



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission

Édifice 55
Promenade de la CCN
Ferme expérimentale centrale
960, avenue Carling
Ottawa (Ontario)
K1A 0Z2
(613) 792-2000
Télec: (613) 792-2009

Building 55
NCC Driveway
Central Experimental Farm
960 Carling Avenue
Ottawa, ON
K1A 0Z2
(613) 792-2000
Fax: (613) 792-2009

Programme de permis des classes spéciales du lait (PPCSL) Formulaire d'admissibilité

L'objectif principal du Programme de permis des classes spéciales de lait (PPCSL) consiste à fournir aux transformateurs secondaires admissibles, les moyens d'obtenir des produits laitiers fabriqués au Canada et à les aider à demeurer concurrentiels sur le marché. Les critères suivants aideront votre entreprise à déterminer si elle est admissible en vertu des exigences du PPCSL.

Nom de la compagnie : _____

Transformateur secondaire :

Afin d'être admissible, vos produits finis doivent satisfaire à tous les critères d'admissibilité mentionnés dans le guide d'information pour les transformateurs secondaires.

Critères	
L'entreprise doit être une usine alimentaire enregistrée qui utilise des produits laitiers canadiens pour fabriquer un produit de transformation secondaire. (Pour les besoins du PPCSL, les cafés, les restaurants, les traiteurs, les hôtels et les épicerie ne sont pas admissibles.)	<input type="checkbox"/>
Le produit de transformation secondaire doit être un produit destiné à la vente aux détaillants, aux services alimentaires et/ou aux restaurants.	<input type="checkbox"/>
Le produit de transformation secondaire doit être fabriqué et emballé en vue d'une conservation prolongée de 30 jours ou plus (p. Ex. : surgelé, serti sous vide, sous vide compensé, en conserve, séché, etc.).	<input type="checkbox"/>
Le transformateur secondaire doit fournir des étiquettes du produit. Ces étiquettes doivent mentionner le nom du produit de transformation secondaire et la liste des ingrédients.	<input type="checkbox"/>
Le transformateur secondaire doit indiquer à la CCL les marques des produits concurrents importés au Canada.	<input type="checkbox"/>

Si votre entreprise répond à tous les critères ci-dessus, elle pourrait être considérée comme un transformateur secondaire admissible au PPCSL. Le formulaire de demande doit être rempli et soumis à la CCL afin de déterminer l'admissibilité.

Boulangerie-pâtisserie :

Une attention particulière est accordée pour le beurre seulement aux boulangeries-pâtisseries qui utilisent cet ingrédient laitier pour fabriquer des produits de boulangerie frais vendus sur place.

Critères	
L'entreprise doit être considérée comme une boulangerie ou une pâtisserie. (Pour les besoins du PPCSL, les cafés, les restaurants, les traiteurs, les hôtels et les épicerie ne sont pas admissibles.)	<input type="checkbox"/>
L'entreprise doit fabriquer des produits frais de boulangerie vendus sur place.	<input type="checkbox"/>
La boulangerie fabrique des produits de boulangerie frais seulement. (Les produits autres que de boulangerie-pâtisserie dont la durée de conservation est limitée ne sont pas admissibles au PPCSL.)	<input type="checkbox"/>

Si votre entreprise répond à tous les critères ci-dessus, elle peut être considérée une boulangerie ou une pâtisserie admissible pour le beurre seulement. Le formulaire de demande doit être rempli et soumis à la CCL afin de déterminer l'admissibilité.

**Pour toute question concernant les critères d'admissibilité et les formulaires de demande,
veuillez contacter :**

Courriel : applications.demandes@cdc-ccl.gc.ca

Numéro sans frais : 1-866-366-0676

Télécopieur : (613) 792-2009

Ou le site www.cdc-ccl.ca/fr