

FQS-19 – Cheese

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

[Applicable Regulations and Resources for Cheese](#)**Description**

1. Cheese is the ripened or un-ripened soft, semi-hard, hard, or extra-hard milk product. It is made by the coagulation of milk, milk products or a combination of these, with the aid of bacteria to form a curd. It is produced by coagulation of the milk protein, casein. Typically, the milk is acidified and addition of the enzyme rennet causes coagulation. After draining the whey, the curd is then formed into a homogeneous mass. The solids are separated and pressed into final form. Cheese is available in a number of different tastes, textures, and aromas and is categorized based on the cheese making process, the origin and form (shape) of the cheese, and the methods used in the ripening process of the cheese. The main Canadian cheese categories are: fresh cheeses, soft cheeses, semi-firm cheeses, firm cheeses and hard cheeses.

2. Cheese¹ provided within Canada:

- a. must be of the type and pack size specified;
- b. must comply with the descriptions and requirements indicated in [Table 1](#);
- c. must possess the physical, chemical and organoleptic properties typical for the variety;
- d. must be prepared in accordance with good manufacturing practices from pasteurized milk or pasteurized milk products;
- e. must comply with relevant sections of Acts and Regulations listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
- f. must comply with relevant sections of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 8, Dairy Products](#);
- g. must comply with the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#);
- h. must meet the specifications and grade standard as indicated in [Table 1](#);
- i. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#);
- j. must be prepared in a sanitary manner as per section 11.1 of the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#);
- k. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#);
- l. must be labelled to show the source of the milk on the principal display panel;
- m. must be packaged and labelled according to the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#), (sections 16-23);

¹ Cheese made from other than cow's milk shall meet the requirements as outlined in section B.08.031 of the Canadian [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

- n. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
 - o. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#); and
 - p. must be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines and [The National Dairy Code Production and Processing Regulations](#).
3. Cheese² purchased outside of Canada:
- a. must only be procured from countries that meet federal acts and regulations that govern the importation of food under [Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Commercially - Section A - Canadian Food Legislation](#);
 - b. must only be procured from countries that meet the standards for importing dairy products as indicated in the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#), para 26;
 - c. must be of the type and pack size specified;
 - d. must comply with the descriptions and requirements indicated in [Table 1](#);
 - e. must possess the physical, chemical and organoleptic properties typical for the variety;
 - f. must be prepared in accordance with good manufacturing practices from pasteurized milk or pasteurized milk products;
 - g. must comply with relevant sections of Acts and Regulations (or the equivalent in the country where procured) listed under the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#);
 - h. must comply with relevant sections of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 8, Dairy Products](#) (or the equivalent in the country where procured);
 - i. must comply with the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#) (or the equivalent in the country where procured);
 - j. must meet the specifications and grade standard as indicated in [Table 1](#);
 - k. must comply with the relevant sections listed under the [Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#);
 - l. must be prepared in a sanitary manner as per section 11.1 of the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#);
 - m. must comply with food additive regulations listed under the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 16, Food Additives](#); and/or
 - n. must comply with food additive classes listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#);

² Cheese made from other than cow's milk shall meet the requirements as outlined in section B.08.031 of the Canadian [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#).

- o. must be packaged and labelled according to the [Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#), (sections 16-23);
- p. must comply with food packaging and labelling requirements listed under the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- q. must comply with the relevant sections listed under the [Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#); and/or
- r. must comply with all the requirements listed under the [Codex Alimentarius - General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#);
- s. must be prepared and handled in accordance with essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), ensuring that food is safe and suitable for human consumption listed under the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#), including the Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines and [The National Dairy Code Production and Processing Regulations](#);
- t. must meet the requirements of the [Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products](#); and
- u. must meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All cheese must be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements.

FQS-19-01 - Table 1: Cheese

| Type | Description | Specification |
|------------------------|--|--|
| Fresh Cheese | is made with pasteurized skimmed milk, whey, whole milk, or cream. The fat content will depend on the milk used to make the cheese and can vary between 0.5 to 30% depending on the milk used. Moisture content can be as high as 80%. | |
| Cottage Cheese | Cottage Cheese is discrete curd particles, prepared from skim milk, evaporated skim milk or skim milk powder and harmless acid-producing bacterial cultures. The milk is curdled and then drained, but not pressed. Draining removes much of the whey in the cheese, but some remains. Cottage Cheese has a slightly bland taste. Cottage Cheese shall contain not more than 80 per cent moisture and may contain not more than 0.5 per cent stabilizing agent. Cottage Cheese is available with 1% or 2% milk fat (MF). | Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.051 (S); B 08.53 and B 08.54 Must contain 1% MF only. Must be unsalted/have no added salt. |
| Creamed Cottage Cheese | Creamed Cottage Cheese is cottage cheese that contains cream or a mixture of cream with milk or skim milk, or both in quantities such that the final product shall contain not less than four (4) per cent milk fat; and not more than 80 per cent moisture and | Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.052 (S); B 08.53 and B 08.54. |

| Type | Description | Specification |
|---|--|--|
| | may contain emulsifying, gelling, stabilizing and thickening agents. | |
| Cream Cheese, Cream Cheese with added ingredients. Low Fat. 95% Fat Free | <p>Cream Cheese is made by coagulating cream with the aid of bacteria to form a curd and forming the curd in to a homogeneous mass after draining the whey. Cream Cheese must not have more than 55 per cent moisture and not less than 30 percent milk fat. Low Fat Cream Cheese contains less than 15 per cent milk fat. 95% Fat Free Cream Cheese is also available. Cream Cheese has a smooth, spreadable texture and a moist shiny appearance. It has a sharp, delicate fresh taste. Cream Cheese may have ingredients as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.037 (1) (S) in sufficient amounts to differentiate the product from Cream Cheese but not in amounts so large as to change the basic nature of the products.</p> <p>Note: Cream Cheese is also available in whipped form but this type of Cream Cheese is not suitable for cooking.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.035 (1) (S) or the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.037 (1) (S) Must be the low fat variety.</p> |
| Cream Cheese Spread, Cream Cheese Spread with added ingredients | <p>Cream Cheese Spread is made by coagulating cream with the aid of bacteria to form a curd and forming the curd in to a homogeneous mass after draining the whey. Cream Cheese Spread must contain not less than 51 per cent cream cheese, not more than 60 per cent moisture, and not less than 24 per cent milk fat. Cream Cheese Spread may have ingredients as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.039 (1) (S) in sufficient amounts to differentiate the product from Cream Cheese Spread, but not in amounts so large as to change the basic nature of the product.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.038 (1) (S) or the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.039 (1) (S).</p> |
| Quark | <p>Quark is a fresh cheese of East European origin. It is traditionally made with unpasteurized milk however versions are available made with pasteurized milk. Only Quark made with pasteurized milk will be used for this specification. It is generally only has a shelf</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S).</p> |

| Type | Description | Specification |
|--|--|--|
| | <p>life of about a week.</p> <p>It is soft, white, thick and creamy un-aged cheese. It usually has low fat content (about the same as cream cheese) and has no salt added. It has a mild, slightly tangy flavour.</p> | |
| Ricotta, Partly Skimmed Milk | <p>Ricotta is a creamy soft, fresh, whey cheese made from cow's milk. Ricotta is produced from whey, the liquid separated out from the curds when cheese is made. When the protein-rich substance is heated, whey protein particles fuse and create a curd. This curd, after drainage, is ricotta. Because ricotta is made from whey, rather than milk, it is a whey cheese, and not technically a "cheese". Ricotta is grainy and creamy white in appearance, slightly sweet mild taste, and contains around 13% fat (maximum 10 gm per 125 ml). Good Ricotta should be firm, not solid and consist of a mass of fine, moist, delicate grains. Italian Ricotta is typically made from the whey of sheep, cow, goat, or water buffalo milk.</p> | <p>Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i>.</p> |
| <p>Soft Cheeses After curdling, natural draining and salting, soft cheeses are surface ripened and aged from the exterior of the cheese to the interior. As they ripen, they develop a uniform colour and consistency. Soft cheeses are neither pressed nor cooked. Soft cheeses at their peak have bloomy rinds and have a smooth, creamy texture. They are rich in taste and have a delicate aroma of mushrooms. Their fat content ranges between 20-26% and moisture levels are between 50 to 60%.</p> | | |
| Brie | <p>Brie is a soft-ripened cow's milk cheese. To make Brie, milk is curdled with the addition of rennet and the curds are spread out in moulds and drained. Usually several passes are taken, creating layers of curds which can sometimes be distinguished in the final cheese product. After draining, the cheese is removed from the moulds, salted, and bacteria are introduced. Finally, the cheese is set in a cave to age for approximately one month before being brought to market. Brie has a distinctive rich, creamy flavour. When the rind is still pure white, the cheese has not yet matured. The cheese will have an astringent, chalky taste if eaten too young, and the cheese will not be very creamy. As the cheese ages, the rind will</p> | <p>Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |

| Type | Description | Specification |
|--|--|---|
| | <p>develop light brown lines on the top, its flavour will become more complex, and salty, and it will become creamy. Brie is considered to be mature after it has softened all the way through. If the cheese is cut before the maturing process is finished, it will never develop properly. If the smell is very strong, it is overripe. True Brie must be made from unpasteurized milk, and is therefore not to be provided.</p> | |
| Camembert | <p>Camembert is a soft, creamy French cheese. At the beginning stages of ripening, Camembert is soft yet firm, getting creamier and more flavoured over time (usually 2-3 weeks). A genuine Camembert has a delicate, slightly salty taste. Camembert was traditionally made from unpasteurized cows' milk. The variety “Camembert de Normandie” is required by law to be made only with unpasteurized milk. Cheeses sold today as “Camembert” are actually made with pasteurized milk. It is produced in small rounds, about 350 grams (around 12 oz) in weight, which are then typically wrapped in paper and packaged in thin wooden boxes.</p> <p>When fresh, it is quite crumbly and relatively hard, but characteristically ripens and becomes softer and strongly flavoured as it ages.</p> | <p>Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| <p>Semi Soft Cheeses Firmer than soft cheeses with a fat content ranging from 10 to 30% and a moisture level of 40-60%. Note: This category of cheese has several sub-groups based on the ripening process used in making the cheese.</p> | | |
| <p>Un-ripened As the name implies, does not go through a ripening process after curdling and draining. Instead the cheese is cut and stretched until it becomes thread-like. Un-ripened semi-soft cheese is mild in flavour, and has an elastic-like texture. Some may be smoked or aged for taste.</p> | | |
| Bocconcini | <p>Bocconcini are semi-soft, white, rindless, un-ripened mild Italian cheese balls, about the size of cherry tomatoes. They are a fresh type of mozzarella and taste similar to mozzarella.</p> <p>Bocconcini sold today are often made from cow's milk, but were traditionally made from water buffalo's milk in Naples, Italy. Some bocconcini available today have both water buffalo's milk and cow's milk in the cheese.</p> | |

| Type | Description | Specification |
|-------------------|--|--|
| Mozzarella | <p>Mozzarella is ivory in colour and somewhat elastic. It is one of the best-know cheeses. It is rindless, moist and supple with a slightly salty, milky-buttery taste. Mozzarella is differentiated by its fat content. Mozzarella has either 22.5% M.F. or is made of partially skimmed milk and contains 16.5% M.F. Mozzarella is a semi-soft pasteurized cheese. It was originally made from the milk of the water buffalo but is also made from cow's and sheep's milk. Mozzarella is a generic term for several kinds of originally Italian cheeses that are made using spinning and then cutting. Fresh mozzarella is generally white, but may vary seasonally to slightly yellow depending on the animal's diet. It is usually rolled in the shape of a ball of 80 to 100 grams (6 cm diameter); sometimes up to 1 kilogram (about 12 cm diameter). Because of its high moisture content it is meant to be served the day it is made. Soaking it in salt water or whey, or adding citric acid, increases its shelf life. Its shelf life can be further extended if vacuum sealed. For Pizza Mozzarella cheese, at least the following percentage of the total protein content of the cheese, namely, 63 per cent protein in the case of Pizza Mozzarella cheese and Partially Skim Pizza Mozzarella cheese. Commercial mozzarella is made in much the same way as fresh mozzarella, but stabilizers have been introduced so that the cheese does not turn too stringy or mushy. Commercial mozzarella is often much drier than traditional style, and is often slightly rubbery. Low moisture mozzarella is made from whole or part skim milk and can be kept refrigerated for up to a month. Pre-shredded mozzarella may have a shelf life of up to 6 months. When slightly desiccated (partially dried), the structure becomes more compact; and is better used to prepare dishes cooked in the oven, for example, lasagna.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1. Must be the partially skimmed variety.</p> |

| Type | Description | Specification |
|--|---|---|
| <p>Provolone</p> | <p>An all-purpose semi-hard Italian cheese made from cows' milk with a firm texture and a mild, smoky flavor. The thin, hard rind is golden-yellow and shiny. Provolone can be lightly smoked. Provolone, like mozzarella, is a pulled or stretched curd cheese with two varieties. Dolce (mild Provolone) is aged 2-3 three months, and is a semisoft, mild, smooth table cheese. Piccante is aged 6-12 months and has a stronger flavor. Provolone used for cooking, dessert purposes and grating.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1. Must be the partially skimmed variety.</p> |
| <p>Interior-ripened These cheeses are semi-soft that are mild in flavour and supple in texture. They have a light, pleasant aroma. These cheeses have been pressed cooked and ripened. Elimination of whey is achieved by cutting and mechanical pressing. Ripening develops within the whole body of the cheese. Some may have firm rinds which are washed and scrubbed.</p> | | |
| <p>Havarti</p> | <p>Havarti is a washed, creamy semi-soft Danish cow's milk cheese. Havarti is made by introducing rennet to milk to cause curdling. The curds are pressed into cheese moulds, which are drained, and then the cheese is aged. The cheese is rindless, smooth and has a slightly bright surface with a cream to yellow colour depending on type. Havarti is a mild cheese with a buttery aroma and slightly acidic buttery flavour. It becomes salty with the flavour of hazelnut as it ages. Havarti cheese comes in low fat versions as well as an enriched full cream type.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| <p>Monterey Jack</p> | <p>Monterey Jack cheese is a semi-firm cow's milk cheese which is aged only briefly (one month) before being served. It has a creamy, mild flavour and high moisture content. There are a number of variations on the classic Monterey Jack cheese. Some producers add herbs or hot peppers to make herbed Jack or pepper Jack cheeses. Dry Jack is an aged variety of Monterey</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than</p> |

| Type | Description | Specification |
|---|--|--|
| | Jack that is aged up to six months. Dry Jack has a more complex, sharp flavour and it turns hard enough to be grated and used like Parmesan. Monterey Jack cheese should be smooth, evenly coloured specimen without signs of cracking or discolouration. | the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1. |
| St-Paulin | Saint-Paulin is a creamy, semi-soft cheese made from pasteurized cow's milk that ranges in colour from pale yellow to bright mandarin orange and has a mild flavour. It is a buttery cheese but is usually firm enough for slicing. It has a thin, edible yellow-orange washed rind that is smooth and leathery. Imitation Saint-Paulin cheese has a plastic inedible rind. Saint-Paulin cheese is ripened in a round loaf with slightly protruding sides that matures in about four weeks and has a fat content of 40%. | Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1. |
| Surface-ripened Ripening takes place from the surface to the center. Cheeses are turned, washed and kept in cold rooms. The flavour is more pronounced than most semi-soft cheeses and may be pungent. | | |
| Oka | Regular Oka cheese is a semi-soft pressed and uncooked cheese that is surface ripened for 4 weeks. Classic Oka is ripened for an additional month. It has a washed rind. Made from whole raw or pasteurized cows' milk, it has a soft creamy, nutty fruity flavour that evolves as it ages. Light Oka cheese is similar to regular Oka but is always made with pasteurized milk and is lower in fat. Oka cheese has a copper-red rind with a pale cream colour and its surface may be dotted with small holes. | |
| Feta, Regular and Light | Feta is a pickled curd cheese that has a salty and tangy taste enhanced by the brine solution. The texture depends on the age which can be extremely creamy, or crumbly dry. Upon maturation of 2 months, feta is sold in blocks submerged in brine or crumbled in small pieces. Feta is traditionally made from goats milk but can also be made from the milk of cows and sheep. Feta has a briny salty taste, a grainy, crumbly | Must be the light or low fat variety with maximum of 14 gm of fat per 100 g. |

| Type | Description | Specification |
|--|--|---|
| | <p>texture and is white in colour. Feta can range from soft to semi-hard with a fat content of about 12% to 16%.or 12-16 gm of fat per 100 gm Feta. Light or Low Fat Feta is available with the total MF reduced by 25% less MF to about 8% MF.</p> | |
| <p>Firm Cheeses. Cheese that has been drained and heavily pressed to remove a greater amount of whey than in softer cheeses. Cheeses that have been cooked as well as pressed are included in this category. Firm cheeses are interior ripened. Fat content varies between 20-31%. Moisture level is between 35-52%. Some cheese in this category may have a rind and are large and cylindrical in shape. Rindless firm cheeses are in vacuum packed blocks. Flavour of cheeses in this category range from mild to sharp depending on the duration and method of ripening. Gases emitted within the cheese during the ripening stage can result in some firm cheeses having openings or “eyes” of various sizes.</p> | | |
| <p>Cheddar</p> | <p>Cheddar Cheese is the product made by coagulating milk, milk products or a combination of these with the aid of bacteria to form a curd. The curd is subjected to the cheddar process. Cheddar cheese must have a casein content that is at least 83 per cent of the total protein content of the cheese. It must contain not more than 39 per cent moisture and not less than 31 per cent milk fat. It may contain more than the maximum percentage of moisture and less than the minimum percentage of milk fat if a statement of claim is shown on the label of the product as part of the common name (e.g. claim of “light”). Reduced Fat or low fat Cheddar shall contain no more than 18 gm per 100 gm or 18% MF. Low sodium cheddar shall contain a maximum of 21 gm of sodium per 100 gms of cheese.</p> <p>Cheddar cheese is a relatively hard yellow to off-white, and sometimes sharp-tasting cheese. It ranges from mild lower-fat cheeses to the more mature higher-fat and sharper cheeses.</p> <p>Canadian cheddars are smoother, creamier, and are known for their balance of flavour and sharpness. Cheddars vary in flavour depending on the length of aging and their origin. As cheddar slowly ages, it loses moisture and its texture becomes drier and more crumbly.</p> <p>Cheddar cheese is always aged:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mild cheddar for at least three months; - Medium cheddar for 4-7 months; and - Sharp, Old and Extra Old cheddar from 9 months to several years. | <p>Grade - Canada 1 as per Dairy Products Regulations. Para 13. (1). Must be prepared in a registered establishment that meets the requirements of the Canadian Dairy Products Regulations. Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.034(1)(S). Cheddar Cheese. If claiming the product is reduced in fat must meet Food and Drug Regulations Part B Sensory Characteristics B.01.513. (1). Low sodium cheddar cheese must contain no more than a maximum of 21 gm sodium per 100 gms.</p> |

| Type | Description | Specification |
|-------|--|--|
| | Sharpness becomes noticeable at 12 months (old cheddar) and 18 months (extra old cheddar). The optimal aging period is 5-6 years; however, for most uses three-year-old cheese is fine and five-year-old cheddar can be saved for special occasions. | |
| Brick | Brick cheese is a cheese made in brick-shaped form. Its colour ranges from pale yellow to white, and it has a sweet, nutty taste that matures into a strong ripe cheese taste with age. It is medium-soft, crumbles easily and is somewhat sticky to the knife. The cheese making process was derived from white American Cheddar that is cultured at a slightly higher temperature which results in a marginally higher fat content and a slightly altered protein structure. The resultant “brick cheese” has a slightly softer taste and a distinctly sharper finish. | Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1. |
| Colby | Colby cheese is a semi-hard cow's milk cheese. It is orange or creamy yellow in colour. Colby cheese is made with pasteurized milk. The flavour of Colby cheese is similar to cheddar however is milder and creamier. Colby has high moisture content, and it tends to be much softer than cheddar. The cheese is manufactured with a washed curd process where the whey is replaced by water during the cooking time. This reduces the acid content, making Colby cheese less tangy when it is finished. Colby cheese does not age well, tending to become cracked and dry. | Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1. Low sodium Colby must contain no more than a maximum of 21gm sodium per 100 gms. |

| Type | Description | Specification |
|--------------|---|---|
| Edam | Edam is a mild semi-soft cheese. The flavour ranges from a nutty to salty taste and has almost no smell. It generally has a dry, smooth texture and a pale yellowish colour and is coated with red or yellow paraffin wax. Edam cheese is made from reduced fat cow's milk and has a relatively lower fat content than many other cheeses at approximately 28%. | Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1. |
| Emmental | Emmental cheese is a creamy coloured cow's milk cheese with characteristic large holes formed as a result of the release of carbon dioxide gas generated by bacteria in the late stage of production. It is the original Swiss cheese and has a creamy, nutty flavour. It is a yellow, medium-hard cheese. Typically, the cheese is aged for at least four months, and often much longer. | Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1. |
| Gouda | The term "Gouda" is used to describe a group of yellow cheeses made from cows' milk and produced in the traditional Dutch manner of stirring and heating the milk to separate it into whey (liquids) and solids (curds). The whey is drained leaving a strong curd. The cheese curd is moulded in its round form and immersed in salt water to make it firm and add taste. The cheese matures for at least 4 weeks. The longer the cheese is matured, the harder it | Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Must contain no more than the maximum percentage of moisture (43%) and contain no less |

| Type | Description | Specification |
|--------------|---|--|
| | <p>becomes and the stronger it tastes. A very aged cheese can mature for over a year. There are 7 levels of aging Gouda cheese. The taste varies greatly based on age:</p> <p>Young cheese (4 weeks); tastes fudgy with nuts; very mild;</p> <p>Young matured (8–10 weeks);</p> <p>Matured (16–18 weeks);</p> <p>Extra matured (7–8 months);</p> <p>Old cheese (10–12 months); and</p> <p>Very old cheese (12 months and more); has a fruity tang and butterscotch flavour.</p> | <p>than the minimum percentage of milk fat (28%) as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| Gruyere | <p>Gruyere is a hard, yellow cheese made from cow's milk and is in the family of Swiss cheeses. Gruyere cheese is sweet but slightly salty. The flavour varies widely with age and is creamy and nutty when young and becomes more complex and earthy as it ages. When fully aged (five months to a year), it tends to have small holes and cracks and a slightly grainy texture.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| Swiss | <p>Swiss cheese is the generic name for several varieties of cheese originally made in Switzerland. Cheese known as "Swiss cheese" in North America is an imitation of the Swiss Emmental or Emmentaler. Swiss cheese is a mild cheese with a piquant, but not very sharp taste. It is made from cow's milk. It is shiny, pale yellow, and has large holes (called eyes) resulting from carbon dioxide released during the maturation process. The size of the holes is controlled by changing the acidity, temperature and curing times. The larger the wholes, the stronger the flavour and the</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug</p> |

| Type | Description | Specification |
|---|---|--|
| | <p>harder the cheese is to slice. Since sliced Swiss cheese is popular in North America, Swiss cheese produced for slicing is less aged and therefore less flavourful than imported Swiss cheese.</p> | <p><i>Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| <p>Tilsit</p> | <p>Tilsit cheese is a light yellow, semi-hard cheese made from pasteurized cow’s milk. Tilsit has a medium-firm texture with irregular holes or cracks, with an intense, full flavour and has a dark yellow rind. There are three varieties of Tilsit cheese; a mild version (green label), made from pasteurized milk, a more strongly flavoured one made from fresh, unpasteurized milk (red label), and the yellow-labeled “Rahm-Tilsiter” produced from pasteurized milk with added cream. Only pasteurized Tilsit will be used for this specification. Tilsit ranges from 30 to 60 percent milk fat.</p> | <p>Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| <p>Hard Cheeses Cheeses in this category are cooked and pressed and may undergo a long ripening period. The longer ripening period results in a sharp and pronounced flavour. The texture is usually dry and grainy.</p> | | |
| <p>Parmesan Parmesan, Low Sodium</p> | <p>Also referred to as Parmigiano-Reggiano, Parmesan cheese is a hard/firm cheese originally from Italy made from pasteurized cow’s milk. Parmesan cheese has a rich, fruity, nutty taste. True Parmesan cheese is a hard, yellowish cheese which breaks in a sliver-like pattern. The dense cheese has large grains in it, which can easily be seen with the naked eye.</p> | <p>Must meet the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the <i>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</i> B.08.030 (1) (S) Table 1. Must be the low sodium variety.</p> |

| Type | Description | Specification |
|--|---|---|
| Romano | <p>Romano cheese has a hard, dry, pale yellow to tan coloured exterior that is sometimes coated with yellow, brown or black wax. Romano cheese has a light yellow, hard, dry and granular body. Its flavour is sharp, tangy, and salty. It can be made of cows', sheep's or goats' milk or a combination thereof. Romano cheese is a traditional Italian cheese. Romano cheese is different from other cheeses because it requires more milk per pound, most water being lost in the process. Romano cheese has a fat content of 27%, and a water content of 32%. Romano cheese is made by a special method called "rummaging curd" where the curds are drained and pierced before being salted and brined. A high quality Romano cheese will be even in colour, with no signs of cracking, excessive dryness, or moisture.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| Asiago | <p>Asiago is a mature hard Italian cheese. It is produced from skimmed cow's milk. Depending on its aging, it can range from a smooth to a crumbly texture. The flavour of Asiago cheese is similar to Parmesan cheese but its flavour will vary depending on its aging. Age is often measured by the cheese's flavour.</p> <p>Asiago cheese is produced in two forms; fresh Asiago, also known as Pressato, and mature Asiago, called Asiago d'Allevio. Fresh Asiago has an off-white colour and is milder in flavour than Asiago d'Allevio. Asiago d'Allevio also has a more yellowish colour and is somewhat grainy in texture. Asiago d'Allevio cheese is harder in consistency than fresh Asiago.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S) Table 1.</p> |
| Other Some cheeses have not been categorized under any of the main cheese categories because of the variety of characteristics, shapes and sizes and distinct ripening processes. | | |
| Processed Cheese or Processed Cheese with added ingredients | <p>Processed Cheese is made by finely grinding and mixing one or more varieties of cheese other than cream cheese, cottage cheese, or whey cheese into a homogeneous mass with the aid of heat. In the case of Processed Cheddar Cheese one or more of the following is used; cheddar cheese, stirred curd cheese, granular curd cheese or washed curd cheese. Processed Cheese made with one variety of cheese has a</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.040 (1) (S) or the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041 (1) (S).</p> |

| Type | Description | Specification |
|--|---|---|
| | <p>maximum amount of moisture permitted is less than 40 per cent. If two or more varieties is used, the average maximum amount of moisture permitted is less than 40 percent. Processed Cheese may have ingredients as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041 (1) (S) in sufficient amounts to differentiate the product from the Processed (naming the variety) but not in amounts so large as to change the basic nature of the product.</p> | |
| <p>Processed Cheese Food or Processed Cheese Food with added ingredients</p> | <p>Processed Cheese Food is made by finely grinding and mixing one or more varieties of cheese other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese into a homogeneous mass with the aid of heat. Processed Cheese Food may contain added milk or milk products, not less than 51 percent cheese, and not more than 46 per cent moisture, and not less than 22 per cent milk fat. Processed Cheese Food may have ingredients as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.2(1) (S) in sufficient amounts to differentiate the product from the Processed Cheese Food but not in amounts so large as to change the basic nature of the product.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.1 (1) (S) or the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.2 (1) (S).</p> |
| <p>Processed Cheese Spread or Processed Cheese Spread with added ingredients</p> | <p>Processed Cheese Spread is made by grinding and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass with the aid of heat. Processed Cheese Spread shall contain added milk or milk products, not less than 51 per cent cheese, not more than 60 per cent moisture, and not less than 20 per cent milk fat. Processed Cheese Spread may have ingredients added as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.4(1) (S) in sufficient amounts to differentiate the product from the Processed Cheese Spread but not in amounts so large as to change the basic nature of the product.</p> | <p>Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.3. (1) (S) or the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.4 (1) (S).</p> |

| Type | Description | Specification |
|---|--|---|
| Cold Pack Cheese or Cold Pack Cheese with added ingredients. | Cold Pack cheese is made by grinding and mixing the named variety of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat. Cold Pack Cheddar Cheese contains one or more of the following: cheddar cheese, stirred curd cheese, granular curd cheese, or washed curd cheese. Moisture content and fat content shall be as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.5. (1) (S). Cold Pack Cheese may have ingredients added as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.6(1) (S) in sufficient amounts to differentiate the product from the Cold Pack naming the variety of cheese but not in amounts so large as to change the basic nature of the products. | Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.5. (1) (S) or the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.6 (1) (S). |
| Cold Pack Cheese Food or Cold Pack Cheese Food with added ingredients | Cold Pack Cheese Food is made by grinding and mixing one or more varieties of cheese, other than cream cheese, cottage cheese or whey cheese, into a homogeneous mass without the aid of heat. Cold Pack Cheese Food shall contain added milk or milk products, not less than 51 per cent cheese, not more than 46 percent moisture and not less than 22 per cent milk fat. Cold Pack Cheese Food may have ingredients added as indicated in the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.8(1) (S) in sufficient amounts to differentiate the product from the Cold Pack Cheese Food but not in amounts so large as to change the basic nature of the products. | Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.7 (1) (S) or the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.041.8 (1) (S). |
| Blue Danish | Danish blue cheese is also known as Danablu. It is a light, blue-veined rich and semi-soft creamy blue, cow's milk cheese. It has a characteristic sharp and salty taste. This cheese is typically drum or block shaped and has a white to yellow slightly, moist edible rind. This cheese is also known as Marmora. | Must meet the Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products B.08.030 (1) (S). Must contain no more than the maximum percentage of moisture and contain no less than the minimum percentage of milk fat as shown in the |

| Type | Description | Specification |
|---------------------------|--|--|
| | | <u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</u> B.08.030 (1) (S) Table 1. |
| Stilton | Stilton is a type of English cheese, known for its characteristic strong smell. It is produced in two varieties: <i>blue</i> and <i>white</i> . Stilton is a creamy cheese marbled with rich blue veins, and it has a rich flavour that is milder than other blue cheeses. Its flavour will mellow with additional aging. Stilton usually also has a sharp after taste. The traditionally wrinkled crust of the cheese is not edible and should be cut away before eating. Because Stilton is not pressed, the cheese remains crumbly and flaky. | |
| Cambozola | Cambozola is a triple cream, full-fat cheese and is soft and creamy with a powdery rind similar to the Camembert rind. It is a combination of soft-ripened triple cream cheese and Gorgonzola cheese. During the making it is injected with the same mould as is used in Gorgonzola, which gives it streaks of blue mould. Cream is added to the milk, giving Cambozola a rich consistency. It is much milder than Gorgonzola, however, as it doesn't develop as much of the mould. Cambozola is often marketed as blue brie. | |
| Goat's Milk Cheese | Goat's milk cheese is made by warming goat milk, mixing it with rennet to curdle and then draining and pressing the curds. It is also known as chèvre. Goat cheese comes in a variety of forms ranging from soft to semi firm to hard varieties with the most common being a soft easily spread cheese. Goat cheese has a characteristic tart flavour. | Must meet the <u>Food and Drug Regulations (C.R.C., c. 870), Division 8, Dairy Products</u> B.08.031. Must be of the soft, un-ripened type and contain not more than 51 per cent water and 21 per cent milk fat. |
| Cheese Curds | Cheese Curds are small chunks of cheese solids which have been separated from the natural whey present in milk. Their flavour is mild slightly milky and somewhat salty. They have about the same firmness as cheese, but have a springy or rubbery texture. Fresh curds squeak against the teeth when bitten into, a defining characteristic. The colour ranges from | |

| Type | Description | Specification |
|------------|--|---------------|
| | yellow or orange to roughly the same colour as white cheddar cheese. Cheese curds rapidly lose their freshness and will dry out and taste very salty. | |
| Gorgonzola | Gorgonzola is a blue cheese with a distinctive smell. The cheese comes in a young and sweet variation and a much more robust aged version. Gorgonzola is typically aged for three to four months. The length of the aging process affects the consistency. A firm Gorgonzola is aged longer than the creamy variety. It can be buttery or firm, crumbly and salty. | |
| Halloumi | Halloumi is a traditional cheese originating in Cyprus. It is made from a mixture of goat and sheep milk, but may also contain cow's milk. The cheese is white, with a distinctive layered texture and has a salty flavour. Its fat content is approximately 25% wet weight, 47% dry weight. | |
| Mascarpone | Mascarpone is a triple cream dessert cheese made from crème fraîche. It is milky white in colour, and is a very soft, smooth, spreadable cheese which resembles cream cheese in texture. Mascarpone cheese is a high fat cheese and is manufactured similarly to yogurt and ricotta. | |

CAF Food Quality Specifications
Applicable Regulations and Resources for Cheese

A-85-269-002/FP-Z01

[Canada Agricultural Products Act \(R.S.C., 1985, c. 20 \(4th Supp.\)\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Food Safety](#)

[Canadian Food Inspection Agency - Guide to Importing Food Commercially - Section A - Canadian Food Legislation](#)

[Canadian Food Inspection Agency Act \(S.C. 1997, c. 6\)](#)

[Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives](#)

[Codex Alimentarius - Guidelines for the Use of Flavourings](#)

[Codex Alimentarius -General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Dairy Products Regulations \(SOR/79-840\)](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 8, Dairy Products](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 16, Food Additives](#)

[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Industry Labelling Tool \(replaces the Guide to Food Labelling and Advertising\)](#)

[Processed Products Regulations \(C.R.C., c. 291\)](#)

[The National Dairy Code Production and Processing Regulations](#)

SQA-19 – Fromage

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

Règlements applicables et références concernant le fromage**Description**

1. 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.

2. Le fromage¹ acheté au Canada doit :

- a. être conforme au type et au format d'emballage spécifiés;
- b. être conforme aux descriptions et aux exigences indiquées dans le [tableau 1](#);
- c. posséder les propriétés physiques et chimiques ainsi que les qualités organoleptiques propres à la variété;
- d. être fait de lait pasteurisé ou de produits de lait pasteurisé et préparé conformément aux bonnes pratiques de fabrication;
- e. être conforme aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#), et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
- f. être conforme aux articles pertinents du [Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- g. être conforme au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
- h. être conforme aux exigences et aux normes de catégorie indiquées dans le [tableau 1](#);
- i. être conforme aux articles pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
- j. être préparé conformément aux exigences en matière d'hygiène énoncées à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);
- k. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- l. porter une étiquette qui précise la source du lait sur l'espace principal du contenant;

¹ 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#).

- m. être emballé et étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#) (articles 16 à 23);
 - n. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
 - o. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
 - p. 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 (ARMPC), et le [Code national sur les produits laitiers, Règlements sur la production et la transformation des produits laitiers](#).
3. Le fromage² acheté à l'extérieur du Canada doit :
- a. 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](#);
 - b. 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 \(DORS/79-840\)](#);
 - c. être conforme au type et au format d'emballage spécifié;
 - d. être conforme aux descriptions et aux exigences indiquées dans le [tableau 1](#);
 - e. posséder les propriétés physiques et chimiques ainsi que les qualités organoleptiques propres à la variété;
 - f. être fait de lait pasteurisé ou de produits de lait pasteurisé et préparé conformément aux bonnes pratiques de fabrication;
 - g. être conforme aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
 - h. être conforme aux articles pertinents du [Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
 - i. être conforme au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#) ou aux lois et règlements du pays d'origine;
 - j. être conforme aux exigences et aux normes de catégorie indiquées dans le [tableau 1](#);
 - k. être conforme aux articles pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#);
 - l. être préparés conformément aux exigences en matière d'hygiène décrites à l'article 11.1 du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#);

² 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 \(C.R.C., ch. 870\)](#).

- m. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées au [titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
- n. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale Codex pour les additifs alimentaires \[Codex STAN 192-1995\]](#);
- o. être emballé et étiqueté conformément au [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#) (articles 16 à 23);
- p. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- q. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- r. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[Codex STAN 1-1985\]](#);
- s. 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 (ARMPC), et le [Code national sur les produits laitiers, Règlements sur la production et la transformation des produits laitiers](#);
- t. respecter les exigences du [Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers du CODEX ALIMENTARIUS](#); et
- u. 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.

SQA-19-01 - Tableau 1 : Fromage

| 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 plutôt fade. Il ne doit pas contenir plus de 80 % d'humidité, ni plus de 0,5 % d'agent stabilisant. Le fromage cottage disponible peut contenir 1 ou 2 % de gras du lait. | Doit respecter les paragraphes B.08.051. [N], B.08.53. et B.08.54. du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . Ne doit contenir que 1 % de gras du lait. Doit être sans sel/sans sel ajouté. |

| Type | Description | Caractéristiques |
|---|--|--|
| 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 4 % de matière grasse du lait et au plus 80 % d'humidité; de plus, il peut contenir des agents émulsifiants, gélatinisants, stabilisants et épaississants. | Doit respecter les paragraphes B.08.052. [N], B.08.53. et B.08.54. du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |
| Fromage à la crème et fromage à la crème avec d'autres ingrédients ajoutés. Faible en gras. Sans matières grasses à 95 % | 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 faible en gras contient moins de 15 % de gras du lait. Du fromage à la crème sans matières grasses à 95 % est également disponible. 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème tout en conservant sa nature fondamentale. Remarque : Le fromage à la crème existe sous forme fouettée, mais ce type de fromage ne convient pas à la cuisson. | Doivent respecter le paragraphe B.08.035. (1) [N]. ou B.08.037. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . Doit être faible en gras. |
| 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer du fromage à la crème tout en conservant sa nature fondamentale. | Doivent respecter le paragraphe B.08.038. (1) [N]. ou B.08.039. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |
| 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 | Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |

| Type | Description | Caractéristiques |
|---|--|--|
| | crème et ne contient pas de sel). Son goût est doux et légèrement acidulé. | |
| Ricotta, lait partiellement écrémé | <p>La ricotta est un fromage frais, tendre et 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.</p> <p>Ce fromage blanc est granuleux et crémeux, a un goût doux et légèrement sucré et contient environ 13 % de matière grasse (maximum 10 g par 125 ml). 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.</p> | <p>Doit respecter le Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870). Doit être fait de lait partiellement écrémé.</p> |
| <p>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 %.</p> | | |
| 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</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal</p> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|---|--|---|
| | <p>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>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.</p> <p>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 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.</p> <p>Un camembert frais est plutôt dur et friable, mais il deviendra mou et son goût sera plus prononcé avec le temps.</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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> |
| <p>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.</p> | | |
| <p>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 rehausser le goût.</p> | | |

| Type | Description | Caractéristiques |
|-------------------|---|---|
| Bocconcini | <p>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.</p> | |
| Mozzarella | <p>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. Il se distingue par sa teneur en matières grasses. La mozzarella peut contenir 22,5 % de gras du lait, ou il peut être fait de lait partiellement écrémé et ne contenir que 16,5 % de gras. La mozzarella est un fromage pasteurisé à pâte demi-ferme. À 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.</p> <p>« 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.</p> <p>La mozzarella destinée à la confection de pizza doit contenir au moins 63 % de la teneur totale en protéines du fromage, qu'il s'agisse de fromage à pizza ordinaire ou de fromage à pizza fait de lait partiellement écrémé.</p> <p>La mozzarella commerciale est fabriquée de la même manière que la mozzarella fraîche, mais des agents</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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> <p>Doit être faite de lait partiellement écrémé.</p> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|--|---|---|
| | <p>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> | |
| Provolone | <p>Fromage italien tout usage à pâte demi-ferme fait de lait de vache, avec une texture ferme et une saveur légèrement fumée. La croûte mince et dure est brillante et d'un jaune doré. Le provolone peut être légèrement fumé. Comme la mozzarella, le provolone est un fromage cottage à pâte pressée ou filée offert en deux variétés. Le provolone doux est affiné pendant deux ou trois mois; c'est un fromage de table doux à pâte demi-ferme. Le provolone fort est affiné pendant de six à douze mois et a une saveur plus prononcée. Le provolone est utilisé pour la cuisson, dans les desserts et sous sa forme râpée.</p> | <p>Il doit respecter le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870), division 8, produits laitiers B.08.030 (1) (S)</p> <p>Il ne doit pas contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité et doit contenir au moins le pourcentage minimal de matières grasses du lait, comme il est indiqué dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870), division 8, produits laitiers B.08.030 (1) (S), tableau 1.</p> <p>Il doit s'agir de la variété partiellement écrémée.</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 fromages peuvent avoir une croûte ferme qui est alors lavée et brossée.</p> | | |

| Type | Description | Caractéristiques |
|----------------------|---|---|
| Havarti | <p>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.</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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> |
| Monterey Jack | <p>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.</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|--|--|--|
| St-Paulin | 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. | Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) , 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 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 | Le fromage oka ordinaire 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 ordinaire, 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 cuivré, et peut présenter de petits trous à la surface. | |
| Feta, ordinaire et légère | La feta est un fromage à caillé saumuré dont le goût salé et acidulé est rehaussé par la solution de saumure. Sa texture dépend de son âge; elle peut être très crémeuse ou suffisamment sèche pour s'émietter. Après une maturation de 2 mois, la feta est vendue en blocs immergés dans la saumure ou émietée en petits morceaux. Elle est traditionnellement faite de lait de chèvre, mais elle peut également être faite de lait de | Doit être légère ou à faible teneur en gras. |

| Type | Description | Caractéristiques |
|--|--|--|
| | <p>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, avec un contenu en matières grasses d'environ 12 à 16 %, soit 12 à 16 g de matières grasses par 100 g de fromage. De la feta légère, à faible teneur en gras, est disponible; son contenu en gras du lait, réduit de 25 %, est d'environ 8 %.</p> | |
| <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 prononcer 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> | | |
| <p>Cheddar</p> | <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 »). Le fromage cheddar à teneur réduite ou faible en gras ne peut contenir plus de 18 g de gras du lait par 100 g (18 % de gras du lait). Le fromage cheddar à faible teneur en sodium ne peut contenir plus de 21 g de sodium par 100 g de fromage.</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.</p> | <p>Conformément à l'article 13 du Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840), 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 Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840) du Canada.</p> <p>Doit respecter les exigences du paragraphe B.08.034. (1) [N]. Le fromage cheddar (Titre 8 – Produits laitiers) du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>S'il est allégué que le produit a une teneur réduite en gras, le fromage doit respecter le paragraphe B.01.513. (1)</p> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|-------|---|---|
| | <p>Le fromage cheddar est toujours vieilli :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cheddar doux, pendant au moins 3 mois; - cheddar mi-fort, pendant 4 à 7 mois; et - cheddar fort, vieilli et extra-fort de 9 mois à plusieurs années. <p>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>de la partie B – Caractéristique organoleptique du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Le fromage cheddar à faible teneur en sodium ne peut contenir plus de 21 g de sodium par 100 g.</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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|-------|--|--|
| Colby | 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. 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>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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> <p>Le colby à faible teneur en sodium ne peut contenir plus de 21 g de sodium par 100 g.</p> |
| Edam | 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>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au pourcentage maximal prescrit et un pourcentage de matière grasse de lait</p> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|----------------------|---|--|
| | | non inférieur au pourcentage minimal prévu. |
| Emmental | Crémeux 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 crémeux 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. | Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) , 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. |
| Fromage gouda | <p>Le terme « gouda » est utilisé pour décrire un groupe de fromages jaunes au lait de vache, produits selon la méthode hollandaise traditionnelle consistant à brasser et chauffer le lait pour le séparer en lactosérum (liquides) et en solides (caillés). Le lactosérum est drainé, laissant un caillé solide. Le caillé du fromage est moulé dans sa forme ronde et immergé dans l'eau salée pour l'affermir et lui donner du goût.</p> <p>Le fromage est affiné pendant au moins quatre semaines.</p> <p>Plus le fromage est vieilli longtemps, plus il devient dur et plus son goût devient fort. Un fromage très âgé peut vieillir pendant plus d'un an. Il y a sept niveaux de vieillissement du fromage gouda. Le goût varie considérablement en fonction de l'âge :</p> <p>jeune fromage (4 semaines); il a un goût fondant de noisette; il est très doux;</p> <p>jeune fromage affiné (de 8 à 10 semaines);</p> | <p>Il doit respecter le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870), division 8, produits laitiers B.08.030 (1) (S)</p> <p>Il ne doit pas contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité (43 %) et doit contenir au moins le pourcentage minimal de matières grasses du lait (28 %), comme il est indiqué dans le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870), division 8, produits laitiers</p> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|---------------|---|---|
| | <p>fromage affiné (16 à 18 semaines);</p> <p>le fromage avec affinement supplémentaire (de 7 à 8 mois);</p> <p>fromage vieux (de 10 à 12 mois);</p> <p>fromage extra-vieux (12 mois et plus); a un goût de caramel légèrement fruité.</p> | <p>B.08.030 (1) (S), tableau 1.</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 crémeux et a un goût de noisette lorsqu'il est jeune, et sa saveur devient plus complexe et corsée avec l'âge. Lorsque le gruyère est suffisamment affiné (cinq mois à un an) il peut être fendu, et sa texture devient légèrement granuleuse.</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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> |
| Suisse | <p>Le fromage suisse est un terme générique qui désigne plusieurs variétés de fromage originalement fabriquées en Suisse. En Amérique du Nord, les fromages appelés « Suisse » sont une imitation de l'emmental suisse ou de l'emmentaler. 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</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), le fromage doit contenir un pourcentage d'humidité non supérieur au</p> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|---|--|--|
| | est vieilli moins longtemps, et son goût est moins prononcé que celui du fromage suisse importé. | 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) , 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 dure 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 Parmesan, faible en sodium | 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) , le |

| Type | Description | Caractéristiques |
|---------------|---|---|
| | | <p>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> <p>Doit être d'une variété à faible teneur en sodium.</p> |
| 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. Il 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), 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</p> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.030. (1) du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur</p> |

| Type | Description | Caractéristiques |
|--|--|--|
| | 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. | les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) , 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. |
| 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |
| 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 doit contenir du lait ou des produits du lait ajoutés, au moins 51 % de fromage, au plus 46 % d'humidité et au moins 22 % de matière grasse du lait. La préparation de fromage fondu peut contenir les ingrédients spécifiés au paragraphe B.08.041(2) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues | Doit respecter le paragraphe B.08.040. (1) [N]. ou B.08.041. (2) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |

| Type | Description | Caractéristiques |
|---|--|--|
| | (C.R.C., ch. 870) 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 51 % 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |
| 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |
| 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 | Doit respecter le paragraphe B.08.041.7 (1) [N]. ou B.08.041.8 (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |

| Type | Description | Caractéristiques |
|-------------|---|--|
| | conditionné à froid doit contenir 51 % de fromage, au plus 46 % d'humidité et au moins 22 % 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) en quantité suffisante pour pouvoir se distinguer de la préparation de fromage conditionné à froid, tout en conservant sa nature fondamentale. | les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . |
| 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 Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) . Conformément au Tableau – Partie 1 de l'article B.08.033. (1) [N] du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) , 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 | 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. | |

| Type | Description | Caractéristiques |
|--------------------------|---|---|
| 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 estensemencé 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.</p> <p>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> | <p>Doit respecter le paragraphe B.08.031. du Titre 8 – Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870).</p> <p>Doit être non affiné à pâte molle et ne peut contenir plus de 51 % d'eau ni plus de 21 % de gras du lait.</p> |
| Caillé de fromagerie | <p>Le caillé de fromagerie est constitué de petits morceaux de caillés qui ont été séparés du lactosérum naturel du lait. Il a un 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.</p> | |
| Gorgonzola | <p>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.</p> | |

| Type | Description | Caractéristiques |
|------------|--|------------------|
| 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, le mascarpone est produit de la même manière que le yogourt et la ricotta. | |

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) \(Titres 8 et 16\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[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](#)

[Code national sur les produits laitiers, Règlements sur la production et la transformation des produits laitiers](#)

[Les producteurs laitier du Canada](#)

[Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires - Agence canadienne d'inspection des aliments](#)