

**RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

**Bid Receiving
PWGSC
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5
Bid Fax: (905) 615-2095**

**SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION**

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

Comments - Commentaires

**Vendor/Firm Name and Address
Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur**

Issuing Office - Bureau de distribution
Public Works and Government Services Canada
Ontario Region
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5

Title - Sujet Fromage	
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-13RM12/A	Amendment No. - N° modif. 001
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-13RM12	Date 2015-03-30
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-6524	
File No. - N° de dossier TOR-3-36233 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-09-30	Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley	Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2033 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

Solicitation No. - N° de l'invitation

E6TOR-13RM12/A

Amd. No. - N° de la modif.

001

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

Client Ref. No. - N° de réf. du client

E6TOR-13RM12

File No. - N° du dossier

TOR-3-36233

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Se reporter au document en pièce jointe

SQA-19 Fromage

Fromage

Description :

Le fromage est un produit laitier affiné ou non à pâte molle, demi-ferme, ferme ou dure. On obtient du fromage en faisant coaguler du lait, des produits laitiers, ou une combinaison des deux, à l'aide de bactéries pour créer un caillé. La coagulation de la protéine laitière, la « caséine » produit du fromage. Généralement, l'acidification du lait et l'ajout de présure, une enzyme, provoquent la coagulation.

Après l'égouttement du lactosérum (petit-lait), on obtient une masse homogène de caillé. Les solides sont séparés, puis pressés pour obtenir la forme finale. Le fromage est disponible dans une variété de saveurs, de textures et d'arômes, et est classé par catégorie selon son processus de fabrication, son origine, sa forme et la méthode d'affinage utilisée. Les principales catégories de fromages canadiens sont les suivantes : fromage frais, fromage à pâte molle, fromage à pâte demi-ferme, fromage à pâte ferme et fromage à pâte dure.

Le fromage acheté au Canada doit :

- être conforme au type et au format d'emballage spécifiés;
- être conforme aux descriptions et aux exigences indiquées dans le tableau 1.0;
- posséder les propriétés physiques et chimiques ainsi que les qualités organoleptiques propres à la variété;
- être fait de lait pasteurisé ou de produits de lait pasteurisé et préparé conformément aux bonnes pratiques de fabrication;
- être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues](#), au [Règlement sur les aliments et drogues](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada](#) et à ses règlements connexes, et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#);
- être conforme aux articles pertinents du [titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- être conforme au [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être conforme aux exigences et aux normes de catégorie indiquées dans le tableau 1.0;
- être conforme aux articles pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- être préparé conformément aux exigences en matière d'hygiène énoncées à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers](#);
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues](#);
- porter une étiquette qui précise la source du lait sur l'espace principal du contenant;
- être emballé et étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) (articles 16 à 23);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son [règlement d'application](#);

- être conforme aux sections pertinentes du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usages recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS, y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), et le National Dairy Code Production and Processing Regulations.

Le fromage fait de lait provenant d'un animal autre que la vache doit respecter les exigences énoncées à l'article B.08.031 du Règlement sur les aliments et drogues.

Le fromage acheté à l'extérieur du Canada doit :

- provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément au Guide relatif à l'importation commerciale de produits – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- provenir uniquement de pays respectant les normes en matière d'importation de produits laitiers, comme il est précisé à l'alinéa 26 du Règlement sur les produits laitiers;
- être conforme au type et au format d'emballage spécifiés;
- être conforme aux descriptions et aux exigences indiquées dans le tableau 1.0;
- posséder les propriétés physiques et chimiques ainsi que les qualités organoleptiques propres à la variété;
- être fait de lait pasteurisé ou de produits de lait pasteurisé et préparé conformément aux bonnes pratiques de fabrication;
- être conforme aux articles pertinents de la Loi sur les aliments et drogues, du Règlement sur les aliments et drogues, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ainsi que ses règlements connexes et de la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme aux articles pertinents du titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- être conforme au Règlement sur les produits laitiers ou aux lois et règlements du pays d'origine;
- être conforme aux exigences et aux normes de catégorie indiquées dans le tableau 1.0;
- être conforme aux articles pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments;
- être préparés conformément aux exigences en matière d'hygiène décrites à l'article 11.1 du Règlement sur les produits laitiers;
- être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues;

- être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale Codex pour les additifs alimentaires](#) (Codex STAN 192-1995);
- être emballé et étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers](#) (articles 16 à 23);
- satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation](#) et son règlement d'application;
- être conforme aux sections pertinentes du [Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments](#) – Agence canadienne d'inspection des aliments;
- être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées](#) (Codex STAN 1-1985);
- avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX ALIMENTARIUS](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), et le [National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);
- respecter les exigences du [Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers du CODEX ALIMENTARIUS](#);
- satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Tout le fromage doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

Le fromage fait de lait provenant d'un animal autre que la vache doit respecter les exigences énoncées à l'article B.08.031 du Règlement sur les aliments et drogues.

Tableau 1.0

Type	Description	Caractéristiques
Fromage frais	Le fromage frais est fait de lait écrémé pasteurisé, de lactosérum (petit-lait), de lait entier ou de crème. La teneur en matière grasse dépendra du type de lait utilisé pour la fabrication du fromage et peut varier de 0,5 à 30 %. La teneur en humidité peut atteindre jusqu'à 80 %.	

Fromage cottage	Le fromage cottage est constitué de petites particules de caillé obtenu à partir de lait écrémé, de lait écrémé concentré ou de lait écrémé en poudre et de cultures bactériennes acidogènes inoffensives. Le lait est caillé, puis égoutté, mais non pressé. L'égouttage élimine la majorité du petit-lait dans le fromage, mais il en reste un peu. Le fromage cottage a un goût très doux et ne doit pas contenir plus de 80 % d'humidité.	Doit respecter le paragraphe B.08.051. [N]. du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage cottage en crème	Le fromage cottage en crème est du fromage cottage comprenant un mélange de crème, de crème additionnée soit de lait, soit de lait écrémé, soit des deux, de sorte que le produit final contienne au moins quatre pour cent de matière grasse du lait et au plus 80 % d'humidité.	Doit respecter le paragraphe B.08.052. [N]. du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage à la crème et fromage à la crème avec d'autres ingrédients ajoutés	Le fromage à la crème est le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé. Il doit contenir au plus 55 % d'humidité et au moins 30 % de matière grasse du lait. Le fromage à la crème est facile à tartiner, a une texture lisse, un aspect humide et luisant ainsi qu'un léger goût de crème fraîche. Le fromage à la crème peut contenir les ingrédients précisés au paragraphe B.08.037 (1) [N] du titre 8 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème tout en conservant sa nature fondamentale.	Doivent respecter le paragraphe B.08.035. (1) [N]. ou B.08.037. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage à la crème à tartiner, fromage à la crème avec d'autres ingrédients ajoutés	Le fromage à la crème est le produit de la coagulation de la crème à l'aide de bactéries, en vue de former, après égouttement du lactosérum, une masse homogène de caillé. Il doit contenir au moins 51 % de fromage à la crème, au plus 60 % d'humidité et au moins 24 % de matière grasse de lait. Le fromage à la crème peut contenir les ingrédients précisés au paragraphe B.08.039 (1) [N] du titre 8 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème tout en conservant sa	Doivent respecter le paragraphe B.08.038. (1) [N]. ou B.08.039. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

	nature fondamentale.	
Quark	Le quark est un fromage frais provenant de l'Europe de l'Est. Il est traditionnellement fait de lait non pasteurisé, mais il existe également des variantes fabriquées avec du lait pasteurisé. Le quark a généralement une durée de conservation d'environ une semaine. C'est un fromage non affiné, mou, blanc et de texture onctueuse. Il a généralement une faible teneur en matière grasse (environ la même que le fromage à la crème et ne contient pas de sel). Son goût est doux et légèrement acidulé.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Ricotta	La ricotta est un fromage crémeux fait de lactosérum de lait de vache. On obtient de la ricotta avec du lactosérum, le liquide que l'on sépare du caillé pour la fabrication du fromage. Lorsque le liquide riche en protéines est chauffé, les protéines de lactosérum se solidifient et donnent un caillé. Après l'égouttement, le caillé obtenu devient de la ricotta. Comme la ricotta est faite de lactosérum et non de lait, il s'agit d'un fromage de petit-lait, et non d'un « fromage » à proprement dit. Ce fromage blanc est granuleux et crémeux, a un goût doux et légèrement sucré et contient environ 13 % de matière grasse. Une ricotta de qualité a une texture ferme, mais pas solide, et est constituée de minuscules grains formant une masse humide. La ricotta italienne est typiquement faite de petit-lait de brebis, de vache, de chèvre ou de bufflonne.	Doit respecter le titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromages à pâte molle – Après le caillage, l'égouttage naturel et l'ajout de sel, les fromages à pâte molle sont affinés en surface (c'est-à-dire que le processus de maturation commence en bordure extérieure du fromage pour progresser vers le centre). À mesure que les fromages vieillissent, leur texture et leur couleur deviennent plus uniformes. Les fromages à pâte molle ne sont ni pressés, ni cuits. Les fromages à pâte molle suffisamment vieillis ont une croûte fleurie et une texture lisse et crémeuse. Ils ont un goût riche et un arôme délicat de champignon. Leur teneur en matière grasse varie de 20 à 26 % et leur teneur en humidité varie de 50 à 60 %.		

Brie	<p>Le brie est un fromage à pâte molle au lait de vache. Pour fabriquer du brie, on fait cailler le lait en y ajoutant de la présure, puis les caillés sont étendus dans des moules pour faire égoutter le petit-lait. On répète habituellement cette étape plusieurs fois, ce qui crée des couches de caillés qui sont parfois visibles dans le produit fini. Après avoir été égoutté, le fromage est retiré du moule, transféré dans un bain de saumure, et on y ajoute une culture bactérienne. Enfin, le fromage est transféré dans une cave où il vieillira environ un mois avant d’être vendu sur le marché. Le brie possède une saveur particulière ainsi qu’un goût riche et crémeux. Lorsque la croûte affiche une couleur blanche immaculée, cela signifie que le fromage n’est pas suffisamment affiné. Le fromage aura alors une saveur astringente et un goût de craie, et sa texture ne sera pas très crémeuse. À mesure que le fromage s’affinera, le dessus de sa croûte sera marqué de lignes brun pâle, sa saveur deviendra plus complexe et salée, et sa texture, plus crémeuse. Le brie est suffisamment affiné lorsqu’il a ramolli dans son ensemble. Si le fromage est coupé avant que le processus d’affinage ne soit terminé, il ne vieillira jamais à point. Le fromage dégage une odeur très forte lorsqu’il est trop vieux. Un véritable brie doit être fait de lait non pasteurisé; ce type de fromage ne peut donc être acheté.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l’article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d’humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Camembert	<p>Le camembert est un fromage à pâte molle d’origine française. Au début du processus d’affinage, le camembert a une texture molle, mais ferme, et il devient de plus en plus crémeux et parfumé au fil du temps (habituellement 2 à 3 semaines). Un véritable camembert possède un goût délicat et légèrement salé. Traditionnellement, ce fromage était fait de lait de vache non pasteurisé. La loi exige que la variété « camembert de Normandie » soit uniquement faite de lait non pasteurisé. Les camemberts vendus aujourd’hui sont habituellement faits de lait pasteurisé et sont</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l’article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le</p>

	disponibles en petites meules d'environ 350 grammes (environ 12 onces) qui sont d'abord emballées dans du papier, puis déposées dans des boîtes minces en bois. Un camembert frais est plutôt dur et friable, mais il deviendra mou et sont goût sera plus prononcé avec le temps.	fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Fromages à pâte demi-ferme – Les fromages à pâte demi-ferme sont plus fermes que les fromages à pâte molle, ont une teneur en matière grasse de 10 à 30 % et une teneur en humidité de 40 à 60 %. Cette catégorie de fromage se divise en plusieurs sous-catégories en fonction du procédé d'affinage utilisé pour la fabrication du fromage.		
Fromages non affinés – Comme son nom l'indique, le fromage à pâte demi-ferme non affiné n'est pas vieilli après le processus de caillage et d'égouttage. Le caillé est plutôt coupé et étiré jusqu'à ce qu'il forme des fils. Les fromages à pâte demi-ferme non affinés ont un goût doux et une texture élastique. Certains sont fumés ou vieillis pour relever le goût.		
Bocconcini	Le bocconcini est un fromage italien à pâte demi-ferme non affiné, sans croûte, de couleur blanche et vendu sous forme de petites boules de la taille d'une tomate cerise environ. Il s'agit d'un type de mozzarella frais dont le goût rappelle également celui de la mozzarella. Le bocconcini vendu aujourd'hui est souvent fait de lait de vache, mais il était traditionnellement fait de lait de bufflonne à Naples, en Italie. Certains bocconcinis vendus de nos jours sont faits de lait de bufflonne et de lait de vache.	
Mozzarella	La mozzarella a une couleur ivoire et une texture un peu élastique. C'est un des fromages les plus connus. Ce fromage sans croûte est humide et souple, a un goût légèrement salé et un goût délicat de lait et de beurre. La mozzarella varie d'une marque à l'autre, mais il existe trois types de mozzarella qui se distinguent par leur teneur en matière grasse : <ul style="list-style-type: none"> • mozzarella partiellement écrémé (15 % de M.G.). • pizza mozzarella (20 % de M.G.) • mozzarella de style nord-américain (29 % de M.G.) La mozzarella est un fromage pasteurisé à pâte demi-ferme. À	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un

	<p>l'origine, elle était faite de lait de bufflonne, mais on en trouve également à base de lait de vache ou de lait de brebis. « Mozzarella » est un terme générique qui désigne plusieurs sortes de fromages d'origine italienne qui, lors de leur fabrication, ont été étirés avant d'être coupés.</p> <p>La mozzarella fraîche est habituellement de couleur blanche, mais en fonction des saisons, elle peut être légèrement jaune en raison de l'alimentation de l'animal. On la trouve sous forme de boule de 80 à 100 grammes (6 cm de diamètre), mais elle peut peser jusqu'à 1 kg (environ 12 cm de diamètre). En raison de sa teneur élevée en humidité, elle est destinée à être consommée le jour de sa fabrication. Pour prolonger sa durée de conservation, le fromage peut être conservé dans de la saumure ou du petit-lait ou on peut ajouter de l'acide citrique lors de sa fabrication. L'emballage sous vide permet également de prolonger la durée de conservation. La mozzarella commerciale est fabriquée de la même manière que la mozzarella fraîche, mais des agents stabilisants sont ajoutés au fromage pour l'empêcher de devenir trop fibreux ou mou.</p> <p>Souvent, la mozzarella commerciale est beaucoup moins humide et légèrement plus caoutchouteuse que la version traditionnelle. La mozzarella à faible teneur en humidité est faite de lait entier ou de lait partiellement écrémé et peut être conservée au réfrigérateur pendant jusqu'à un mois. La durée de conservation de la mozzarella pré-râpée peut atteindre jusqu'à 6 mois. Lorsque le fromage est légèrement déshydraté (partiellement séché), sa structure devient plus compacte et il est préférable de l'utiliser pour des recettes nécessitant une cuisson au four (ex. lasagne).</p>	<p>pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
<p>Fromages affinés dans la masse – Les fromages affinés dans la masse ont une pâte demi-ferme, un goût doux et une texture souple. Ils ont une odeur légère et agréable. Ces fromages sont pressés, cuits et affinés dans la masse. La pâte est coupée et pressée mécaniquement pour en retirer le plus de petit-lait (lactosérum) possible. L'affinage se fait dans l'ensemble du fromage. Certains</p>		

fromages peuvent avoir une croûte ferme qui est alors lavée et brossée.		
Havarti	D'origine danoise, le havarti est un fromage à pâte demi-ferme à croûte lavée et au goût crémeux qui est fait avec du lait de vache. Pour fabriquer ce fromage, on ajoute de la présure au lait pour le faire cailler. Les caillés sont ensuite pressés dans des moules, égouttés et transférés dans des salles d'affinage. C'est un fromage lisse et sans croûte, à surface légèrement brillante et de couleur crème à jaune selon le type. Le havarti est un fromage doux avec un parfum de beurre et un goût de beurre légèrement aigrelet. Il devient plus salé et a un goût de noisette avec le temps. Le havarti est disponible en version faible en gras ou fait de lait entier.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Monterey Jack	Le monterey jack est un fromage à pâte demi-ferme qui est fait avec du lait de vache. Ce fromage n'est vieilli que brièvement (un mois) avant d'être vendu. Il a un goût doux et crémeux et une teneur élevée en humidité. Il existe de nombreuses variantes du monterey jack classique. Certains fabricants y ajoutent des fines herbes ou des piments forts. Le « dry jack » est une version vieillie du fromage qui est affiné pendant jusqu'à 6 mois. Il a un goût prononcé plus complexe et il est suffisamment dur pour être râpé afin d'être utilisé comme du parmesan. Le fromage monterey jack doit avoir une texture lisse, une couleur uniforme et être exempt de fissure ou de décoloration.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un

		pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
St-Paulin	<p>Le Saint-Paulin est un fromage à pâte demi-ferme au goût doux, fait de lait de vache pasteurisé et dont la couleur varie du jaune pâle à l'orange-mandarine éclatant. C'est un fromage crémeux, mais il est habituellement assez ferme pour être tranché. Sa croûte comestible est lavée, mince, jaune-orange, lisse et a l'aspect du cuir. Les imitations de Saint-Paulin ont une croûte en plastique non comestible. Le fromage Saint-Paulin est affiné dans un moule rond et ses côtés forment une légère saillie. La période d'affinage dure environ quatre semaines, et le fromage contient 40 % de matière grasse.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Fromages affinés en surface – L'affinage des fromages se fait de la surface vers le centre. Les fromages sont tournés, lavés et conservés dans des chambres froides. Leur saveur est plus prononcée que celle des fromages à pâte demi-ferme et ils peuvent avoir une odeur âcre.		
Oka	<p>Le fromage oka régulier est un fromage à pâte demi-ferme, pressé et non cuit qui a été affiné en surface pendant quatre semaines. Le fromage oka classique est affiné pendant un mois de plus. Il a une croûte lavée et est fait de lait entier cru ou pasteurisé de vache. Il a un goût doux, crémeux et de noisette qui s'accroît au fil du temps. Le fromage oka léger est semblable au oka régulier, mais est toujours fait de lait pasteurisé et contient moins de matière grasse. Le fromage oka a une couleur crème pâle et une croûte rouge cuivrée, et peut présenter de petits trous à la surface.</p>	

Feta	La feta est un fromage affiné dans une solution de saumure et est traditionnellement faite de lait de chèvre, mais elle peut également être faite de lait de vache et de brebis. La feta a une couleur blanche, un goût salé (dû à la saumure) et une texture friable et granuleuse. La pâte de la feta peut varier de molle à demi-ferme et contient de 30 à 60 % de matière grasse.	
<p>Fromages à pâte ferme – Les caillés sont égouttés et fortement pressés pour en retirer plus de lactosérum que dans le cas de fromages à pâte moins ferme. Cette catégorie comprend les fromages cuits et pressés. Les fromages à pâte ferme sont affinés dans la masse, contiennent de 20 à 31 % de matière grasse et ont une teneur en humidité de 35 à 52 %. Certains fromages de cette catégorie peuvent avoir une croûte, sont de grande taille et en forme de cylindre. Les fromages à pâte ferme sans croûte sont emballés en blocs sous vide. Le goût des fromages de cette catégorie varie de doux à prononcé selon la durée et la méthode d’affinage. En cours d’affinage, le gaz produit par l’action des bactéries peut former des ouvertures ou des « yeux » de diverses tailles dans certains fromages à pâte ferme.</p>		

Cheddar	<p>Le fromage cheddar est 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 qui est ensuite soumis à un procédé pour le transformer en cheddar. Il doit avoir une teneur en caséine d'au moins 83 % de la teneur totale en protéines du fromage. Il doit contenir au plus 39 % d'humidité et au moins 31 % de matière grasse du lait. Il peut contenir une teneur en humidité plus élevée que le pourcentage maximal et une teneur en matière grasse inférieure au pourcentage minimal prévu par la loi si son étiquette contient une déclaration faisant partie du nom du produit (ex. cheddar « léger »).</p> <p>Le fromage cheddar a une pâte relativement ferme, une couleur jaune à blanc cassé et peut parfois avoir un goût prononcé. Il peut varier de faible en matière grasse (doux au goût) à riche en matière grasse (vieilli et fort au goût).</p> <p>Les cheddars canadiens ont un goût plus doux et plus crémeux, et sont connus pour leur équilibre entre la saveur et le goût fort. Le goût du cheddar varie selon sa durée d'affinage et son origine. À mesure que le fromage vieillit, il perd de l'humidité et sa texture devient plus sèche et friable. Le goût corsé du cheddar se développe après 12 mois (cheddar fort) et 18 mois d'affinage (cheddar extra-fort). La durée d'affinage optimale est de 5 à 6 ans, toutefois, le cheddar vieilli 3 ans convient à la plupart des utilisations, et le cheddar vieilli 5 ans peut être réservé aux occasions spéciales.</p>	<p>Conformément à l'article 13 du <i>Règlement sur les produits laitiers</i>, le fromage cheddar peut être classé dans la catégorie Canada 1 s'il satisfait à certaines exigences.</p> <p>Doit être préparé dans un établissement agréé qui respecte les exigences du <i>Règlement sur les produits laitiers</i> du Canada.</p> <p>Doit respecter les exigences du paragraphe B.08.034. (1) [N].</p> <p>Le fromage cheddar (titre 8 – Produits laitiers) du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p>
Brick	<p>Ce fromage en forme de brique a une couleur qui varie du jaune pâle au blanc et un goût sucré et de noisette qui se corse avec le temps. D'une texture moyennement molle, il s'effrite facilement et colle un peu à la lame d'un couteau. Son procédé de fabrication est inspiré de celui du cheddar blanc américain, mais il est préparé à une température plus élevée, ce qui augmente un peu la teneur en matière grasse et modifie légèrement la structure des protéines. Le fromage ainsi obtenu possède une texture molle et un goût fort bien distinct.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article</p>

		<p>B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d’humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Colby	<p>Ce fromage à pâte demi-ferme est fait de lait de vache pasteurisé. Sa pâte est de couleur orange ou jaune crème. Sa saveur ressemble à celle du cheddar, mais il est plus doux et plus crémeux.</p> <p>Le colby a une teneur élevée en humidité et possède une texture plus moelleuse que celle du cheddar. Lors de la fabrication du colby, le caillé est rincé, c’est-à-dire que le petit-lait est remplacé par de l’eau durant la cuisson. Ce procédé réduit la teneur en acidité, ce qui rend le fromage moins aigrelet. Le colby vieillit mal, car il tend à devenir fissuré et sec.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l’article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d’humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Edam	<p>L’edam est un fromage doux à pâte demi-ferme. Il a un goût de noisette et de sel, et son odeur est presque nulle. De couleur jaune pâle, il a généralement une texture lisse et sèche, et est recouvert de paraffine rouge ou jaune. L’edam est fait de lait de vache à teneur réduite en matière grasse et est relativement plus faible en gras (28 %) que de nombreux autres fromages.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau –</p>

		<p>Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Emmental	<p>Crèmeux et à la pâte colorée, l'emmental est fait de lait de vache et comporte de gros trous formés par le gaz carbonique produit par l'action des bactéries en cours d'affinage. Il s'agit du fromage suisse original et son goût crèmeux rappelle la noisette. L'emmental est un fromage à pâte demi-ferme de couleur jaune. Le fromage est habituellement vieilli pendant au moins quatre mois, mais il arrive souvent qu'il soit affiné pendant beaucoup plus longtemps.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Gruyère	<p>De couleur jaune, le gruyère est un fromage à pâte ferme fabriqué avec du lait de vache et fait partie de la famille des fromages suisses. Le fromage gruyère a un goût sucré et légèrement salé. Sa saveur varie grandement avec l'âge; il est crèmeux et a un goût de noisette lorsqu'il est jeune, et sa saveur devient plus complexe et corsée avec</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p>

	l'âge. Lorsque le gruyère est suffisamment affiné (cinq mois à un an) il peut être fendu, et sa texture devient légèrement granuleuse.	Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Suisse	Le fromage suisse est un terme générique qui désigne plusieurs variétés de fromage originellement fabriquées en Suisse. En Amérique du Nord, les fromages appelés « Suisse » sont une imitation de l'emmental suisse ou de l'emmental. Fait de lait de vache, le fromage suisse a un goût doux relevé de notes piquantes. De couleur jaune pâle, il est luisant et comporte de grandes ouvertures (appelées « yeux ») formées par le gaz carbonique produit par l'action des bactéries en cours d'affinage. On contrôle la taille des yeux en modifiant l'acidité, la température et le temps de séchage. Plus les yeux sont grands, plus la saveur du fromage est prononcée et plus il sera difficile de le trancher. Comme le fromage suisse tranché est populaire en Amérique du Nord, le Suisse produit pour être tranché est vieilli moins longtemps, et son goût est moins prononcé que celui du fromage suisse importé.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.

Tilsit	De couleur jaune pâle, le tilsit est un fromage à pâte demi-ferme qui est fait de lait de vache pasteurisé. Il a une texture moyennement ferme et comporte des trous irréguliers ou des fissures ainsi qu'une croûte jaune foncé. Son goût est intense et très fruité. Il existe trois variétés de tilsit : une version au goût plus doux (étiquette verte) faite de lait pasteurisé, une version au goût plus corsé (étiquette rouge) faite de lait cru, et le « rahm-tilsiter » (étiquette jaune) qui est produit avec du lait pasteurisé additionné de crème. La teneur en matière grasse du lait du tilsit varie de 30 à 60 %.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Fromages à pâte ferme – Les fromages de cette catégorie sont cuits et pressés, et peuvent être soumis à une longue période d'affinage qui leur donne un goût fort et prononcé. Leur texture est habituellement sèche et granuleuse.		
Parmesan	Également appelé parmigiano-reggiano, le parmesan est un fromage à pâte dure/ferme d'origine italienne qui est fait de lait de vache pasteurisé. Il a un goût riche, fruité et de noisette. Le véritable parmesan est un fromage dur de couleur jaunâtre qui se défait en copeaux. Ce fromage dense comporte de gros grains qui sont facilement visibles à l'œil nu.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage

		maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Romano	<p>Le romano est un fromage à pâte dure dont l'extérieur est sec, de couleur jaune pâle à marron clair et qui est parfois recouvert d'une cire jaune, brune ou noire. Le romano a une pâte dure, sèche et granuleuse de couleur jaune pâle. Il a un goût fort, acidulé et salé. Il peut être fabriqué avec du lait de vache, de brebis ou de chèvre, ou une combinaison de ceux-ci. Le romano est un fromage traditionnel d'origine italienne.</p> <p>Il est différent des autres fromages, car sa fabrication nécessite une plus grande quantité de lait par livre de fromage; la majeure partie de l'eau étant perdue durant le procédé. Il a une teneur en matière grasse de 27 % et une teneur en humidité de 32 %. Le romano est fabriqué à l'aide d'une méthode spéciale appelée « frugatura » : le fromager égoutte et perce le caillé avant de le saler et de le tremper dans la saumure.</p> <p>Un fromage romano de qualité a une couleur uniforme et ne présente aucun signe de fissure et de sécheresse ou d'humidité excessive.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.</p>
Asiago	<p>L'asiago est un fromage vieilli à pâte dure d'origine italienne. Il est fait de lait de vache écrémé. Selon la durée d'affinage, sa texture peut varier de lisse à friable. La saveur de l'asiago est semblable à celle du parmesan, mais elle varie selon la durée d'affinage. On détermine souvent l'âge d'un fromage par son goût.</p> <p>Deux formes d'asiago sont produites : l'asiago frais, également appelé « pressato », et l'asiago vieilli, appelé asiago d'« allevo ». L'asiago frais est de couleur blanc cassé et a un goût plus doux que celui de l'asiago d'« allevo ». L'asiago d'« allevo » a une couleur plus jaunâtre et une pâte plus ferme que l'asiago frais. Sa texture est également un peu granuleuse.</p>	<p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>.</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>, le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non</p>

		supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.
Autres fromages – Certains fromages n'ont pas été classés sous les catégories susmentionnées en raison de la variété de leurs caractéristiques, de leur forme, de leur taille et de leur procédé d'affinage particuliers.		
Fromage fondu ou fromage fondu avec des ingrédients ajoutés.	Le fromage fondu est le produit du broyage et du mélange, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. Dans le cas du fromage cheddar fondu, au moins un des fromages suivants sont utilisés : du fromage cheddar, du fromage à caillé brassé, du fromage à caillé granuleux et du fromage à caillé lavé. Le fromage fondu fait d'une seule variété de fromage doit contenir une teneur en humidité inférieure au pourcentage maximal permis de 40 %. S'il est fait de plusieurs variétés de fromage, la moyenne des pourcentages maximaux d'humidité permise doit être de moins de 40 %. Le fromage fondu peut contenir les ingrédients spécifiés au paragraphe B.08.041(1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu (indication de la variété) tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.040. (1) [N]. ou B.08.041. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Préparation de fromage fondu ou préparation de fromage fondu avec des ingrédients ajoutés	La préparation de fromage fondu est le produit du broyage et du mélange, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. La préparation de fromage fondu peut contenir du lait ou des produits du lait ajoutés, au moins 51 % de fromage, au plus 46 % d'humidité et au moins 23 % de matière grasse du lait. La préparation de fromage fondu peut contenir les ingrédients spécifiés au paragraphe	Doit respecter le paragraphe B.08.040. (1) [N]. ou B.08.041. (2) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

	B.08.041(2) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage fondu tout en conservant sa nature fondamentale.	
Fromage fondu à tartiner ou fromage fondu à tartiner avec des ingrédients ajoutés	Le fromage fondu à tartiner est le produit du broyage et du mélange, à l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. Le fromage fondu à tartiner doit contenir du lait ou des produits du lait ajoutés, au moins 60 % de fromage, au plus 60 % d'humidité et au moins 20 % de matière grasse de lait. Le fromage fondu peut contenir les ingrédients spécifiés au paragraphe B.08.041.4(1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage fondu à tartiner tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.041.3 (1) [N]. ou B.08.041.4 (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Fromage conditionné à froid ou fromage conditionné à froid avec des ingrédients ajoutés	Le fromage conditionné à froid est le produit du broyage et du mélange, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. Le fromage conditionné à froid contient un ou plus d'un des ingrédients suivants : fromage cheddar, fromage à caillé brassé, fromage à caillé granuleux et fromage à caillé lavé. Ses teneurs en humidité et en matière grasse doivent respecter les exigences du paragraphe B.08.041.5. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Le fromage conditionné à froid peut contenir les ingrédients ajoutés précisés au paragraphe B.08.041.6. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage conditionné à froid (indication de la variété) tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.041.5 (1) [N]. ou B.08.041.6 (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

Préparation de fromage conditionné à froid ou préparation de fromage conditionné à froid avec des ingrédients ajoutés	La préparation de fromage conditionné à froid est le produit du broyage et du mélange, sans l'aide d'une source de chaleur, d'une ou plus d'une variété de fromage autre que le fromage à la crème, le fromage cottage ou le fromage de petit-lait en vue de former une masse homogène. La préparation de fromage conditionné à froid doit contenir 51 % de fromage, au plus 46 % d'humidité et au moins 23 % de matière grasse de lait. La préparation de fromage conditionné à froid peut contenir les ingrédients ajoutés précisés au paragraphe B.08.041.8. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage conditionné à froid, tout en conservant sa nature fondamentale.	Doit respecter le paragraphe B.08.041.7 (1) [N]. ou B.08.041.8 (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .
Bleu danois	Le bleu danois est également connu sous le nom de danablu. C'est un fromage riche, veiné de bleu et à pâte demi-ferme qui est fait de lait de vache. Son goût particulier est fort et salé. En forme de tambour ou de bloc, le bleu danois a une croûte qui varie du blanc au jaune, légèrement humide et comestible. Ce fromage est également appelé marmora.	Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du titre 8 – Produits laitiers du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> , le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait non inférieur au pourcentage minimal prévu.

Stilton	<p>Le stilton, un fromage anglais connu pour sa forte odeur, existe en deux versions : le stilton bleu et le stilton blanc. Crémeux et marbré de riches veines bleues, le stilton a un goût riche plus doux que les autres fromages bleus. Sa saveur s'adoucit au fil du temps. Habituellement, le stilton laisse également un arrière-goût prononcé. La croûte, traditionnellement ridée, n'est pas comestible et doit être coupée avant de consommer le fromage. Comme le stilton n'est pas un fromage pressé, sa texture demeure friable et granuleuse.</p>	
Cambozola	<p>Le cambozola est un fromage triple crème, riche en matière grasse avec une texture molle et crémeuse et une croûte poudreuse semblable à celle du camembert. C'est une combinaison de fromage à pâte molle triple crème et de gorgonzola. Durant sa fabrication, le même type de moisissure est ensemencé dans le fromage que dans le gorgonzola, ce qui lui confère des veines de moisissures bleues. La crème, mélangée au lait, donne une texture riche au cambozola. Son goût est beaucoup plus doux que celui du gorgonzola, toutefois, comme sa pâte n'est pas toujours très persillée, le cambozola est souvent vendu comme un brie bleu.</p>	
Fromage de chèvre	<p>Pour fabriquer du fromage de chèvre, on fait chauffer du lait de chèvre dans lequel on ajoute de la présure pour le faire cailler. Le caillé est ensuite égoutté, puis pressé. Également appelé « chèvre », ce type de fromage est disponible sous différentes formes, allant de pâte molle à demi-ferme et même à pâte dure. Très souvent, on le trouve sous forme de texture molle et facile à tartiner. Le fromage de chèvre a un goût aigrelet caractéristique.</p>	

Caillé de fromagerie	Le caillé de fromagerie est constitué de petits morceaux de caillés qui ont été séparés du lactosérum naturel du lait. Il a une saveur douce et un peu salée, et un goût délicat de lait. Il a environ la même fermeté que le fromage, mais sa texture est élastique et caoutchouteuse. Caractéristique particulière du caillé de fromagerie : lorsqu’il est consommé frais, il produit un petit grincement sous la dent. Sa couleur peut être jaune ou orange à environ la même couleur que celle du cheddar blanc. Le caillé de fromagerie perd rapidement sa fraîcheur, et devient sec et très salé.	
Gorgonzola	Le gorgonzola est un fromage bleu au parfum particulier. Il est disponible en version jeune (goût sucré) et âgée (goût beaucoup plus relevé). Le gorgonzola est habituellement affiné pendant trois à quatre mois, et la texture du fromage varie selon la durée de l’affinage. Un gorgonzola à texture ferme a été vieilli plus longtemps que la version à texture crémeuse. Ce fromage peut avoir une texture crémeuse, ferme ou granuleuse et son goût est salé.	
Halloumi	Le halloumi est un fromage traditionnel provenant de Chypre. Fait d’un mélange de lait de chèvre et de brebis, il peut également contenir du lait de vache. De couleur blanche, le halloumi a un goût salé et une texture fibreuse. Il a une teneur en matière grasse d’environ 25 % en poids humide et 47 % en poids sec.	
Mascarpone	Le mascarpone est un fromage triple crème fait de crème fraîche qui est souvent dégusté en tant que dessert. D’un blanc laiteux, ce fromage à tartiner a une texture très molle et lisse semblable à celle du fromage à la crème. Particulièrement riche en matière grasse, la mascarpone est produite de la même manière que le yogourt et la ricotta.	

Règlements applicables et références concernant le fromage

Règlement sur les produits laitiers

National Dairy Code Production and Processing Regulations

Loi sur les aliments et drogues

Règlement sur les aliments et drogues

Titre 8 du Règlement sur les aliments et drogues

Loi sur les produits agricoles au Canada

Loi sur les produits agricoles au Canada – Règlement sur les produits transformés

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments

Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues

Agence canadienne d'inspection des aliments – Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation

Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius - CAC/RCP 1969)

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985)

Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995)

Directives pour l'emploi des aromatisants (Codex CAC/GL 66-2008)

Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers du CODEX ALIMENTARIUS

Section A – Législation canadienne touchant les aliments du Guide relatif à l'importation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Cheeses Fact and Fancy – Bureau laitier du Canada