



LA CLASSIFICATION DE LA CREME EST MAINTENANT OBLIGATOIRE POUR TOUTES LES BEURRERIES

Loi et Règlements concernant la classification de la crème dans la Province de Québec.

2031h. Toute personne, compagnie ou société, qui exploite une fabrique de beurre, est tenue de classer la crème, de convertir séparément en beurre les différentes classes de crème, de vendre chaque classe de beurre séparément et de partager le produit de telles ventes entre les patrons suivant la qualité et dans la proportion de la quantité de crème fournie dans chaque classe par chaque patron. La crème de chaque patron doit être apportée ou envoyée à la fabrique dans un récipient séparé.

L'inspecteur général des beurrieres et fromageries peut, avec l'approbation du lieutenant-gouverneur en conseil, faire des règlements pour l'exécution du présent article et, en particulier, pour la classification de la crème, la fabrication et la vente du beurre et déterminer le nombre de classes de crème et le mode de classification.

Ces règlements sont obligatoires, tout comme s'ils faisaient partie du présent article."

REGLEMENT CONCERNANT LA CLASSIFICATION DE LA CREME, CONFORMEMENT A L'AUTORISATION DONNEE A L'INSPECTEUR GENERAL DES BEURRERIES ET FROMAGERIES, par l'article 2031h, S. R. Q. 1909.

1o—La classification de la crème est basée sur sa saveur, son odeur et son acidité, au moment de sa réception à la fabrique.

2o—La crème reçue dans les fabriques doit être classifiée en cinq classes comme suit:

(A) CREME DE TABLE

Cette classe comprend la crème douce, à goût franc, non gelée, destinée à être vendue en nature. L'acidité de la crème ne doit pas dépasser vingt centièmes de un pour cent (.20%), au moment de sa réception à la fabrique;

(B) QUALITE SPECIALE

Cette classe comprend la crème à goût franc, d'une consistance uniforme et bonne pour faire du beurre de qualité spéciale. L'acidité de la crème ne doit pas dépasser trente centièmes de un pour cent (.30%), au moment de sa réception à la fabrique

(C) PREMIERE QUALITE

Cette classe comprend la crème à goût raisonnablement franc, d'une consistance uniforme et bonne pour faire du beurre de première qualité. L'acidité de la crème ne doit pas dépasser soixante centièmes de un pour cent (.60%), au moment de sa réception à la fabrique;

(D) DEUXIEME QUALITE

Cette classe comprend la crème à goût peu franc, d'une consistance uniforme et assez bonne pour faire du beurre de deuxième qualité. L'acidité de la crème ne doit pas dépasser soixante centièmes de un pour cent (.60%), au moment de sa réception à la fabrique;

(E) SANS QUALITE

Cette classe comprend la crème dépassant soixante centièmes de un pour cent (.60%), d'acidité au moment de sa réception à la fabrique, de mauvaise odeur et de mauvais goût—goût de pétrole, de gazoline, de tabourets des champs, d'oignon ou tout autre goût qui la rend impropre à faire du beurre de deuxième qualité. Cette crème sera retournée à son propriétaire après avoir été dénaturée.

3o—La détermination de l'acidité doit être obtenue par les acidimètres "DORMIC" ou "TOURCHOT". (Acidité déterminée au moyen de soude caustique—Na OH $\frac{N}{10}$).

4o—La loi fédérale faisant une défense expresse de faire usage de préservatif pour la conservation du lait ou de la crème, toute infraction de ce genre doit être rapportée à l'inspecteur général des beurrieres et des fromageries par le fabricant en chef.

5o—Le fabricant en chef doit tenir un registre spécial pour toutes les constatations d'acidité et de bonne ou de mauvaise odeur et saveur.

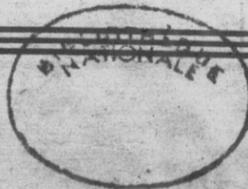
Il fournit, au besoin, des copies de ces constatations au secrétaire ou trésorier de l'arrondissement des patrons, s'il y a lieu, de même qu'au président de tel arrondissement.

L'inspecteur général des beurrieres et des fromageries le sous-inspecteur général du district, ou tout officier dûment autorisé par le ministère de l'Agriculture a droit d'examiner ce registre.

6o—La crème doit être livrée à la fabrique dans le bidon du producteur, sans mélange avec aucune autre et il est du devoir du propriétaire de la fabrique de laver ce bidon avec grand soin et de le stériliser à la vapeur vive immédiatement après le lavage.

7o—Le fabricant en chef qui ne se conforme pas à ces règlements encourt la révocation de son permis ou diplôme de fabricant de beurre ou de fromage, ainsi que de son certificat d'expert essayeur de lait ou de crème.

Approuvé par l'arrêté ministériel No 2277, le 24 décembre 1924



ADMINISTR

VOI

CHE

LES

C'E

NO

GI

DE

fan

ins

ger

de