

DÉFINITION DES CLASSES DE LAIT, QUÉBEC (1)

Les produits laitiers inclus dans chacune des classes sont :

- classe 1a :** Lait et breuvages faits de lait partiellement écrémé ou écrémé, traité ou non pour intolérance au lactose, aromatisé ou non, vitamines ou minéraux ajoutés, ou non ajoutés, destinés à la vente au détail et au secteur des services alimentaires ; lait de poule, boisson cordiale, lait fermenté, lait concentré pour fin de reconstitution en lait de consommation ;
- classe 1b :** Tous les types de crème contenant un taux de matière grasse d'au moins 5 % destinés à la vente au détail et au secteur des services alimentaires ;
- classe 1c :** Nouveaux produits, 1a et 1b, faits de lait de consommation destinés à la vente au détail et au secteur des services alimentaires tels qu'approuvés par les autorités provinciales pendant une période de lancement ;
- classe 1d :** Produits faits de lait de consommation, 1a et b, mis en marche à l'extérieur des dix provinces signataires mais à l'intérieur de la frontière canadienne par exemple, territoire du Yukon, territoires du Nord-Ouest, Nunavut et navires de croisière ;
- classe 2 :** Tous les types de crème glacée, de mélange à crème glacée, de yogourt, de kéfir congelés ou non, tous les types de crème acidulée (crème sure), tous les types de mélanges de lait frappé, les autres produits laitiers congelés, les produits suivants : fudge, poudings, substitution de repas, mélanges à soupe, lait pour nourrissons, caféinats et desserts indiens ;
- classe 3a :** Tous les fromages qui ne sont pas identifiés dans la classe 3a2 et les classes 3b1 et 3b2, tous les types de fromage en grains, sauf ceux de type brassé ;
- classe 3a2 :** Fromage mozzarella de tout type, chezzarella, brick, colby, farmer, caraway et monterey jack ;
- classe 3b1 :** Fromage cheddar, cheddar cachier de tout type, tortillon, caillés brassés, caillés brassés de lait écrémé, fromages à la crème, bases à fromage utilisées dans des produits non spécifiés dans cette classification et fromages apparentés au cheddar par les usines d'entreprises laitières non listées en classe 3b2.
- Un fromage à nomenclature descriptive sera reconnu apparenté au cheddar pour les fins de sa classification si c'est un fromage à pâte ferme ou demi-ferme, non-affiné, à caillé non lavé dont la teneur minimale en matière grasse du lait est de 25 % et la teneur maximale en humidité est de 45 % ;
- classe 3b2 :** Fromage cheddar, cheddar cachier de tout type, tortillon, caillés brassés, caillés brassés de lait écrémé, fromages à la crème, bases à fromage utilisées dans des produits non spécifiés dans cette classification et fromages apparentés au cheddar par les usines laitières suivantes :
- Agropur – N. D. du Bon Conseil (permis no 1649 – 441) :**
 Agropur – Granby (permis no 2000 – 427) ;
 Agropur – Plessisville (permis no 3025 – 433)
 Agropur – Beauceville (permis no 2047 – 420) ;
 Lactantia Ltée – Victoriaville (permis no 2751 – 424) ;
 S.C.A. Île-Aux-Grues – Îles-Aux-Grues (permis no 1611 – 519).

DÉFINITION DES CLASSES DE LAIT, QUÉBEC (1) (fin)

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

classe 4a : Tous les types de beurre et d'huile de beurre, tous les types de poudre, lait concentré servant d'ingrédient dans l'industrie alimentaire, tous les autres produits non mentionnés ailleurs ;

classe 4a1 : Composants de lait pour la fabrication de caséine-présure (sèche ou caillée) ou pour la fabrication de concentré protéique du lait (CPL) utilisé dans la fabrication d'un produit final non réglementé dans la catégorie du fromage fondu ;

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

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

classe 4d : Inventaires ; pertes extraordinaires reconnues par la Fédération et retours en lait de consommation jetés par les entreprises ;

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

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

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

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

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

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

(1) En vigueur à compter du 1^{er} août 2005.

Sources : Fédération des producteurs de lait du Québec, Convention de mise en marché du lait.
Commission canadienne du lait.
Compilation Groupe AGECCO, 2009.