

Registration  
SOR/2007-302 December 13, 2007

FOOD AND DRUGS ACT  
CANADA AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

### Regulations Amending the Food and Drug Regulations and the Dairy Products Regulations

P.C. 2007-1953 December 13, 2007

Her Excellency the Governor General in Council, on the recommendation of the Minister of Agriculture and Agri-Food, hereby makes the annexed *Regulations Amending the Food and Drug Regulations and the Dairy Products Regulations* pursuant to

- (a) subsection 30(1)<sup>a</sup> of the *Food and Drugs Act*<sup>b</sup>, and
- (b) section 32<sup>c</sup> of the *Canada Agricultural Products Act*<sup>d</sup>.

#### REGULATIONS AMENDING THE FOOD AND DRUG REGULATIONS AND THE DAIRY PRODUCTS REGULATIONS

##### FOOD AND DRUGS ACT

##### FOOD AND DRUG REGULATIONS

**1. Section B.08.001.1 of the *Food and Drug Regulations*<sup>1</sup> is replaced by the following:**

**B.08.001.1** The following definitions apply in this Division.

“milk product” means

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

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

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

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

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

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

(iii) butter, butter oil and whey butter,

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

(v) whey protein concentrate;

(c) with respect to cream cheese spread, cream cheese spread with named added ingredients, processed cheese food, processed cheese food with named added ingredients, processed cheese spread, processed cheese spread with named added

Enregistrement  
DORS/2007-302 Le 13 décembre 2007

LOI SUR LES ALIMENTS ET DROGUES  
LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES AU CANADA

### Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues et le Règlement sur les produits laitiers

C.P. 2007-1953 Le 13 décembre 2007

Sur recommandation du ministre de l'Agriculture et de l'Agro-alimentaire, Son Excellence la Gouverneure générale en conseil prend le *Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues et le Règlement sur les produits laitiers*, ci-après, en vertu :

- a) du paragraphe 30(1)<sup>a</sup> de la *Loi sur les aliments et drogues*<sup>b</sup>;
- b) de l'article 32<sup>c</sup> de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*<sup>d</sup>.

#### RÈGLEMENT MODIFIANT LE RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS ET DROGUES ET LE RÈGLEMENT SUR LES PRODUITS LAITIERS

##### LOI SUR LES ALIMENTS ET DROGUES

##### RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS ET DROGUES

**1. L'article B.08.001.1 du *Règlement sur les aliments et drogues*<sup>1</sup> est remplacé par ce qui suit :**

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

« produit du lait »

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

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

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

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

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

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

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

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

(v) le concentré protéique de petit-lait;

c) dans le cas du fromage à la crème à tartiner, du fromage à la crème à tartiner avec l'indication des ingrédients ajoutés, d'une préparation de fromage fondu, d'une préparation de

<sup>a</sup> S.C. 1999, c. 33, s. 347

<sup>b</sup> R.S., c. F-27

<sup>c</sup> S.C. 2001, c. 4, s. 64

<sup>d</sup> R.S., c. 20 (4th Supp.)

<sup>1</sup> C.R.C., c. 870

<sup>a</sup> L.C. 1999, ch. 33, art. 347

<sup>b</sup> L.R., ch. F-27

<sup>c</sup> L.C. 2001, ch. 4, art. 64

<sup>d</sup> L.R., ch. 20 (4<sup>e</sup> suppl.)

<sup>1</sup> C.R.C., ch. 870

ingredients, cold-pack cheese food or cold-pack cheese food with named added ingredients, any of the following products, namely,

- (i) butter, whey butter and whey,
  - (ii) whey protein concentrate, and
  - (iii) any product referred to in subparagraph (i) in concentrated or dried form; and
- (d) with respect to ice milk mix, ice cream mix or sherbet, any of the products referred to in subparagraph (a)(i) or (ii) or (c)(i) or (ii). (*produit du lait*)

“ultrafiltré”, in relation to milk, partly skimmed milk or skim milk, means that the milk, partly skimmed milk or skim milk has been subjected to a process in which it is passed over one or more semi-permeable membranes to partially remove water, lactose, minerals and water-soluble vitamins without altering the whey protein to casein ratio and that results in a liquid product. (*ultrafiltré*)

**2. (1) Paragraph B.08.033(1)(a) of the Regulations is amended by adding the following after subparagraph (i):**

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

- (A) 63 per cent in the case of Pizza Mozzarella cheese and Part Skim Pizza Mozzarella cheese,
- (B) 83 per cent, in the case of Brick cheese, Canadian Style Brick cheese, Canadian Style Munster cheese, Colby cheese, Farmer’s cheese, Jack cheese, Monterey (Monterey Jack) cheese, Mozzarella (Scamorza) cheese, Part Skim Mozzarella (Part Skim Scamorza) cheese, Part Skim Pizza cheese, Pizza cheese, Skim milk cheese and any other variety of cheese not referred to in clause (A) or (C), and
- (C) 95 per cent, in the case of any other variety of cheese named in the table to this section,

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

**(2) Section B.08.033 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (1):**

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

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

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

- (a) a statement or claim set out in column 4 of any of items 12 to 14, 16, 20, 21 and 45 of the table following section B.01.513

fromage fondu avec l’indication des ingrédients ajoutés, du fromage fondu à tartiner, du fromage fondu à tartiner avec l’indication des ingrédients ajoutés, d’une préparation de fromage conditionné à froid, d’une préparation de fromage conditionné à froid avec l’indication des ingrédients ajoutés, l’un ou l’autre des produits suivants :

- (i) le beurre, le beurre de petit-lait et le petit-lait,
- (ii) le concentré protéique de petit-lait,
- (iii) tout produit visé au sous-alinéa (i) sous forme concentrée ou desséchée;

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

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

**2. (1) L’alinéa B.08.033(1)a) du même règlement est modifié par adjonction, après le sous-alinéa (i), de ce qui suit :**

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

- (A) 63 %, dans le cas du fromage Pizza mozzarella ou Pizza mozzarella partiellement écrémé,
- (B) 83 %, dans le cas du fromage de lait écrémé, Brick, Brick canadien, Colby, Farmer’s, Jack, Monterey (Monterey Jack), Mozzarella (Scamorza), Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé), Munster canadien, Pizza partiellement écrémé ou Pizza et des autres variétés de fromage non mentionnées aux divisions (A) ou (C),
- (C) 95 %, dans le cas des autres variétés de fromage visées au tableau du présent article,

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

**(2) L’article B.08.033 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (1), de ce qui suit :**

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

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

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

- a) la mention ou l’allégation figurant à la colonne 4 de l’un des articles 12 à 14, 16, 20, 21 et 45 du tableau suivant

is shown on the label of the product as part of the common name; and

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

**(3) Part I of the table to section B.08.033 of the Regulations is amended by adding the following after item 38:**

Item	Variety of Cheese	Column II Maximum percentage of moisture	Column III Minimum percentage of milk fat
38.1	Part Skim Pizza Mozzarella	61.0	11.0

**(4) Part I of the table to section B.08.033 of the Regulations is amended by adding the following after item 39:**

Item	Variety of Cheese	Column II Maximum percentage of moisture	Column III Minimum percentage of milk fat
39.1	Pizza Mozzarella	58.0	15.0

**3. (1) Subparagraph B.08.034(1)(a)(i) of the Regulations is replaced by the following:**

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

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

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

**(2) Subsection B.08.034(1) of the Regulations is amended by striking out the word “and” at the end of paragraph (a), by adding the word “and” at the end of paragraph (b) and by adding the following after paragraph (b):**

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

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

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

**(3) B.08.034 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (1):**

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

l'article B.01.513 est indiquée sur l'étiquette du produit dans le nom usuel de celui-ci;

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

**(3) La partie I du tableau de l'article B.08.033 du même règlement est modifiée par adjonction, après l'article 38, de ce qui suit :**

Article	Variété de fromage	Colonne II Pourcentage maximal d'humidité	Colonne III Pourcentage minimal de matière grasse du lait
38.1	Pizza mozzarella partiellement écrémé	61,0	11,0

**(4) La partie I du tableau de l'article B.08.033 du même règlement est modifiée par adjonction, après l'article 39, de ce qui suit :**

Article	Variété de fromage	Colonne II Pourcentage maximal d'humidité	Colonne III Pourcentage minimal de matière grasse du lait
39.1	Pizza mozzarella	58,0	15,0

**3. (1) Le sous-alinéa B.08.034(1)(a)(i) du même règlement est remplacé par ce qui suit :**

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

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

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

**(2) Le paragraphe B.08.034(1) du même règlement est modifié par adjonction, après l'alinéa b), de ce qui suit :**

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

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

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

**(3) L'article B.08.034 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (1), de ce qui suit :**

(1.1) Le fromage cheddar peut contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité prévu à la division (1)(a)(ii)(A) et moins que

the minimum percentage of milk fat set out in clause (1)(a)(ii)(B) if

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

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

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

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

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

**4. The French version of the Regulations is amended by replacing the expressions “produit laitier” and “produits laitiers” with the expressions “produit du lait”, and “produits du lait”, respectively, wherever they occur in the following provisions:**

(a) the portion of item 7.1 in column I of the table to paragraph B.01.010(3)(b);

(b) paragraph (a) of the definition “food group” in subsection B.01.500(1);

(c) subparagraph B.08.033(1)(a)(i);

(d) subparagraph B.08.033(1)(b)(v);

(e) paragraph B.08.033(2)(a);

(f) subparagraph B.08.034(1)(a)(i);

(g) subparagraph B.08.034(1)(b)(v);

(h) subparagraph B.08.036(1)(b)(ii);

(i) clause B.08.038(1)(a)(ii)(A);

(j) clause B.08.039(1)(a)(iii)(A);

(k) clause B.08.041.1(1)(a)(ii)(A);

(l) clause B.08.041.2(1)(a)(iii)(A);

(m) clause B.08.041.3(1)(a)(ii)(A);

(n) clause B.08.041.4(1)(a)(iii)(A);

(o) clause B.08.041.7(1)(a)(ii)(A);

(p) clause B.08.041.8(1)(a)(iii)(A);

(q) paragraph B.08.061(a);

(r) paragraph B.08.063(a);

(s) paragraph B.08.071(a);

(t) paragraph B.13.021(c); and

(u) the portion of subitem C.1(3) in column III of Table VI to section B.16.100.

le pourcentage minimal de matière grasse de lait prévu à la division (1)(a)(ii)(B), si les conditions suivantes sont réunies :

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

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

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

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

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

**4. (1) Dans les passages ci-après de la version française du même règlement, « produit laitier » et « produits laitiers » sont respectivement remplacés par « produit du lait » et « produits du lait » :**

a) le passage de l’article 7.1 figurant dans la colonne 1 du tableau de l’alinéa B.01.010(3)(b);

b) l’alinéa a) de la définition de « groupe alimentaire » au paragraphe B.01.500(1);

c) le sous-alinéa B.08.033(1)(a)(i);

d) le sous-alinéa B.08.033(1)(b)(v);

e) l’alinéa B.08.033(2)(a);

f) le sous-alinéa B.08.034(1)(a)(i);

g) le sous-alinéa B.08.034(1)(b)(v);

h) le sous-alinéa B.08.036(1)(b)(ii);

i) la division B.08.038(1)(a)(ii)(A);

j) la division B.08.039(1)(a)(iii)(A);

k) la division B.08.041.1(1)(a)(ii)(A);

l) la division B.08.041.2(1)(a)(iii)(A);

m) la division B.08.041.3(1)(a)(ii)(A);

n) la division B.08.041.4(1)(a)(iii)(A);

o) la division B.08.041.7(1)(a)(ii)(A);

p) la division B.08.041.8(1)(a)(iii)(A);

q) l’alinéa B.08.061a);

r) l’alinéa B.08.063a);

s) l’alinéa B.08.071a);

t) l’alinéa B.13.021c);

u) le passage du paragraphe C.1(3) figurant dans la colonne 3 du tableau VI de l’article B.16.100.

## CANADA AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

### DAIRY PRODUCTS REGULATIONS

**5. (1) The definitions “milk product” and “milk solids” in section 2 of the *Dairy Products Regulations*<sup>2</sup> are replaced by the following:**

“milk product” means any of the following, namely,

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

<sup>2</sup> SOR/79-840

## LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES AU CANADA

### RÈGLEMENT SUR LES PRODUITS LAITIERS

**5. (1) Les définitions de « produit du lait » et « solides du lait », à l’article 2 du *Règlement sur les produits laitiers*<sup>2</sup>, sont respectivement remplacées par ce qui suit :**

« produit du lait »

a) Le lait partiellement écrémé, le lait écrémé, la crème, le babeurre, le lactosérum ou la crème de lactosérum;

<sup>2</sup> DORS/79-840

- (b) milk in concentrated, dried, frozen or reconstituted form and any product referred to in paragraph (a) in concentrated, dried, frozen or reconstituted form,
- (c) butter, butter oil and whey butter,
- (d) milk solids, and
- (e) whey protein concentrate; (*produit du lait*)

“milk solids” means

- (a) in respect of a dairy product, other than cheese, for which a grade or standard is established under these Regulations, any constituent of milk — other than water or casein — singly or in combination with other constituents of milk, that has not been altered in its chemical composition, and
- (b) in respect of cheese, any constituent of milk — other than water — singly or in combination with other constituents of milk; (*solides du lait*)

**(2) Section 2 of the Regulations is amended by adding the following in alphabetical order:**

“ultrafiltered”, in relation to milk, partly skimmed milk or skim milk, means that the milk, partly skimmed milk or skim milk has been subjected to a process in which it is passed over one or more semi-permeable membranes to partially remove water, lactose, minerals and water-soluble vitamins without altering the whey protein to casein ratio and that results in a liquid product. (*ultrafiltré*)

**6. (1) Subsection 6(3) of the Regulations is amended by striking out the word “and” at the end of paragraph (a) and by adding the following after paragraph (b):**

- (c) shall have
  - (i) a casein content that is derived from milk or from ultrafiltered milk, partly skimmed milk, ultrafiltered partly skimmed milk, skim milk, ultrafiltered skim milk or cream, rather than from other milk products, that is at least 83 per cent of the total protein content of the cheese, and
  - (ii) a whey protein to casein ratio that does not exceed the whey protein to casein ratio of milk; and
- (d) shall not be designated as cheddar cheese that has been aged unless
  - (i) it is made solely with milk, ultrafiltered milk, partly skimmed milk, ultrafiltered partly skimmed milk, skim milk, ultrafiltered skim milk or cream or a combination of those things, and
  - (ii) it has been aged for at least nine months and the period for which it has been aged is specified on the principal display panel of the label of the product.

**(2) Subsection 6(4) of the Regulations is replaced by the following:**

(4) Cheddar cheese may contain more than the maximum percentage of moisture set out in subparagraph (3)(a)(i) and less than the minimum percentage of milk fat set out in subparagraph (3)(a)(ii) if

- (a) a statement or claim set out in column 4 of any of items 12 to 14, 16, 20, 21 and 45 of the table following section B.01.513 of the *Food and Drug Regulations* is shown on the label of the product as part of the common name; and
- (b) the cheese has the characteristic flavour and texture of cheddar cheese.

- b) le lait sous forme concentrée, desséchée, congelée ou reconstituée, ou tout produit visé à l’alinéa a) sous forme concentrée, desséchée, congelée ou reconstituée;
- c) le beurre, l’huile de beurre et le beurre de lactosérum;
- d) les solides du lait;
- e) le concentré protéique de lactosérum. (*milk product*)

« solides du lait »

- a) Dans le cas du produit laitier, autre que le fromage, pour lequel une catégorie ou norme est établie par le présent règlement, tout composant du lait — sauf l’eau et la caséine —, pris seul ou en combinaison avec d’autres, dont la composition chimique n’a pas été modifiée;
- b) dans le cas du fromage, tout composant du lait — sauf l’eau —, pris seul ou en combinaison avec d’autres. (*milk solids*)

**(2) L’article 2 du même règlement est modifié par adjonction, selon l’ordre alphabétique, de ce qui suit :**

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

**6. (1) Le paragraphe 6(3) du même règlement est modifié par adjonction, après l’alinéa b), de ce qui suit :**

- c) doit avoir :
  - (i) une teneur en caséine dérivée du lait ou du lait ultrafiltré, du lait partiellement écrémé, du lait partiellement écrémé ultrafiltré, du lait écrémé, du lait écrémé ultrafiltré ou de la crème, plutôt que de tout autre produit du lait, d’au moins 83 % de la teneur totale en protéines du fromage,
  - (ii) un rapport protéines de lactosérum à la caséine qui ne dépasse pas celui du lait;
- d) ne peut être désigné comme étant un fromage cheddar qui a été vieilli que s’il remplit les conditions suivantes :
  - (i) il est fait uniquement de lait, de lait ultrafiltré, de lait partiellement écrémé, de lait partiellement écrémé ultrafiltré, de lait écrémé, de lait écrémé ultrafiltré, de crème ou d’un mélange de ceux-ci,
  - (ii) il a été vieilli pendant au moins neuf mois et la période pendant laquelle il a été vieilli est mentionnée sur l’espace principal de l’étiquette du produit.

**(2) Le paragraphe 6(4) du même règlement est remplacé par ce qui suit :**

(4) Le fromage cheddar peut contenir plus que le pourcentage maximal d’humidité prévu au sous-alinéa (3)a)(i) et moins que le pourcentage minimal de matière grasse du lait prévu au sous-alinéa (3)a)(ii), si les conditions suivantes sont réunies :

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

(5) The reference to “83 per cent” in subparagraph (3)(c)(i) shall be read as “78 per cent” if

- (a) a statement or claim set out in column 4 of any of items 12 to 14, 16, 20, 21 and 45 of the table following section B.01.513 of the *Food and Drug Regulations* is shown on the label of the product as part of the common name; and
- (b) the cheese has the characteristic flavour and texture of cheddar cheese.

**7. (1) Paragraph 26(1)(f) of the Regulations is amended by adding the following after subparagraph (iii):**

(iii.1) if the dairy product is cheese, the importer’s cheese import licence number,

**(2) Subparagraph 26(1)(f)(vii) of the Regulations is amended by adding the following after clause (D):**

(D.1) in the case of cheese, meets the standards set out in these Regulations,

**8. The Regulations are amended by adding the following after section 26:**

**26.01** (1) No person shall import into Canada any cheese unless the person holds a cheese import licence issued under section 26.2.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a shipment of cheese to which subsection 26(3) applies.

**9. Subsection 26.1(2) of the Regulations is replaced by the following:**

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a shipment of dairy products to which subsection 26(3) applies.

**10. The Regulations are amended by adding the following after section 26.1:**

CHEESE IMPORT LICENCE

*Application for Licence*

**26.2** (1) An application for the issuance, renewal or amendment of a cheese import licence shall be made to the Director, in a form provided by the Agency, and shall contain the following information:

- (a) the name, the address, including the postal code, the telephone number and, if any, the e-mail address and the facsimile number of the importer;
- (b) whether it is an application for a new cheese import licence or for the renewal or amendment of a cheese import licence; and
- (c) the number of the importer’s existing cheese import licence, if any.

(2) The application shall have annexed to it

(a) a copy of the importer’s program for the recall of cheeses that do not meet the requirements set out in these Regulations, indicating

- (i) the person responsible for carrying out the program,
- (ii) descriptions of the coding system for the cheeses, and
- (iii) notification and other procedures to effect the recall;

(b) a list of cheeses expected to be imported during the period of the cheese import licence, and the country in which they originate; and

(c) if the importer has an establishment in Canada for the purpose of the preparation of imported cheese, other than a registered establishment,

(5) la mention « 83 % » au sous-alinéa (3)c(i) vaut mention de « 78 % », si les conditions suivantes sont réunies :

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

**7. (1) L’alinéa 26(1)f) du même règlement est modifié par adjonction, après le sous-alinéa (iii), de ce qui suit :**

(iii.1) s’agissant du fromage, le numéro de permis d’importation de fromages de l’importateur,

**(2) Le sous-alinéa 26(1)f)(vii) du même règlement est modifié par adjonction, après la division (D), de ce qui suit :**

(D.1) dans le cas du fromage, satisfait aux normes prévues par le présent règlement,

**8. Le même règlement est modifié par adjonction, après l’article 26, de ce qui suit :**

**26.01** (1) Il est interdit d’importer du fromage à moins d’être titulaire d’un permis d’importation de fromages délivré en vertu de l’article 26.2.

(2) Le paragraphe (1) ne s’applique pas à l’envoi de fromages visé au paragraphe 26(3).

**9. Le paragraphe 26.1(2) du même règlement est remplacé par ce qui suit :**

(2) Le paragraphe (1) ne s’applique pas à l’envoi de produits laitiers visé au paragraphe 26(3).

**10. Le même règlement est modifié par adjonction, après l’article 26.1, de ce qui suit :**

PERMIS D’IMPORTATION DE FROMAGES

*Demande de permis*

**26.2** (1) Une demande de délivrance, de renouvellement ou de modification d’un permis d’importation de fromages contenant les renseignements ci-après doit être présentée au directeur sur le formulaire fourni par l’Agence :

- a) les nom, adresse — y compris le code postal —, numéro de téléphone et, le cas échéant, adresse électronique et numéro de télécopieur de l’importateur;
- b) la mention qu’il s’agit d’une première demande ou d’une demande de renouvellement ou de modification, selon le cas;
- c) le numéro du permis d’importation de fromages existant, le cas échéant.

(2) La demande est accompagnée des documents suivants :

a) un exemplaire du programme de rappel de l’importateur pour les fromages qui ne satisfont pas aux exigences du présent règlement, lequel indique :

- (i) le nom de la personne responsable de l’application du programme,
- (ii) la description du système de codage pour les fromages,
- (iii) les procédures de rappel en place, notamment celles prévues pour l’avis;

b) une liste des fromages qui seront vraisemblablement importés pendant la période de validité du permis ainsi que des pays d’où ils proviennent;

- (i) plans and specifications for the establishment including descriptions of the location of the establishment in relation to adjacent facilities, intended uses of rooms, and types and locations of equipment to be used,
- (ii) a copy of an outline of a sanitation program for the establishment, indicating
  - (A) the person responsible for carrying out the program,
  - (B) the equipment and chemical agents available for use to bring about and maintain clean and sanitary conditions, and
  - (C) the measures proposed to be taken to ensure clean and sanitary conditions,
- (iii) a copy of the pest control program for the establishment, indicating
  - (A) the person responsible for carrying out the program, and
  - (B) the measures proposed to be taken to safely and effectively control insects, birds, rodents and other vermin, and
- (iv) a document indicating of the source of water to be used at the establishment for drinking or for cheese preparation and a copy of a certificate of microbiological analysis of the water.

(3) In the case of an application for the renewal or amendment of a cheese import licence, the applicant is not required to provide the information referred to in subsection (2), other than the information referred to subparagraph (2)(c)(iv), unless there has been a change in the information.

(4) If the application meets the requirements of subsections (1) and (2), the Director shall issue a cheese import licence and assign a number to it or shall amend or renew a cheese import licence, as the case may be.

(5) The cheese import licence is not assignable and expires two years after the date of issue indicated on it.

- 26.3** Every importer who holds a cheese import licence shall
- (a) maintain the recall program referred to in paragraph 26.2(2)(a);
  - (b) maintain and carry out the programs referred to in subparagraphs 26.2(2)(c)(ii) and (iii), if the importer has an establishment in Canada for the purpose of the preparation of imported cheese, other than a registered establishment;
  - (c) provide to an inspector the certificate of microbiological analysis referred to in subparagraph 26.2(2)(c)(iv) once a year, if the importer has an establishment in Canada for the purpose of the preparation of imported cheese, other than a registered establishment; and
  - (d) make available to an inspector evidence that substantiates that each imported cheese meets the requirements set out in these Regulations.

**26.4** An importer who holds a cheese import licence shall keep for two years at an address in Canada, in respect of each imported cheese,

- (a) a copy of the import declaration referred to in paragraph 26(1)(f);

c) dans le cas où l'importateur possède au Canada un établissement, autre qu'un établissement agréé, pour le conditionnement de fromages importés :

- (i) les plans et devis de l'établissement, y compris la description de l'emplacement par rapport aux installations avoisinantes, l'usage prévu des pièces et le genre d'équipement qui y sera utilisé, ainsi que l'emplacement de cet équipement,
- (ii) un exemplaire d'un exposé sommaire du programme de salubrité de l'établissement, qui indique :
  - (A) le nom de la personne responsable de l'application du programme,
  - (B) le matériel et les agents chimiques pouvant être utilisés pour assurer et maintenir la propreté et la salubrité des lieux,
  - (C) les mesures proposées pour assurer la propreté et la salubrité des lieux,
- (iii) un exemplaire du programme de lutte antiparasitaire de l'établissement, qui indique :
  - (A) le nom de la personne responsable de l'application du programme,
  - (B) les mesures proposées pour lutter efficacement et en toute sécurité contre les insectes, oiseaux, rongeurs et autre vermine,
- (iv) un document indiquant la provenance de l'eau qui sera utilisée dans l'établissement comme eau potable ou pour le conditionnement du fromage et un exemplaire de tout certificat d'analyse microbiologique de l'eau.

(3) Il n'est pas nécessaire de joindre à la demande de renouvellement ou de modification d'un permis d'importation de fromages les documents visés au paragraphe (2), sauf ceux visés au sous-alinéa (2)c)(iv), à moins que des changements aux renseignements ne soient survenus.

(4) Si la demande satisfait aux conditions prévues aux paragraphes (1) et (2), le directeur délivre un permis d'importation de fromages et lui assigne un numéro, ou modifie ou renouvelle le permis existant, selon le cas.

(5) Le permis d'importation de fromages est inassignable et expire deux ans après la date de délivrance qui y figure.

- 26.3** L'importateur qui est titulaire d'un permis d'importation de fromages est tenu :
- a) de maintenir le programme de rappel de fromages visé à l'alinéa 26.2(2)a);
  - b) de maintenir et d'appliquer les programmes visés aux sous-alinéas 26.2(2)c)(ii) et (iii), s'il possède au Canada un établissement, autre qu'un établissement agréé, pour le conditionnement de fromages importés;
  - c) de fournir une fois par année à l'inspecteur le certificat d'analyse microbiologique visé au sous-alinéa 26.2(2)c)(iv), s'il possède au Canada un établissement, autre qu'un établissement agréé, pour le conditionnement de fromages importés;
  - d) de mettre à la disposition de l'inspecteur, la preuve que chaque fromage importé est conforme aux exigences du présent règlement.

**26.4** L'importateur qui est titulaire d'un permis d'importation de fromages conserve en un endroit au Canada, pendant deux ans, pour tout fromage importé :

- a) un exemplaire de la déclaration d'importation visée à l'alinéa 26(1)f);

(b) a copy of any evidence in the possession of the importer that substantiates that the cheese meets the requirements set out in these Regulations; and

(c) a record of

- (i) the product code for the cheese,
- (ii) the names, addresses and telephone numbers of the persons to whom the cheese was distributed,
- (iii) any complaints received about the cheese and how the complaints were handled, and
- (iv) any recall carried out with respect to the cheese.

#### *Suspension of Licence*

**26.5** (1) The Director may suspend a cheese import licence if (a) the importer has

- (i) provided false or misleading information to the Director for the purpose of obtaining the cheese import licence,
- (ii) failed to submit an import declaration as required by paragraph 26.1(1)(a),
- (iii) provided false information to an inspector in an import declaration required to be submitted by paragraph 26.1(1)(a),
- (iv) failed to make evidence available as required by paragraph 26.3(d),
- (v) failed to keep a record in accordance with paragraph 26.4(c), or
- (vi) otherwise failed to meet the requirements of the Act or these Regulations; or

(b) it is reasonable to believe that public health will be endangered if the importer is allowed to continue importing.

(2) A cheese import licence shall not be suspended under paragraph (1)(a) unless an inspector notifies the importer in writing of the reasons for the suspension and of the date by which the importer must meet the requirements of the Act and these Regulations in order to avoid the suspension or to avoid the cancellation of the licence under section 26.6.

(3) A suspension of a cheese import licence shall remain in effect

- (a) until an inspector verifies that the importer meets the requirements of the Act and these Regulations; or
- (b) if a cancellation procedure has been commenced under section 26.6, until the resolution of the cancellation issue.

#### *Cancellation of Licence*

**26.6** (1) The Director may cancel a cheese import licence if the importer continues to fail to meet the requirements of the Act and these Regulations after

- (a) the 30-day period following the day on which the cheese import licence was suspended; or
- (b) any longer period allowed under subsection (2).

(2) If it is not possible for the importer to meet the requirements of the Act and these Regulations within that 30 day period, the Director may, on the request of the importer, allow a longer period to do so.

(3) A cheese import licence shall not be cancelled unless an inspector notifies the importer in writing of the reasons for the cancellation and the importer is provided an opportunity to be heard in respect of the cancellation.

b) une copie de tout document qu'il a en sa possession faisant la preuve que le fromage est conforme aux exigences du présent règlement;

c) un registre indiquant :

- (i) le code de produit du fromage,
- (ii) les noms, adresses et numéros de téléphone des personnes à qui le fromage a été distribué,
- (iii) les plaintes reçues au sujet du fromage et la façon dont elles ont été traitées,
- (iv) les rappels concernant le fromage.

#### *Suspension du permis*

**26.5** (1) Le directeur peut suspendre le permis d'importation de fromages dans les cas suivants :

a) l'importateur, selon le cas :

- (i) lui a fourni des renseignements faux ou trompeurs afin d'obtenir le permis,
- (ii) a omis de présenter la déclaration d'importation visée à l'alinéa 26.1(1)a),
- (iii) a fourni de faux renseignements à l'inspecteur dans la déclaration d'importation prévue à l'alinéa 26.1(1)a),
- (iv) a omis de mettre la preuve à la disposition de l'inspecteur en application de l'alinéa 26.3d),
- (v) a omis de conserver les registres visés à l'alinéa 26.4c),
- (vi) ne satisfait pas par ailleurs aux exigences de la Loi et du présent règlement;

b) il est raisonnable de croire que la santé publique sera menacée s'il est permis à l'importateur de continuer d'importer.

(2) Le permis ne peut être suspendu en vertu du paragraphe (1)a) à moins que l'inspecteur avise l'importateur par écrit des motifs de la suspension et de la date à compter de laquelle celui-ci doit satisfaire aux exigences de la Loi et du présent règlement afin d'éviter la suspension ou l'annulation prévue à l'article 26.6.

(3) La suspension demeure en vigueur :

- a) soit jusqu'à ce que l'inspecteur ait constaté que l'importateur satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement;
- b) soit, si une procédure d'annulation a été entamée en vertu de l'article 26.6, jusqu'à ce qu'une décision soit prise.

#### *Annulation du permis*

**26.6** (1) Le directeur peut annuler le permis d'importation de fromages si l'importateur ne satisfait toujours pas aux exigences de la Loi et du présent règlement dans l'un ou l'autre des délais suivants :

- a) dans les trente jours suivant la date de suspension du permis;
- b) dans le délai plus long accordé aux termes du paragraphe (2).

(2) S'il est impossible pour l'importateur de satisfaire aux exigences de la Loi et du présent règlement dans les trente jours suivant la date de suspension du permis, le directeur peut, sur demande, lui accorder un délai plus long pour se conformer.

(3) Le permis ne peut être annulé que si l'inspecteur avise l'importateur par écrit des motifs de l'annulation et que l'importateur ait la possibilité de se faire entendre.

**11. (1) Paragraph 28(1)(a) of the Regulations is amended by adding the following after subparagraph (i):**

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

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

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

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

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

**(2) Subsection 28(2) of the Regulations is repealed.**

**(3) Paragraphs 28(3)(a) and (b) of the Regulations are replaced by the following:**

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

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

**(4) Section 28 of the Regulations is amended by adding the following after subsection (3):**

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

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

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

**(5) Part I of the table to section 28 of the Regulations is amended by adding the following after item 38:**

Item	Variety of Cheese	Maximum percentage of moisture	Minimum percentage of milk fat
38.1	Part Skim Pizza Mozzarella	61.0	11.0

**(6) Part I of the table to section 28 of the Regulations is amended by adding the following after item 39:**

Item	Variety of Cheese	Maximum percentage of moisture	Minimum percentage of milk fat
39.1	Pizza Mozzarella	58.0	15.0

**11. (1) L'alinéa 28(1)a du même règlement est modifié par adjonction, après le sous-alinéa (i), de ce qui suit :**

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

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

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

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

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

**(2) Le paragraphe 28(2) du même règlement est abrogé.**

**(3) Les alinéas 28(3)a) et b) du même règlement sont remplacés par ce qui suit :**

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

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

**(4) L'article 28 du même règlement est modifié par adjonction, après le paragraphe (3), de ce qui suit :**

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

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

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

**(5) La partie I du tableau de l'article 28 du même règlement est modifiée par adjonction, après l'article 38, de ce qui suit :**

Article	Variété de fromages	Teneur maximale en humidité	Teneur minimale en matière grasse du lait
38.1	Pizza mozzarella partiellement écrémé	61,0	11,0

**(6) La partie I du tableau de l'article 28 du même règlement est modifiée par adjonction, après l'article 39, de ce qui suit :**

Article	Variété de fromages	Teneur maximale en humidité	Teneur minimale en matière grasse du lait
39.1	Pizza Mozzarella	58,0	15,0

**APPLICATION**

12. Sections 1 to 6 and 11 of these Regulations do not apply to cheese that is made before these Regulations come into force.

**COMING INTO FORCE**

13. These Regulations come into force one year after the day on which they are registered.

**REGULATORY IMPACT ANALYSIS STATEMENT**

*(This statement is not part of the Regulations.)*

**Description****Introduction**

The Canadian Food Inspection Agency (the Agency) is amending the *Dairy Products Regulations* (DPR) and the *Food and Drug Regulations* (FDR) by revising the existing cheese identity and compositional standards. These revised standards will harmonize existing federal regulations, enhance consumer interests by reflecting the tradition of cheese making, allow for technological advances in cheese production and provide for consistency with certain international food standards as appropriate. This amendment has been developed co-operatively with Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) and in consultation with Health Canada (HC) and the Department of Foreign Affairs and International Trade (DFAIT).

These regulatory amendments will continue to support the long-term growth of the dairy sector, result in the further harmonization of the relevant federal regulatory instruments, clarify the ingredients which may be used to manufacture cheese, and provide for consumer interest and choice in the market place, while allowing for industry innovation.

**Canadian dairy industry**

The dairy industry in Canada has been one of the slower growing sectors of the food processing industry with typically static or declining growth over the last 15 years. Changes in the domestic market place and in consumer habits are encouraging dairy companies to be more active in the development of new products. Cheese production has been one of the few product areas which has experienced growth, reaching 379 286 tonnes in 2005 from 307 076 in 1994. This increase of 24% may be explained by the rise in popularity of specialty cheeses, consumption of which has increased by 31%. Therefore, cheese is one area which provides a significant growth opportunity to the Canadian dairy industry.

**Cheese standards in Canada and around the world**

In Canada, cheese compositional standards exist both in the FDR and in the DPR. The main purpose of these standards is to describe the basic requirements for cheese, so that cheese available to consumers has a consistent composition and characteristics. These Regulations describe the essential characteristics of

**APPLICATION**

12. Les articles 1 à 6 et 11 ne s'appliquent pas dans le cas de fromages qui sont produits avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

**ENTRÉE EN VIGUEUR**

13. Le présent règlement entre en vigueur un an après la date de son enregistrement.

**RÉSUMÉ DE L'ÉTUDE D'IMPACT DE LA RÉGLEMENTATION**

*(Ce résumé ne fait pas partie du Règlement.)*

**Description****Introduction**

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) modifie le *Règlement sur les produits laitiers* (RPL) et le *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD) en révisant certaines normes existantes sur l'identité et la composition des fromages. La révision de ces normes permettra d'harmoniser la réglementation fédérale existante, protégera les intérêts des consommateurs en reflétant les méthodes traditionnelles de fabrication du fromage, permettra des progrès technologiques dans la production du fromage et assurera la conformité à certaines normes internationales sur les aliments dans la mesure du possible. Ces modifications ont été élaborées en collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). L'Agence a également consulté Santé Canada (SC) et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international (MAECI).

Les modifications continueront de soutenir la croissance à long terme du secteur des produits laitiers, permettront une plus grande cohérence dans la réglementation fédérale applicable, préciseront les ingrédients pouvant être utilisés dans la fabrication du fromage et protégeront l'intérêt des consommateurs et le choix qui leur est offert sur le marché tout en encourageant l'innovation dans l'industrie.

**Industrie canadienne des produits laitiers**

L'industrie laitière du Canada a été l'un des secteurs de l'industrie de la transformation des aliments qui a eu la croissance la plus lente. Sa croissance a habituellement stagné ou décliné au cours des 15 dernières années. L'évolution du marché intérieur et des habitudes des consommateurs oblige les entreprises à être plus actives dans la mise au point de nouveaux produits. La production de fromage a été l'un des seuls domaines qui aient connu une croissance pour atteindre 379 286 tonnes en 2005 contre 307 076 en 1994. Cette augmentation de plus de 24 % peut s'expliquer par la hausse de la popularité des fromages de spécialité, dont la consommation s'est accrue de 31 %. Par conséquent, le fromage est un domaine qui représente une importante occasion de croissance pour l'industrie laitière canadienne.

**Normes sur le fromage au Canada et à l'étranger**

Au Canada, les normes sur la composition du fromage se trouvent dans le RAD et le RPL. Ces normes visent principalement à décrire les exigences de base en matière de composition du fromage pour faire en sorte que le fromage offert aux consommateurs ait une composition et des caractéristiques uniformes. Ces

cheese. Similar to other food compositional standards, those for cheese also include essential ingredients used in its manufacture, along with permitted additives.

Food standards provide a system through which consumer interests are protected and consumer expectations of a food are met. Foods may be defined or distinguished by their essential characteristics such as ingredients, compositional and physical properties, levels of certain nutrients, or the manner in which they are produced. Food standards are beneficial because they provide assurance to consumers of product uniformity, resulting in the expectation and belief that all products bearing a particular name will possess the same essential characteristics irrespective of where they are purchased, or by whom they are manufactured or distributed. Consumers have a lack of understanding of the ingredients used in cheese making and have identified that having uniform product names, with certain defined characteristics, is important to facilitate their purchase decision making as it allows them to distinguish one cheese from another.

The Codex Alimentarius Commission (Codex), an international food standard setting body, has a General Standard for Cheese (A6 General Standard) as well as individual standards for some cheeses (C Standards). These have been taken into account in this proposal. Both standards permit the use of both milk and milk products in the manufacture of cheese.

Cheese standards from Canada's major trading partners have also been considered. Although the European Commission does not have specific regulations regarding compositional standards for cheese, some member states have cheese compositional standards. France requires that cheese be made from milk, partially or totally skimmed milk, cream, fat and buttermilk, and limits the amount of proteins of milk origin. The standard in Switzerland for cheese indicates that cheese be made from milk, and ripened cheese can be made from milk and milk components. The United States of America (USA) requires that cheese be made only from milk or nonfat milk in liquid, concentrated, reconstituted or dried forms. New Zealand and Australia have compositional standards for cheese that do not specify amounts of milk and milk products.

In Canada, a comprehensive review of the requirements for cheese in both regulations was completed in the latter part of the 1970s. Subsequent to this review, a series of less significant amendments to both sets of regulations inadvertently resulted in inconsistencies between the two. These inconsistencies have created a number of application, operational and compliance issues for both industry and government. Furthermore, this has also created challenges for provincial and territorial partners in achieving consistency with federal standards.

Currently, the FDR permit cheese to be made only with milk, skim milk, partly skimmed milk, butter milk, whey cream and cream, or these same ingredients in their concentrated, dried or reconstituted form, whereas the DPR allow these same ingredients as well as whey, butter, butter oil, whey butter, whey protein concentrates and other milk solids. Technological advances in cheese making have made possible the inclusion of higher levels of milk solids in the manufacture of cheese, resulting in fewer

règlements décrivent les caractéristiques essentielles du fromage. Tout comme les normes sur la composition d'autres aliments, les normes sur le fromage portent également sur les ingrédients essentiels utilisés dans la fabrication du fromage ainsi que sur les additifs autorisés.

Les normes alimentaires permettent de protéger les intérêts des consommateurs et de répondre à leurs attentes à l'égard des aliments. Les aliments peuvent être définis ou distingués par leurs caractéristiques essentielles comme les ingrédients, la composition et les propriétés physiques, les teneurs en certains éléments nutritifs ou la manière dont ils sont produits. Les normes alimentaires sont utiles parce qu'elles donnent aux consommateurs l'assurance que le produit est uniforme, de sorte qu'ils peuvent s'attendre à ce que tous les produits qui portent un nom particulier possèdent les mêmes caractéristiques essentielles, quel que soit l'endroit où ils ont été achetés, leur fabricant ou leur distributeur. Les consommateurs ne savent pas toujours quels ingrédients entrent dans la fabrication du fromage. Ils ont indiqué qu'il est important pour eux d'avoir des noms de produit uniformes associés à certaines caractéristiques définies pour les aider à faire des choix au moment de l'achat et à distinguer les fromages entre eux.

Les présentes modifications tiennent compte de la Norme générale pour le fromage (norme générale A6) ainsi que des normes individuelles pour certains fromages (normes C) de la Commission du Codex Alimentarius (Codex), qui est une commission internationale chargée d'élaborer des normes alimentaires. Ces normes autorisent l'utilisation du lait et des produits du lait dans la fabrication du fromage.

Les normes sur le fromage des principaux partenaires commerciaux du Canada ont aussi été pris en considération. La Commission européenne ne dispose pas de règlements particuliers en ce qui concerne les normes de composition du fromage. Cependant, certains pays membres disposent de telles normes. La France exige que le fromage soit fait de lait, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de matières grasses ou de babeurre et restreint la quantité de protéines d'origine laitière. Les normes de la Suisse indiquent que le fromage est obtenu à partir du lait et que le fromage affiné peut être obtenu à partir du lait et des composantes du lait. Les États-Unis d'Amérique exigent que le fromage ne soit fait que de lait ou de lait écrémé dans sa forme liquide, concentrée, reconstituée ou en poudre. Les normes de composition du fromage de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie ne précisent pas de quantité de lait et de produits du lait.

Au Canada, à la fin des années 1970, on a effectué un examen détaillé des exigences relatives au fromage contenues dans ces deux règlements. À la suite à cet examen, une série de modifications de faible importance a été apportée aux deux règlements et, par inadvertance, des divergences se sont glissées entre les deux règlements. Ces divergences sont à la source d'un certain nombre de problèmes liés à l'application de la réglementation et des problèmes opérationnels pour l'industrie et le gouvernement. De plus, elles ont aussi rendu plus difficile pour les partenaires provinciaux et territoriaux la conformité aux normes fédérales.

À l'heure actuelle, le RAD exige que le fromage soit fabriqué uniquement avec du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, du babeurre, de la crème de petit-lait ou de la crème ou avec ces mêmes ingrédients dans leur forme concentrée, en poudre ou reconstituée, tandis que le RPL permet d'utiliser, outre ces mêmes ingrédients, le lactosérum, le beurre, l'huile de beurre, le beurre de lactosérum, les concentrés de protéines de lactosérum et les autres solides du lait. Les progrès technologiques dans la

cheeses being made solely with milk, skim milk, partly skimmed milk, butter milk, whey cream and cream. Neither the FDR nor the DPR standards permit both the flexibility in the technology used to manufacture cheese and the preservation of the essential characteristics or basic nature of the cheese. This amendment sets out standards that will provide greater product uniformity and establishes additional requirements for Cheddar Cheese that has been labelled as aged.

### Regulatory framework

The Regulations will eliminate inconsistencies between the FDR and the DPR with respect to cheese compositional standards. These standards are necessary to provide a benchmark to ensure cheese identity and to serve consumer interests. These amendments have considered the Codex Standards and require that cheese does not exceed the whey protein-to-casein ratio of milk, as well as clarifying the minimum percentage of proteins to be derived from milk for varietal cheeses (e.g. Havarti, Brie, Colby).

The amendments will harmonize the definition for milk product in both the FDR and DPR. This change will clarify and provide for consistency of the ingredients which may be used in the manufacture of cheese.

These amendments will add specific compositional requirements for Cheddar Cheese that has been aged. Aged Cheddar Cheese will be required to be made from milk, aged for a minimum of nine months, and specify on the label the length of time aged. Consumers will be able to differentiate aged Cheddar Cheese from Cheddar Cheese.

The revised Regulations will provide additional criteria for named varietal cheeses which would contribute to the organoleptic (i.e. smell, taste and texture) and physical properties which consumers associate with the named variety by specifying the minimum percentage of proteins to be derived from milk. The amendment will also maintain the essential chemical characteristics and nutritional composition of the cheese.

In addition, the amendments will introduce a compositional standard for Pizza Mozzarella Cheese and Part Skim Pizza Mozzarella Cheese. The food manufacturing sector has need for a category of Mozzarella Cheese that can meet complex specifications for use in food processing and food preparation. The addition of Pizza Mozzarella Cheese and Part Skim Pizza Mozzarella Cheese will allow for the manufacture of a cheese which will meet this demand.

The changes to the FDR will harmonize more closely with the Codex Standards by allowing the use of both milk and milk products in the manufacture of cheese. As a result of this amendment there will be more compositional flexibility for varieties of cheese.

In order to provide for a fair and effective regulatory regime, the amendments will require licensing of cheese importers. This will allow the Agency to work with importers to verify that imported cheese meets the same regulatory standards as domestic cheese, and to monitor the application of safe and acceptable food handling practices.

fabrication du fromage ont rendu possible l'utilisation de plus fortes concentrations de solides du lait dans la fabrication du fromage et en conséquence moins de fromages sont fabriqués uniquement avec du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, du babeurre, de la crème de lactosérum ou de la crème. Ni les normes du RAD, ni celles du RPL ne permettent à la fois de faire preuve de flexibilité dans le choix de la technologie utilisée dans la fabrication du fromage et de préserver les caractéristiques essentielles ou la nature fondamentale du fromage. Les modifications établissent des normes qui assureront une plus grande uniformité du produit et imposent des exigences additionnelles pour le fromage cheddar étiqueté comme ayant été vieilli.

### Cadre de réglementation

Le Règlement éliminera les divergences entre les normes de composition du fromage du RAD et celles du RPL. Ces normes servent de référence pour assurer l'identité du fromage et satisfaire aux attentes des consommateurs. Ces modifications tiennent compte des normes du Codex et auront pour effet d'exiger que le fromage ait un rapport protéines du lactosérum à la caséine qui ne dépasse pas celui du lait et de préciser le pourcentage minimal des protéines qui doivent être dérivées du lait pour les variétés de fromage (par exemple havarti, brie, colby).

Les modifications permettront d'harmoniser la définition de « produit du lait » prévue au RAD avec celle prévue au RPL. Ce changement permettra de préciser les ingrédients qui peuvent être utilisés dans la fabrication du fromage et d'assurer leur uniformité.

Ces modifications ajouteront des exigences particulières quant à la composition du fromage cheddar qui a été vieilli. Celui-ci devra être fait de lait, il devra être vieilli pendant au moins neuf mois et la période pendant laquelle il aura été vieilli devra être indiquée sur l'étiquette. Les consommateurs pourront faire la distinction entre le fromage cheddar vieilli et le fromage cheddar.

Le Règlement introduira d'autres critères pour les variétés de fromage désignées qui favoriseraient l'uniformité des propriétés organoleptiques (arôme, goût et texture) et physiques que les consommateurs associent à la dénomination, en précisant le pourcentage minimal de protéines qui doivent être dérivées du lait. Ces modifications permettront aussi de maintenir les caractéristiques chimiques essentielles et la composition nutritionnelle du fromage.

De plus, les modifications comporteront une nouvelle norme compositionnelle pour le fromage « pizza mozzarella » et le fromage « pizza mozzarella partiellement écrémé ». Le secteur de la fabrication des aliments a besoin d'une catégorie de fromage mozzarella qui peut satisfaire à des spécifications complexes pour son utilisation dans la transformation et la préparation des aliments. L'ajout du fromage « pizza mozzarella » et du fromage « pizza mozzarella partiellement écrémé » permettra aux fabricants de créer un fromage qui satisfera à cette exigence.

Les modifications au RAD permettront de réaliser une harmonisation plus étroite avec la norme générale du Codex A6 en permettant l'utilisation du lait et des produits du lait dans la fabrication du fromage. En conséquence, il y aura plus de flexibilité dans la composition des variétés de fromage.

Dans le but d'établir un régime réglementaire équitable et efficace, les modifications introduiront l'exigence d'un permis pour les importateurs de fromage. Cette exigence permettra à l'Agence de collaborer avec les importateurs pour vérifier que le fromage importé répond aux mêmes exigences que le fromage canadien et surveiller l'application de pratiques sécuritaires et acceptables de manipulation des aliments.

These amendments will come into force one year from the day upon which they are registered to provide manufacturers and importers with sufficient time to modify or source products and revise labels as required. Cheese will be required to meet the standard in force at the time of manufacture, regardless of the length of time aged.

#### **Alternatives**

In the development of these Regulations the following three options were considered:

##### **Option one – The status quo**

Federal regulations were not consistent with respect to the ingredients permitted in cheese making. Under the FDR, cheese was permitted to be made only with milk, skim milk, partly skimmed milk, butter milk, whey cream and cream, or these ingredients in their concentrated, dried or reconstituted form. The DPR permitted the same ingredients as well as whey, butter, butter oil, whey butter, whey protein concentrates and other milk solids. This has created operational and enforcement challenges regarding the consistent application of these Regulations, which has led to uncertainty with industry stakeholders and provincial and territorial partners.

The FDR did not reflect modern industry practices in the manufacturing of cheese. Technological advances in cheese making have enabled the inclusion of higher levels of other milk solids in the manufacture of cheese, providing flexibility in achieving higher yields and economic savings. Furthermore, the standards of the DPR were broad and the varietal name of the cheese was at risk of losing the organoleptic, chemical and physical properties typical for the variety.

Technological advances have impacted traditional cheese making so that fewer cheeses are made solely with milk, skim milk, partly skimmed milk, butter milk, whey cream and cream. The DPR did not distinguish between cheese made with milk and cheese made with milk combined with other milk solids.

This option did not address the issues associated with a lack of harmonization between existing regulations and would not completely reflect modern cheese making practices while maintaining historical varietal cheese distinctions.

##### **Option two – Conformity with international standards**

Although Codex Standards for cheese allow milk and milk products in the manufacture of cheese, internationally, regulations vary with respect to the range of ingredients permitted. Some countries have regulatory standards which restrict or limit the use of other milk solids in the preparation of cheese, whereas others have very permissive or no standards.

Due to the wide variation and lack of consistency between Codex and the standards of other countries, it is difficult to develop standards that fully reflect those in the international marketplace.

Les modifications entreront en vigueur un an après le jour où le Règlement aura été enregistré, ce qui donnera aux fabricants et aux importateurs le temps de modifier les produits ou de s'approvisionner, et de réviser les étiquettes au besoin. Le fromage devra répondre à la norme en vigueur au moment de la fabrication, peu importe la durée de maturation.

#### **Solutions envisagées**

Au cours de l'élaboration du présent règlement, les trois solutions suivantes ont été envisagées :

##### **Option un — Statu quo**

Les règlements fédéraux existants n'étaient pas cohérents en ce qui concerne les ingrédients autorisés dans la fabrication du fromage. Aux termes du RAD, le fromage ne pouvait être fabriqué qu'avec du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, du babeurre, de la crème de petit-lait ou de la crème ou avec ces ingrédients dans leur forme concentrée, en poudre ou reconstituée. Le RPL autorisait les mêmes ingrédients en plus du lactosérum, du beurre, de l'huile de beurre, du beurre de lactosérum, des concentrés protéiques de lactosérum et des autres solides du lait. Cette divergence a créé des difficultés au plan opérationnel et sur le plan de l'application de la réglementation, qui ont mené à des incertitudes pour les intervenants de l'industrie et les partenaires provinciaux et territoriaux.

Le RAD ne reflétait pas les pratiques modernes de l'industrie en matière de fabrication du fromage. Les progrès technologiques dans la fabrication du fromage ont permis l'utilisation de plus grandes quantités d'autres solides du lait dans la fabrication du fromage et ont assuré ainsi une flexibilité qui permet d'obtenir de meilleurs rendements et de réaliser des économies. De plus, les normes du RPL étaient très générales et le nom de la variété de fromage risquait de perdre les propriétés organoleptiques, chimiques et physiques typiques qui lui étaient associées.

Les progrès de la technologie se sont répercutés sur la fabrication traditionnelle du fromage de sorte que moins de fromages sont faits uniquement de lait, de lait écrémé, de lait partiellement écrémé, de babeurre, de crème de lactosérum et de crème. Le RPL ne faisait pas de distinction entre le fromage fait de lait et le fromage fait de lait combiné à d'autres solides du lait.

Cette option ne permettait pas de remédier aux problèmes associés au manque de cohérence entre les règlements existants et ne reflétait pas complètement les pratiques modernes de l'industrie de la fabrication du fromage tout en maintenant les distinctions historiques entre les variétés de fromage.

##### **Option deux — Conformité avec les normes réglementaires internationales**

Bien que les normes du Codex pour le fromage autorisent l'utilisation de lait et de produits du lait dans la fabrication du fromage, à l'échelle internationale, la réglementation diverge d'un pays à l'autre en ce qui a trait à la gamme des ingrédients autorisés. Certains pays ont des normes réglementaires qui restreignent ou limitent l'utilisation des autres solides du lait dans la préparation du fromage, tandis que d'autres sont très permissifs ou n'ont pas de normes.

Étant donné les grandes différences et le manque d'uniformité entre le Codex et les normes des autres pays, il est difficile d'élaborer des normes qui tiennent compte entièrement de celles du marché international.

**Option three – Modernization of the regulations**

Modernizing and harmonizing the compositional standards for cheese in the FDR and DPR allow for greater transparency and consistency in the application and enforcement of the federal regulations.

This option adds a compositional requirement for aged Cheddar Cheese as well as standards for Pizza Mozzarella Cheese and Part Skim Pizza Mozzarella Cheese. It also establishes additional compositional criteria for varietal cheeses.

This option requires licensing of cheese importers and will allow the Agency to work with them to verify that imported cheeses meet the same compositional standards as domestic cheeses.

International standards such as those from Codex and the requirements of countries including USA, France, Switzerland, Australia and New Zealand were considered in the development of this option.

This option will continue to support the long-term growth of the dairy sector, result in the further harmonization of the relevant federal regulatory instruments, clarify the ingredients which may be used to manufacture cheese and provide for consumer interest and choice in the market place, while allowing for industry innovation.

**Conclusion**

Option three is the recommended option. This option will result in regulatory harmonization between the FDR and DPR with respect to compositional standards for cheese, encourage market growth, allow for technological innovation, ensure transparency in the marketplace and provide for consumer interest and choice.

**Environmental impact analysis**

An environmental assessment was conducted and it was determined that the amendments have the potential to cause negative environmental effects if whey is not disposed of in an environmentally acceptable manner. However, whey can be used as a valuable commodity and there are various food and animal feed applications for whey. Alternatively, whey can be treated prior to land application or disposal as effluent.

**Consultation**

Since the early 1990s, extensive consultation has been ongoing with the goal of updating national standards for the dairy industry. In 1993, the Canadian Food Inspection System (CFIS), a collaborative initiative of all levels of government, was launched to develop an integrated Canadian food inspection system which would be responsive to both consumers and industry. Eight working committees, including the National Dairy Code Committee, were formed and tasked with the development of model regulations and codes with the aim of achieving national harmonization and integration objectives.

As a result, the National Dairy Code (NDC) was developed and agreed to in 1997 by dairy industry stakeholders (producers and

**Option trois — Modernisation des règlements**

La modernisation et l'harmonisation des normes de composition du fromage prévues au RAD et au RPL permet d'améliorer la transparence et l'uniformité dans l'application de la réglementation fédérale.

Cette option ajoute une exigence relative à la composition pour le fromage cheddar vieilli de même que des normes pour le fromage « pizza mozzarella » et le fromage « pizza mozzarella partiellement écrémé ». Elle établit aussi des critères de composition supplémentaires pour certaines variétés de fromage.

De plus, cette option aurait introduit une exigence de permis pour les importateurs de fromage. Cette exigence permet à l'Agence de collaborer avec les importateurs pour veiller à ce que les fromages importés répondent aux mêmes normes quant à leur composition que les fromages fabriqués au Canada.

On a tenu compte dans l'élaboration de cette option des normes internationales comme celles du Codex et des exigences d'autres pays comme les États-Unis, la France, la Suisse, l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

Cette option permettra de continuer de soutenir la croissance à long terme du secteur laitier, permettra une plus grande cohérence dans la réglementation fédérale pertinente, précisera les ingrédients pouvant être utilisés dans la fabrication du fromage et protégera l'intérêt des consommateurs et le choix qui leur est offert sur le marché tout en encourageant l'innovation dans l'industrie.

**Conclusion**

L'option trois est l'option recommandée. Cette option produira une harmonisation des exigences réglementaires du RAD et du RPL en matière de composition du fromage, encouragera la croissance du marché, favorisera l'innovation technologique, assurera la transparence sur le marché et permettra de mieux tenir compte des intérêts et des choix des consommateurs.

**Étude d'impact environnemental**

Une étude d'impact environnemental a été menée et elle a permis de déterminer que les modifications pourraient avoir un effet négatif sur l'environnement si la méthode utilisée pour éliminer le lactosérum n'est pas acceptable du point de vue de l'environnement. Cependant, le lactosérum peut être considéré comme une denrée de valeur et être utilisé de différentes façons dans l'alimentation des humains et des animaux. D'autre part, le lactosérum peut être traité avant son épandage ou son élimination sous forme d'effluent.

**Consultations**

Depuis le début des années 1990, de vastes consultations ont eu lieu avec comme objectif la mise à jour des normes nationales pour l'industrie laitière. En 1993, le Système canadien d'inspection des aliments (SCIA), une initiative coopérative de tous les ordres de gouvernement, a été lancé avec comme objectif l'élaboration d'un système canadien intégré d'inspection des aliments qui serait réceptif aux besoins des consommateurs et de l'industrie. Huit comités de travail, y compris le comité du Code national sur les produits laitiers, ont été créés et se sont vus confier la tâche d'élaborer des règlements et des codes modèles pour atteindre des objectifs d'harmonisation et d'intégration à l'échelle nationale.

En conséquence, le Code national sur les produits laitiers (CNPL) a été élaboré et approuvé en 1997 par les intervenants de

processors) and government partners (federal, provincial and territorial) to provide a national standard for the production of milk and processing of dairy products. Governments committed to amend their respective sets of regulations to reflect that which was agreed to in the NDC.

Subsequently, the Agency and HC reviewed and proposed amendments to dairy product compositional standards in order to incorporate the concepts of the NDC. Public consultations with industry and consumer stakeholders were held in 2003, which identified a number of unresolved issues primarily related to ingredients in compositional standards. Some stakeholders felt that individual standards specifying compositional and processing requirements should be established for each dairy product in order to have meaningful standards with expected ingredients. Others recognized the need for standards to be adaptable and supported the use of a number of different ingredients to produce safe, quality dairy products for Canadians. The Agency held further consultations with industry stakeholders and provincial partners. Although the Agency proposed compromise solutions, the individual stakeholders were unable to come to an agreement.

The Minister of Agriculture and Agri-Food recognized that solutions to issues facing Canada's dairy industry could be developed by producers and processors working closely together. In 2005, the Minister created the Dairy Industry Working Group (DIWG), an industry-led initiative, to work towards reaching common ground on various dairy issues. While producers and processors reached a consensus on the need for additional compositional criteria in the standards for cheese, there were divergent views regarding permitted ingredients. Following the most recent round of DIWG meetings, and in the absence of consensus, a series of recommendations were made by the Moderator of the DIWG. Specific to compositional standards for cheese, the Moderator's proposal recommends minimum percentages of proteins derived from milk to produce various cheeses and allows for the balance to be filled by proteins from other dairy sources. These recommendations have been used as the basis for the updates to the standards of composition and identity for cheese.

### **Pre-publication results**

On June 16, 2007, the proposed Regulations were pre-published in the *Canada Gazette*, Part I, for a 75-day public comment period. During the pre-publication period the Agency met with various interested parties. The Agency received comments with respect to the regulatory process, consumer interests, industry competitiveness, environmental impacts, imports and exports, aged Cheddar Cheese, Pizza Mozzarella Cheese, enforcement and miscellaneous amendments. The Agency has reviewed and considered these comments as part of its revision of the Regulations. A summary of the comments and the Agency's responses are included below to improve understanding of the Regulations and the modifications made.

During the pre-publication period, the Agency received a number of submissions from various interested parties. These included

l'industrie laitière (producteurs et transformateurs) et les partenaires des gouvernements (fédéral, provinciaux et territoriaux) pour assurer la création d'une norme nationale pour la production du lait et la transformation des produits laitiers. Les gouvernements se sont engagés à modifier leur réglementation pour refléter ce qui a été convenu dans le CNPL.

Subséquemment, l'ACIA et SC ont révisé et proposé des modifications aux normes de composition des produits laitiers dans le but d'y incorporer les concepts du CNPL. Des consultations publiques avec les intervenants de l'industrie et des consommateurs se sont tenues en 2003. On y a relevé un certain nombre de problèmes non résolus liés principalement aux ingrédients dans les normes de composition. Certains intervenants estimaient que des normes individuelles sur les exigences relatives à la composition et à la transformation devaient être établies pour chaque produit laitier afin que l'on dispose de normes significatives qui prévoient les ingrédients attendus. D'autres ont reconnu le besoin que les normes soient adaptables et permettent l'utilisation d'un certain nombre d'ingrédients différents dans la fabrication de produits laitiers salubres et de qualité pour les Canadiens. L'Agence a tenu d'autres consultations avec les intervenants de l'industrie et les partenaires provinciaux de même qu'avec SC. Bien que l'Agence ait proposé des solutions de compromis pour aider les intervenants à en arriver à une entente, ces tentatives n'ont pas permis d'en arriver à un consensus.

Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, a reconnu que les solutions aux problèmes de l'industrie canadienne des produits laitiers pouvaient être développées par des producteurs et des transformateurs travaillant en étroite collaboration. En 2005, le ministre a mis sur pied le Groupe de travail de l'industrie laitière (GTIL), une initiative menée par l'industrie pour arriver à un compromis sur différentes questions relatives aux produits laitiers. Bien que les producteurs et les transformateurs en soient arrivés à un consensus sur le besoin de critères supplémentaires sur la composition dans les normes sur le fromage, les avis divergeaient quant aux ingrédients autorisés. À la suite de la toute dernière série de réunions du GTIL, en l'absence d'un consensus, une série de recommandations ont été faites par le modérateur du GTIL. En ce qui concerne les normes compositionnelles du fromage, la proposition du modérateur recommandait des pourcentages minimaux de protéines dérivées du lait pour divers fromages et permettait d'ajouter des protéines d'autres sources laitières pour le reste. C'est sur la base des recommandations du modérateur qu'ont été développées les présentes modifications relatives aux normes de composition et à l'identité des fromages.

### **Résultats de la publication préalable**

Le 16 juin 2007, le projet de règlement a été publié au préalable dans la Partie I de la *Gazette du Canada*, accordant au public une période de 75 jours pour faire ses commentaires. Pendant cette période, l'ACIA a rencontré diverses parties intéressées. L'Agence a reçu des commentaires portant sur le processus de réglementation, la protection des intérêts des consommateurs, la compétitivité de l'industrie, les effets sur le plan environnemental, les importations et exportations, le fromage cheddar vieilli, le fromage « pizza mozzarella », l'application de la loi et des modifications diverses. Elle a lu ces commentaires et en a tenu compte dans le cadre de sa révision du Règlement. Un résumé des commentaires et des réponses de l'Agence est exposé plus loin pour expliquer les modifications apportées au Règlement.

Au cours de la publication préalable, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a reçu un certain nombre de propositions de

domestic and international processor associations; foreign farmer organizations; importers; provincial partners; foreign governments; consumer, retailer, nutrition and health associations; large restaurant chains and other retailers; academia; and domestic and large multi-national dairy processors.

### **Regulatory process**

Some respondents expressed concern on how the regulatory process was carried out, specifically related to consultation. The Agency and AAFC have been consulting with stakeholders on dairy compositional standards since 2002. In 2006, the Minister of Agriculture and Agri-Food established the DIWG for focussed discussion on dairy issues, which included compositional standards for cheese. In the absence of consensus on cheese standards, the Minister announced on February 7, 2007, that a regulatory process would be launched to amend cheese compositional standards based on the recommendations of the Moderator of the DIWG. On May 1, 2007, the Agency sent a notification to stakeholders to advise them of the proposed revisions to the federal regulations for cheese. Included were the key elements of the DIWG Moderator's report specific to cheese compositional standards. During the pre-publication period, the Agency met with several stakeholder groups to exchange information and to gain further clarification of their comments. The stakeholders included representatives from associations of producers, processors, health groups, scientists, as well as from provincial, federal and foreign governments.

### **Consumer interests**

Several respondents expressed interest in ensuring that cheese would remain affordable while maintaining choice in the market place. It is not anticipated that this amendment will affect choice in varieties of cheeses available to consumers. There may be some increased cost at the retail level.

It was also stated that lower fat cheese had not been given adequate consideration and that the amendments may affect the availability and palatability of lower fat cheese. In response to these comments, modifications have been made in both sets of regulations to allow for a higher proportion of other milk products in the production of lower fat cheeses. This will maintain palatability and choice in the market place for these cheeses.

With respect to nutrition, respondents sought clarification as to whether the amendments would affect the nutritional quality of cheese. Based on available data, there is no evidence to suggest there is any significant difference in nutritional quality between cheeses made with milk and some other milk products versus cheeses made wholly from milk. The amendments will maintain the essential chemical characteristics and nutritional composition of cheese.

### **Industry competitiveness**

Several comments were received indicating that competitiveness will be negatively impacted by the proposals.

la part de diverses parties intéressées, notamment : d'associations nationales et internationales de transformateurs; d'associations étrangères d'agriculteurs; d'importateurs, de partenaires provinciaux; de gouvernements étrangers; d'associations de consommateurs, de détaillants et de spécialistes en nutrition et en santé; de grandes chaînes de restaurants et d'autres détaillants; d'universitaires; d'établissements de transformation de produits laitiers (entreprises nationales et multinationales).

### **Processus réglementaire**

Certains intervenants ont exprimé des préoccupations quant à la façon dont le processus de réglementation s'est déroulé, plus particulièrement en ce qui a trait à la consultation. Depuis 2002, l'Agence et AAC ont consulté des intervenants sur les normes de composition des produits laitiers. En 2006, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a mis sur pied le GTIL pour faciliter la discussion sur les questions liées aux produits laitiers, notamment les normes de composition du fromage. En l'absence de consensus sur les normes de composition du fromage, le ministre a annoncé le 7 février 2007 que la réglementation sur les normes de composition du fromage serait modifiée en fonction des recommandations formulées par le modérateur du GTIL. Le 1<sup>er</sup> mai 2007, l'Agence a fait parvenir aux intervenants un avis les informant des révisions qu'il était prévu de faire à la réglementation fédérale sur le fromage. Cet avis comprenait les principaux éléments du rapport du modérateur du GTIL se rapportant aux normes de composition du fromage. Durant la période de prépublication, l'Agence a rencontré plusieurs groupes d'intervenants pour échanger de l'information et obtenir des explications sur leurs commentaires. Les intervenants comprenaient des représentants d'associations de producteurs, de transformateurs et de groupes du secteur de la santé, des scientifiques et des représentants d'autres ministères provinciaux et fédéraux et de gouvernements étrangers.

### **Intérêts des consommateurs**

Plusieurs participants ont exprimé le souhait que le fromage demeure une denrée abordable et que les consommateurs continuent d'avoir le choix entre différentes variétés. La modification proposée ne devrait pas avoir d'incidence sur le choix des variétés de fromage offertes aux consommateurs. Il se pourrait que les prix au détail augmentent un peu.

Selon certains, les fromages à faible teneur en matières grasses n'ont pas fait l'objet d'une étude adéquate, et les modifications pourraient nuire à leur disponibilité et au caractère agréable de leur goût. En réaction à ces commentaires, les deux règlements ont été modifiés afin d'autoriser une proportion plus élevée d'autres produits du lait dans la production des fromages à faible teneur en matières grasses, ce qui permettra de conserver le caractère agréable de leur goût et de continuer à offrir aux consommateurs un choix de différentes variétés.

En ce qui a trait à la nutrition, les participants voulaient savoir si les modifications auraient une incidence sur la valeur nutritive du fromage. Compte tenu des données disponibles, rien ne prouve qu'il y ait une différence notable, sur le plan de la qualité nutritive, entre les fromages faits à partir de lait et d'autres produits du lait et ceux faits entièrement à partir de lait. Les modifications n'auront aucune incidence sur les caractéristiques chimiques essentielles et la composition nutritionnelle du fromage.

### **Compétitivité de l'industrie**

Plusieurs commentaires laissaient entendre que les modifications nuiraient à la compétitivité.

Some respondents expressed concern that the quantitative results of the benefit-cost analysis did not fully reflect the entire costs to the dairy “value chain.” The economic model was based on ingredient costs. Other economic impacts were considered as qualitative input, but could not be integrated into the economic model due to data limitations. After consideration of the comments received, further adjustments were made to the economic model and the benefit-cost analysis.

Comments received indicated that, internationally and domestically, several cheeses are typically produced using amounts of other milk products greater than that proposed for cheeses that are not cheddar and cheddar-types. They also noted that the categorization of cheeses creates a competitive advantage for some. Modifications have been made to clarify how ultrafiltered milk, ultrafiltered skim milk and ultrafiltered partly skimmed milk (ultrafiltered milks) may be used in the manufacture of cheese. Additionally, modifications have been made to address manufacturing issues for lower fat cheeses and Feta. It was also noted that Skim Milk Cheese was mistakenly omitted from the list of cheddar-type cheeses and this has been corrected.

Comments were received indicating that some cheeses utilize ultrafiltered milks and may not meet the amendment as proposed. The use of ultrafiltered milks in cheese making has been clarified and the term “ultrafiltered” has been defined. Both internationally and domestically, ultrafiltration is a common step in the cheese making process. As such, ultrafiltered milks have been included as starting ingredients along with milk, skim milk, partly skimmed milk and cream. This will provide for flexibility and maintain consumer choice.

Comments were received on the impact of the amendments on processed cheeses, cheese powders used for flavouring, and other foods using cheese as an ingredient. Cheese used as an ingredient in any other food, including in processed cheeses, must meet the standard for cheese.

Some comments expressed concern that cheese used as an ingredient would be replaced by other products formulated to be similar to cheese, but that would not meet the standards. Formulation of products and ingredients used is influenced by many factors. Provided products are in compliance with regulatory requirements, manufacturers may use the ingredients that provide the characteristics required.

Some processors expressed concerns regarding the potential cost of the amendment to infrastructure, reformulation, and the negative impact on innovation and investment. The Agency acknowledges that there may be impacts on some cheese processors.

### **Environmental impacts**

Some respondents expressed concern regarding negative environmental effects as a result of increased whey production. The Agency acknowledges that potential environmental effects may occur should whey not be utilized in an acceptable and

Certains participants ont exprimé la crainte que les résultats quantitatifs de l'analyse coûts-avantages ne reflètent pas vraiment tous les coûts relatifs à la chaîne de valeur des produits laitiers. Le modèle économique était fondé sur le coût des ingrédients. D'autres répercussions économiques ont été prises en compte de façon qualitative, mais n'ont pu être intégrées au modèle économique en raison du manque de données. Après avoir tenu compte des commentaires reçus, nous avons apporté d'autres modifications au modèle économique et à l'analyse coûts-avantages.

D'après certains commentaires, on utilise généralement à l'échelle internationale et nationale de plus grandes quantités d'autres produits du lait dans la production de plusieurs fromages que celles proposées pour les fromages qui ne sont pas des cheddars ou de type cheddar. De plus, selon ces commentaires, la catégorisation des fromages crée un avantage concurrentiel pour certains d'entre eux. Des modifications ont été apportées pour expliquer comment le lait ultrafiltré, le lait écrémé ultrafiltré et le lait partiellement écrémé ultrafiltré (laits ultrafiltrés) peuvent être utilisés dans la fabrication du fromage. Des modifications ont aussi été apportées pour régler les questions relatives à la fabrication des fromages feta et des fromages à faible teneur en matières grasses. On a également fait remarquer que le fromage « lait écrémé » a été omis par erreur de la liste des fromages de type cheddar et cette erreur a été corrigée.

Des commentaires portaient sur le fait que certains fromages utilisent des laits ultrafiltrés et ne respecteraient peut-être pas la modification proposée. Pour donner suite à cette remarque, l'utilisation des laits ultrafiltrés dans la fabrication du fromage a été clarifiée et le terme « ultrafiltré » a été défini. L'ultrafiltration est une étape fréquente dans le processus de fabrication du fromage à l'échelle nationale et internationale. En conséquence, les laits ultrafiltrés ont été inclus comme ingrédients de départ avec le lait, le lait écrémé, le lait partiellement écrémé et la crème. Cette mesure fournira la souplesse voulue et permettra de continuer à offrir aux consommateurs le choix de différentes variétés.

L'incidence des modifications sur les fromages transformés, les poudres de fromage utilisées pour l'assaisonnement et d'autres aliments utilisant le fromage comme ingrédient a aussi fait l'objet de commentaires. Le fromage utilisé comme ingrédient dans d'autres aliments, y compris les fromages transformés, doit répondre aux normes applicables au fromage.

Quelques personnes se sont dites préoccupées par le fait que certains fromages utilisés comme ingrédients puissent être remplacés par d'autres produits composés qui ressembleraient au fromage mais qui n'en respecteraient pas les normes. Il y a un grand nombre de facteurs qui influent sur la composition des produits et des ingrédients utilisés. Dans la mesure où les produits sont conformes aux exigences réglementaires, les fabricants peuvent utiliser les ingrédients qui ont les caractéristiques requises.

Certains transformateurs ont exprimé des préoccupations quant au coût potentiel de la modification en ce qui concerne l'infrastructure, la modification de la composition et quant aux effets négatifs sur l'innovation et l'investissement. L'Agence reconnaît que certains transformateurs de fromage pourraient subir des répercussions.

### **Répercussions sur l'environnement**

Certains participants se sont dits inquiets des effets négatifs qu'aurait une production accrue de lactosérum sur l'environnement. L'Agence reconnaît que des effets environnementaux potentiels peuvent se produire si le lactosérum n'est pas utilisé

environmentally-friendly manner. However, to mitigate negative impacts, processors can utilize whey and whey products in various food and animal feed applications. Alternatively, whey may be processed as effluent. The Agency recognizes that these amendments may result in some increased costs to cheese processors.

### **Imports and exports**

A number of comments were received identifying potential inconsistencies with various trade agreements and international standards. These amendments have been revised to take into account the comments received and provide for consistency with international food standards as appropriate to meet Canadian policy objectives. This includes harmonizing the existing federal regulations, enhancing consumer interests by reflecting the tradition of cheese making and allowing for technological advances in cheese production.

As with the original drafting of the Regulations, the Codex standards for cheeses were taken into consideration when developing these amendments. As a result, these amended Regulations allow cheese to be made with milk and milk products, name lower fat cheeses in accordance with the Codex labelling provisions and maintain the same whey-to-casein ratio as found in milk.

Comments questioned the need for importer licensing and noted that it could be difficult for the importer to obtain documentation from foreign processors to verify that imported cheeses meet the requirements of the Regulations. To address this concern, modifications have been made to allow this information to be provided directly to the Agency.

Importers may be subject to some additional record keeping to demonstrate compliance with regulatory requirements, including those related to health and safety. Importers are required to document good importing practices as part of the licensing scheme. Similar requirements currently apply to domestic processors. The importer licensing provision will allow the Agency to identify and work with importers to promote compliance.

Concerns were also expressed that some imported cheeses would not meet the proposed standards as they are typically made using amounts of other milk products greater than those proposed. In response, modifications have been made to clarify how ultrafiltered milks may be used in the manufacture of cheese. This will serve to mitigate some of these concerns.

### **Aged Cheddar Cheese**

A number of comments were received in relation to the traditional Cheddar Cheese proposal. Some suggested that “traditional” be applied to all cheeses, not only cheddar. Others questioned what would be considered the traditional cheddaring process. Some comments expressed interest in replacing “traditional” Cheddar Cheese with “aged” Cheddar Cheese.

d’une façon acceptable et respectueuse de l’environnement. Cependant, pour atténuer les effets négatifs, les transformateurs peuvent utiliser le lactosérum et les produits du lactosérum dans la fabrication de différents aliments destinés à la consommation humaine et animale. Par ailleurs, le lactosérum peut être traité comme un effluent. L’Agence reconnaît que ces modifications peuvent donner lieu à une augmentation des coûts pour les transformateurs de fromage.

### **Importations et exportations**

Des commentaires ont fait état d’incohérences potentielles en ce qui concerne différents accords commerciaux et normes internationales. En réponse à ces commentaires, les modifications ont été révisées pour être compatibles avec les normes alimentaires internationales, lorsque l’harmonisation était justifiée, pour répondre aux objectifs des politiques canadiennes. Ces politiques visent notamment l’harmonisation de la réglementation fédérale actuelle, l’augmentation de l’intérêt des consommateurs, en tenant compte de la tradition dans le domaine de la fabrication du fromage et de la nécessité permettre des progrès technologiques dans la production de fromage.

Comme ce fut le cas lors de l’élaboration du projet de règlement, les normes de la Commission du Codex Alimentarius (Codex) ont été prises en considération lors de l’élaboration des modifications. Ainsi, le fromage peut être fabriqué avec du lait et des produits du lait, les fromages à faible teneur en matières grasses peuvent être désignés conformément aux dispositions du Codex relatives à l’étiquetage et le même ratio de lactosérum-caséine que celui du lait est maintenu.

Les participants ont remis en question la nécessité de délivrer des permis aux importateurs et ont indiqué qu’il sera difficile d’obtenir les documents requis auprès des transformateurs étrangers pour vérifier que le fromage importé répond aux exigences de la réglementation. Les entreprises étrangères peuvent fournir l’information directement à l’Agence.

Les importateurs pourraient être assujettis à des mesures supplémentaires en matière de tenue de registres pour qu’ils puissent démontrer qu’ils respectent les exigences réglementaires, y compris les exigences en matière de santé et de salubrité. Ils devront également documenter les bonnes pratiques d’importation dans le cadre des exigences relative aux permis. Les transformateurs canadiens sont présentement assujettis à des exigences semblables. Ce régime de délivrance de permis d’importation permettra à l’Agence d’identifier les importateurs et de collaborer avec eux afin de promouvoir la conformité.

Certains se sont dits préoccupés par le fait que certains fromages importés ne respecteraient pas les normes proposées, car ils sont traditionnellement fabriqués avec d’autres produits du lait en quantités plus grandes que celles proposées. Les modifications visant à préciser comment les laits « ultrafiltrés » peuvent être utilisés dans la fabrication de fromages devraient atténuer certaines de ces inquiétudes.

### **Fromage cheddar vieilli**

Un certain nombre de commentaires portaient sur la proposition relative au fromage cheddar traditionnel. Certains intervenants ont suggéré que le mot traditionnel devrait s’appliquer à tous les fromages, et non seulement au cheddar. D’autres se sont demandés ce qui serait considéré comme le procédé traditionnel de fabrication du cheddar. Des intervenants souhaitaient que l’expression « fromage cheddar traditionnel » soit remplacée par « fromage cheddar vieilli ».

In response to the comments, the specific requirements for “traditional Cheddar Cheese” were removed from the amendment and the requirements for aged Cheddar Cheese have been added, consistent with the Moderator’s report. This product is required to be made with 100% casein from milks or ultrafiltered milks, aged a minimum of nine months, and must specify on the label the length of time aged. The claim “traditional” may be made on cheese for additional consumer information, provided the label is truthful, not misleading, and is in accordance with applicable legislation.

Comments were received which expressed concern that cheese undergoing the aging process and produced before the implementation date may not comply with the revised standards when fully aged and packaged for sale. As a result of these comments, changes have been made to clarify that cheese will be required to meet the standards in force at the time of manufacture, regardless of the length of time aged.

### **Pizza Mozzarella Cheese**

Comments were received that Pizza Mozzarella Cheese and Part Skim Pizza Mozzarella should be restricted to further manufacturing use only. It was also suggested that the introduction of these standards creates an unfair competitive advantage for mozzarella-type cheese over other cheeses. Mozzarella is the cheese that is primarily used for manufacturing purposes. The Pizza Mozzarella Cheese standards have been developed to meet the needs of food processing and preparation industries. In order not to limit consumer choice, the use and point of sale of Pizza Mozzarella cheeses have not been restricted.

Additionally, comments stated that the moisture levels established for Pizza Mozzarella Cheese were too high. The Pizza Mozzarella Cheese and Part Skim Pizza Mozzarella Cheese standards have been modified to reduce the moisture levels to those found in Codex for low-moisture Mozzarella Cheese.

### **Enforcement**

A number of comments identified concern regarding enforcement, noting that it would be difficult to verify compliance as no analytical testing methodology is currently available. It is the responsibility of domestic processors and importers to comply with the requirements of the Regulations. Registered domestic processors and licensed importers are responsible to develop good manufacturing and importing practices which include documented programs and maintenance of records. Compliance will be assessed through the review and verification of documentation. The Agency will endeavour to minimize the burden on processors and importers.

Comments concerning the cost of enforcement to both government and industry were also received. The Agency acknowledges that additional costs could be incurred by both industry and government; however, steps will be taken to minimize the impact.

### **Miscellaneous amendments**

It was noted that there was a discrepancy between the French and English versions of the proposed Regulations for the ingredients

En réponse à ces commentaires, les exigences particulières au « fromage cheddar traditionnel » ont été supprimées et des exigences ont été ajoutées pour le fromage cheddar vieilli, conformément au rapport du modérateur du GTIL. Ce produit doit être fabriqué en totalité à partir de caséine de laits ou de laits ultrafiltrés, être vieilli pendant au moins neuf mois et l’étiquette doit faire mention de la période pendant laquelle il a été vieilli. La mention « traditionnel » peut être utilisée pour fournir une information supplémentaire aux consommateurs, à condition que l’étiquette soit conforme à la vérité, non trompeuse et conforme aux lois applicables.

Le fromage en cours de maturation et produit avant la date d’entrée en vigueur des modifications réglementaires a également soulevé des préoccupations. On s’est demandé s’il serait conforme aux normes révisées lorsque l’affinage serait terminé et que le fromage serait emballé pour la vente. Compte tenu de ces commentaires, des modifications ont été apportées pour bien expliquer que le fromage devra répondre aux normes en vigueur au moment de la fabrication, quelle que soit la durée de maturation.

### **Fromage « pizza mozzarella »**

Selon certains commentaires, le fromage « pizza mozzarella » et le fromage « pizza mozzarella pizza partiellement écrémé » devraient être utilisés uniquement aux fins de transformation ultérieure. Certains estiment que l’introduction des nouvelles normes créerait un avantage concurrentiel injuste pour les fromages de type mozzarella par rapport à d’autres fromages. Le fromage mozzarella est le fromage le plus utilisé aux fins de fabrication; les normes du fromage « pizza mozzarella » ont été élaborées pour répondre aux besoins des industries de la préparation et de la transformation des aliments. Pour que le choix des consommateurs ne soit pas limité, le point de vente ou l’utilisation du fromage « pizza mozzarella » ne sont soumis à aucune restriction.

De plus, selon certains commentaires, les niveaux d’humidité fixés pour le fromage « pizza mozzarella » sont trop élevés. Les normes pour le fromage « pizza mozzarella » et le fromage « pizza mozzarella partiellement écrémé » ont été modifiées de manière à réduire les niveaux d’humidité à ceux fixés par le Codex pour le fromage mozzarella à basse teneur en humidité.

### **Application de la loi**

L’application de la loi a soulevé des préoccupations. Plusieurs commentaires ont porté sur le fait qu’il serait difficile de vérifier la conformité, étant donné qu’aucune méthode d’analyse n’est disponible actuellement. Il incombe aux transformateurs et aux importateurs canadiens de respecter toutes les exigences de la réglementation. Les transformateurs canadiens agréés et les importateurs ayant un permis doivent élaborer de bonnes pratiques de fabrication et d’importation, qui comprennent des programmes documentés et la tenue de registres. La conformité sera évaluée au moyen d’un examen et d’une vérification de la documentation. L’Agence s’efforcera de réduire au minimum le fardeau imposé aux transformateurs et aux importateurs.

Des commentaires concernant les coûts de l’application de la loi, tant pour le gouvernement que pour l’industrie ont été reçus. L’Agence reconnaît qu’il y aura des coûts supplémentaires pour l’industrie et le gouvernement. Cependant, des mesures seront prises pour en réduire le plus possible les répercussions.

### **Modifications diverses**

On a remarqué qu’il y a une différence entre les versions française et anglaise du projet de règlement en ce qui concerne les

allowed in compositional standards for Cheddar Cheese and for varietal cheese in the FDR, one referring to “produits du lait” (“milk products”) and the other referring to “produits laitiers” (“dairy products”). Discrepancies relating to the same wordings were also noted in other compositional standards in the FDR. Amendments were made to correct inadvertent differences between the English and French wording.

### **Benefits and costs**

Contained in this section is a narrative description of a business impact assessment conducted by the Agency in cooperation with AAFC, and utilizing input from stakeholders. The benefit-cost analysis has been re-examined to take into account the subsequent changes to the amendments as a result of comments received.

### **Background**

The purpose of this analysis is to examine the economic impacts on stakeholders by analyzing the effects of changing current cheese composition to meet the compositional standards being amended. The analysis includes a quantitative economic model as well as a qualitative economic assessment of the broader impact to stakeholders.

The economic model provides a quantitative analysis of the financial impact of an increase in the cost of ingredients used in cheese making. Additional impacts, such as labelling costs and excess whey disposal, have not been included in this model, but have been considered in the qualitative assessment. Amendments related to lower fat cheese and ultrafiltered milks have also been considered in the qualitative analysis. It also addresses the impact on consumers, further processors, food service, retailers, importers and government.

In conducting the quantitative analysis, difficulties were encountered in establishing the actual milk-versus-milk product ratios used by industry for cheese making. Actual ratios were unavailable due to confidentiality concerns. Therefore, assumptions had to be made regarding the current ratios in use by industry. These assumptions were based upon the knowledge of dairy industry experts within the Agency and AAFC. With respect to the current ratios in use by industry, assumptions were based on input and consultations with representatives of key cheese processors in the context of the DIWG. The current milk-to-milk product ratios are assumed to be 60% for Mozzarella, 70% for Cheddar and Cheddar-types, and 80% for other varietal cheeses. These ratios are assumed to represent the maximum amount of milk-to-milk products in current use. The assumption is also made that the volume of individual varietal cheese production would remain constant after the amendments come into force.

The analysis conducted for pre-publication considered 12 varieties of cheese, including Feta. As a result of amendments, the analysis now considers 11 varieties of cheese which represents more than 90% of the total production of varietal cheese affected by these Regulations. The summary table shown below was calculated by taking the weighted average of the 11 varieties of cheeses and is considered to be representative of the cheese-making sector.

ingrédients autorisés par les normes de composition du fromage cheddar et des variétés de fromage du RAD, l’une faisant référence aux « produits du lait » (« milk products »), et l’autre, aux « produits laitiers » (« dairy products »). Des différences de terminologie ont aussi été relevées dans d’autres normes de composition du RAD. Des modifications ont été apportées pour corriger les différences introduites par inadvertance entre les versions anglaise et française.

### **Avantages et coûts**

La présente section contient une description détaillée de l’analyse des répercussions sur les entreprises réalisée par l’Agence en collaboration avec AAC à l’aide de la rétroaction des intervenants. L’analyse coûts-avantages a été révisée afin de tenir compte des changements apportés aux modifications pour répondre aux commentaires reçus.

### **Contexte**

La présente analyse a pour objet d’examiner les répercussions économiques sur les intervenants en examinant les effets du remplacement des normes actuelles sur la composition du fromage par les normes proposées. L’analyse comprend l’élaboration d’un modèle quantitatif économique ainsi qu’une évaluation économique qualitative des répercussions élargies pour les intervenants.

Le modèle économique permet d’analyser quantitativement les répercussions financières de l’augmentation du coût des ingrédients utilisés dans la fabrication du fromage. Le modèle ne tient pas compte des répercussions causées par d’autres éléments, comme les coûts d’étiquetage et d’élimination du lactosérum excédentaire, mais elles ont été prises en compte dans l’évaluation qualitative. L’analyse qualitative tient aussi compte des modifications concernant les fromages à faible teneur en gras et l’utilisation des laits ultrafiltrés. Elle examine également les répercussions sur les consommateurs, les transformateurs de second cycle, les services alimentaires, les détaillants, les importateurs et le gouvernement.

Lors de l’analyse quantitative, le rapport entre le lait et les produits du lait utilisés par l’industrie pour la fabrication du fromage a été difficile à établir. Les rapports réels n’étaient pas disponibles pour des raisons de confidentialité. Par conséquent, on a dû formuler des hypothèses quant aux rapports actuels en usage dans l’industrie. Ces hypothèses ont été fondées sur les connaissances des spécialistes de l’industrie des produits laitiers de l’Agence et d’AAC et, en ce qui concerne les rapports en usage actuellement dans l’industrie, sur les commentaires obtenus lors de consultations auprès des représentants des principaux transformateurs de fromage dans le cadre du GTIL. On présume que les rapports actuels entre le lait et les produits du lait sont de 60 % pour la mozzarella, 70 % pour le cheddar et les fromages de types cheddar et 80 % pour les autres variétés de fromages. Ces rapports représenteraient la quantité maximale de lait par rapport aux produits du lait utilisés actuellement. On présume également que la production individuelle de variétés de fromage demeurera constante après l’entrée en vigueur des modifications.

Dans le cadre de l’analyse menée avant la prépublication, on a examiné 12 variétés de fromage, dont le feta. En raison de la modification, l’analyse ne tient plus compte que de 11 variétés de fromage, qui représentent plus de 90 % des variétés de fromage qui sont visées par le Règlement. Le tableau sommaire ci-dessous illustre les résultats obtenus en calculant la moyenne pondérée des 11 variétés de fromage. Il est jugé représentatif de l’industrie de la fabrication du fromage.

**Summary table**

Impact Measure	Benefit per year	Cost per year
Producer Revenue	\$185,673,610.00	
Costs of Ingredients For Cheese Production		\$71,463,471.00

Anticipated increased cheese ingredient costs of \$71,463,471.00 represent 1.6% of estimated total processor sales of cheese (\$4.6 billion in sales in 2006), equating to a weighted average increase of \$0.24 per kilogram in the cost of the raw materials used in the production of cheese. Due to data limitations, the economic model does not take into consideration the potential positive impact of lower fat cheeses and their varying proportions of the marketplace.

**Milk producers**

Canada has operated under a supply-management system for milk production since the early 1970s. Milk is a product composed of butterfat and “solids non-fat” (proteins and other solids). The industrial milk production quota in Canada has always been based on butterfat requirements. Historically, the level of solids non-fat in Canada has exceeded domestic requirements. Some of the surplus solids non-fat is processed into skim milk powder and is sold in the domestic market for animal feed, yielding a low return.

The amended cheese compositional standards will stabilize the proportion of protein in cheese sourced directly from raw milk. Milk production need not increase as a result of this amendment because the protein required to meet the standards is already available. The amended compositional standards are expected to provide an ongoing market for protein in cheese sourced directly from raw milk. This brings higher returns to producers than alternative markets for milk protein (e.g. animal feed).

**Cheese processors**

The CFIA’s quantitative economic model estimates that, overall, the amendment will impact cheese processors by increasing ingredient costs (\$71,463,471.00 per year) as a result of potential replacement of milk products with milk.

Cheese processors currently producing cheese in compliance with the FDR will not be negatively affected by the amendments, as they will be able to utilize additional milk products, possibly reducing production costs. Alternatively, some processors may have some products with compositions that will experience a higher degree of impact as a result of the amendments. Other additional costs to cheese processors as a result of the amendments include one-time costs to modify labels as well as costs related to infrastructure adjustments, reformulation, innovation, and competitiveness. Some processors may experience a reduction in cheese yields as a result of these amendments. Reduced yields would lead to increased costs some of which may be mitigated by the use of ultrafiltered milk.

**Tableau sommaire**

Mesure des répercussions	Avantages par année	Coûts par année
Revenu des producteurs	185 673 610,00 \$	
Coût des ingrédients du fromage		71 463 471,00 \$

L’augmentation prévue du coût des ingrédients du fromage, soit 71 463 471,00 \$, représente 1,6 % des ventes estimées de fromage par les transformateurs (ventes totalisant 4,6 milliards de dollars en 2006), ce qui équivaut à une augmentation de la moyenne pondérée de 0,24 \$ le kilogramme pour le coût des ingrédients bruts utilisés dans la fabrication du fromage. En raison du manque de données, le modèle économique ne tient pas compte des répercussions positives que pourraient avoir les fromages à faible teneur en gras et les diverses parts de marchés qu’ils occupent.

**Producteurs de lait**

Depuis le début des années 1970, la production de lait au Canada fonctionne dans le cadre d’un système de gestion de l’offre. Le lait est un produit composé de matières grasses et de solides non gras (protéines et autres solides). Au Canada, les contingents de production industrielle de lait ont toujours été basés sur les besoins relatifs aux matières grasses du lait. Historiquement au Canada, le volume de solides non gras dépasse les besoins intérieurs. Une partie des excédents de solides non gras est transformée en lait écrémé en poudre et est vendue sur le marché intérieur pour la fabrication des aliments du bétail, produisant un faible rendement.

Les modifications aux normes sur la composition du fromage permettront de stabiliser la proportion de protéines dans le fromage fabriqué directement à partir de lait cru. La production de lait n’augmentera pas à la suite des modifications puisque les protéines nécessaires pour répondre aux normes modifiées sont déjà disponibles. On s’attend à ce que les normes de composition modifiées offrent un marché permanent pour les protéines dans les fromages fabriqués directement à partir du lait cru. Ce procédé engendre pour les producteurs des recettes plus élevées que les autres débouchés pour les protéines du lait (par exemple la fabrication d’aliments du bétail).

**Transformateurs de fromage**

Selon le modèle économique quantitatif de l’ACIA, on estime que, globalement, les modifications toucheront les transformateurs de fromage du fait de l’accroissement du coût des ingrédients (71 463 471,00 \$ par année) en raison du remplacement possible des produits du lait par du lait.

Les modifications n’auront pas de répercussions négatives sur les transformateurs de fromage qui produisent actuellement du fromage en conformité avec le RAD, car ceux-ci pourront utiliser d’autres produits du lait, ce qui pourrait contribuer à réduire les coûts de production. Par ailleurs, les modifications pourraient avoir davantage de répercussions chez certains transformateurs en raison de la composition des produits qu’ils fabriquent. Les modifications pourraient engendrer d’autres coûts pour les transformateurs de fromage, notamment le coût unique pour modifier les étiquettes et les coûts liés aux ajustements des infrastructures, à la reformulation, à l’innovation et la compétitivité. Pour certains transformateurs, ces modifications pourraient entraîner une réduction du rendement fromager. Ce rendement moindre entraînerait

The additional flexibility provided for lower fat cheeses and Feta Cheese, as well as the clarification on the use of ultrafiltered milk, will help to allay the increased costs for some processors. The one-year transition clause included in the amendments will also serve to mitigate some of the costs, such as those related to labelling and reformulation.

The amendments will result in cheese processors having more available whey. This is because whey is a by-product of making cheese from raw milk. Whey contains lactose, whey proteins and minerals, and can be processed into whey products, such as whey powder, whey protein concentrate and lactose. These products can be marketed for human food and animal feed use, thus avoiding the environmental issues involved in disposing of whey. Both North American and world markets for whey products are currently very strong, with market prices for whey powder achieving record levels in the first quarter of 2007. Processors may experience additional costs when changing their current whey-management practices and while developing further markets for whey products. It is expected that cheese processors will be able to take advantage of the opportunity to sell or process the extra whey available and increase their whey product marketing profitably.

At the Agency's request, the Dairy Processors Association of Canada (DPAC) provided the Agency with a separate economic impact analysis. They estimated an annual net loss of \$165 million in direct sales by cheese manufacturers to retail, food service and industrial customers.

### **Manufacturers of dairy ingredients**

Dairy ingredients have many industrial uses including those for the food industry. Data limitations have not allowed for a quantitative assessment of the impact on this stakeholder group; however, the Agency anticipates minimal, if any, impact on this sector as a result of this amendment.

### **Importers**

Given that Canada has an annual cheese tariff rate quota of 20 412 metric tonnes, and that imported speciality cheeses are in high demand, the amendments will have minimal impacts on the volume and value of imported cheeses. The tariff rate quota for cheese will not change. Imported cheese must meet the same compositional standards as domestic cheese and some currently imported cheese may not meet the standards.

It is expected that the composition of most imported cheeses will be consistent with these amendments. For example, many cheeses from the USA, as well as those with protected origin of designation (PDO), would likely comply with these amendments because they are required in the country of manufacture to be

une augmentation des coûts, qui pourrait être atténuée par l'utilisation de lait ultrafiltré.

La flexibilité supplémentaire qu'offre la modification en ce qui concerne les fromages à faible teneur en gras et le fromage féta, de même que les précisions quant à l'utilisation de lait ultrafiltré, permettront de limiter l'augmentation des coûts pour certains transformateurs. Le report d'un an de l'entrée en vigueur du Règlement, tel que prévu, contribuera aussi à atténuer certains des coûts, notamment ceux liés à l'étiquetage et à la modification de la composition.

Les modifications feront en sorte que les transformateurs de fromage auront plus de lactosérum à leur disposition, car celui-ci est un sous-produit de la fabrication du fromage à partir de lait cru. Le lactosérum contient du lactose, des protéines de lactosérum et des minéraux et peut être transformé en produits dérivés, comme la poudre de lactosérum, le concentré de protéines de lactosérum et le lactose. Ces produits peuvent être vendus pour utilisation dans la fabrication d'aliments pour les humains ou les animaux. Les marchés nord-américains et internationaux de produits du lactosérum sont très vigoureux; la poudre de lactosérum ayant atteint des records au cours du premier trimestre de 2007 au chapitre de la valeur marchande. Les transformateurs pourraient devoir absorber des coûts supplémentaires lorsqu'ils modifieront leurs pratiques de gestion du lactosérum et qu'ils développeront des marchés de transformation secondaire pour les produits du lactosérum. On s'attend à ce que les transformateurs de fromage puissent profiter des possibilités de vendre ou de transformer l'excédent de lactosérum et qu'ils connaissent un accroissement de leur rentabilité du fait de la commercialisation des produits de lactosérum.

À la demande de l'Agence, l'Association des transformateurs laitiers du Canada (ATLC) a fourni à celle-ci une analyse distincte des répercussions économiques. Selon les résultats de l'analyse, l'ATLC prévoit une perte nette annuelle de 165 millions de dollars en ventes directes par les fabricants de fromage au profit des détaillants, des services alimentaires et de la clientèle industrielle.

### **Fabricants d'ingrédients laitiers**

Les ingrédients laitiers comptent de nombreux usages industriels, notamment dans l'industrie alimentaire. Le manque de données a empêché l'Agence de réaliser une évaluation quantitative des répercussions sur ce groupe d'intervenants; cependant, l'Agence s'attend à ce qu'il y ait peu ou pas de répercussions, à la suite de ces amendements.

### **Importateurs**

Comme au Canada le contingent tarifaire annuel du fromage est de 20 412 tonnes métriques et que les fromages de spécialité importés sont très en demande, les modifications auront des répercussions minimales sur le volume et la valeur des fromages importés. Le contingent tarifaire du fromage ne changera pas. Les fromages importés doivent répondre aux mêmes exigences de composition que les fromages locaux et il est possible que certains fromages importés actuellement ne répondent pas aux normes proposées.

On s'attend à ce que la composition de la plupart des fromages importés soit conforme aux modifications. Par exemple, plusieurs fromages provenant des États-Unis, ainsi que les fromages d'appellation d'origine protégée (AOP), seront probablement conformes aux modifications proposées car, dans le pays de fabrication,

made completely or primarily from milk. For other cheeses, importers may need to source varietal cheese from different suppliers, require reformulation or import other varieties. Although specific varietal cheese imports could be affected, total quantities of imported cheeses are not expected to change nor is there expected to be any significant financial impact on the sector. The Regulations have been amended to clarify the use of ultrafiltered milk which will contribute to minimizing the impact on imports.

There may be additional costs for some importers related to the implementation of the licensing requirements.

### **Further processors**

These are processors that use cheese as an ingredient in the manufacture of other food products, such as pizza, soups, pasta products, etc. Every year approximately 8-10% of cheese is sold for further manufacture. It is not expected that the costs paid for cheese by further processors will be significantly impacted by the revised standards because processors of cheese for further processing already benefit from lower milk prices.

The CFIA's quantitative economic model includes costs of all cheese production, including cheese for further processing, without including any discounted prices for milk to produce cheese for further processing.

### **Retailers and food service**

It is anticipated that increased ingredient costs incurred by cheese processors will be passed along the food value chain, which includes retailers and food service. As prices in the retail market are not regulated, the incremental price increase from processors to retailers may be 100%. The increase could be lower for some products, depending on retailer or food service strategies with respect to product positioning and profit margins.

Stakeholders in this food service sector may experience increased pressure to utilize substitute products in place of cheese in order to meet the evolving needs of Canadian consumers.

### **Consumers**

Harmonized cheese standards that clarify the permitted ingredients for varietal cheeses will provide consumers with greater product uniformity within a variety. All cheeses bearing a particular varietal name, including lower fat versions, will possess similar essential characteristics, irrespective of where they are purchased or by whom they are manufactured or distributed. This will support consumer expectations, while maintaining choice and the availability of lower fat cheeses.

It is anticipated that increased ingredient costs incurred by cheese processors will be passed along the food value chain. As a result, consumers may experience an increase in the cost of cheese and food products containing cheese at the retail level. This increase will vary dependent upon the type of product or variety of cheese and may result in reduced cheese consumption.

on exige qu'ils soient entièrement ou principalement fabriqués à partir de lait. Quant aux autres fromages, les importateurs pourraient devoir se procurer des variétés de fromage de fournisseurs différents, demander à ce que l'on modifie la composition ou importer d'autres variétés. Bien que les importations de variétés de fromage particulières puissent être touchées, on ne s'attend pas à ce que les quantités totales d'importations changent ni à ce qu'il y ait des répercussions financières importantes sur le secteur. Le Règlement a été modifié pour clarifier l'utilisation du lait ultrafiltré, ce qui contribuera à réduire les répercussions sur l'importation.

Il se pourrait que la mise en œuvre de l'exigence liée à la délivrance de permis entraîne des coûts supplémentaires pour certains importateurs.

### **Transformateurs de second cycle**

Il s'agit des transformateurs qui utilisent le fromage comme ingrédient dans la fabrication d'autres produits alimentaires comme la pizza, les soupes, les pâtes alimentaires, etc. Chaque année, environ 8 à 10 % du fromage est vendu pour transformation ultérieure. On ne s'attend pas à ce que les modifications aient d'impacts importants sur les coûts déboursés pour le fromage par les transformateurs secondaires, car ceux-ci bénéficient déjà de prix du lait inférieurs.

Le modèle économique quantitatif de l'ACIA comprend les coûts de toute production de fromage, y compris celle destinée à la transformation ultérieure, sans tenir compte du prix réduit du lait servant à fabriquer le fromage pour transformation secondaire.

### **Détaillants et services alimentaires**

On s'attend à ce que l'augmentation du coût des ingrédients subie par les transformateurs de fromage soit redirigée le long de la chaîne de valeur des produits alimentaires, notamment vers les détaillants et les services alimentaires. Comme les prix dans le marché au détail ne sont pas réglementés, l'augmentation progressive des prix des transformateurs aux détaillants pourrait atteindre 100 %. L'augmentation pourrait être moins élevée pour certains produits, selon les stratégies appliquées par les détaillants ou les services alimentaires en ce qui concerne le positionnement des produits et les marges de profit.

Les intervenants de ce secteur pourraient ressentir une plus grande pression pour utiliser des produits autres que le fromage afin de s'adapter aux besoins changeants des consommateurs canadiens.

### **Consommateurs**

L'harmonisation des normes sur le fromage, qui précise les ingrédients permis pour la fabrication des variétés de fromage, offrira aux consommateurs une uniformité accrue des produits dans une même variété. Tous les fromages qui portent une désignation particulière, y compris les versions en faible teneur en matières grasses, présenteront des caractéristiques essentielles analogues, quel que soit l'endroit où ils ont été achetés, leur fabricant ou leur distributeur. Cela répondra aux attentes des consommateurs tout en maintenant la diversité de l'offre et la disponibilité des fromages à faible teneur en matières grasses.

On s'attend à ce que l'augmentation du coût des ingrédients subie par les transformateurs de fromage soit transmise le long de la chaîne de valeur des produits alimentaires. Ainsi, il se peut que les consommateurs assument à leur tour une augmentation du coût du fromage et des produits alimentaires qui contiennent du fromage au niveau de la vente au détail. Cette augmentation

## Government

The Agency will experience increased costs as a result of the amendments including increased inspection responsibilities in registered establishments, additional responsibilities as a result of importer licensing, training, additional label and ingredient verification activities, and possible increased enforcement action. The increased costs are estimated to be \$3.2 million in year one and \$2.2 million per year in ongoing costs.

## Conclusions

In summary, the changes to the cheese compositional standards are expected to have a positive impact on milk producers in terms of a revenue increase of approximately \$185,673,610 per year.

The changes will also have a positive impact on consumers by satisfying the expectation that cheese be made primarily from milk and by maintaining the availability of lower fat cheese options to meet dietary needs.

It is expected that cheese processors will experience increased ingredient costs estimated at \$71,463,471 per year. Some additional costs, such as those for labelling and reformulation, may also be incurred, although these may be recovered by passing them along the food value chain to retailers, food service industry, further processors, and ultimately, the consumer. Higher cheese prices may result in a reduced demand for varietal cheeses and food products containing these cheeses.

## Compliance and enforcement

The harmonization of the two regulations will facilitate compliance. The Agency will verify compliance and enforce these regulations in accordance with its statutory authorities including those found in the *Canada Agricultural Products Act* and *Food and Drugs Act*. Compliance and enforcement activities will be based upon risk and priority and will include verification for compliance with regulatory requirements and response to complaints.

## Contacts

Gail Daniels  
 Chief  
 Dairy Program  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Telephone: 613-221-7000  
 Fax: 613-221-7296  
 Email: [fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca](mailto:fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca)

### Regulatory

Shane Carry  
 Regulatory Advisor  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Telephone: 613-221-4330  
 Fax: 613-221-4560  
 Email: [fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca](mailto:fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca)

varierait en fonction du type de produit ou de la variété de fromage et pourrait entraîner une diminution de la consommation de fromage.

## Gouvernement

Les modifications entraîneront une hausse des coûts pour l'Agence, entre autres à cause de l'augmentation de ses responsabilités au chapitre de l'inspection des établissements agréés, de la délivrance de permis d'importation, de la formation, des activités de vérification des ingrédients et, peut-être, de ses activités de contrôle d'application de la loi. On estime l'augmentation des coûts à 3,2 millions de dollars la première année et à 2,2 millions de dollars par année subséquente en coûts permanents.

## Conclusion

En résumé, on s'attend à ce que les modifications aux normes de composition du fromage aient des répercussions positives sur les producteurs de lait, dont les revenus augmenteraient d'environ 185 673 610 \$ par année.

Les modifications auront aussi un impact positif sur les consommateurs puisqu'elle répondront aux attentes voulant que le fromage soit fabriqué principalement à partir de lait et en permettant aux fromages à faible teneur en matières grasses de satisfaire aux besoins nutritionnels.

On s'attend à ce que les transformateurs de fromage subissent une augmentation du coût des ingrédients qui totaliseront environ 71 463 471 \$ par année. En outre, il se pourrait que l'industrie assume certains coûts additionnels liés à l'étiquetage et à la modification de la composition. Cependant, ces coûts pourraient être recouvrés en étant transmis le long de la chaîne de valeur des produits alimentaires aux détaillants, aux services alimentaires et aux transformateurs secondaires et, ultimement, aux consommateurs. L'augmentation du prix du fromage pourrait se traduire par une diminution de la demande pour des variétés de fromage et les produits alimentaires qui contiennent ces fromages.

## Respect et exécution

L'harmonisation des deux règlements facilitera la conformité. L'Agence vérifiera la conformité à ces règlements et appliquera ceux-ci conformément aux pouvoirs qui lui sont conférés par la loi, notamment ceux prévus à la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et à la *Loi sur les aliments et drogues*. Les activités d'application et de vérification de la conformité seront fondées sur le risque et les priorités et comprendront des vérifications de la conformité avec les exigences réglementaires ainsi que le règlement des plaintes.

## Personnes-ressources

Gail Daniels  
 Chef  
 Programmes laitiers  
 Agence canadienne d'inspection des aliments  
 Téléphone : 613-221-7000  
 Télécopieur : 613-221-7296  
 Courriel : [fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca](mailto:fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca)  
 Personne-ressource pour les questions réglementaires :  
 Shane Carry  
 Conseiller en réglementation  
 Agence canadienne d'inspection des aliments  
 Téléphone : 613-221-4330  
 Télécopieur : 613-221-4560  
 Courriel : [fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca](mailto:fromagecheesemodifications@inspection.gc.ca)