

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 aux fins 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 1b, mis en marché à l'extérieur des dix (10) provinces signataires, mais à l'intérieur de la frontière canadienne, par exemple, territoire du Yukon, Territoires du Nord-Ouest, Nunavuk et navire de croisière;

classe 2a : tous les types de yogourt, y compris les yogourts boissons, kéfir, Lassi, excluant les yogourts congelés;

classe 2b : tous les types de crème glacée, de mélange à crème glacée, congelés ou non; autres produits laitiers congelés, y compris les yogourts congelés; tous les types de crème sure; tous les types de mélanges de lait frappé; les autres produits suivants : fudge, poudings, mélanges à soupe et desserts indiens;

classe 3a : tous les fromages autres que ceux qui sont énumérés sous les classes 3b, 3c et 3d;

classe 3b₁ : fromage cheddar, cheddar caché 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 aux 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 caché 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);
Parmalat - Victoriaville (permis no 2751 - 424);
S.C.A Île aux Grues - Îles aux Grues (permis no 1611 - 519).

Un fromage à nomenclature descriptive sera reconnu apparenté au cheddar aux 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 3c₁** : fromages Asiago, munster, feta, gouda, havarti, parmesan, suisse;
- classe 3c₂** : fromage mozzarella de tout type, sauf les fromages mozzarella standardisés déclarés en classe 3d, brick, colby, farmer, jack et monterey jack;
- classe 3d** : fromages mozzarella standardisés utilisés exclusivement sur les pizzas fraîches par les établissements inscrits auprès de la CCL conformément aux dispositions approuvées par le CCGAL;
- 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), de concentré protéique du lait (sec ou liquide) ou de lait écrémé (poudre ou liquide) utilisé dans la fabrication d'un produit final non standardisé 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 les PLQ et retours en lait de consommation jetés par les entreprises;
- classe 4m** : composants du lait pour les marchés particuliers tels qu'établis de temps à autre par le Comité canadien de gestion des approvisionnements de 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 3d, 4m, 5a, 5b, 5c et 5d sont aux fins de paiement et non de garanties d'approvisionnement.

(1) À partir du 1^{er} août 2013.

Sources : Les Producteurs de lait du Québec, Convention de mise en marché du lait.
Commission canadienne du lait.
Compilation Groupe AGÉCO, 2016.