

couleur, fini, emballage, dimensions des caisses, et doivent veiller à ce que celles-ci portent le numéro correspondant aux cuvées.

Pour la classification du beurre, le maximum est également de 100 points: 45 pour le goût, 15 pour la texture, 10 pour l'humidité, 10 pour la couleur, 10 pour la quantité de sel et 10 pour l'emballage.

Classe spéciale. Le beurre rangé dans cette catégorie doit être fait de crème pasteurisée, ne présentant pas de réaction aux essais suivant le procédé « Storch ». Il doit totaliser 94 points ou au delà avec un minimum de 41 points pour le goût.

Le beurre de la première classe doit atteindre entre 92 et 94 points, avec 39 points minimum pour le goût.

Le beurre de la deuxième qualité doit totaliser de 87 à 92 points, avec un minimum de 37 pour le goût.

Le beurre de la troisième classe peut avoir un nombre total de points inférieur à 87, avec moins de 37 points pour le goût.

Comme pour le fromage, les fonctionnaires chargés de la classification sont guidés d'après certaines règles fixées réglementairement et qui portent sur la texture, l'humidité, le sel et l'emballage. Des conditions spéciales sont requises pour les boîtes qui doivent toujours porter, en outre, le numéro correspondant au barattage.

Les fonctionnaires chargés de la classification délivrent un certificat pour chaque lot de fromage ou de beurre qui a été classifié et cela au moyen de formulaires spéciaux. Ce certificat porte, en outre, les numéros des cuvées ou des barattages, suivant qu'il s'agit de fromage ou de beurre.

Lorsqu'il s'agit de beurre pasteurisé, le fonctionnaire chargé de la classification imprime en travers du certificat le mot « Pasteurised ».

Pour être classifiés, les beurres et les fromages doivent porter la marque de l'établissement d'où ils proviennent ou une autre marque permettant de reconnaître ces établissements.

Les fonctionnaires chargés de la classification s'assurent, avant de procéder à celle-ci, si les fromages ont atteint un degré de maturité suffisant et s'ils ont la température voulue pour permettre cette classification. L'emballage du beurre ou du fromage ne peut être changé après que le contenu a été classifié.

Il est également interdit d'enlever d'un colis contenant du beurre ou du fromage ayant fait l'objet d'une classification, les marques de fabrique, les marques d'expédition ou autres marques distinctives.

Sur les certificats relatifs au beurre provenant de crème pasteurisée, le fonctionnaire compétent applique en travers du certificat un cachet portant les mots: « le présent certificat n'est plus valable six semaines après la date d'émission », et s'il s'agit de beurre non pasteurisé: « le présent certificat n'est plus valable trois semaines après la date d'émission ». Un lot de beurre, pour lequel le certificat est périmé, est réputé non classifié et sera soumis à une nouvelle classification avant de pouvoir être exporté. Si, à la suite de cette nouvelle inspection, la classe est différente, le fonctionnaire compétent annulera la marque précédemment apposée en appliquant dessus une croix.

Les marques officielles utilisées consistent en deux ou trois cercles concentriques portant, au centre du premier, les chiffres 1, 2 ou 3, la lettre S ou la lettre X suivant qu'il s'agit de la première, de la deuxième ou de la troisième catégorie, S correspondant à la classe spéciale et X aux produits ne rentrant pas dans une des classes précédentes.

En outre entre le premier et le deuxième cercle se trouvent imprimés les mots « First grade », « Second grade », « Third grade », « Special grade », « No grade », et au-dessous le mot « Canada ».

Pour le beurre, la marque portée, en outre, entre le deuxième et le troisième cercle, le mot « Pasteurised » ou « No pasteurised », suivant qu'il s'agit de beurre obtenu au moyen de crème pasteurisée ou non.

8 *Œufs.* — Les œufs canadiens destinés à l'expédition, aussi bien que ceux destinés à la consommation nationale, à l'exception des œufs destinés à l'incubation, doivent obligatoirement être désignés suivant la qualité et la catégorie et être mirés.

La classe « firsts » se rapporte aux œufs qui n'ont pas été soumis à une température de 40° Fahrenheit ou au-dessous, sauf en transit, dans le cas où ils ont été soumis à un procédé artificiel de préservation.

Cette classe comprend les qualités suivantes: a) « specials »; b) « extras », avec comme sous-qualité « pullet extras »; c) « firsts »; d) « seconds ».

Chacune de ces qualités est déterminée d'après la grandeur, le poids, l'apparence du blanc et du jaune, la cellule d'air, l'état de l'écaille et autres particularités.

La classe 2, « storage », se rapporte aux œufs qui ont été soumis à une température de 40° Fahrenheit ou au-dessous. Dans cette catégorie rentrent également les « preserved eggs », qui ont été soumis à tout procédé destiné à conserver leur qualité au moyen de liquides ou autres moyens. Cette classe comporte les qualités suivantes: a) « extras »; b) « firsts »; c) « seconds »; d) « cracked and dirty eggs ».

Les distinctions entre ces différentes qualités sont basées sur des principes analogues à ceux qui gouvernent la classification dans la première catégorie. Une condition indispensable à la vente des œufs des deux catégories est qu'ils doivent être propres à l'alimentation humaine.

Toute caisse contenant des œufs canadiens destinés à l'exportation doit être munie d'une marque indiquant la classe et la qualité des œufs qui s'y trouvent contenus et les mots « Canadian eggs ». Cette inscription peut être accompagnée d'autres désignations ou de marques commerciales autorisées, mais celles-ci ne peuvent être appliquées d'une manière plus apparente que la mention obligatoire.

Quand il s'agit d'une expédition d'une province à l'autre, et de cent caisses ou au delà, chacune d'elles doit être marquée aux deux extrémités du nom de la classe et de la qualité des