n'est pas conforme au premier alinéa est dispensé de la déplacer, si celle-ci est fermée hermétiquement. Toutefois, cette fosse ou cette installation doit être déplacée de manière à satisfaire à cette norme si des rénovations majeures du plancher sont entreprises.

11.2.20. Le producteur laitier doit aviser, par écrit, une personne autorisée au moins 30 jours avant la date du début des travaux de réaménagement de la ferme laitière ou de construction d'un nouveau bâtiment.

§5. Normes applicables à la traite

11.2.21. Le producteur laitier doit utiliser un équipement de traite et de conservation du lait propre à chaque espèce laitière. Toutefois, le même équipement de traite peut être utilisé pour les chèvres et les brebis pourvu qu'il soit lavé et désinfecté après chaque utilisation.

11.2.22. La traite effectuée ailleurs que dans une salle de traite ne doit pas se faire lors du changement ou du remuement des litières ou lors de la distribution des fourrages.

Lorsque la stabulation libre est pratiquée, l'enlèvement quotidien du fumier n'est pas nécessaire. Toutefois, les litières doivent être aménagées de manière à procurer aux animaux une aire de repos propre et sèche.

Lorsque la stabulation entravée est pratiquée et que la traite n'est pas effectuée dans une salle ou une aire de traite, le fumier doit être enlevé quotidiennement.

Le fumier de brebis doit être éliminé de manière à ne pas contaminer les aires ou les locaux dans lesquels se trouvent les autres animaux laitiers.

11.2.23. Le préposé à la traite doit porter des vêtements propres. En outre, il doit se laver et se désinfecter les mains et les assécher avec une serviette à usage unique de manière à avoir constamment les mains propres durant les activités de traite.

Avant la traite, ce préposé doit :

1^o s'assurer que les flancs, les cuisses, la queue, le ventre et le pis de chaque animal sont propres ;

2^o recueillir dans un récipient réservé à cet usage le lait des premiers jets de chaque trayon et en vérifier l'aspect avant de le jeter ;

3^o laver et désinfecter les trayons avec une serviette, les assécher avec une autre serviette, lesquelles ne doivent pas être utilisées pour plus d'un animal lors de la même période de traite.

Si la traite s'effectue au moyen d'un système de traite robotisé, le préposé doit s'assurer de la propreté de l'animal. Ce système doit laver et désinfecter les trayons en plus de jeter le lait des premiers jets.

11.2.24. Immédiatement après la traite, le préposé doit :

1^o désinfecter les trayons au moyen d'une pulvérisation de solution désinfectante ou d'un bain de trayons ;

2^o rapporter les équipements mobiles dans la laiterie, les laver et les y entreposer.

3^o protéger les équipements fixes de toute source de contamination.

Si la traite est effectuée au moyen d'un système de traite robotisé, les trayons doivent être désinfectés conformément au paragraphe 1^o du premier alinéa.

11.2.25. Le lait recueilli lors de la traite doit être porté et maintenu, jusqu'à sa collecte, à sa température de conservation prévue à l'article 1.4.1, selon le processus suivant :

1^o une heure après la fin de chaque premier déversement du lait dans le réservoir à lait ou dans les autres installations visées au deuxième alinéa de l'article 11.2.15, la température du lait ne doit pas dépasser 10 °C ;

2^o deux heures après le premier déversement, la température du lait doit être supérieure à 0 °C sans toutefois dépasser 4 °C ;

3^o durant chaque déversement subséquent, la température du lait ne peut dépasser 10 °C ;

4^o une heure après chaque déversement subséquent, la température du lait doit être supérieure à 0 °C sans toutefois dépasser 4 °C.

Le processus décrit au premier alinéa ne s'applique toutefois pas si le lait est préparé dans un délai de deux heures après la traite dans une usine laitière située sur le même site que la ferme laitière où il a été recueilli.

Le lait de brebis peut être congelé après avoir été refroidi conformément au premier alinéa. Sa température interne ne doit pas dépasser -18 °C dans un délai maximum de 36 heures après la traite et il doit être maintenu à cette température jusqu'à sa préparation.

11.2.26. Les surfaces du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec le lait doivent satisfaire aux normes prévues à l'article 2.1.4.

Le matériel et l'équipement ne doivent servir qu'aux opérations de production et de collecte du lait.

11.2.27. Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec le lait doivent être :

1^o lavés immédiatement après leur utilisation ou à chaque fois qu'ils sont contaminés ;

2^o maintenus au sec et entreposés à l'abri de toute source de contamination après chaque utilisation ;

3^o désinfectés avant d'être réutilisés.

§6. Traitements et aliments destinés aux animaux laitiers

11.2.28. Les animaux dont le lait est destiné à la consommation humaine doivent être exempts de maladie ou de germe de maladie transmissible par le lait.

11.2.29. Seuls les médicaments, les drogues et les produits autorisés à être vendus pour des animaux en vertu de la Loi sur les aliments et drogues, de la Loi relative aux aliments du bétail ou de la Loi sur les produits antiparasitaires peuvent être administrés à un animal laitier. Ces médicaments, ces drogues et ces produits doivent être administrés selon l'ordonnance d'un médecin vétérinaire et, s'il s'agit de médicaments dont la vente est autorisée sans ordonnance, ils doivent être administrés selon les instructions du fabricant inscrites sur l'étiquette.

Les médicaments, les drogues et les produits visés au premier alinéa doivent être conservés selon les instructions du fabricant et de manière à éviter la contamination du lait, du matériel et des équipements. S'ils sont conservés dans la laiterie, ils doivent être entreposés dans une armoire. Ceux destinés aux animaux en lactation doivent être séparés des autres médicaments, drogues et produits.

Les médicaments, les drogues et les produits qui sont périmés ne doivent toutefois pas être conservés dans la laiterie.

11.2.30. Tout contenant de médicaments, de drogues et de produits visés à l'article 11.2.29 doit porter des inscriptions permettant d'identifier son contenu.

11.2.31. Le producteur laitier doit marquer, jusqu'à la fin du délai d'attente, chaque animal laitier auquel un médicament, une drogue ou un produit visé à l'article 11.2.29 est administré et il doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

1° le numéro d'identification de l'animal si ce dernier est identifié en vertu du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux édicté par le décret n° 205-2002 du 6 mars 2002 ou tout autre indicatif utilisé par le producteur laitier;

2° le nom du médicament, de la drogue ou du produit utilisé;

3° le numéro de l'ordonnance du médecin vétérinaire;

4° les dates de début et de fin du traitement;

5° le délai d'attente;

6° la date de la réintroduction du lait dans le réservoir;

7° le nom de la personne qui a administré le médicament, la drogue ou le produit.

Les renseignements inscrits dans le registre doivent être conservés à la ferme laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription. En outre, s'il s'agit d'un médicament nécessitant une ordonnance, celle-ci doit être conservée dans le registre durant la même période.

11.2.32. Les aliments destinés aux animaux laitiers doivent être gardés à l'abri de toute source de contamination.

11.2.33. Le producteur laitier doit modifier la couleur du lait destiné à la consommation animale au moyen d'un colorant alimentaire visé au titre 6 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C. ch. 870).

§7. Agents nettoyants, désinfectants et pesticides

11.2.34. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui n'est pas autorisé par l'article 2.2.3.3.

11.2.35. Les pesticides et les autres moyens de lutte contre les animaux ou les organismes nuisibles doivent être entreposés dans un compartiment fermé situé à l'extérieur de la laiterie, sauf ceux dont le contenant d'origine indique qu'ils peuvent être entreposés dans des endroits où il y a des aliments. Dans ce cas, ceux-ci doivent cependant être utilisés et entreposés de manière à ne pas contaminer le lait ou les surfaces du matériel et des équipements qui entrent en contact avec le lait.

11.2.36. Tout contenant d'agent nettoyant, de désinfectant et de pesticide doit porter des inscriptions permettant d'identifier son contenu.

SECTION 11.3

QUALITÉ DU LAIT ET DE LA CRÈME CRUS

11.3.1. Le lait et la crème crus doivent être exempt :

1° de sang, de particules ou de corps étrangers;

2° de colostrum;

3° de coagulation;

4° de substances chimiques ou étrangères;

5° d'odeurs susceptibles de l'altérer.

11.3.2. Le lait et la crème crus ne doivent contenir aucune toxine d'origine microbienne. Ils doivent en outre être conformes aux normes prévues à l'annexe 11.A.

SECTION 11.4

COLLECTE ET TRANSPORT DU LAIT

§1. Collecte du lait

11.4.1. Lors de la collecte du lait à la ferme laitière, l'essayer doit :

1° accepter ou refuser le lait en fonction de sa température et, conformément à l'article 11.3.1, de son aspect et de son odeur;

2° déterminer le volume du lait contenu dans le réservoir;

3° prélever mensuellement, de façon aseptique et avant le début du transvasement dans la citerne du véhicule servant au transport du lait, un échantillon d'au moins 10 millilitres représentatif du lait contenu dans le réservoir à partir du lait rendu homogène à la suite d'une agitation d'au moins 5 minutes;

4° prélever, s'il s'agit respectivement de lait de vache ou de lait de chèvre, un échantillon représentatif d'au moins 30 et d'au plus 50 millilitres du lait contenu dans le réservoir au moyen de l'échantillonneur mécanique de la citerne du véhicule servant au transport du lait ou, en cas d'impossibilité d'utiliser l'échantillonneur mécanique, directement dans le réservoir, avant le début du transvasement dans la citerne du véhicule, à partir du lait rendu homogène par une agitation d'au moins 5 minutes; le contenant de l'échantillon doit être hermétiquement fermé et scellé par un bouchon à ouverture et fermeture unique et porter, en caractères indélébiles, le numéro du producteur laitier et le code à barres correspondant;

5° rincer à l'eau froide ou tiède les surfaces intérieures du réservoir après le transvasement du lait dans la citerne du véhicule et laisser les lieux dans le même état de propreté qu'à son arrivée.

Lorsque le lait d'une autre espèce laitière que la vache est livré en contenants à l'usine, l'essayeur doit:

1° l'accepter ou le refuser conformément au paragraphe 1° du premier alinéa;

2° prélever mensuellement, de façon aseptique, un échantillon de lait dans le bassin de réception de l'usine à partir d'un mélange homogène de lait ne devant contenir que du lait d'une seule livraison d'un même producteur laitier.

Tous les échantillons prélevés en application du premier ou du deuxième alinéa doivent être identifiés et conservés à une température qui doit être supérieure à 0 °C sans toutefois dépasser 4 °C jusqu'au moment de leur analyse et doivent être expédiés au laboratoire du ministre ou à tout autre laboratoire désigné par celui-ci.

11.4.2. La détermination du volume du lait visé au paragraphe 2° du premier alinéa de l'article 11.4.1 doit se faire à l'aide d'une jauge ou d'un tube de mesure selon le cas.

Si le réservoir est muni d'une jauge, l'essayeur doit procéder aux opérations suivantes:

1° s'assurer que la jauge est sèche, propre et droite;

2° plonger la jauge dans le réservoir à lait dont le contenu est au repos jusqu'à ce que le siège appuie sur le support;

3° retirer immédiatement la jauge et identifier la graduation supérieure en contact avec le lait;

4° répéter ces opérations jusqu'à l'obtention de deux lectures identiques.

Si le réservoir est muni d'un tube de mesure, l'essayeur doit procéder aux opérations suivantes:

1° s'assurer que le tube de mesure est propre et permet une lecture facile de l'échelle de graduation;

2° ouvrir la valve de retenue au bas du tube pour permettre la remontée lente du lait;

3° identifier la graduation supérieure équivalente au niveau du bas du ménisque en contact avec le lait.

11.4.3. L'essayeur dresse sur place un bordereau identifié au moyen du numéro attribué au producteur laitier par l'office de producteurs chargé de l'application du plan conjoint de mise en marché du lait établi en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche ou, en l'absence de plan conjoint, ses nom et adresse ou tout autre numéro permettant de l'identifier, sur lequel il inscrit les renseignements suivants:

1° la date et l'heure du transvasement du lait dans la citerne;

2° la température du lait, la lecture de la graduation de la jauge du réservoir à lait et le volume du lait déterminé selon la table d'étalonnage;

3° son numéro de permis d'essayeur;

4° le motif du refus du lait, le cas échéant.

L'essayeur doit immédiatement délivrer ce bordereau au producteur laitier après avoir attesté l'exactitude des renseignements inscrits. Il doit par la suite remettre une copie de ce bordereau à l'exploitant de l'usine laitière et à l'office de producteurs visé au premier alinéa.

Ceux-ci doivent conserver, à leur établissement, leur copie respective durant une période d'au moins 24 mois à compter de la date du transvasement visée au paragraphe 1° du premier alinéa.

11.4.4. Lors de la collecte du lait, l'essayeur doit se conformer aux exigences prévues aux paragraphes 1° à 3° du troisième alinéa de l'article 2.2.3. Il doit en outre s'assurer que la porte de la laiterie est maintenue fermée.

§2. Transport du lait

11.4.5. Nul ne peut transporter de la ferme à une usine laitière du lait qui a été refusé par l'essayeur.

11.4.6. La citerne du véhicule servant au transport du lait ne doit pas être utilisée pour transporter d'autres produits, sauf s'il s'agit de produits destinés à la consommation humaine qui ne sont pas susceptibles d'altérer le lait.

11.4.7. Toute citerne utilisée pour le transport du lait doit :

1° être pourvue d'une trappe d'accès étanche dont l'abattant en acier inoxydable est protégé de la poussière par un couvercle extérieur en matériau dur, lisse, lavable, imperméable et à l'épreuve de la corrosion ;

2° être pourvue d'un compartiment conçu et utilisé de manière à protéger de toute source de contamination l'équipement utilisé pour l'échantillonnage et le transport du lait ainsi que les échantillons de lait ;

3° être équipée d'un système automatique de lavage et de désinfection par circulation d'eau ;

4° être construite de manière à prévenir toute ondulation des parois et à permettre une vidange complète de celle-ci ;

5° être munie d'un échantillonneur mécanique du lait ; celui-ci doit être maintenu à une température d'au moins 2 °C ; la citerne doit également être munie des équipements permettant la collecte manuelle des échantillons.

Si la citerne du véhicule n'est utilisée que pour le transport du lait provenant d'une autre espèce laitière que la vache ou la chèvre, il n'est pas requis que celle-ci satisfasse aux exigences du paragraphe 5° du premier alinéa.

11.4.8. Les parois internes et externes ainsi que les soudures et les autres joints de la citerne doivent être :

1° lisses, lavables, imperméables, à l'épreuve de la corrosion et exempts de cavités ou de fissures ;

2° conçus de manière à protéger le lait de toute source de contamination ;

3° non toxiques et résistants aux opérations de lavage et de désinfection ;

4° inaltérables par le lait et les autres produits alimentaires visés à l'article 11.4.6 et être fabriqués de manière à ne pas les altérer.

La paroi interne de la citerne doit être en acier inoxydable.

11.4.9. Le boyau, la pompe et tout l'équipement qui entrent en contact avec le lait ou les autres produits alimentaires visés à l'article 11.4.6 doivent être :

1° lisses, lavables, imperméables, à l'épreuve de la corrosion et exempts de cavités ou de fissures ;

2° non toxiques et résistants aux opérations de lavage et de désinfection ;

3° inaltérables par le lait et fabriqués de manière à ne pas les altérer ;

4° protégés de toute source de contamination.

11.4.10. Toute citerne utilisée pour le transport de lait, ses équipements ainsi que les soudures et autres joints doivent être construits ou faits selon les normes prescrites par The International Association of Food Industry Suppliers (IAFIS), The International Association for Food Protection (IAFP), The United States Public Health Service (USPHS), The Dairy Industry Committee (DIC) et The United States Department of Agriculture-Dairy Programs (USDA) sous le titre de 3-A Sanitary Standards for Stainless Steel Automotive Transportation Tanks for Bulk Delivery and Farm Pick-up Service, Number 05-15 telles que publiées dans The Dairy Food and Environmental Sanitation, du mois de décembre 2002 (vol. 22, n^o 12).

11.4.11. Tout véhicule servant au transport du lait en contenants doit être aménagé de manière à protéger le lait ainsi que les contenants de toute source de contamination. Il doit en outre être conçu de manière à empêcher la température du lait de dépasser 4 °C jusqu'à sa livraison à l'usine laitière.

11.4.12. Le transporteur doit faire vérifier la citerne utilisée pour la collecte du lait par une personne autorisée.

Cette personne appose un certificat attestant, le cas échéant, que la citerne est conforme aux normes prescrites par le présent règlement.

11.4.13. La citerne du véhicule servant au transport des produits laitiers et ses équipements doivent être lavés et désinfectés après le dernier déchargement complet de la journée à l'usine laitière ou, si le lait contenu dans la citerne n'a pu être déchargé le jour même de sa collecte, après le premier déchargement complet de la journée suivante à l'usine laitière. La citerne et ses équipements doivent de plus être lavés et désinfectés après le déchargement des autres produits alimentaires visés à l'article 11.4.6.

L'exploitant de l'usine laitière doit, à cette fin, mettre à la disposition de l'essayeur ou de toute autre personne qui procède à la collecte du lait, un local, l'équipement et le matériel nécessaires aux opérations de lavage et de désinfection. Il doit en outre s'assurer que les contenants servant au transport du lait sont lavés et désinfectés après leur utilisation.

11.4.14. Après la collecte, le lait doit être transvasé :

1° soit dans un bassin de réception d'une usine laitière ;

2° soit dans une citerne ou un silo situé sur le site d'une usine laitière ou sur celui d'un poste de transfert qui est aménagé et entretenu de manière à ce que les opérations de transvasement s'effectuent dans des conditions hygiéniques.

11.4.15. Pour l'application des articles 11.4.13 et 11.4.14, l'usine laitière ne comprend pas un véhicule.

11.4.16. L'article 11.4.6, les paragraphes 1° à 4° de l'article 11.4.7, les articles 11.4.8 à 11.4.13 s'appliquent également dans le cas d'un véhicule servant au transport du lait d'une usine laitière à une autre ou d'un poste de transfert visé au paragraphe 2° de l'article 11.4.14 à une usine laitière.

SECTION 11.5 CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATIONS DES USINES LAITIÈRES

§1. Construction et aménagement

11.5.1. Outre les conditions prévues aux articles 3.1 à 3.3 de la Loi et aux chapitres 1 et 2 du présent règlement, la construction, l'aménagement et les opérations d'une l'usine laitière doivent s'effectuer conformément aux normes prévues à la présente section.

11.5.2. Une usine laitière doit être située à une distance d'au moins 30 mètres de toute source de contamination.

11.5.3. Une usine laitière doit comporter :

1° sauf dans les cas prévus à l'article 11.5.4, un local de réception du lait :

a) équipé d'un échantillonneur mécanique qui doit être maintenu à une température d'au moins 2 °C, si du lait de vache y est reçu ;

b) équipé d'un système automatique de lavage par circulation d'eau pour la citerne du véhicule servant au transport du lait ainsi que d'installations de lavage pour le matériel et l'équipement utilisés lors de la collecte et de la réception du lait ;

c) comportant une aire où les échantillons de lait prélevés peuvent être entreposés et manipulés dans des conditions hygiéniques ;

2° un local réservé à l'entreposage des contenants de lait cru, le cas échéant ;

3° des locaux de préparation dont l'entrée ne donne pas directement sur le local à déchets ou sur la salle de toilette ;

4° un local ou une installation frigorifique ;

5° un local ou une aire de réception des ingrédients et du matériel d'emballage et d'expédition des produits finis ;

6° un local d'entreposage comportant une aire réservée aux produits et aux ingrédients et une aire réservée au matériel d'emballage ;

7° un compartiment ou un local à déchets muni d'une porte qui ouvre sur l'extérieur ;

8° si l'exploitant de l'usine laitière a des employés, des vestiaires et une salle de toilette dont l'entrée ne donne pas directement sur les locaux de préparation et d'entreposage des produits laitiers ;

9° un local ou un compartiment fermé où sont entreposés le matériel de lavage et les contenants d'agents nettoyeurs et de désinfectants ;

10° un local ou un compartiment fermé où sont entreposés les pesticides et les autres moyens de lutte contre les animaux et les organismes nuisibles ;

11° un local réservé aux appareils de chauffage, aux compresseurs et aux panneaux de distribution électrique dans lequel une aire est réservée à la réparation et à l'entretien mécanique de l'équipement.

11.5.4. Le local de réception visé au paragraphe 1° de l'article 11.5.3 n'est pas requis dans les cas suivants :

1° l'usine laitière ne reçoit aucune livraison de lait par la citerne d'un véhicule servant au transport du lait ;

2° il ne s'effectue que du transvasement partiel de lait de la citerne d'un véhicule servant à la collecte du lait dans les installations de l'usine laitière;

3° l'usine laitière reçoit uniquement du lait dans des contenants;

4° l'exploitant de l'usine laitière a, conformément au deuxième alinéa de l'article 11.4.13, mis à la disposition de l'essayeur ou de toute autre personne qui procède à la collecte du lait, un local, l'équipement et le matériel nécessaires aux opérations de lavage et de désinfection de la citerne du véhicule servant au transport du lait et de ses équipements.

Dans les cas visés aux paragraphes 2° à 4° du premier alinéa, l'usine laitière doit toutefois comporter une aire extérieure de réception du lait dont le sol est recouvert d'un matériau dur et imperméable et munie d'un drain. Elle doit également comporter l'aire de manipulation des échantillons visée au sous-paragraphes c du paragraphe 1° de l'article 11.5.3.

11.5.5. L'usine laitière doit satisfaire aux exigences suivantes outre celles prévues aux articles 2.1.2 à 2.1.5 :

1° le plancher doit :

a) être conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés;

b) permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux, la propagation des odeurs susceptibles d'altérer les produits et la contamination de l'usine laitière;

2° le plafond, les murs, les portes et les fenêtres doivent être revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

3° les installations situées en hauteur dans les locaux de préparation telles que les passerelles et la canalisation doivent être revêtues d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

4° les locaux et les aires de préparation doivent être pourvus des installations et du matériel nécessaires pour le lavage, le séchage hygiénique et la désinfection des mains; ces installations doivent être accessibles et alimentées en eau potable courante sous pression, chaude et froide;

5° être pourvue d'un système de distribution d'eau potable courante sous pression, chaude et froide, qui doit être protégé de toute source de contamination et qui

doit comporter un système de filtration pour éliminer les sédiments de l'eau potable utilisée pour la préparation des produits laitiers;

6° disposer de tuyaux et de becs d'arrosage afin de permettre le lavage des locaux et des installations;

7° être pourvue d'un système d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées; ce système doit être conçu selon le mode séparatif et il doit comporter un regard de visite, des chasses d'eau, des bouches siphonides, des grilles de protection et un intercepteur de solides; la canalisation des drains des salles de toilette doit être indépendante de celle des autres installations jusqu'à la sortie de l'usine;

8° être pourvue d'un système de ventilation permettant le renouvellement constant de l'air ainsi que l'évacuation des vapeurs, de la condensation et des odeurs susceptibles d'altérer ou de contaminer les produits laitiers.

11.5.6. La salle de toilette d'une usine laitière doit être pourvue d'eau potable courante sous pression, chaude et froide, et du matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

11.5.7. L'exploitant d'une usine laitière doit aviser, par écrit, une personne autorisée au moins 30 jours avant la date du début des travaux de réaménagement de l'usine laitière ou de construction d'un nouveau bâtiment.

§2. Opérations

11.5.8. Outre les exigences prévues au troisième alinéa de l'article 2.2.3, toute personne affectée à la préparation ou à la manipulation de produits laitiers, d'ingrédients ou du matériel d'emballage doit :

1° porter des vêtements de couleur claire permettant d'y déceler la saleté et sans aucune poche au-dessus de la taille; ces vêtements doivent être utilisés exclusivement pour le travail à l'usine laitière;

2° se changer ou revêtir un survêtement et désinfecter ses chaussures chaque fois qu'il y a risque de contamination des produits;

3° s'abstenir de consommer de la gomme à mâcher.

Toute autre personne qui pénètre dans les aires ou les locaux de réception, de préparation, de lavage et d'entreposage doit, en plus de revêtir le survêtement mis à sa disposition par l'exploitant de l'usine laitière, se conformer aux exigences prévues aux paragraphes 1°, 2° et 5° du troisième alinéa de l'article 2.2.3 et à l'article 2.2.3.1.

11.5.9. La vapeur introduite dans les produits laitiers ou qui entre directement en contact avec les surfaces du matériel et de l'équipement qui servent à leur préparation doit être produite à partir d'eau potable et ne doit pas être contaminée.

L'air utilisé dans les procédés de préparation des produits laitiers ne doit pas être contaminé.

11.5.10. Les surfaces du matériel et des équipements qui entrent en contact avec les produits laitiers doivent satisfaire aux normes prévues à l'article 2.1.4.

Les portes de tous les locaux doivent être refermées après chaque usage.

11.5.11. Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec les produits doivent être :

1° lavés après leur utilisation ou chaque fois qu'ils sont contaminés ;

2° maintenus au sec et entreposés à l'abri de toute source de contamination ;

3° désinfectés immédiatement avant leur utilisation :

Le récurage des surfaces du matériel et de l'équipement doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non-métallique.

11.5.12. L'élimination des déchets doit se faire de manière à ne pas contaminer les produits, les locaux, le matériel et l'équipement ou les abords de l'usine laitière et elle ne doit pas être susceptible de contaminer l'eau potable.

Outre les normes prévues au deuxième alinéa de l'article 2.1.3.3, les récipients à déchets doivent être munis d'un couvercle permettant une fermeture hermétique et être fabriqués en matériau lavable et inaltérable par les déchets ou les produits de lavage. Ces récipients doivent être transportés au local ou au compartiment à déchets à la fin des opérations de la journée ou dès qu'ils sont remplis.

11.5.13. Tout agent nettoyant, désinfectant, pesticide et autre moyen de lutte contre les animaux et les organismes nuisibles doivent être entreposés dans un local, un compartiment fermé ou un espace réservé à cette fin. Ce compartiment ou cet espace doit être situé à l'extérieur des locaux de préparation des produits laitiers. Tout contenant d'agent nettoyant, de désinfectant, de pesticide et d'autres moyens de lutte doivent porter des inscriptions permettant d'identifier leur contenu.

Malgré le premier alinéa, s'il est nécessaire d'utiliser quotidiennement une portion d'agent nettoyant ou de désinfectant, des contenants identifiés de cette portion peuvent être entreposés à l'intérieur des locaux de préparation dans un compartiment fermé de manière à ne pas contaminer les produits laitiers ainsi que le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec eux.

11.5.14. Il est interdit d'utiliser tout contenant ou matériau d'emballage qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur le site <http://www.inspection.gc.ca>

11.5.15. L'affinage des fromages doit se faire dans une usine laitière.

11.5.16. Si la température est enregistrée au moyen d'un thermographe visé au deuxième alinéa de l'article 2.1.3.2 ou de tout autre appareil équivalent, chaque diagramme doit être utilisé de manière à ce que les courbes ne se chevauchent pas.

La température de tout local et de toute installation frigorifique doit être relevée ou enregistrée quotidiennement sur un diagramme et être conservée dans un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

1° le nom de la personne responsable de la surveillance du local ou de l'installation ;

2° le local ou l'installation frigorifique où la température a été relevée ou enregistrée ;

3° la date du relevé.

11.5.17. L'exploitant d'une usine laitière doit tenir à jour, pour chaque ingrédient qu'il achète ou reçoit, un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

1° la dénomination de l'ingrédient acheté ou reçu ;

2° la quantité ou le poids exact ;

3° la date de sa réception ;

4° le numéro de lot ou, dans le cas du lait cru, les nom et adresse du producteur laitier ;

5° pour un ingrédient autre que le lait, les nom, adresse et numéro de téléphone du fournisseur.

11.5.18. L'exploitant d'une usine laitière doit tenir à jour, pour chaque produit laitier qu'il prépare, un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

- 1° la dénomination du produit laitier préparé ;
- 2° la date de sa préparation ;
- 3° la quantité ou le poids exact de chaque ingrédient utilisé ;
- 4° le numéro de lot de chaque ingrédient ou, dans le cas du lait cru, le numéro attribué au producteur laitier par l'office de producteurs chargé de l'application du plan conjoint de mise en marché du lait établi en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche ou, en l'absence de plan conjoint, ses nom et adresse ou tout autre numéro permettant de l'identifier ;
- 5° le numéro de lot du produit laitier préparé ;
- 6° la quantité ou le poids exact des produits laitiers préparés pour chaque lot.

11.5.19. L'exploitant d'une usine laitière doit tenir à jour un registre des produits laitiers qu'il expédie ou livre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

- 1° la dénomination du produit laitier expédié ou livré ;
- 2° la quantité ou le poids exact ;
- 3° le numéro de lot ;
- 4° le cas échéant, les nom, adresse et numéro de téléphone du fournisseur de tout produit laitier déjà préparé ;
- 5° la date d'expédition ou de livraison ;
- 6° les nom, adresse et numéro de téléphone du destinataire et le cas échéant, l'adresse du lieu où sont entreposés les produits laitiers ;

11.5.20. Les factures et autres pièces justificatives peuvent tenir lieu de registre à la condition de contenir les mêmes renseignements que ceux requis aux articles 11.5.17 à 11.5.19.

Les registres doivent être conservés par ordre chronologique pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription. Il en est de même pour les factures et les autres pièces justificatives

qui doivent être conservées pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur production ou de leur réception.

S'il s'agit d'un produit laitier qui peut être conservé au-delà de ce délai, la période de conservation des registres, des factures et autres pièces justificatives est portée à 24 mois.

Les registres, factures et autres pièces justificatives doivent être lisiblement écrits et être disponibles sur les lieux de l'exploitation. Ils doivent être présentés sur demande d'une personne autorisée.

11.5.21. Les dispositions de la présente section s'appliquent, à l'exception de celles des paragraphes 1°, 2°, 5° et 8° de l'article 11.5.3, 11.5.4 et de celle du paragraphe 7° de l'article 11.5.5, compte tenu des adaptations nécessaires, dans le cas d'un véhicule visé au paragraphe c.2) du premier alinéa de l'article 1 de la Loi.

En outre, ce véhicule doit être conçu de manière à être raccordé à un système de distribution d'eau potable conforme aux normes prévues au paragraphe 5° de l'article 11.5.5 et permettre l'évacuation des eaux usées sans risque de contamination du véhicule ou des produits. Il doit également être muni du matériel nécessaire pour les opérations de lavage et de désinfection ainsi que d'un compartiment d'entreposage pour les produits, les ingrédients et le matériel d'emballage.

11.5.22. Les dispositions de la présente section s'appliquent, à l'exception de celles des articles 11.5.3, 11.5.4, 11.5.9, 11.5.10, 11.5.11, 11.5.17, 11.5.18 et 11.5.21, compte tenu des adaptations nécessaires, à un entrepôt de produits laitiers.

Pour l'application de la présente section, une usine laitière dans laquelle il ne s'effectue que de l'affinage de fromage déjà emballé est considérée comme un entrepôt de produits laitiers.

SECTION 11.6 **DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES** **À LA PRÉPARATION DE CERTAINS FROMAGES** **AU LAIT CRU OU NON PASTEURISÉ.**

11.6.1. La présente section s'applique à l'exploitant d'une usine laitière qui prépare des fromages à pâte molle ou à pâte demi-ferme à partir de lait cru ou non pasteurisé et qui les commercialise sans période d'affinage à 2 °C ou plus durant 60 jours ou plus après la date du début de leur préparation.

Elle s'applique également au producteur laitier qui fournit le lait à un tel exploitant pour la préparation de ces fromages.

11.6.2. Outre les autres conditions prévues au présent règlement, l'exploitant d'une usine laitière visé par la présente section doit respecter les normes suivantes :

1° afin de s'assurer que l'eau est exempte de coliformes fécaux ou de bactéries *Escherichia coli* et qu'elle ne contient pas plus de 10 coliformes totaux par 100 millilitres d'eau prélevée, il doit faire analyser mensuellement par un laboratoire accrédité par le ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs en vertu de l'article 118.6 de la Loi sur la qualité de l'environnement l'eau potable de son propre système de distribution, si l'approvisionnement en eau potable n'est pas assuré par un système de distribution régi par les dispositions du Règlement sur la qualité de l'eau potable, édicté par le décret n^o 647-2001 du 30 mai 2001 ;

2° il ne doit utiliser que du lait exempt de micro-organismes pathogènes pour préparer les fromages visés à l'article 11.6.1 ;

3° il doit utiliser ce lait dans un délai maximum de 24 heures après la traite ;

4° il doit effectuer mensuellement l'analyse de ce lait afin de s'assurer de l'absence de la bactérie *Listeria monocytogenes* et du respect des normes prévues à l'annexe 11.A, à l'égard de la bactérie *Staphylococcus aureus* et effectuer trimestriellement cette analyse afin de s'assurer de l'absence de la bactérie *Salmonella* ;

5° il doit effectuer mensuellement l'analyse des fromages afin de s'assurer que l'échantillon analysé ne contient pas plus de 500 unités formant des colonies par gramme pour la bactérie *Escherichia coli* et 1000 unités formant des colonies par gramme pour la bactérie *Staphylococcus aureus* et qu'il ne contient pas de bactéries *Listeria monocytogenes* et effectuer trimestriellement cette analyse afin de s'assurer qu'il ne contient pas de bactéries *Salmonella*.

Si le lait n'est pas exempt de micro-organismes pathogènes ou si l'analyse prescrite par le paragraphe 4° du premier alinéa révèle que celui-ci ne respecte pas les normes prévues à l'annexe 11.A à l'égard de la bactérie *Staphylococcus aureus*, l'exploitant doit cesser de s'approvisionner auprès du producteur laitier qui le lui a fourni jusqu'à l'obtention de résultats d'analyses négatifs durant deux jours consécutifs.

Si l'analyse prescrite par le paragraphe 5° du premier alinéa révèle une concentration de bactéries *Escherichia coli* ou *Staphylococcus aureus* plus élevée que celle mentionnée à ce paragraphe, l'exploitant de l'usine laitière doit faire analyser le nombre d'échantillons requis de ces fromages afin de s'assurer que les normes prévues à l'annexe 11.C sont respectées.

11.6.3. L'exploitant d'une usine laitière visé à la présente section doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

1° les nom et adresse du producteur laitier qui l'approvisionne ;

2° les dates et heures de traite du lait utilisé pour la préparation des fromages visés à l'article 11.6.1 ;

3° les dates et heures du début du processus de préparation de ces fromages ;

4° les relevés de température et d'acidité de ces fromages lorsqu'ils sont en cours de préparation ;

5° les dates et les résultats des analyses prescrites par les paragraphes 1°, 4° et 5° du premier alinéa de l'article 11.6.2 ;

6° la dénomination des fromages.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à l'usine laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription.

11.6.4. Le producteur laitier visé à la présente section doit faire contrôler mensuellement la santé de son troupeau par un médecin vétérinaire dans le cadre d'un programme qui comprend notamment :

1° une visite mensuelle comportant :

a) une évaluation de la santé générale du troupeau ;

b) un contrôle de la prévention de la mammite ;

c) un comptage individuel des cellules somatiques des animaux en lactation ;

d) la vérification et l'interprétation de tous les résultats d'analyses du lait ;

e) un suivi prophylactique du troupeau ;

2° une analyse microbiologique du lait de chaque animal laitier aux moments suivants :

- a) à la suite de la mise en place du programme ;
- b) à la suite de l'intégration de l'animal dans le troupeau ;
- c) au début de la lactation ;
- d) à la suite d'un traitement de la mammite et avant la réintroduction du lait dans le réservoir ;

3° un registre sanitaire du troupeau contenant les renseignements et les documents suivants :

a) une fiche générale sur laquelle sont inscrits les renseignements suivants :

- i. les dates de vaccination et de vermifugation du troupeau ;
- ii. les vaccins et les vermifuges administrés ;
- iii. l'identification des animaux vaccinés et vermifugés ;
- iv. les délais d'attente à respecter ;

b) une fiche individuelle de santé pour chaque animal laitier sur laquelle sont inscrits les renseignements suivants :

- i. son numéro d'identification et, le cas échéant, le nom de l'animal ;
- ii. la date de sa naissance ;
- iii. sa race ;
- iv. une section réservée à la santé générale de l'animal et une autre réservée à la santé du pis dans lesquelles sont inscrits les diagnostics posés par un médecin vétérinaire, les dates des diagnostics, les traitements prescrits, les médicaments administrés et les délais d'attente.

Le producteur laitier doit conserver avec le registre visé au paragraphe 3° du premier alinéa les documents suivants :

- 1° les ordonnances de médicaments ;
- 2° les copies des relevés d'honoraires complétés par le médecin vétérinaire ;
- 3° les rapports des visites mensuelles du médecin vétérinaire ;

4° les résultats des analyses microbiologiques visées au paragraphe 2° du premier alinéa.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à la ferme laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de leur inscription. Le même délai de conservation s'applique aux documents visés au deuxième alinéa à compter de la date de leur production.

11.6.5. Le producteur laitier visé à la présente section doit de plus :

1° adhérer à un programme mensuel de contrôle laitier afin de s'assurer que les normes prévues à l'annexe 11.A sont respectées, à l'égard du nombre de cellules somatiques dans le lait produit par chaque animal ;

2° faire analyser mensuellement par un laboratoire accrédité par le ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs en vertu de l'article 118.6 de la Loi sur la qualité de l'environnement l'eau potable de son système de distribution, si l'approvisionnement en eau potable n'est pas assuré par un système de distribution régi par les dispositions du Règlement sur la qualité de l'eau potable, afin de s'assurer qu'elle est exempte de coliformes fécaux ou de bactéries *Escherichia coli* et qu'elle ne contient pas plus de 10 coliformes totaux par 100 millilitres d'eau prélevée ;

3° faire vérifier et régler annuellement ses équipements de traite par le fabricant ou par un distributeur qui installe de tels équipements.

11.6.6. Outre le registre sanitaire du troupeau visé au paragraphe 3° du premier alinéa de l'article 11.6.4, le producteur laitier visé à la présente section doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

- 1° les dates et les heures de traite ;
- 2° la date à laquelle ses équipements de traite ont été vérifiés et réglés conformément au paragraphe 3° de l'article 11.6.5 ainsi que les nom, adresse et qualité de la personne qui a effectué ces opérations ;
- 3° les renseignements recueillis dans le cadre du programme de contrôle laitier visé au paragraphe 1° de l'article 11.6.5 ;
- 4° les dates et les résultats des analyses de l'eau potable prévues au paragraphe 2° de l'article 11.6.5.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à la ferme laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription.

11.6.7. Le producteur laitier doit fournir les renseignements visés au paragraphe 1^o du premier alinéa de l'article 11.6.6 à l'exploitant de l'usine laitière.

SECTION 11.7 **TRAITEMENTS THERMIQUES**

11.7.1. Sous réserve de la section 11.6 et de l'article 11.7.4, tout produit laitier entrant dans la préparation de tout aliment destiné à la consommation humaine doit subir un traitement de pasteurisation conformément aux normes prévues à l'annexe 11.B ou un traitement à ultra haute température.

En outre, l'analyse d'un échantillon prélevé à même le produit laitier ou à même un aliment contenant du lait ou de la crème qui a subi un tel traitement doit révéler que la réaction de cet échantillon à l'épreuve de la phosphatase alcaline est négative, en fonction de la méthode utilisée.

11.7.2. Sous réserve de la section 11.6 et de l'article 11.7.4, il est interdit de détenir, de préparer, d'acheter en vue de la vente, de mettre ou d'offrir en vente ou en dépôt ou de vendre, de servir dans un lieu de consommation, de transporter, de faire transporter ou d'accepter pour une destination quelconque au Québec, un produit laitier cru ou un aliment contenant du lait ou de la crème cru destiné à la consommation humaine, sauf pour lui faire subir l'un des traitements thermiques conformément aux normes prévues à la présente section.

11.7.3. La pasteurisation et tout autre traitement thermique doit se faire dans une usine laitière.

11.7.4. Malgré les articles 11.7.1 et 11.7.2, la pasteurisation ou le traitement à ultra haute température n'est pas obligatoire pour le lait ou la crème servant à la préparation des produits suivants :

1^o tout fromage dont la période d'affinage à une température de 2 °C ou plus est de 60 jours ou plus après la date du début de sa préparation ;

2^o tout fromage à pâte molle ou à pâte demi-ferme dont la période d'affinage est inférieure à celle prévue au paragraphe 1^o, s'il est préparé par l'exploitant d'une usine laitière qui satisfait aux normes de préparation de fromage au lait cru prévues à la section 11.6.

11.7.5. Pendant la durée de la pasteurisation ou du traitement à ultra haute température, la température ne doit pas s'abaisser, en quelque point que ce soit du produit laitier, en dessous des températures prévues à l'annexe 11.B, dans le cas de la pasteurisation, et par l'article 11.1.1, dans le cas du traitement à ultra haute température.

Immédiatement après la pasteurisation, tout produit laitier liquide non fermenté ou non concentré de même que le petit lait de fromage, doivent être refroidis, en quelque point que ce soit, pour atteindre leur température de conservation prévue à l'article 1.4.1. Il en est de même après le traitement à ultra haute température si l'emballage n'est pas fait de manière aseptique dans des contenants stérilisés et hermétiquement scellés.

Dans le cas de la pasteurisation basse et lente, ce refroidissement doit être effectué en moins d'une heure.

11.7.6. Pendant toutes les phases de tout traitement thermique visé à l'article 11.7.1, le produit laitier ne doit pas venir en contact avec les liquides chauffants ou réfrigérants, avec de la vapeur sous pression contaminée ou produite à partir d'eau non potable ou avec toute autre source de contamination. En outre, le produit laitier qui a subi le traitement ne doit pas venir en contact avec un produit laitier qui ne l'a pas subi.

11.7.7. Pendant toutes les phases de la pasteurisation haute et rapide ou du traitement à ultra haute température, la pression du produit laitier doit être maintenue supérieure de 7 kilopascals à celle de la vapeur et des liquides chauffants ou réfrigérants. En outre, la pression du produit laitier qui a subi le traitement doit être maintenue supérieure à 7 kilopascals à celle du produit laitier qui ne l'a pas subi.

11.7.8. Tout appareil utilisé pour la pasteurisation haute et rapide ou pour le traitement à ultra haute température doit permettre :

1^o la vérification des pressions prévues à l'article 11.7.7 ;

2^o la vérification au moyen d'un thermomètre, pendant toute la durée du traitement de pasteurisation, de la température de pasteurisation ou de celle du traitement à ultra haute température et, dans le cas du lait ou de la crème vendus ou offerts en l'état, de leur température finale au moment où ils quittent l'échangeur thermique ;

3^o l'enregistrement en continu, au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent, de la température de pasteurisation ou de celle du traitement à ultra haute température, de la température de dérivation, de la position de la vanne de dérivation et, dans le cas du lait ou de la crème vendus ou offerts en l'état, de leur température finale au moment où ils quittent l'échangeur thermique ;

4^o la vérification du débit du produit laitier et, si l'appareil de pasteurisation est muni d'un débitmètre magnétique, l'enregistrement de ce débit et de la position de la vanne de dérivation ;

5° la dérivation automatique du produit laitier de son cours normal, si les durées ou les températures de pasteurisation haute et rapide prévues à l'annexe 11.B ne sont pas atteintes ou si le traitement à ultra haute température n'est pas obtenu et son déversement, le cas échéant, dans le bassin d'alimentation pour qu'il subisse de nouveau la pasteurisation ou le traitement à ultra haute température.

Malgré le paragraphe 5° du premier alinéa, il n'est pas requis que l'appareil utilisé pour la pasteurisation haute et rapide et celui utilisé pour le traitement à ultra haute température soient munis de la fonction de dérivation automatique prévue à ce paragraphe, s'ils comportent une fonction d'arrêt automatique du traitement des produits laitiers, dans les cas suivants :

1° la durée ou la température de pasteurisation prévue à l'annexe 11.B ne sont pas atteintes ;

2° le traitement à ultra haute température n'est pas obtenu ;

3° la pression du produit laitier qui a subi le traitement n'est pas maintenue supérieure de 7 kilopascals à celle du produit laitier qui ne l'a pas subi.

Cette fonction d'arrêt automatique doit également enclencher et contrôler les cycles permettant le lavage et la stérilisation de l'appareil de pasteurisation ou de traitement à ultra haute température.

11.7.9. Tout appareil utilisé pour la pasteurisation basse et lente doit permettre :

1° l'agitation continue du produit laitier de manière à le maintenir à une température uniforme ;

2° la protection du produit laitier de toute source de contamination au moyen d'un couvercle ;

3° pendant toute la durée du traitement de pasteurisation, la vérification, au moyen de thermomètres, de la température du produit laitier et de celle de l'espace d'air entre le produit laitier et le couvercle ;

4° l'enregistrement en continu de la température du produit laitier au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent.

La température de l'espace d'air entre le produit laitier et le couvercle prise à une distance comprise entre 2,5 centimètres au-dessus du produit et 5 à 9 centimètres au-dessous du couvercle doit être d'au moins 3 °C de plus que celle de la température minimale de pasteurisation.

11.7.10. Tout appareil utilisé pour stériliser les produits laitiers dans leurs contenants doit permettre :

1° pendant toute la durée du traitement de stérilisation, la vérification, au moyen d'un thermomètre, de la température de stérilisation et l'enregistrement en continu, au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent, de la température et de la durée du traitement de stérilisation du produit laitier ;

2° la vérification et l'enregistrement en continu de la pression à l'intérieur de l'appareil atteinte au cours de ce traitement.

11.7.11. Un diagramme des données enregistrées par un thermographe ou par tout autre appareil équivalent doit être produit pour chaque jour d'utilisation. Ce diagramme doit :

1° comporter des courbes qui ne se chevauchent pas et qui correspondent au temps réel ;

2° comporter l'inscription de la date, l'identification de l'appareil et des opérations pour lesquelles il a été utilisé ainsi que le nom du préposé au fonctionnement de celui-ci ;

3° indiquer une comparaison entre la température du thermomètre indicateur et celle enregistrée par le thermographe ou par tout autre appareil équivalent pendant la période de retenue soit celle durant laquelle le produit laitier est maintenu aux températures requises pour le traitement thermique ;

4° indiquer la température de l'espace d'air visé au paragraphe 3° du premier alinéa de l'article 11.7.9 au début et à la fin de la période de retenue.

Les diagrammes doivent être conservés à l'usine laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de l'enregistrement des données ou, s'il s'agit de renseignements sur des produits laitiers qui peuvent être conservés au-delà de cette période, durant une période d'au moins 24 mois à compter de cette date.

11.7.12. L'exploitant d'une usine laitière doit faire vérifier et régler ses appareils de pasteurisation ou de traitement à ultra haute température par une personne qui est titulaire d'un certificat attestant qu'elle possède les qualités requises à cette fin et délivré par l'Institut de technologie agroalimentaire.

Ces appareils doivent être vérifiés et réglés conformément aux pratiques, méthodes et fréquences généralement reconnues pour le réglage de ce type d'appareils et, dans le cas des appareils de pasteurisation haute et

rapide et de traitement à ultra haute température, des scellés numérotés doivent être apposés par la personne visée au premier alinéa sur les éléments suivants qu'elle a réglés :

- 1° le contrôleur de débit ;
- 2° le thermographe ;
- 3° le contrôleur de pression ;
- 4° la vanne de dérivation.

En outre, la personne visée au premier alinéa doit sceller, le cas échéant, tout port d'accès de tout branchement d'ordinateur susceptible de modifier les paramètres de contrôle de l'appareil de pasteurisation.

L'exploitant doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les dates et les résultats des vérifications de chaque élément, les nom et adresse de la personne qui a fait les vérifications et, le cas échéant, le numéro des scellés apposés par celle-ci.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à l'usine laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription ou, s'il s'agit de renseignements sur des produits laitiers qui peuvent être conservés au-delà de cette période, durant une période d'au moins 24 mois à compter de cette date.

11.7.13. Seul un appareil de pasteurisation ou de traitement à ultra haute température qui a été vérifié et réglé par une personne visée au premier alinéa de l'article 11.7.12 et dont les éléments visés à cet alinéa portent les scellés apposés en application de cet alinéa peut être utilisé pour le traitement de pasteurisation ou pour le traitement à ultra haute température de produits laitiers.

SECTION 11.8

NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS

§1. Composition des produits laitiers

11.8.1. Le lait destiné à la consommation humaine en l'état doit être conforme aux normes suivantes :

1° il doit contenir au moins 3,25 % de matière grasse de lait et au moins 8,25 % de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D ;

2° s'il s'agit de lait partiellement écrémé, il doit contenir 1 % ou 2 % de matière grasse de lait et au moins 8,25 % de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1410 et d'au plus 2930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D ;

3° s'il s'agit de lait écrémé, il doit contenir au plus 0,1 % de matière grasse de lait et au moins 8,25 % de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1410 et d'au plus 2930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D ;

4° s'il s'agit de lait partiellement écrémé enrichi, il doit contenir 1 % ou 2 % de matière grasse de lait et au moins 10 % de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1410 et d'au plus 2930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D ;

5° s'il s'agit de lait écrémé enrichi, il doit contenir au plus 0,1 % de matière grasse de lait et au moins 10 % de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1410 et d'au plus 2930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D ;

6° s'il s'agit de lait fermenté, il doit être obtenu par l'action d'une culture bactérienne et il doit contenir au moins 8,5 % de solides non gras de lait et au moins 0,7 % d'acide lactique ;

7° s'il s'agit de lait de beurre, il doit être obtenu à la suite de la préparation du beurre et il doit contenir au plus 2 % de matière grasse de lait et au moins 8,5 % de solides non gras de lait.

Les produits laitiers visés aux paragraphes 1° à 6° du premier alinéa ne doivent pas être préparés à partir de poudre de lait additionnée d'eau ou de concentré de protéines laitières. Ces produits doivent avoir une teneur en caséines et en protéines de lactosérum au moins égale à celle du lait cru utilisé pour préparer ces produits. Seuls les solides non gras sont pris en compte pour établir la teneur en caséines et en protéines du lactosérum.

Aucun procédé de préparation ne peut avoir pour effet, dans le cas des produits laitiers visés aux paragraphes 1° à 5° du premier alinéa, de réduire la teneur en protéines laitières du lait cru utilisé pour préparer ces produits ou d'altérer à la baisse le rapport entre les caséines et les protéines de lactosérum dans ce lait cru.

Les solides non gras ajoutés pour enrichir du lait doivent provenir du lait écrémé en poudre classé dans Canada 1 conformément au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840 (1979) 113 Gaz. Can. II, 4260).

Malgré les paragraphes 1^o à 5^o du premier alinéa, l'ajout de vitamines dans le lait «kascher», dans le lait de chèvre et dans le lait de brebis n'est pas obligatoire. En outre, dans ces deux derniers cas, les normes de composition prévues aux paragraphes 1^o à 5^o du premier alinéa ne s'appliquent pas si aucune vitamine n'est ajoutée.

Le lait de chèvre liquide ou en poudre peut être additionné d'acide folique à un niveau minimum de 5 microgrammes et à un niveau maximum de 10 microgrammes par 100 millilitres de lait prêt à servir. Dans un tel cas, le troisième alinéa ne s'applique pas mais les normes de composition prévues aux paragraphes 1^o à 5^o du premier alinéa s'appliquent.

11.8.2. Le babeurre de culture et la crème destinés à la consommation humaine et en l'état doivent être conformes aux normes suivantes :

1^o le babeurre de culture doit être obtenu par la fermentation du lait au moyen d'une culture bactérienne et il doit contenir au plus 3,25 % de matière grasse de lait, au moins 8,25 % de solides non gras de lait et au moins 0,7 % d'acide lactique ;

2^o la crème doit contenir au moins 10 % de matière grasse de lait ou, s'il s'agit de crème légère, au moins 7 % de matière grasse de lait sans excéder 7,5 % ;

3^o la crème à fouetter doit contenir au moins 32 % de matière grasse de lait ;

4^o la crème sure doit être obtenue par la fermentation de la crème au moyen d'une culture bactérienne ou par l'action d'un agent acidifiant et elle doit contenir au moins 10 % de matière grasse de lait et, s'il s'agit de crème sure légère, au moins 7 % de matière grasse sans excéder 7,5 % et au moins 0,2 % d'acide lactique.

11.8.3. Le yogourt doit être obtenu par la fermentation du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé et doit contenir :

1^o au moins 0,7 % d'acide lactique ;

2^o au moins 9,5 % de solides non gras de lait et au moins 2,8 % de protéines de lait ;

3^o au moins $1,0 \times 10^7$ unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon la forme sous laquelle il est présenté, de bactéries *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus* vivantes.

Le yogourt peut contenir :

1^o des fruits, des jus ou extraits de fruits, des confitures, des confiseries, des graines, des céréales, des fibres, des épices, des légumes, des fines herbes, des arachides, des noix, des assaisonnements ou tout autre préparation aromatisante au sens du Règlement sur les aliments et drogues ;

2^o des additifs alimentaires au sens du Règlement sur les aliments et drogues ;

3^o des vitamines, des minéraux, des acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 ;

4^o du sel de table ;

5^o des cultures de microorganismes inoffensifs.

Si le yogourt contient des fruits, des jus ou extraits de fruits, des confitures, des confiseries, des graines, des céréales, des fibres, des épices, des légumes, des fines herbes, des arachides, des noix, des assaisonnements ou tout autre préparation aromatisante au sens du Règlement sur les aliments et drogues, il doit contenir, malgré le paragraphe 2^o du premier alinéa, au moins 7,6 % de solides non gras de lait et au moins 2,8 % de protéines de lait et la teneur des agents de conservation ne doit pas excéder 50 parties par million.

Malgré le paragraphe 2^o du premier alinéa et le troisième alinéa, le yogourt à boire doit contenir au moins 6,5 % de solides non gras de lait et au moins 2,2 % de protéines de lait.

Si le yogourt contient des agents stabilisants, gélifiants, épaississants ou émulsifiants, leur teneur ne doit pas excéder 2 %.

L'ajout de tout ingrédient qui n'est pas visé par le présent article est interdit.

11.8.4. Si les normes de composition prévues aux articles 11.8.1 à 11.8.3 fixent une teneur pour certains des composants d'un produit laitier, celle-ci doit correspondre au rapport en poids du composant visé par une telle norme sur 100 parties de produit laitier.

11.8.5. L'addition de vitamines doit s'effectuer avant que le lait ne subisse l'un des traitements thermiques visés à l'article 11.7.1.

11.8.6. Les normes de composition et de dénomination des produits laitiers qui ne sont pas expressément visées à la présente section sont celles prévues au Règlement sur les aliments et drogues et au Règlement sur les produits laitiers. Toutefois, l'ajout de bioxyde de titane dans les produits laitiers est interdit.

Tous les ingrédients et les constituants qui entrent dans la préparation des produits doivent être conformes aux normes prévues, le cas échéant, aux parties B, D et E du Règlement sur les aliments et drogues et ils doivent être utilisés de la manière prévue à ce règlement.

11.8.7. L'exploitant d'une usine laitière peut procéder à l'uniformisation de la teneur en gras des produits laitiers visés aux articles 11.8.1 à 11.8.3. Toutefois, cette uniformisation ne doit être effectuée que par la soustraction ou l'addition de lait entièrement ou partiellement écrémé ou de crème au produit laitier à uniformiser.

11.8.8. Sous réserve des paragraphes 1^o à 5^o du premier alinéa de l'article 11.8.1 et de l'article 11.8.7, l'ajout de tout ingrédient aux produits laitiers visés par ces dispositions est interdit, à l'exception de la lactase, d'une préparation aromatisante conforme aux normes prévues au titre 10 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues et, si une telle préparation est ajoutée, d'un agent édulcorant, de sel, d'un colorant alimentaire, d'un agent stabilisant et d'au plus 0,5 % d'amidon.

11.8.9. L'incorporation à un produit laitier d'un produit de substitution de matières grasses ou protéiques d'origine non laitière est interdite.

§2. Normes microbiologiques

11.8.10. Tout produit laitier destiné à la consommation humaine ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène, aucune toxine d'origine microbienne, aucune substance inhibitrice ou autre contaminant.

11.8.11. Tout produit laitier mentionné à l'annexe 11.C et qui se trouve dans une usine laitière, un entrepôt ou un véhicule de distribution doit être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

Tout produit laitier visé à l'article 11.7.4 qui est mentionné à cette annexe et qui se trouve dans une telle usine, un tel entrepôt ou un tel véhicule doit également être conforme à ces normes dès qu'il est prêt à être commercialisé.

11.8.12. Tout produit laitier qui a subi un traitement à ultra haute température et qui est emballé de manière aseptique dans un contenant stérilisé et hermétiquement

scellé ainsi que tout produit laitier qui est stérilisé dans son contenant doit être dans un état de stérilité commerciale.

§3. Températures de conservation

11.8.13. Malgré l'article 1.4.1, les produits laitiers suivants peuvent être conservés à la température ambiante du local dans lequel ils sont gardés :

1^o le fromage à pâte dure ;

2^o le fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la préparation de fromage fondu dans le cas où ils sont maintenus dans leur emballage d'origine qui doit être resté fermé ;

3^o les produits laitiers en poudre ;

4^o les produits laitiers qui sont dans un état de stérilité commerciale, s'ils sont maintenus dans leur emballage d'origine qui doit être resté fermé.

Les fromages suivants faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité est d'au moins 36 % mais d'au plus 44 % peuvent être conservés à une température ambiante d'au plus 24° C durant les 24 heures qui suivent la date de leur préparation :

1^o le fromage cheddar frais ;

2^o le fromage cheddar en grains ;

3^o le fromage non affiné à pâte ferme ou à pâte demi-ferme dont la teneur minimale en matière grasse est de 25 % ;

§4. Étiquetage et emballage des produits laitiers

11.8.14. Tout produit laitier conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, sur son contenant ou son emballage, les inscriptions suivantes :

1^o la dénomination du produit ou, s'il s'agit de fromages préemballés visés à l'article 70 du Règlement sur les produits laitiers, les mentions prescrites par cet article ;

2^o les nom et adresse du préparateur ou, le cas échéant, les nom et adresse de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro de l'usine laitière dans laquelle il a été préparé ;

3° le volume du produit exprimé en millilitres ou en litres ou sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes; si le produit laitier est présenté dans un contenant ou un emballage comprenant des unités ou des portions d'au plus 60 millilitres ou d'au plus 20 grammes emballées séparément, le nombre d'unités ou de portions qu'il contient ainsi que le volume ou la masse de chacune d'elles doivent être indiqués sur le contenant ou l'emballage; l'indication du volume ou de la masse sur les unités ou les portions vendues dans un tel contenant ou un tel emballage n'est toutefois pas obligatoire;

4° la liste, par ordre d'importance décroissant, de tous les ingrédients et de leurs constituants;

5° s'il s'agit des fromages visés au deuxième alinéa de l'article 11.8.13, la date de leur préparation et la mention «à réfrigérer après 24 heures de la date de la préparation»;

6° s'il s'agit de fromages faits de lait cru, la date du début de la préparation et la mention «fait de lait cru» sur la face principale de l'étiquette et dans la liste des ingrédients;

7° s'il s'agit de fromages faits de lait ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation, la date du début de la préparation et la mention «lait non pasteurisé» dans la liste des ingrédients;

8° le mode de conservation, s'il ne s'agit pas de conditions ambiantes normales;

9° s'il s'agit d'un produit laitier dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, la mention «meilleur avant» suivie de la date;

10° le numéro de lot du produit;

11° s'il s'agit d'un produit laitier préparé avec du lait d'une autre espèce laitière que la vache, la mention de l'espèce laitière sur la face principale de l'étiquette;

12° le pourcentage de matière grasse et, s'il s'agit de fromage, le pourcentage d'humidité; l'indication du pourcentage de matière grasse n'est toutefois pas requise s'il s'agit de beurre, de produits laitiers congelés, de produits laitiers en poudre, de lait concentré et de lait concentré sucré; en outre, s'il s'agit de lait de chèvre ou de brebis conditionné en vue de la vente, l'indication du pourcentage de matière grasse peut être remplacée par l'indication des pourcentages minimal et maximal de matière grasse;

13° la mention «additionné de solides de lait», s'il s'agit de lait, de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé qui contient 10 % ou plus de solides non gras de lait;

14° s'il s'agit de yogourt présenté à l'état de boisson, la mention «yogourt à boire» sur la face principale de l'étiquette;

15° la mention «additionné de vitamine D», «additionné de vitamines A et D», «additionné de vitamine D et d'acide folique» ou «additionné de vitamines A et D et d'acide folique», selon le cas, s'il s'agit de tout produit laitier visé aux paragraphes 1° à 5° du premier alinéa de l'article 11.8.1;

16° la mention «réduit en lactose» ou «à teneur réduite en lactose» avec le pourcentage de réduction du lactose placé immédiatement sous cette mention, s'il s'agit d'un produit laitier traité avec de la lactase;

17° l'indication de l'arôme, s'il s'agit d'un produit laitier auquel une préparation aromatisante a été ajoutée; cette indication doit faire partie de la dénomination, s'il s'agit d'un produit laitier visé aux paragraphes 1° à 5° du premier alinéa de l'article 11.8.1;

18° la mention «UHT», s'il s'agit d'un produit laitier qui a subi un traitement à ultra haute température ou de celui qui, après avoir subi un tel traitement, a été emballé de manière aseptique dans un contenant stérilisé et hermétiquement scellé de manière à être dans un état de stérilité commerciale.

11.8.15. Tout produit laitier préemballé doit être présenté:

1° s'il s'agit de beurre, de beurre léger ou de beurre réduit en calories, dans un contenant ou un emballage de moins de 21 grammes ou dans un contenant de 125, de 250, de 454 ou de 500 grammes si, dans ce dernier cas, ce contenant ou cet emballage contient des unités de 125 ou de 250 grammes emballées individuellement;

2° s'il s'agit de crème, dans un contenant ou un emballage d'au moins 15 millilitres mais d'au plus 500 millilitres ou dans un contenant ou un emballage de 1, de 2, de 10 ou de 20 litres ou, s'il s'agit de crème sure dont le volume est supérieur à 500 millilitres, dans un contenant ou un emballage de 1 ou de 2 litres;

3° s'il s'agit de tout autre produit laitier à l'état liquide, dans un contenant ou un emballage d'au moins 15 millilitres mais d'au plus 500 millilitres ou dans un contenant ou un emballage de 1, de 1,5, de 2, de 4, de 10 ou de 20 litres.

SECTION 11.9 SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

§1. Succédanés de produits laitiers autorisés

11.9.1. Aux fins de la présente section et des articles 7.1 à 7.6 et du paragraphe *k.4* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, ne sont pas considérés comme des succédanés de produits laitiers, les succédanés suivants :

1° le mélange en poudre que le consommateur peut utiliser dans la préparation de poudings, de garniture à desserts et de remplissage pour tartes ;

2° la sauce à salade ;

3° le succédané du lait spécialement préparé à l'intention des bébés et nourrissons ;

4° le succédané de pouding au lait.

11.9.2. La préparation et la mise en marché de tout succédané de produits laitiers sont interdites, à l'exception des succédanés suivants :

1° la margarine qui est le succédané du beurre ;

2° le colorant à café qui est le succédané, liquide ou en poudre, de la crème à café ;

3° la garniture à dessert qui est le succédané, liquide ou en mousse, de la crème fouettée ou à fouetter ;

4° le mélange à dessert congelé qui est le succédané du mélange à crème glacée ;

5° le dessert congelé qui est le succédané de la crème glacée.

§2. Construction, aménagement et opérations de l'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers

11.9.3. Les dispositions de la section 11.5 s'appliquent, compte tenu des adaptations nécessaires, à un établissement de préparation ou à un entrepôt de succédanés de produits laitiers, à l'exception de celles prévues au paragraphe 1° de l'article 11.5.3 et aux articles 11.5.4, 11.5.15, 11.5.21.

Un établissement de préparation de succédanés de produits laitiers doit en outre comporter des locaux destinés à la réception des ingrédients et des constituants servant à la préparation des succédanés de produits laitiers.

§3. Normes de composition

11.9.4. Outre les exigences requises en vertu de la Loi sur les aliments et drogues et de ses règlements d'application, les succédanés de produits laitiers visés à l'article 11.9.2 doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1° la margarine :

a) doit contenir des huiles raffinées d'origine végétale, animale ou marine ou un mélange de ces huiles dont la teneur en acides gras monoinsaturés à 22 carbones ne doit pas représenter plus de 5 % des acides gras totaux de celles-ci et dont le poids est :

i. soit égal ou inférieur à 40 % du poids total de l'ensemble de ses constituants ;

ii. soit égal ou supérieur à 80 % de ce poids ;

b) peut également contenir des solides non gras de lait dont la teneur n'excède pas 2,8 % de son poids total, si elle contient des huiles raffinées dans les limites prévues au sous-paragraphe *i* du sous-paragraphe *a* ou 1,4 % de ce poids, si elle contient des huiles raffinées dans les limites prévues au sous-paragraphe *ii* du sous-paragraphe *a* ;

c) ne doit pas être d'une couleur de plus d'un degré et six dixièmes ni de moins de dix degrés et cinq dixièmes de jaune ou de jaune et de rouge combinés, mesurée à l'échelle du colorimètre Lovibond ;

2° le colorant à café doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 10 % et peut avoir une teneur en solides non gras de lait n'excédant pas 5 % ;

3° la garniture à dessert doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 16 % et peut avoir une teneur en solides non gras de lait n'excédant pas 5 % ;

4° le mélange à dessert congelé doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 10 % et peut avoir une teneur en solides non gras de lait n'excédant pas 10 % ;

5° le dessert congelé doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 10 %, doit contenir 50 grammes d'huile raffinée par litre et peut contenir des éléments solides non gras de lait dont la teneur n'excède pas 10 %.

Si les normes de composition prévues au premier alinéa fixent une teneur pour certains des ingrédients ou des constituants d'un succédané de produit laitier, cette teneur doit correspondre au rapport en poids des ingrédients ou des constituants visés par une telle norme sur 100 parties d'un succédané de produit laitier.

11.9.5. Tout succédané de produit laitier mentionné à l'article 11.9.2 ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène, aucune toxine d'origine microbienne ou autre contaminant.

11.9.6. Tout succédané de produit laitier mentionné à l'annexe 11.D et qui se trouve dans une usine, un entrepôt ou un véhicule de distribution doit être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

§4. *Température de conservation*

11.9.7. Malgré l'article 1.4.1, les succédanés de produits laitiers suivants peuvent être conservés à la température ambiante du local où ils sont gardés :

1° les succédanés de produits laitiers en poudre ;

2° les succédanés de produits laitiers qui sont dans un état de stérilité commerciale s'ils sont maintenus dans leur emballage d'origine qui est resté fermé.

§5. *Étiquetage, emballage et publicité*

11.9.8. Tout succédané de produit laitier conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, sur son contenant ou son emballage, les inscriptions suivantes :

1° le mot « margarine », s'il s'agit du succédané de beurre ou le mot « succédané » accompagné de la dénomination du produit qu'il remplace dans les autres cas, en caractères ayant au moins la moitié de la hauteur des plus grands caractères apparaissant sur le contenant ou l'emballage et ayant un impact visuel aussi important que ceux de toute inscription autre qu'une marque de commerce ou un terme de fantaisie non prohibé par l'article 4.1 de la Loi ;

2° l'expression « réduite en calories », à la suite du mot « margarine », en caractères uniformes avec ceux du mot « margarine », si celle-ci contient des matières grasses ou des huiles raffinées dans une proportion n'excédant pas 40 % de son poids total ;

3° les nom et adresse du préparateur du succédané de produit laitier ; ou

4° les nom et adresse de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro du permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers dans lequel il a été préparé ;

5° le volume du produit exprimé en millilitres ou en litres ou sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes ; si le succédané de produits laitiers est présenté dans un contenant ou un emballage comprenant des unités ou des portions d'au plus 60 millilitres ou d'au plus 20 grammes emballées séparément, le nombre d'unités ou de portions qu'il contient ainsi que le volume ou la masse de chacune d'elles doivent être indiqués sur le contenant ou l'emballage ; l'indication du volume ou de la masse sur les unités ou les portions vendues dans un tel contenant ou un tel emballage n'est toutefois pas obligatoire ;

6° l'énumération de tous les ingrédients et les constituants par ordre d'importance décroissant et, si un pourcentage minimum ou maximum est prévu à l'article 11.9.4 pour l'un ou plusieurs de ceux-ci, l'indication de ce pourcentage ;

7° le pourcentage de chaque sorte d'huile ou de matière grasse utilisée dans la margarine sur un total de 100 % de matières grasses, en caractères d'au moins deux millimètres de hauteur ;

8° le numéro de lot du succédané de produit laitier ;

9° le mode de conservation.

11.9.9. Malgré l'article 11.9.8, le contenant ou l'emballage de la margarine qui est conditionnée en vue de la vente en unités d'au plus 60 grammes doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les inscriptions suivantes :

1° le mot « margarine » ou les mots « margarine réduite en calories », en caractères ayant au moins la moitié de la hauteur des plus grands caractères apparaissant sur le contenant ou l'emballage et ayant un impact visuel aussi important que ceux de toute inscription autre qu'une marque de commerce ou un terme de fantaisie non prohibé par l'article 4.1 de la Loi ;

2° les nom et adresse du préparateur ; ou

3° les nom et adresse de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro du permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers dans lequel il a été préparé.

11.9.10. Le contenant ou l'emballage de la margarine qui n'est pas conditionnée en vue de la vente au consommateur dans la forme sous laquelle elle est préparée à l'usine doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les inscriptions suivantes :

1° le mot « margarine » ou l'expression « margarine réduite en calories » en caractères ayant au moins la moitié de la hauteur des plus grands caractères apparaissant sur le contenant ou l'emballage et ayant un impact visuel aussi important que ceux de toute inscription autre qu'une marque de commerce ou un terme de fantaisie non prohibé par l'article 4.1 de la Loi ;

2° les nom et adresse du préparateur ; ou

3° les nom et adresse de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro du permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers dans lequel il a été préparé ;

4° l'indication du pourcentage de chaque sorte d'huile ou de matière grasse utilisée sur un total de 100 % de matières grasses.

11.9.11. L'exploitant d'une usine laitière qui fait le commerce d'un succédané de produit laitier sous le même nom que celui utilisé pour commercialiser ses produits laitiers doit inscrire ce nom en caractères uniformes d'au plus 3 millimètres de hauteur et à une distance suffisamment proche des mots « margarine » et « succédané » pour éviter toute confusion dans l'esprit du consommateur.

11.9.12. Tout succédané de produit laitier qui a subi un traitement à ultra haute température et qui a été emballé de manière aseptique dans des contenants stérilisés et hermétiquement scellés ainsi que tout succédané de produit laitier qui a été stérilisé dans son contenant doit être dans un état de stérilité commerciale.

11.9.13. Dans toute publicité, un succédané du beurre doit être expressément désigné comme étant de la « margarine » et, dans les autres cas, par le mot « succédané » suivi de la dénomination du produit laitier qu'il remplace. Les caractères utilisés pour désigner un succédané de produit laitier dans une publicité écrite doivent être uniformes avec ceux utilisés pour inscrire la marque ou le nom de fantaisie.

SECTION 11.10 DISTRIBUTION DES PRODUITS LAITIERS ET DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

11.10.1. Toute personne affectée à la distribution de produits laitiers ou de succédanés de produits laitiers doit, conformément au paragraphe 3° du troisième alinéa de l'article 2.2.3, porter des vêtements propres.

11.10.2. Aucun produit susceptible de transmettre une odeur ou de constituer une source de contamination pour les produits laitiers et les succédanés de produits laitiers ne peut être transporté à l'intérieur du compartiment de transport du véhicule de distribution et l'usage du tabac y est interdit.

11.10.3. Le compartiment de transport du véhicule de distribution où sont entreposés les produits laitiers ou les succédanés de produits laitiers doit satisfaire aux exigences suivantes :

1° être muni de parois internes et externes faites de matériaux lisses, lavables, imperméables et résistants aux opérations de lavage et de désinfection ;

2° être étanche de manière à empêcher l'eau, la poussière et les insectes d'y pénétrer ;

3° être exempt d'animaux ou de leurs excréments ;

4° être fermé, sauf durant les opérations de chargement et de déchargement.

11.10.4. Tout véhicule de distribution de produits laitiers ou de succédanés de produits laitiers doit porter sur ses faces latérales, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les nom et adresse du préparateur de ces produits ou ceux du distributeur de ces produits.

SECTION 11.11 ACHAT ET VENTE EN GROS DE PRODUITS LAITIERS OU DE SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

11.11.1. Tout exploitant d'établissement de vente en gros de produits laitiers ou de succédanés de produits laitiers qui n'est pas un exploitant d'une usine laitière ou d'un établissement de préparation de succédanés de produits laitiers doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants :

1° la dénomination du produit et la marque de commerce ;

2° son numéro de lot ;

3° les nom et adresse du fournisseur et la quantité achetée de celui-ci;

4° les nom et adresse de l'acheteur et la quantité vendue à celui-ci;

5° l'adresse du lieu où le produit a été expédié ou livré;

6° la date d'expédition ou de livraison.

11.11.2. Les factures et autres pièces justificatives peuvent tenir lieu de registre à la condition de contenir les mêmes renseignements que ceux requis à l'article 11.11.1.

Les registres doivent être conservés par ordre chronologique pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription. Il en est de même pour les factures et les autres pièces justificatives qui doivent être conservées pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur production ou de leur réception.

S'il s'agit d'un produit laitier qui peut être conservé au-delà de ce délai, la période de conservation des registres, des factures et autres pièces justificatives est portée à 24 mois.

Les registres, factures et autres pièces justificatives doivent être lisiblement écrits et être disponibles sur les lieux de l'exploitation. Ils doivent être présentés sur demande d'une personne autorisée.

SECTION 11.12

VENTE AU DÉTAIL DE PRODUITS LAITIERS ET DE SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ET RESTAURATION

11.12.1. Tout succédané de produit laitier doit être exposé et mis en vente, vendu ou livré dans l'emballage d'origine et il ne doit avoir subi aucune modification dans sa composition ni dans sa présentation depuis sa sortie de l'usine, sauf s'il s'agit d'un succédané de produit laitier servi dans un établissement où l'on sert à manger moyennant rémunération et que le consommateur est prévenu par une indication sur le menu ou, en l'absence de menu, sur une affiche ou une étiquette conformément à l'article 7.6 de la Loi.

11.12.2. À l'étalage, tout succédané de produit laitier doit être séparé de tout produit laitier par une distance suffisante pour prévenir toute méprise ou confusion dans l'esprit du consommateur.

11.12.3. Tout détaillant ou restaurateur qui remballage des fromages doit indiquer, sur le nouveau contenant ou le nouvel emballage, la quantité nette exprimée en grammes ou en kilogrammes de la portion emballée, en plus d'y reproduire les renseignements qui sont inscrits sur le contenant ou l'emballage d'origine ainsi que son nom, son adresse, la date de remballage et la mention « meilleur avant » suivie d'une date.

Malgré le premier alinéa, tout détaillant ou restaurateur qui indique une date « meilleur avant » qui diffère de celle qui est inscrite sur le contenant ou l'emballage d'origine, peut y inscrire une date qui est antérieure à celle indiquée sur le contenant ou l'emballage d'origine. Si la date « meilleur avant » du contenant ou de l'emballage d'origine sert de numéro de lot, il doit la reproduire telle quelle et la faire précéder de la mention « numéro de lot ».

11.12.4. Le lait offert en vente directement aux consommateurs doit être mis en vente ou servi uniquement dans le contenant d'origine rempli à l'usine ou à partir de celui-ci.

Cependant, le lait et la crème ajoutés aux boissons et céréales dans un établissement de restauration avec service aux tables ou au comptoir peuvent être offerts dans un contenant de service autre que le contenant d'origine pourvu que :

1° le contenant de service soit rempli immédiatement avant le service à partir du contenant d'origine ;

2° la portion inutilisée à la fin du service soit jetée.

11.12.5. Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec les produits laitiers ou les succédanés de produits laitiers doivent être lavés, désinfectés ou assainis une fois par jour ou chaque fois qu'ils sont contaminés.

11.12.6. Malgré l'article 2.2.3.3, les assainisseurs inscrits à la Liste de référence visée à cet article sont autorisés.

Ces produits doivent être entreposés dans un compartiment fermé ou dans un espace réservé à cette fin et selon les recommandations du fabricant. Les contenants de ces produits doivent porter les inscriptions permettant d'identifier leur contenu.

11.12.7. Les dispositions de l'article 11.9.13 s'appliquent à toute publicité faite par un détaillant et portant sur un succédané de produit laitier. Il en est de même pour l'indication requise sur le menu ou, en l'absence de menu, sur une affiche ou sur une étiquette conformément à l'article 7.6 de la Loi.

11.12.8. Tout produit laitier ou succédané de produit laitier mentionné à l'annexe 11.E ou à l'annexe 11.F et qui est détenu par un détaillant ou un restaurateur doit être exempt de bactéries pathogènes, de toxines d'origine microbienne et il doit être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

Chaque produit laitier ou succédané de produit laitier mentionné à ces annexes est conforme aux normes microbiologiques lorsque, pour chacun des micro-organismes identifiés en regard de chacune des numérations fixées, l'analyse de l'échantillon prélevé à même le produit correspondant révèle que cet échantillon n'excède pas la numération fixée en unités formant des colonies.

ANNEXE 11.A

(chapitre 11, article 11.3.2)

NORMES RELATIVES AU LAIT ET À LA CRÈME CRUS

Paramètres	Norme
<i>Staphylococcus aureus</i> ¹	<u>Lait</u> : maximum 2000 ufc ² /ml
Bactéries aérobies mésophiles	<u>Lait</u> : maximum 50 000 ufc/ml et maximum 7 000 ufc/ml à la suite d'une pasteurisation en laboratoire <u>Crème</u> : maximum 300 000 ufc/ml et maximum 15 000 ufc/ml à la suite d'une pasteurisation en laboratoire
Cellules somatiques	<u>Lait de vache</u> : maximum 500 000 cellules somatiques/ml <u>Lait de chèvre</u> : maximum 1 500 000 cellules somatiques/ml <u>Lait de brebis</u> : maximum 750 000 cellules somatiques/ml
Résidus de substances inhibitrices	Absence
Cryoscopie	Le point de congélation du lait de vache ne doit pas dépasser -0,507 °C (-0,525 degrés Hortvet) et celui du lait de chèvre ne doit pas dépasser -0,545 °C (-0,564 degrés Hortvet)

ANNEXE 11.B

(chapitre 11, article 11.7.1)

NORMES DE PASTEURISATION

Produits laitiers	Type de pasteurisation	Durée minimale	Température minimale
Produits laitiers contenant moins de 10 % de matières grasses	Basse et lente	30 minutes	63 °C
Produits laitiers contenant moins de 10 % de matières grasses	Haute et rapide	15 secondes	72 °C

¹ Pour le lait utilisé dans la préparation des fromages dont la période d'affinage à 2 °C ou plus est inférieure à la période minimale de 60 jours prévue au paragraphe 2° de l'article 11.7.4.

² ufc signifie unités formant des colonies.

Produits laitiers	Type de pasteurisation	Durée minimale	Température minimale
Produits laitiers contenant au moins 10 % de matières grasses ou auxquels un agent édulcorant a été ajouté	Basse et lente	30 minutes	66 °C
Produits laitiers contenant au moins 10 % de matières grasses ou auxquels un agent édulcorant a été ajouté	Haute et rapide	15 secondes	75 °C
Mélanges à produits laitiers congelés et lait de poule	Basse et lente	30 minutes	69 °C
Mélanges à produits laitiers congelés et lait de poule	Haute et rapide	25 secondes 15 secondes	80 °C 83 °C

ANNEXE 11.C

(chapitre 11, article 11.8.11)

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN VÉHICULE DE DISTRIBUTION

Produits laitiers	Micro-organismes	n	c	m	M
Fromages faits de lait pasteurisé	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	100	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	1	100	1000
Fromages visés à l'article 11.7.4 ¹	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	1000	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	500	1000
Fromages sans affinage, à caillé lactique contenant au moins 50 % d'humidité	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	100
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Produits laitiers fermentés	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Lait, crème et autres produits laitiers non fermentés et mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	25 000
	Bactéries coliformes	5	2	1	10
Produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles ²	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Beurre non fermenté	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

¹ Ne s'applique pas durant la période d'affinage dans les deux cas prévus à l'article 11.7.4.² Ne s'applique pas aux produits laitiers congelés fermentés.

Produits laitiers	Micro-organismes	n	c	m	M
Poudres de lait et autres produits laitiers en poudre	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

« n » représente le nombre d'échantillons à examiner par lot.

« c » représente le nombre maximum d'échantillons par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de « m » sans toutefois excéder la valeur de « M ».

« m » représente la valeur inférieure exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

« M » représente la valeur supérieure qui ne doit pas être dépassée dans aucun des échantillons à examiner par lot, exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

ANNEXE 11.D

(chapitre 11, article 11.9.6)

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN VÉHICULE DE DISTRIBUTION

Succédanés de produits laitiers	Micro-organismes	n	c	m	M
Margarine	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Colorant à café	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Garniture à dessert et Mélanges destinés à la préparation de desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	25 000
	Bactéries coliformes	5	2	1	10
Desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

« n » représente le nombre d'échantillons à examiner par lot.

« c » représente le nombre maximum d'échantillons par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de « m » sans toutefois excéder la valeur de « M ».

« m » représente la valeur inférieure exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

« M » représente la valeur supérieure qui ne doit pas être dépassée dans aucun des échantillons à examiner par lot, exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

ANNEXE 11.E

(chapitre 11, article 11.12.8)

NORMES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS LAITIERS APPLICABLES À LA VENTE AU DÉTAIL ET À LA RESTAURATION

Produits laitiers	Micro-organismes	Numérations (par g ou ml)
Fromages faits de lait pasteurisé	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	1000
Fromages visés à l'article 11.7.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	1000
Fromages sans affinage, à caillé lactique contenant au moins 50 % d'humidité	<i>Staphylococcus aureus</i>	100
	Bactéries coliformes	100
Produits laitiers fermentés	Bactéries coliformes	100
Lait, crème et autres produits laitiers non fermentés et mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles	25 000
	Bactéries coliformes	10
Produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles ¹	50 000
	Bactéries coliformes	100
Beurre non fermenté	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Poudres de lait et autres produits laitiers en poudre mésophiles	Bactéries aérobies	50 000
	Bactéries coliformes	100

¹ Ne s'applique pas aux produits laitiers congelés fermentés**ANNEXE 11.F**

(chapitre 11, article 11.12.8)

NORMES MICROBIOLOGIQUES DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS APPLICABLES A LA VENTE AU DÉTAIL ET À LA RESTAURATION

Succédanés de produits laitiers	Micro-organismes	Numérations (par g ou ml)
Margarine	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100

Succédanés de produits laitiers	Micro-organismes	Numérations (par g ou ml)
Colorant à café	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Garniture à dessert et Mélanges destinés à la préparation de desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	25 000
	Bactéries coliformes	10
Desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliforme	100

. ».

16. Le producteur laitier qui, le (*indiquer ici la date qui précède celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), garde des chèvres ou des brebis dans une étable dont le plancher est en terre battue, dispose d'un délai de cinq ans à compter de cette date pour rendre son étable conforme aux normes prescrites par le sous-paragraphe *a* du paragraphe 1^o de l'article 11.2.4.

17. Le producteur laitier qui, le (*indiquer ici la date qui précède celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), possède une laiterie dont le système d'évacuation des eaux usées ne respecte pas les normes prévues au sous-paragraphe *c* du paragraphe 1^o de l'article 11.2.5 dispose d'un délai de cinq ans à compter de cette date pour s'y conformer.

18. L'exploitant qui, le (*indiquer ici la date qui précède celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), prépare un produit laitier dont l'ingrédient principal est un constituant ou un dérivé du lait est réputé titulaire d'un permis d'exploitation d'usine laitière valide et délivré conformément à l'article 10 de la Loi jusqu'à ce que son permis soit renouvelé après qu'il en ait fait la demande et qu'il en ait payé les droits prescrits ou jusqu'à l'expiration du quatre-vingt-dixième jour qui suit le (*indiquer ici la date qui précède celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), si sa demande n'est pas reçue par le ministre et les droits payés avant cette date.

19. Le présent règlement remplace :

1^o le Règlement sur la composition, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.2);

2^o le Règlement sur les distributeurs de lait, de lait modifié et de crème (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.3);

3^o le Règlement sur les normes microbiologiques des produits laitiers (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.5);

4^o le Règlement sur la pasteurisation des produits laitiers (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.8);

5^o le Règlement sur le permis d'essayeur (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.9);

6^o le Règlement sur les succédanés de produits laitiers (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.15);

7^o le Règlement sur le transport du lait et de la crème des producteurs (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.17);

8^o le Règlement sur la salubrité des produits laitiers, édicté par le décret n^o 183-88 du 10 février 1988;

9^o le Règlement sur le permis d'exploitation d'usines laitières, édicté par le décret n^o 463-91 du 10 avril 1991.

20. Malgré le premier alinéa de l'article 1.3.6.8 du Règlement sur les aliments, les frais et les droits exigibles en vertu de ce règlement, sont indexés à compter du 1^{er} avril 2008 selon les modalités prévues à cet article.

21. Le présent règlement entre en vigueur le quinzième jour qui suit la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*, à l'exception du paragraphe 3^o de l'article 11.8.15 édicté par l'article 15, dans la mesure où il prescrit la présentation de certains produits laitiers à l'état liquide dans un contenant de 1,5 litre, qui entrera en vigueur le (*indiquer ici la date qui suit de 180 jours celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

48745