

que les deux systèmes de production assuraient le même niveau de protection de la santé publique.

L'étude sur la production de lait UHT au Québec et à Porto Rico a été réalisée par des fonctionnaires d'Agriculture et Agro-alimentaire Canada, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et de l'Administration des aliments et drogues des États-Unis. Achevée le 17 octobre 1995, elle a révélé que les deux systèmes sont équivalents aux points de vue de la sécurité et de la qualité. Le lait UHT est un produit stérilisé commercialement qui peut être conservé plus de trois mois à la température ambiante.

- 30 -

Pour de plus amples renseignements, les représentants des médias sont priés de communiquer avec le :

Service des relations avec les médias
Ministère des Affaires étrangères et du Commerce international
(613) 995-1874

ou avec :

Vern Greenshields
Cabinet de M. Goodale
Agriculture et Agro-alimentaire Canada
(613) 759-1020