



Tribunal canadien du  
commerce extérieur

Canadian International  
Trade Tribunal

TRIBUNAL CANADIEN  
DU COMMERCE  
EXTÉRIEUR

# Appels

---

## DÉCISION ET MOTIFS

Appel n° AP-2014-023

Dealers Ingredients Inc.

c.

Président de l'Agence des services  
frontaliers du Canada

*Décision et motifs rendus  
le mardi 28 novembre 2017*

**TABLE DES MATIÈRES**

DÉCISION.....	i
EXPOSÉ DES MOTIFS .....	1
RÉSUMÉ.....	1
HISTORIQUE DE LA PROCÉDURE .....	1
CADRE LÉGISLATIF.....	3
MARCHANDISES EN CAUSE.....	4
CLASSEMENT TARIFAIRE EN CAUSE.....	5
Position n° 21.06.....	5
POSITION DES PARTIES.....	5
Arguments de Dealers .....	5
Arguments de l'ASFC .....	6
Arguments des PLC.....	7
ANALYSE.....	7
Fardeau de la preuve .....	8
Sens du terme « contenu laitier ».....	9
Preuve permettant de déterminer le pourcentage de contenu laitier .....	11
Analyse du pourcentage de contenu laitier effectuée par le Tribunal.....	15
DÉCISION .....	26
ANNEXE .....	27
Produit n° 1 : Cheese Buds Bleu .....	27
Produit n° 2 : Cheese Buds Cheddar EX.....	27
Produit n° 3 : Cheese Buds Emmenthal .....	27
Produit n° 4 : Buttermilk Buds .....	28
Produit n° 5 : Milk Buds J .....	28

EU ÉGARD À un appel entendu les 24 et 25 août 2017, en vertu du paragraphe 67(1) de la *Loi sur les douanes*, L.R.C. (1985), ch. 1 (2<sup>e</sup> suppl.);

ET EU ÉGARD À une décision rendue par le président de l'Agence des services frontaliers du Canada le 8 août 2014, concernant une demande de révision aux termes de l'article 60 de la *Loi sur les douanes*.

**ENTRE**

**DEALERS INGREDIENTS INC.**

**Appelante**

**ET**

**LE PRÉSIDENT DE L'AGENCE DES SERVICES FRONTALIERS  
DU CANADA**

**Intimé**

**DÉCISION**

L'appel est accueilli en partie.

Jean Bédard, c.r.

Jean Bédard, c.r.

Membre président

Lieu de l'audience : Ottawa (Ontario)  
Date de l'audience : Les 24 et 25 août 2017  
Membre du Tribunal : Jean Bédard, c.r. membre président  
Conseiller juridique pour le Tribunal : Elysia Van Zeyl  
Agent principal du greffe : Sara Pelletier

**PARTICIPANTS :****Appelante**

Dealers Ingredients Inc.

**Conseiller/représentant**

Michael Kaylor

**Intimé**Président de l'Agence des services frontaliers du  
Canada**Conseillers/représentants**Mathew Johnson  
Amy Smeltzer**Intervenant**Président de l'Agence des services frontaliers du  
Canada**Conseillers/représentants**David K. Wilson  
Christopher Hutchison  
Benjamin Grant**TÉMOINS :**

Thomas A. Konar

Chercheur scientifique principal, Butter Buds Inc.

Charles Harvey

Président, Dealers Ingredients Inc.

John Buhler

Vice-président des ventes, Butter Buds Inc.

William Chamberlain

Gestionnaire de laboratoire, EMSL Analytical Inc.

Andrea O'Brien

Chimiste principale, Analyse des douanes, Agence  
des services frontaliers du Canada

Michel Britten

Chercheur scientifique, Centre de recherche et de  
développement de Saint-Hyacinthe, Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Bitra Farang

Gestionnaire, Recherche et développement des  
marchés, Les Producteurs laitiers du Canada

Veuillez adresser toutes les communications au :

Greffier  
Secrétariat du Tribunal canadien du commerce extérieur  
15<sup>e</sup> étage  
333, avenue Laurier Ouest  
Ottawa (Ontario) K1A 0G7  
Téléphone : 613-993-3595  
Télécopieur : 613-990-2439  
Courriel : tcce-citt@tribunal.gc.ca

## EXPOSÉ DES MOTIFS

### RÉSUMÉ

1. La présente affaire porte sur un appel interjeté par Dealers Ingredients Inc. (Dealers), conformément au paragraphe 67(1) de la *Loi sur les douanes*<sup>1</sup>. L'appel a été déposé le 22 septembre 2014 à l'égard d'une révision du président de l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) daté du 8 août 2014, aux termes du paragraphe 60(4).

2. Le présent appel concerne le classement tarifaire de cinq différents aromatisants faits de beurre ou de fromages modifiés par des enzymes : Cheese Buds Bleu, Cheese Buds Cheddar EX, Cheese Buds Emmenthal, Buttermilk Buds et Milk Buds J (collectivement, les marchandises en cause). Les marchandises en cause ont été fabriquées par Butter Buds Food Ingredients (Butter Buds) et importées par Dealers.

3. L'ASFC soutient que les marchandises en cause sont correctement classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94 de l'annexe du *Tarif des douanes*<sup>2</sup> à titre d'autres préparations alimentaires contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, au-dessus de l'engagement d'accès. Dealers affirme que les marchandises en cause devraient être classées dans le numéro tarifaire 2106.90.95 à titre d'autres préparations alimentaires contenant à l'état sec plus de 10 % de solides de lait en poids mais moins de 50 % en poids de contenu laitier.

4. Après avoir examiné les observations des parties et la preuve au dossier, le Tribunal canadien du commerce extérieur (le Tribunal) conclut, pour les motifs qui suivent, que le produit Cheese Buds Bleu devrait être classé dans le numéro tarifaire 2106.90.95, alors que les produits Cheese Buds Cheddar EX, Cheese Buds Emmenthal, Buttermilk Buds et Milk Buds J sont correctement classés dans le numéro tarifaire 2106.90.94.

### HISTORIQUE DE LA PROCÉDURE

5. Le 11 juin 2012, l'ASFC a entrepris une vérification pour la période du 1<sup>er</sup> décembre 2011 au 31 décembre 2011<sup>3</sup>. Des échantillons des marchandises en cause, à l'exception du produit Cheese Buds Emmenthal, ont ensuite été remis à l'ASFC aux fins d'analyse<sup>4</sup>.

6. Le 6 janvier 2013, M<sup>me</sup> Andrea O'Brien, chimiste à la direction des sciences et de l'ingénierie de l'ASFC, a publié un rapport dans lequel elle expose en détail les résultats de son analyse relativement aux marchandises en cause<sup>5</sup>. En résumé, elle n'a pas été en mesure d'affirmer de façon concluante que les marchandises analysées comptaient plus de 50 % de contenu laitier parce que certains des composants qu'elle a analysés peuvent se trouver tant dans des ingrédients laitiers que dans des ingrédients non laitiers.

7. Le 26 février 2013, l'ASFC a délivré un rapport de vérification provisoire avisant Dealers des résultats non concluants des analyses en laboratoire et demandant d'obtenir d'autres renseignements de la part du fabricant, Butter Buds<sup>6</sup>.

---

1. L.R.C. (1985), ch. 1 (2<sup>e</sup> suppl.) [*Loi*].

2. L.C. 1997, ch. 36.

3. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 3, vol. 1A.

4. *Ibid.*, onglet 4.

5. À l'exception du produit Cheese Buds Emmenthal, puisqu'aucun échantillon de ce produit n'a été fourni à l'ASFC. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 5, vol. 1A.

6. *Ibid.*, onglet 6.

8. Le 19 mars 2013, l'ASFC a communiqué avec un représentant de Butter Buds et lui a expliqué la demande de renseignements<sup>7</sup>.
9. Le 15 avril 2013, n'ayant reçu aucun autre renseignement de la part de Butter Buds, l'ASFC a publié son rapport final, dans lequel elle reclasse les marchandises en cause dans le numéro tarifaire 2106.90.94 à titre de préparations « contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier »<sup>8</sup>.
10. Le 23 août 2013, l'ASFC a émis un relevé détaillé de rajustement, conformément à l'article 59 de la *Loi*<sup>9</sup>.
11. Le 17 octobre 2013, Dealers a présenté son propre rapport de laboratoire, rédigé par EMSL Analytical Inc. (EMSL), laquelle a analysé le contenu laitier des marchandises en cause et a conclu qu'elles contenaient moins de 50 % de contenu laitier<sup>10</sup>.
12. Le 29 octobre 2013, Dealers a présenté une demande de révision conformément à l'article 60 de la *Loi*, en réponse à la décision du 23 août 2013<sup>11</sup>.
13. Le 14 mai 2014, Butter Buds a remis une lettre à l'ASFC qui, pour chacune des marchandises en cause, énumérait les ingrédients et la proportion des ingrédients contenant des produits laitiers (la liste des ingrédients)<sup>12</sup>.
14. Le 15 mai 2014, les représentants de l'ASFC et de Butter Buds ont participé à une conférence téléphonique pour discuter du rapport du fabricant. Dealers n'a pas participé à la conférence<sup>13</sup>.
15. Le 17 juillet 2014, l'ASFC a envoyé une lettre de décision préliminaire dans laquelle elle informait Dealers que les marchandises en cause étaient correctement classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94<sup>14</sup>.
16. Le 8 août 2014, l'ASFC a rendu une décision définitive dans laquelle elle confirme le classement des marchandises en cause dans le numéro tarifaire 2106.90.94<sup>15</sup>.
17. Le 22 septembre 2014, Dealers a déposé le présent appel devant le Tribunal aux termes du paragraphe 67(1) de la *Loi*.
18. Le 29 février 2016, Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) ont demandé d'intervenir dans le présent appel. Après avoir examiné les observations des parties, le Tribunal a accordé le statut d'intervenant aux PLC le 30 mars 2016.

---

7. *Ibid.*, onglet 7.

8. *Ibid.*, onglet 8. L'ASFC a également reclassé plusieurs autres marchandises importées par Dealers; toutefois, celles-ci ne sont pas en cause dans la présente procédure.

9. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 9, Vol 1A. Il convient de souligner que cette pièce a initialement été désignée comme « protégée » par les parties, mais à l'audience elles ont convenu qu'il n'était plus nécessaire de la traiter ainsi.

10. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 10, vol. 1A.

11. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 11, vol. 1A.

12. *Ibid.*, onglet 1.

13. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 12, vol. 1A.

14. *Ibid.*, onglet 13.

15. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 14, vol. 1A.

19. Le Tribunal a tenu une audience les 24 et 25 août 2017. Les témoins suivants ont témoigné à l'audience :

- M. Charles Harvey de Dealers;
- M. John Buhler, vice-président des ventes pour Butter Buds;
- M. Thomas Konar, chercheur scientifique principal pour Butter Buds;
- M. William Chamberlain, gestionnaire de laboratoire, EMSL;
- M<sup>me</sup> Andrea O'Brien, chimiste principale, Analyse des douanes, ASFC;
- M. Michel Britten, chercheur scientifique, Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe d'Agriculture et Agroalimentaire Canada;
- M<sup>me</sup> Bitra Farang, gestionnaire de la recherche et du développement des marchés, Les Producteurs laitiers du Canada.

## CADRE LÉGISLATIF

20. La nomenclature tarifaire est énoncée en détail dans l'annexe du *Tarif des douanes*, qui est conforme au Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises (le Système harmonisé) élaboré par l'Organisation mondiale des douanes (OMD)<sup>16</sup>. L'annexe est divisée en sections et en chapitres et chaque chapitre de l'annexe contient une liste de marchandises classées dans des positions, sous-positions et numéros tarifaires.

21. Le paragraphe 10(1) du *Tarif des douanes* prévoit que le classement des marchandises importées est effectué, sauf indication contraire, en conformité avec les *Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé*<sup>17</sup> et les *Règles canadiennes*<sup>18</sup> énoncées à l'annexe.

22. Les *Règles générales* sont composées de six règles. Le classement commence par la règle 1, qui prévoit que le classement doit être déterminé d'après les termes des positions et des notes de section ou de chapitre et, lorsqu'elles ne sont pas contraires aux termes desdites positions et notes, d'après les autres règles.

23. L'article 11 du *Tarif des douanes* prévoit que, pour l'interprétation des positions et des sous-positions, le Tribunal doit tenir compte du *Recueil des Avis de classement du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*<sup>19</sup> et des *Notes explicatives du Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*<sup>20</sup>, publiés par l'OMD. Bien que les avis de classement et les notes explicatives n'aient pas force exécutoire pour le Tribunal, le Tribunal les applique à moins qu'il n'existe un motif valable de ne pas le faire<sup>21</sup>.

---

16. Le Canada est l'un des pays signataires de la *Convention internationale sur le Système harmonisé de désignation et de codification des marchandises*, qui régit le Système harmonisé.

17. L.C. 1997, ch. 36, annexe [*Règles générales*].

18. L.C. 1997, ch. 36, annexe.

19. Organisation mondiale des douanes, 2<sup>e</sup> éd., Bruxelles, 2003 [*Avis de classement*].

20. Organisation mondiale des douanes, 5<sup>e</sup> éd., Bruxelles, 2012 [*Notes explicatives*].

21. Voir *Canada (Procureur général) c. Suzuki Canada Inc.*, 2004 CAF 131 (CanLII) aux par. 13, 17, où la Cour d'appel fédérale a interprété l'article 11 du *Tarif des douanes* comme signifiant que les *Notes explicatives* doivent être respectées, à moins qu'il n'existe un motif valable de ne pas le faire. Le Tribunal est d'avis que cette interprétation s'applique également aux *Avis de classement*.

24. Par conséquent, le Tribunal doit d'abord déterminer si les marchandises en cause peuvent être classées conformément à la règle 1 des *Règles générales*, selon les termes de la position et les notes de section ou de chapitre pertinentes du *Tarif des douanes*, compte tenu des notes explicatives et des avis de classement pertinents. Si la marchandise en cause ne peut être classée au niveau de la position par application de la règle 1, le Tribunal doit alors examiner les autres règles<sup>22</sup>.

25. Après que le Tribunal a utilisé cette méthode pour déterminer la position dans laquelle la marchandise en cause doit être classée, l'étape suivante consiste à utiliser une méthode similaire pour déterminer la sous-position appropriée<sup>23</sup>. La dernière étape consiste à déterminer le numéro tarifaire approprié<sup>24</sup>.

26. En l'espèce, les parties s'entendent sur le classement tant au niveau de la position qu'au niveau de la sous-position. Par conséquent, le Tribunal est prié de déterminer le numéro tarifaire approprié.

## MARCHANDISES EN CAUSE

27. Les marchandises en cause consistent en divers aromatisants faits de produits laitiers ou de fromages modifiés par des enzymes vendus sous forme de poudre. Elles sont utilisées dans une grande variété de produits alimentaires, y compris des pains et des pâtisseries, des produits laitiers, des assaisonnements, des sauces, de la viande, des vinaigrettes, des trempettes et des collations. Elles sont généralement désignées comme des garnitures au fromage, au beurre ou au lait.

28. Les descriptions et numéros de produit des marchandises en cause en l'espèce sont les suivants :

- i) *Cheese Buds Bleu* (produit n° 38194) – Rehausseur de goût aux arômes naturels de fromage préparé à partir d'un fromage fermenté et modifié par des enzymes séché par pulvérisation avec des solides du lactosérum et de la maltodextrine.
- ii) *Cheese Buds Cheddar EX* (produit n°s 38309/66858) – Rehausseur de goût aux arômes naturels de fromage cheddar préparé à partir d'un fromage fermenté et modifié par des enzymes séché par pulvérisation avec des solides du lactosérum et de la maltodextrine.
- iii) *Cheese Buds Emmenthal* (produit n°s 66907/66862) – Rehausseur de goût aux arômes naturels de fromage emmenthal préparé à partir d'un fromage fermenté et modifié par des enzymes séché par pulvérisation avec des solides du lactosérum et de la maltodextrine.
- iv) *Buttermilk Buds* (produit n°s 66809/66857) – Rehausseur de goût aux arômes naturels de babeurre concentré fabriqué au moyen d'un processus exclusif de modification d'enzymes.
- v) *Milk Buds J.* (produit n° 66822) – Rehausseur de goût aux arômes naturels de lait sous forme de poudre hydrosoluble obtenue par séchage par pulvérisation avec de la maltodextrine<sup>25</sup>.

---

22. Les règles 1 à 5 des *Règles générales* s'appliquent au classement au niveau de la position.

23. La règle 6 des *Règles générales* prévoit que « [l]e classement des marchandises dans les sous-positions d'une même position est déterminé légalement d'après les termes de ces sous-positions et des Notes de sous-positions ainsi que, *mutatis mutandis*, d'après les Règles ci-dessus [c'est-à-dire les règles 1 à 5] [...] » et que « les Notes de Sections et de Chapitres sont également applicables sauf dispositions contraires ».

24. La règle 1 des *Règles canadiennes* prévoit que « [l]e classement des marchandises dans les numéros tarifaires d'une sous-position ou d'une position est déterminé légalement d'après les termes de ces numéros tarifaires et des Notes supplémentaires ainsi que, *mutatis mutandis*, d'après les [*Règles générales*] [...] » et que « les Notes de Sections, de Chapitres et de sous-positions sont également applicables sauf dispositions contraires ». Les avis de classement et les notes explicatives ne sont pas applicables au classement au niveau du numéro tarifaire.

25. Pièce AP-2014-023-08A au par. 2, vol. 1; pièce AP-2014-023-11A, onglet 2, vol. 1A.

**CLASSEMENT TARIFAIRE EN CAUSE****Position n° 21.06****Section IV****PRODUITS DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES;  
BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES;  
TABACS ET SUCCÉDANÉS DE TABAC FABRIQUÉS**

[...]

**Chapitre 21****PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES DIVERSES**

[...]

**21.06** Préparations alimentaires non dénommées ni comprises ailleurs.

[...]

**2106.90** -Autres

[...]

- - -Autres :

[...]

2106.90.93 - - - -Contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, dans les limites de l'engagement d'accès

[...]

2106.90.94 - - - -Contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, au-dessus de l'engagement d'accès

2106.90.95 - - - -Autres préparations, contenant à l'état sec plus de 10 % de solides de lait en poids mais moins de 50 % en poids de contenu laitier

29. Il n'y a aucune note pertinente de section ou de chapitre ni de note explicative pertinente en ce qui concerne le chapitre 21.

**POSITION DES PARTIES****Arguments de Dealers**

30. Dealers soutient que les marchandises en cause contiennent moins de 50 % de contenu laitier et que, par conséquent, elles devraient être classées dans le numéro tarifaire 2106.90.95.

31. Le terme « contenu laitier » n'est pas défini dans le *Tarif des douanes* ni dans les *Notes explicatives*. Le mémorandum D10-18-4 de l'ASFC (le mémorandum) définit le terme « contenu laitier » comme suit :

La somme de tous les ingrédients qui proviennent du lait c'est-à-dire le lait, la crème, le fromage, le beurre, le yogourt, le lactosérum et les autres produits laitiers, y compris les produits laitiers traités avec des enzymes (tel que le fromage modifié au moyen d'enzymes ou l'huile butyrique lipolysé). Il faut inclure dans le calcul du pourcentage que représente le « contenu laitier » la caséine, la caséinate

et le lactose séparé ou non, et l'eau ajoutée aux ingrédients laitiers (voir les numéros tarifaires [...] 2106.90.94 et 2106.90.95)<sup>26</sup>.

32. Dealers allègue que la définition de « contenu laitier » dans le mémorandum est incomplète et prie l'ASFC de fournir des lignes directrices plus exhaustives, puisque la définition elle-même ne permet pas aux importateurs de comprendre ce qui constitue ou non du « contenu laitier » ni comment bien en détecter la présence.

33. Dealers soutient que le classement des marchandises en cause établi par l'ASFC comporte plusieurs lacunes. En particulier, Dealers fait valoir que le rapport de laboratoire rédigé par l'ASFC (le rapport de l'ASFC) était incomplet, puisqu'il ne déterminait pas de façon définitive si le contenu laitier des marchandises en cause était supérieur ou inférieur à 50 %. Compte tenu de la nature peu probante du rapport de l'ASFC, Dealers allègue que les résultats ne peuvent être invoqués en preuve et que toute incertitude dans les résultats de l'analyse devrait être réglée en faveur de Dealers.

34. En ce qui concerne le contenu laitier des marchandises précisément en cause en l'espèce, Dealers s'est initialement fondée sur un rapport rédigé par EMSL, qui visait à démontrer que le contenu laitier de chaque marchandise en cause est inférieur à 50 %. À l'audience, toutefois, Dealers a refusé d'invoquer le rapport d'EMSL<sup>27</sup> et a plutôt laissé entendre que le Tribunal pouvait déterminer le contenu laitier des marchandises en cause en tenant compte de la teneur en protéines, en gras, en sucre, en sodium et en calcium, telle qu'indiquée dans l'information nutritionnelle fournie par Butter Buds. Elle a admis que, si le Tribunal adoptait cette façon de procéder, deux des marchandises en cause (à savoir les produits Buttermilk Buds et Cheese Buds Cheddar EX) dépasseraient le seuil de 50 %<sup>28</sup>.

### Arguments de l'ASFC

35. L'ASFC affirme qu'il incombe à Dealers de prouver que le classement tarifaire établi par l'ASFC est incorrect et que Dealers ne s'est pas acquittée de son fardeau en l'espèce<sup>29</sup>.

36. L'ASFC reconnaît que les résultats de ses analyses en laboratoire n'étaient pas concluants, et le Tribunal a entendu le témoignage approfondi d'Andrea O'Brien au sujet des raisons pour lesquelles elle n'était pas à l'aise de tirer une conclusion quant à savoir si le contenu laitier des marchandises en cause était supérieur ou inférieur au seuil de 50 % d'après les résultats de son analyse. C'est pour cette raison que l'ASFC a demandé des renseignements supplémentaires, y compris une liste des ingrédients et la composition de ces ingrédients en pourcentage, au fabricant des marchandises en cause, Butter Buds. Disposant de ces renseignements supplémentaires, l'ASFC a maintenu sa décision selon laquelle le contenu laitier des marchandises en cause est supérieur à 50 % et que, par conséquent, les marchandises sont correctement classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94.

37. L'ASFC fait valoir que le contenu laitier n'est pas limité à la somme des protéines, du lactose et des matières grasses contenus dans un produit laitier; ceux-ci ne sont que des composants qui indiquent la présence d'un ingrédient laitier. Autrement dit, l'ASFC affirme que c'est la totalité des ingrédients laitiers (à savoir la somme de tous les ingrédients dérivés du lait ou de produits laitiers) qui importe pour calculer le contenu laitier d'un produit en particulier. Comme le rapport d'EMSL ne tient compte que de la teneur en protéines, en lactose et en matières grasses, l'ASFC soutient qu'il ne permet pas de bien mesurer le contenu laitier des marchandises en cause.

---

26. Mémorandum D10-18-4, *Importation de certains produits agricoles et liste des marchandises d'importation contrôlée*, au par. 8.

27. *Transcription de l'audience publique*, vol. 2, 25 août 2017, aux pp. 335-336.

28. *Ibid.*, aux pp. 348, 352-353.

29. *Canada (Agence des services frontaliers) c. Miner*, 2012 CAF 81 (CanLII) aux par. 17, 21-22.

38. Par conséquent, l'ASFC fait valoir que la meilleure façon de déterminer le contenu laitier des marchandises en cause est de tenir compte de la proportion des ingrédients laitiers par rapport aux ingrédients non laitiers, telle qu'elle est indiquée dans la liste des ingrédients fournie à l'ASFC par Butter Buds. Subsidiairement, l'ASFC indique que le Tribunal devrait adopter l'approche la plus « holistique », qui consiste à s'appuyer sur les résultats des analyses en laboratoire obtenus par l'ASFC, combinés aux valeurs relatives à la teneur en matières grasses indiquées dans les fiches de description du produit. En ce qui concerne le produit Cheese Buds Emmenthal, qui n'a pas été analysé dans le laboratoire de l'ASFC, l'ASFC a laissé entendre qu'elle s'est simplement fondée sur les renseignements sur les ingrédients obtenus du fabricant.

### Arguments des PLC

39. Conformément aux conditions de leur participation, telles qu'elles sont énoncées dans une lettre du Tribunal datée du 30 mars 2016, les PLC ont présenté des observations portant sur la nature, la composition, l'utilisation, la commercialisation et la distribution de produits modifiés par des enzymes faits avec des ingrédients laitiers et d'autres ingrédients, puisque ces questions étaient liées au classement tarifaire des marchandises en cause.

40. Les PLC font valoir que les marchandises en cause comptent plus de 50 % de contenu laitier, comme le confirment les renseignements provenant du fabricant. Les PLC indiquent également que les marchandises en cause sont commercialisées et vendues à titre de produits laitiers naturels. Enfin, les PLC soutiennent que Dealers ne s'est pas acquittée du fardeau de preuve que lui impose le paragraphe 152(3) de la *Loi* de démontrer que les marchandises en cause contiennent moins de 50 % de contenu laitier. Par conséquent, de l'avis des PLC, les marchandises en cause doivent être classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94.

### ANALYSE

41. Les parties conviennent que les marchandises sont classées dans la position n° 21.06, qui comprend des « préparations alimentaires non dénommées ni comprises ailleurs », et dans la sous-position n° 2106.90 comme « autres ». Le différend se situe au niveau du numéro tarifaire. L'ASFC allègue que les marchandises en cause sont classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94, alors que Dealers soutient que les marchandises en cause devraient être classées dans le numéro tarifaire 2106.90.95. La principale distinction entre ces deux numéros tarifaires, et la question factuelle au cœur du présent appel, est celle de savoir si le contenu laitier des marchandises en cause est supérieur ou inférieur à 50 %.

42. Pour que les marchandises puissent être classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94, le Tribunal doit être convaincu que les marchandises en cause (1) sont des préparations alimentaires, (2) contiennent 50 % ou plus de contenu laitier et (3) ont été importées au-dessus de l'engagement d'accès<sup>30</sup>. Les questions (1) et (3) ne sont pas contestées. Par conséquent, le Tribunal concentrera son analyse sur la question de savoir si les marchandises en cause contiennent 50 % ou plus en poids de contenu laitier.

---

30. Les produits laitiers – y compris certaines préparations alimentaires qui peuvent être classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94, comme (potentiellement) les marchandises en cause – figurent sur la liste des marchandises d'importation contrôlée établie dans la *Loi sur les licences d'exportation et d'importation (LLEI)* et sont visés par un contingent établi. Les importations qui ne dépassent pas le contingent sont assujetties aux taux de droit les plus faibles applicables aux numéros tarifaires comportant la mention « dans les limites de l'engagement d'accès », et les importations qui dépassent le contingent sont assujetties aux taux de droit les plus élevés applicables aux numéros tarifaires comportant la mention « au-dessus de l'engagement d'accès ». Le paragraphe 10(2) du *Tarif des douanes* prévoit que, pour que les marchandises puissent bénéficier des taux de droit applicables aux numéros tarifaires comportant la mention « dans les limites de l'engagement d'accès », leur importation doit procéder d'une licence délivrée en vertu de l'article 8.3 de la *LLEI* et doit en respecter les conditions. Aucune preuve n'indique qu'une telle licence existe en lien avec les marchandises en cause, qui ont été importées en 2011.

43. Pour déterminer le contenu laitier des marchandises en cause, le Tribunal doit également régler les deux questions suivantes : a) l'interprétation du terme « contenu laitier » puisque ce terme est employé dans les numéros tarifaires applicables, et b) les renseignements les plus exacts possibles permettant d'évaluer si le contenu laitier de chacune des cinq marchandises en cause est supérieur ou inférieur à 50 %.

### Fardeau de la preuve

44. Avant d'entreprendre son analyse, le Tribunal se penchera sur les arguments des parties concernant le fardeau de la preuve en l'espèce.

45. Il ne fait aucun doute que dans des appels en matière de douanes, il incombe à l'appelant d'établir, de prime abord, le bien-fondé de sa cause, et le fardeau de la preuve passe ensuite à l'intimé, qui doit réfuter cette preuve<sup>31</sup>.

46. En l'espèce, Dealers a démontré les lacunes dans la méthode suivie par l'ASFC à l'appui de sa décision selon laquelle les marchandises en cause contiennent plus de 50 % de contenu laitier. En particulier, M. Britten a expliqué les raisons pour lesquelles la liste des ingrédients invoquée par l'ASFC ne constituerait pas un substitut acceptable pour déterminer le contenu laitier puisque des renseignements cruciaux n'y figurent pas<sup>32</sup>. Tel qu'indiqué dans les présents motifs, malgré les mesures prises par l'ASFC pour lever les incertitudes dans sa propre évaluation de laboratoire, la décision de l'ASFC était fondée sur des éléments de preuve qui n'étaient pas fiables, et le Tribunal conclut en ce sens.

47. Cela dit, durant l'audience et dans ses observations écrites, l'ASFC a démontré que l'analyse effectuée par EMSL, pour le compte de Dealers, était également inadéquate. De même, l'autre méthode proposée par Dealers pour déterminer le contenu laitier en se fondant sur les valeurs nutritives des marchandises en cause s'est également avérée erronée. Ces lacunes sont surprenantes, étant donné que les marchandises en cause pourraient être visées par le régime de contingents tarifaires et que les taux de droit qui s'appliqueraient aux marchandises en cause sur ce fondement seraient très élevés. Pour cette raison, le Tribunal se serait attendu à ce que Dealers présente une preuve solide à l'appui de sa position selon laquelle le contenu laitier des marchandises en cause est inférieur à 50 %. Pourtant, elle a omis de le faire.

48. Dans sa plaidoirie finale, le conseiller juridique des PLC a indiqué qu'il ne suffit pas à Dealers de critiquer l'approche de l'ASFC pour s'acquitter du fardeau qui lui incombe. En effet, le Tribunal a reconnu que ce fardeau incombe à Dealers sur le fondement du paragraphe 152(3) de la *Loi* et que pour s'acquitter de ce fardeau, Dealers doit présenter des éléments de preuve qui démontrent les faits essentiels à l'appui du classement tarifaire qu'elle invoque<sup>33</sup>. Le Tribunal a rejeté par le passé des appels au motif qu'une partie ne s'est pas acquittée de son fardeau<sup>34</sup>.

49. Toutefois, il existe également des cas où le Tribunal, sur le fondement de la preuve précise présentée, a envisagé d'autres classements tarifaires que ceux proposés par les parties et, dans certains cas, la

---

31. *BSH Home Appliance Ltd. c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (27 octobre 2014), AP-2013-057 (TCCE) au par. 29.

32. *Transcription de l'audience publique*, 25 août 2017, vol. 2, aux pp. 315-317.

33. *Schlumberger Canada Limited c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (21 juin 2017), AP-2015-022 (TCCE) au par. 34.

34. *Canac Marquis Grenier Ltée c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (22 février 2017), AP-2016-005 (TCCE) au par. 27 [*Canac Marquis*]; *M. Miner c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (20 juillet 2012), AP-2009-080R (TCCE).

décision du Tribunal a reflété cet autre classement tarifaire qu'il a lui-même déterminé<sup>35</sup>. Ce rôle plus actif dans certains appels concorde avec l'expertise reconnue du Tribunal en matière de classement tarifaire.

50. Ainsi, bien que la proposition des PLC soit applicable dans bon nombre de cas dont le Tribunal est saisi, compte tenu de son expertise en matière de classement tarifaire, le Tribunal n'est pas forcément tenu de rejeter l'appel si la preuve présentée par l'importateur n'étaye pas effectivement le classement tarifaire qu'il propose. Bien qu'un rejet fondé sur le fardeau de preuve puisse être approprié dans certains cas, en l'espèce, le Tribunal ne manque pas d'éléments de preuve et est en mesure d'arriver à une conclusion malgré les lacunes dans l'argumentation des parties.

51. Autrement dit, le Tribunal ne voit pas son rôle comme étant limité à un choix binaire entre deux arguments opposés sur le classement tarifaire, particulièrement lorsque la preuve au dossier est suffisante pour déterminer le classement tarifaire approprié malgré que le processus pour ce faire ne concorde pas avec les approches préconisées par les parties. Le Tribunal n'est pas tenu de choisir l'une des méthodes ou l'un des rapports présentés par les parties. Il doit analyser et apprécier la preuve dans son ensemble.

52. En l'espèce, aucune des parties n'a bien étayé ses arguments. Tel qu'indiqué ci-dessus, Dealers a démontré que la décision de l'ASFC était fondée sur des éléments de preuve non fiables et que l'approche analytique de l'ASFC n'était pas solide. De son côté, l'ASFC a démontré que la preuve invoquée par Dealers était également inexacte et que l'approche analytique qu'elle a proposée n'était pas solide. Toutefois, si le Tribunal devait trancher l'affaire en se fondant sur le fait que Dealers ne s'est pas acquittée du fardeau que lui impose le paragraphe 152(3) de la *Loi*, il rendrait une décision tout en sachant qu'elle est viciée et inadéquate. Cela ne serait pas juste.

53. De plus, il est essentiel de statuer sur le fond en l'espèce puisque les enjeux pour Dealers, en particulier, et pour l'industrie des produits laitiers, en général, sont importants.

54. En l'espèce, la preuve provient de diverses sources (l'ASFC, EMSL, Butter Buds) et permet au Tribunal d'établir, avec un degré d'assurance raisonnable, le contenu laitier des marchandises en cause. Le fait que le rapport de laboratoire de l'ASFC et que les résultats des analyses en laboratoire d'EMSL, lorsqu'ils sont ajustés en fonction des valeurs relatives à la teneur en matières grasses et en protéines que le Tribunal estime très fiables, arrivent à des résultats similaires dans presque tous les cas garantit au Tribunal, dans une certaine mesure, que ses conclusions peuvent résister à l'examen.

### **Sens du terme « contenu laitier »**

55. Ni le *Tarif des douanes* ni les notes explicatives du chapitre 21 ne définissent le terme « contenu laitier »<sup>36</sup>. Toutefois, le terme « contenu laitier » est prétendument défini dans un memorandum ministériel

---

35. *Premier Gift Ltd. c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (21 février 2017), AP-2016-002 (TCCE) au par. 8; *Sonos Inc. c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (24 octobre 2017), AP-2016-020 au par. 12; *EMCO Corporation Westlund c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (21 décembre 2015), AP-2014-042 (TCCE) au par. 27; *Costco Wholesale Canada Ltd. c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (17 septembre 2013), AP-2012-057 (TCCE) au par. 48; *Rittal Systems Ltd. c. Sous-ministre du Revenu*. (30 juin 2000), AP-99-012 (TCCE) à la p. 9; *Canac Marquis* à la note de bas de page 41.

36. Les notes explicatives du chapitre 4 comportent une liste de marchandises qui sont généralement considérées comme des « produits laitiers », y compris (A) le lait; (B) la crème; (C) le babeurre, le lait et la crème caillés, le yogourt, le képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés; (D) le lactosérum; (E) les produits à base de constituants naturels du lait, non dénommés ni compris ailleurs; (F) le beurre et les autres matières grasses provenant du lait; les pâtes à tartiner laitières; et (G) le fromage et la caillebotte.

publié par l'ASFC<sup>37</sup>. D'emblée, il convient de souligner que le Tribunal n'est pas lié par la définition figurant dans le mémorandum, puisque celui-ci constitue simplement un document de politique créé par l'ASFC.

56. Quoi qu'il en soit, le Tribunal est d'avis que la définition figurant dans le mémorandum est utile et informative. Elle comporte deux éléments distincts. Le premier définit « contenu laitier » comme étant la somme de tous les ingrédients laitiers. Plus précisément, il indique ce qui suit :

« contenu laitier » La somme de tous les ingrédients *qui proviennent* du lait c'est-à-dire le lait, la crème, le fromage, le beurre, le yogourt, le lactosérum et les *autres produits laitiers*, y compris les produits laitiers traités avec des enzymes (tel que le fromage modifié au moyen d'enzymes ou l'huile butyrique lipolysé).

[Nos italiques]

57. Le second élément de la définition précise que le calcul du pourcentage que représente le contenu laitier devrait comprendre les ingrédients suivants :

[...] la caséine, la caséinate et le lactose séparé ou non, et l'eau ajoutée aux ingrédients laitiers.

58. Dealers s'oppose au manque de lignes directrices claires dans le mémorandum, soulignant en particulier le fait qu'il n'énumère pas tous les composants individuels qui proviennent des produits laitiers (à savoir les matières grasses, les protéines, le lactose, etc.). Ainsi, Dealers s'est retrouvée dans une situation difficile lorsqu'est venu le temps de donner des instructions à EMSL sur les analyses à effectuer.

59. Durant l'audience, les parties ont convenu qu'il n'existe aucun sens commercial au terme « contenu laitier ». Toutefois, l'ASFC a fait valoir que son interprétation, telle qu'elle est reflétée dans le mémorandum, est conforme au sens ordinaire du terme « produits laitiers », qui comprend à juste titre du lait et tout autre produit dérivé du lait.

60. Le *Canadian Oxford Dictionary* définit le terme « *dairy* » (« produits laitiers ») comme suit :

[...] 3. lait et produits du lait (*ne contient aucun produit laitier, aucune viande ni aucun poisson*). 4. (*attributif*) a. constitué de lait, contenant du lait ou concernant le lait et ses produits [...]<sup>38</sup>

[Traduction]

61. M. Britten a indiqué qu'en général, la littérature fait référence à des « ingrédients dérivés du lait » ou à des « ingrédients liés aux produits laitiers ». Selon M. Britten, tous ces termes renvoient à une famille de produits dérivés du lait<sup>39</sup>. Cette interprétation des termes « produits laitiers » et « contenu laitier » est conforme à la définition prévue dans le mémorandum de l'ASFC.

62. Le Tribunal estime que le terme « contenu laitier » dans ce contexte vise à refléter la proportion du produit final qui provient d'ingrédients dérivés du lait. Bien qu'un examen des composants des produits laitiers (à savoir les matières grasses, les protéines, le lactose, etc.) puisse être utile puisqu'ils sont un indicateur de la présence de produits laitiers et lorsque l'existence d'ingrédients laitiers ou la proportion de ces ingrédients est en cause, la meilleure façon de déterminer le contenu laitier d'un produit est de regarder les ingrédients eux-mêmes.

37. Pièce AP-2014-023-11A à la p. 99, vol. 1A.

38. *Ibid.* à la p. 135.

39. *Transcription de l'audience publique*, 25 août 2017, vol. 2, aux pp. 253-256.

63. Lorsque les ingrédients ne sont pas accessibles à l'ASFC ou à l'importateur, ou lorsque les proportions exactes des ingrédients ne sont pas connues, il convient alors d'effectuer une analyse des composants pour déterminer le contenu laitier d'une marchandise en particulier. En effet, compte tenu des renseignements incomplets fournis par le fabricant des marchandises en cause et comme il en sera question plus loin, il s'agit du processus que le Tribunal a adopté pour déterminer, d'une manière juste et objective, le pourcentage de contenu laitier dans chacune des cinq marchandises en cause.

### **Preuve permettant de déterminer le pourcentage de contenu laitier**

64. Le Tribunal disposait de diverses sources de renseignements à partir desquelles on lui a demandé de détecter le contenu laitier des marchandises en cause. Chacune de ces sources est décrite en détail plus loin. Aucune de ces sources n'a fourni de renseignements complets au Tribunal. Par conséquent, le Tribunal a dû combiner certains des renseignements provenant de ces sources pour estimer le contenu laitier des marchandises en cause.

#### Analyses en laboratoire de l'ASFC<sup>40</sup>

65. Initialement, l'ASFC a tenté de détecter le contenu laitier des marchandises en cause à l'aide de méthodes d'analyse employées dans son laboratoire, que M<sup>me</sup> O'Brien a décrites en détail durant l'audience. En particulier, M<sup>me</sup> O'Brien a effectué des analyses sur les marchandises en cause<sup>41</sup> pour déterminer le taux d'humidité<sup>42</sup>, ainsi que la quantité de sucres (le lactose, qui provient de produits laitiers, ainsi que les sucres non laitiers)<sup>43</sup>, de cendres (qui reflète la teneur en minéraux)<sup>44</sup>, de glucides<sup>45</sup> et de matières grasses<sup>46</sup>. Sur le fondement de ces résultats d'analyse, M<sup>me</sup> O'Brien a été en mesure d'estimer le pourcentage de contenu laitier dans les marchandises en cause. Toutes les estimations se rapprochaient du seuil de 50 %.

66. Toutefois, bon nombre d'analyses en laboratoire comportent une certaine marge d'erreur et celles effectuées par M<sup>me</sup> O'Brien ne font pas exception<sup>47</sup>. En outre, M<sup>me</sup> O'Brien savait que quelques-unes de ses analyses n'avaient pas permis de relever entièrement les données qu'elle souhaitait mesurer. Plus particulièrement, dans ses analyses pour mesurer la teneur en matières grasses, M<sup>me</sup> O'Brien a utilisé un système accéléré d'extraction par solvant, qui emploie des systèmes de chaleur, de pression et de solvant pour extraire les matières grasses d'un produit. À la fin du processus d'extraction, M<sup>me</sup> O'Brien a décrit avoir effectué une analyse de l'infrarouge sur le produit résiduel pour vérifier si toutes les matières grasses avaient été effectivement extraites. Les résultats de l'analyse de l'infrarouge ont démontré qu'il restait un peu de matières grasses<sup>48</sup>. Cela porte à croire que les estimations de l'ASFC quant à la teneur en matières grasses des marchandises en cause auraient été trop faibles.

67. Les résultats d'analyse de l'ASFC vont dans le même sens que les résultats d'analyse d'EMSL, qui sont abordés plus loin, c'est-à-dire qu'ils sous-estiment tous deux la quantité de matières grasses dans les

---

40. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 5, vol. 1A.

41. M<sup>me</sup> O'Brien n'a effectué aucune analyse sur le produit Cheese Buds Emmenthal puisque l'ASFC n'a pas reçu d'échantillon de ce produit.

42. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 145.

43. *Ibid.*, à la p. 152.

44. *Ibid.*, à la p. 154.

45. *Ibid.*, à la p. 156.

46. *Ibid.*, aux pp. 157-158.

47. *Ibid.*, aux pp. 224-225.

48. *Ibid.*, aux pp. 157-163.

marchandises en cause<sup>49</sup>. Pour bien comprendre les limites des méthodes d'analyse utilisées pour mesurer les matières grasses dans les marchandises en cause, il faut d'abord comprendre que chacune des marchandises en cause est à l'origine un produit laitier, que ce soit du lait, du babeurre ou un genre particulier de fromage (c'est-à-dire du cheddar, du fromage bleu, de l'emmenthal). Ce produit laitier est ensuite modifié au moyen de certains enzymes, qui ont pour effet de décomposer les molécules de gras en composants plus petits : les triglycérides deviennent des mono- et diglycérides, et des acides gras libres. Ce procédé est appelé enzymolyse, qui est une forme particulière d'hydrolyse<sup>50</sup>. Bien que l'on semblait dire initialement que l'enzymolyse « détruit » le contenu laitier à l'échelle moléculaire, la preuve présentée à l'audience démontre que ce n'est pas le cas. En fait, l'enzymolyse modifie les molécules de gras de telle sorte qu'elles deviennent plus petites et plus difficiles à détecter<sup>51</sup>. Pour ces motifs, le Tribunal estime que les résultats concernant la teneur en matières grasses, tels qu'ils ont été obtenus par l'ASFC, ne sont pas fiables.

68. Pour revenir aux lacunes dans les résultats des analyses en laboratoire effectuées par l'ASFC, certaines mesures que l'ASFC a analysées, comme le taux d'humidité, pouvaient provenir de sources laitières ou de sources non laitières<sup>52</sup>. Après avoir tenu compte de ces lacunes et compte tenu de la proximité des estimations au seuil de 50 %, M<sup>me</sup> O'Brien a estimé que ses analyses étaient non concluantes et a demandé d'autres renseignements au fabricant des marchandises en cause, Butter Buds.

Liste des ingrédients assortis du pourcentage de produits laitiers présentée par Butter Buds<sup>53</sup>

69. S'en est suivie une série de communications entre des agents de l'ASFC et Butter Buds, qui a mené Butter Buds à présenter une liste d'ingrédients pour chacune des cinq marchandises en cause. À côté de chaque ingrédient laitier figurant sur la liste, Butter Buds a indiqué le pourcentage qui rendrait compte de la proportion de cet ingrédient dans le produit final. Par exemple, les ingrédients énumérés pour le produit Butter Buds Bleu étaient les suivants : « maltodextrine, solides du lactosérum (30,1 %), arômes naturels de fromage bleu (27,3 % de produits laitiers), sel » [traduction]. C'est sur le fondement de cette liste et des pourcentages énumérés de contenu laitier que l'ASFC a conclu que chacune des cinq marchandises en cause comptait plus de 50 % de contenu laitier.

70. La preuve soumise à l'examen du Tribunal donne à penser que les ingrédients incorporés dans les marchandises en cause seront présents dans le produit fini. La preuve porte également à croire que rien n'est créé ou perdu durant le procédé employé pour produire les marchandises en cause et que les ingrédients sont simplement modifiés durant le processus<sup>54</sup>. En l'espèce, si la liste des ingrédients avait comporté tous les renseignements requis, elle aurait été la meilleure preuve pour déterminer le contenu laitier des marchandises en cause. En effet, elle aurait également été la méthode la plus simple et la plus directe. Toutefois, il existe un certain nombre d'incertitudes dans les calculs qui ont été fournis par le fabricant, telles qu'ont été relevées et analysées durant le témoignage de M. Britten. Plus précisément, après avoir examiné les renseignements sur les ingrédients fournis par Butter Buds, M. Britten s'est dit préoccupé par le fait de ne pas savoir à quel stade ces calculs ont été faits – autrement dit, il se demandait si les pourcentages fournis

49. *Transcription de l'audience publique*, 25 août 2017, vol. 2, à la p. 284.

50. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 165.

51. *Ibid.*, aux pp. 90-91, 164-168; *Transcription de l'audience publique*, 25 août 2017, vol. 2 aux pp. 266-267.

52. M. Britten a également indiqué dans son témoignage que l'humidité dans les marchandises en cause peut provenir de sources laitières ou non laitières et a jugé bon de préciser qu'il ne faut pas déduire promptement que cette donnée fait partie du contenu laitier. Voir *Transcription de l'audience publique*, 25 août 2017, vol. 2, aux pp. 302, 306-309.

53. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 1, vol. 1A.

54. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, aux pp. 79, 91, 102-103.

relativement à certains produits laitiers comprenaient de l'eau qui aurait été mélangée avec des produits intermédiaires, comme lorsque l'on crée une pâte à partir d'un fromage modifié par des enzymes, ou si les calculs avaient été faits à une étape après que les produits aient perdu de l'eau, comme c'est le cas, d'après ce qu'a entendu le Tribunal, lorsque le fromage modifié par des enzymes est séché par pulvérisation<sup>55</sup>.

71. Par conséquent, en raison des lacunes relevées par M. Britten, le Tribunal conclut que les proportions désignées dans la liste des ingrédients utilisée par l'ASFC ne sont pas suffisamment fiables pour servir, en soi, de fondement à la décision du Tribunal en l'espèce. Dans la mesure où l'ASFC a rendu ses décisions sur la foi de la liste des ingrédients, le Tribunal estime que ces décisions ont été rendues sur le fondement de renseignements non fiables.

#### Analyses en laboratoire d'EMSL<sup>56</sup>

72. Apparemment mécontente des résultats de l'analyse de l'ASFC, Dealers a eu recours aux services d'un laboratoire indépendant, EMSL, pour l'aider à déterminer le contenu laitier des marchandises en cause en effectuant différentes analyses sur des échantillons des marchandises en cause fournis par Butter Buds. En donnant ses instructions à EMSL, M. Harvey s'est fondé sur le memorandum de l'ASFC, mais a indiqué que ce dernier ne mentionnait pas tous les composants qui, selon lui, seraient compris dans des produits laitiers. Par exemple, bien que le memorandum faisait référence aux protéines, à l'humidité et au lactose, il ne mentionnait pas précisément les matières grasses, que M. Harvey considérait comme un composant des produits laitiers. Par conséquent, EMSL a été priée de déterminer la teneur en protéines, en matières grasses et en lactose des marchandises en cause<sup>57</sup>.

73. Le rapport préparé par EMSL pour le compte de Dealers énumère le contenu laitier total de chacune des marchandises en cause par rapport à l'ensemble des protéines, des matières grasses et du lactose qui se trouvent dans chacune des marchandises en cause<sup>58</sup>. Pour tous les cinq produits, le contenu laitier total s'est avéré inférieur à 50 %. Bien qu'EMSL ait établi le taux d'humidité de chacune des marchandises en cause, elle a présumé que cette donnée ne faisait pas partie du contenu laitier des marchandises en cause. De plus, dans son analyse, EMSL n'a pas mesuré la teneur en cendres, qui constituerait une indication des composantes minérales ou des acides organiques<sup>59</sup>.

74. Les méthodes d'analyse employées par EMSL n'étaient pas les mêmes que celles utilisées par l'ASFC<sup>60</sup>, mais le Tribunal n'est pas préoccupé par ce fait. M. Chamberlain et M<sup>me</sup> O'Brien ont tous deux donné des explications satisfaisantes au Tribunal pour justifier leur choix de méthode. Cela dit, comme il a déjà été indiqué relativement au rapport de l'ASFC, le Tribunal a des raisons de croire que le rapport d'EMSL sous-estime de façon importante la teneur en matières grasses des marchandises en cause. Lorsqu'il a été interrogé sur l'écart important dans la teneur en matières grasses entre les fiches de description de produits de Butter Bud et les résultats en laboratoire d'EMSL, M. Konar, chercheur scientifique principal à Butter Buds, a indiqué que les résultats d'analyse d'EMSL étaient erronés selon sa connaissance des produits<sup>61</sup>.

---

55. *Ibid.*, à la p. 99.

56. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 10, vol. 1A.

57. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 116.

58. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 10, vol. 1A.

59. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 20.

60. *Ibid.*, aux pp. 118-123.

61. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, aux pp. 87-88.

Fiches de description de produits<sup>62</sup>

75. Les derniers éléments de preuve soumis à l'examen du Tribunal pour l'aider à déterminer le contenu laitier des marchandises en cause étaient des fiches de description de produits pour chacune des marchandises en cause. Ces fiches de description ont été générées par Butter Buds à l'aide d'un système automatisé qui tient compte des ingrédients de départ et sont fournies aux clients pour les informer des caractéristiques des marchandises en cause. Les fiches contiennent une description du produit, y compris des propriétés physiques (couleur, arôme, taille des particules, etc.), la durée de conservation, la liste des ingrédients ainsi que certains renseignements nutritionnels. Entre autres, l'analyse nutritionnelle énumère la teneur en matières grasses, en cholestérol, en sodium, en sucres, en protéines, en calcium et en cendres, ainsi que le taux d'humidité par 100 grammes.

76. Pour chaque marchandise en cause, les fiches de description du produit fournissent une fourchette relative à la teneur en matières grasses. Il a été expliqué que cette fourchette, qui est représentée par plus ou moins un gramme, par exemple, vise à tenir compte des écarts qui pourraient avoir lieu entre un lot et le suivant. Puisque les clients et les organismes gouvernementaux se fondent sur ces fiches, leur exactitude est importante. De plus, ces mesures ne sont pas touchées par les inexactitudes propres aux méthodes d'analyse.

77. Pour ces motifs, compte tenu des difficultés à analyser la teneur en matières grasses après l'enzymolyse<sup>63</sup>, le Tribunal estime que les fiches de description du produit fournissent les données les plus fiables quant à la teneur en matières grasses des marchandises en cause<sup>64</sup>.

78. Le Tribunal souligne également que la teneur en protéines indiquée sur les fiches de description du produit est semblable à la proportion de protéines relevée dans les résultats des analyses en laboratoire de l'ASFC et d'EMSL; toutefois, le Tribunal estime, selon la prépondérance des probabilités, que la proportion de protéines indiquée sur les fiches de description est vraisemblablement la mesure la plus exacte des trois. Là encore, cela découle des difficultés à bien évaluer la teneur en protéines au moyen de méthodes d'analyse courantes. Comme l'a expliqué M. Konar, il y a une certaine quantité de protéines dans les marchandises en cause qui, généralement, n'apparaîtront pas comme des protéines dans les résultats d'analyse, puisqu'elles ont été décomposées en peptides et en acides aminés<sup>65</sup>.

79. Malheureusement pour le Tribunal, les fiches de description du produit ne mentionnent que certaines mesures qui sont importantes pour des raisons nutritionnelles. Elles n'indiquent pas en détail tous les composants qui peuvent être considérés comme faisant partie du contenu laitier des marchandises en cause. De plus, les fiches de description du produit ne permettent pas de faire la distinction entre certains composants qui pourraient provenir de sources laitières et d'autres qui pourraient provenir de sources non laitières. Par exemple, bien que les fiches de description du produit indiquent la teneur en sodium (un type de minéraux), une partie de ce sodium provient du fromage modifié par des enzymes et une autre partie est ajoutée.

---

62. Pièce AP-2014-023-11A, onglet 2, vol. 1A.

63. Dealers a initialement affirmé que le contenu laitier des marchandises en cause diminue à partir de la fabrication jusqu'au moment de l'importation en raison d'un procédé appelé enzymolyse. Toutefois, contrairement à ces observations, la preuve présentée à l'audience démontre clairement que le contenu laitier ne disparaît pas et n'est pas non plus détruit par suite de ce procédé, qui a lieu avant que le produit ne soit emballé et importé au Canada. Le Tribunal comprend plutôt que ce procédé entraîne la décomposition des molécules de gras. Bien que les matières grasses qui étaient initialement présentes dans la formule fassent toujours partie du produit final, le fait qu'elles aient été décomposées en molécules plus petites rend difficile leur détection.

64. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 89.

65. *Ibid.*, à la p. 100.

### Analyse du pourcentage de contenu laitier effectuée par le Tribunal

80. La preuve présentée en l'espèce était loin d'être idéale. Après avoir examiné l'intégralité des éléments de preuve dont il dispose, le Tribunal conclut que ni les rapports ni les méthodes n'offrent en soi un portrait exact et complet du contenu laitier des marchandises en cause. En revanche, le Tribunal estime que la preuve au dossier lui permet d'élaborer une méthode qui, selon la prépondérance des probabilités, permet d'établir de façon raisonnablement précise le contenu laitier total des marchandises en cause. Par la force des choses, le Tribunal a réalisé les cinq analyses propres aux produits dont il est question plus loin, et ce, en appliquant le plus possible la même méthode.

81. Le Tribunal juge toutefois bon de préciser qu'il ne faut pas considérer ce type d'analyse comme un aval donné à cette méthode quand l'ASFC et les importateurs cherchent à déterminer le contenu laitier de marchandises importées. Le Tribunal aurait préféré utiliser une liste d'ingrédients fiable pour calculer le contenu laitier des marchandises en cause. Il aurait été plus simple et rapide de déterminer le classement tarifaire de ces types de produits en utilisant une liste énonçant les proportions des produits laitiers et des autres ingrédients dans la préparation finale. Cependant, comme il a été mentionné précédemment, le Tribunal est d'avis que les problèmes inhérents à la liste d'ingrédients font en sorte qu'elle ne constitue pas une source fiable dans le contexte de la présente affaire.

82. En conséquence, le Tribunal doit tenter d'évaluer le contenu laitier total des marchandises en cause en examinant chacun des composants. Comme l'a affirmé M. Britten dans son rapport d'expert, le lait (et les produits dérivés du lait) contient des protéines, des matières grasses, du lactose, du sel, des acides organiques et de l'eau<sup>66</sup>. M. Konar a corroboré cet élément de preuve à l'audience<sup>67</sup>. Par conséquent, pour déterminer le contenu laitier des marchandises en cause, le Tribunal évaluera la quantité de chacun des composants suivants qui se trouve dans chacune des marchandises en cause : protéines, matières grasses, lactose, minéraux (provenant des produits laitiers) et humidité (provenant des produits laitiers)<sup>68</sup>.

83. À cette fin, le Tribunal réalisera une analyse comparative des résultats de laboratoire de l'ASFC et de ceux d'EMSL. Dans le cadre de cette analyse, il remplacera certains résultats des laboratoires respectifs avec des données qu'il juge plus fiables. Plus précisément, en ce qui concerne les matières grasses et les protéines, le Tribunal est d'avis que l'information la plus fiable se trouve dans les fiches de description de produits de chacune des marchandises en cause. Par conséquent, au lieu d'utiliser les estimations de l'ASFC ou d'EMSL, le Tribunal se fondera sur les valeurs énoncées sur chacune des fiches de description.

84. L'ASFC et EMSL ont toutes deux estimé la quantité de lactose dans les marchandises en cause. Leurs estimations sont légèrement différentes, mais le Tribunal n'a aucune raison de penser qu'elles ne sont pas fiables. Par conséquent, le Tribunal se fondera sur les données relatives au lactose provenant de ces deux laboratoires lorsqu'il réalisera son analyse comparative.

85. EMSL n'a donné aucune estimation quant à la quantité de minéraux qui auraient pu provenir des produits laitiers des marchandises en cause. Par conséquent, les estimations les plus fiables dont dispose le Tribunal proviennent de l'analyse de l'ASFC. Pour compléter l'analyse d'EMSL, le Tribunal a ajouté ce contenu minéral aux estimations d'EMSL.

---

66. Pièce AP-2014-023-54A au par. 7, vol. 1E.

67. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 39.

68. Le Tribunal n'a aucune estimation de la quantité d'acides organiques dans les marchandises en cause; cependant, à l'audience, il a entendu que le sel et les acides organiques ne représentent qu'un « très, très faible » [traduction] pourcentage de lait. *Transcription de l'audience publique*, 25 août 2017, vol. 2, à la p. 286.

86. Les conseillers juridiques ne s'entendaient pas sur la question de savoir s'il faut inclure le taux d'humidité dans le calcul du pourcentage que représente le contenu laitier. Plus précisément, le conseiller juridique de Dealers a fait valoir, en se fondant sur la décision rendue par le Tribunal dans *CDC Foods*<sup>69</sup>, qu'il ne faut pas inclure l'eau dans le calcul du pourcentage du contenu laitier. Cependant, selon le Tribunal, *CDC Foods* n'appuie pas cet argument. Au contraire, il est clair, sur la base de *CDC Foods*, qu'il faut inclure dans le calcul de la teneur en produits laitiers l'eau *faisant partie* des ingrédients laitiers ou utilisée pour reconstituer un produit laitier. Par conséquent, le Tribunal inclura l'eau ou l'humidité qui provient des ingrédients laitiers comme si elle faisait partie du contenu laitier des marchandises en cause. Cependant, comme l'ont souligné plusieurs témoins, la difficulté réside dans le fait que la quantité d'humidité qui provient des produits laitiers, comparativement à celle qui provient des autres ingrédients, n'est pas clairement établie. Les calculs de l'ASFC incluaient toute l'humidité comme faisant partie du contenu laitier, mais les calculs d'EMSL ne l'incluaient pas du tout.

87. Ni l'un ni l'autre des laboratoires n'a tenté d'évaluer le taux d'humidité qui provenait des ingrédients laitiers, comparativement au pourcentage qui provenait des ingrédients non laitiers des marchandises en cause. Cependant, M<sup>me</sup> O'Brien a donné au Tribunal un moyen raisonnable d'établir le taux d'humidité. Elle a affirmé que, si un produit était composé à 50 % de maltodextrine et à 50 % de poudre de lait écrémé, on pourrait estimer que la moitié de l'humidité provenait de la maltodextrine et que l'autre moitié provenait de la poudre<sup>70</sup>. Par conséquent, dans le cadre de la présente affaire, et vu que le contenu laitier et le contenu non laitier des marchandises en cause se présentent sous forme de poudre<sup>71</sup>, le Tribunal estimera que l'humidité provient *proportionnellement* des ingrédients laitiers et des ingrédients non laitiers. Autrement dit, dans la mesure où l'ASFC estime qu'un produit est composé, par exemple, de 45 % de contenu laitier, il estimera qu'environ 45 % de l'humidité du produit final (en utilisant les estimations relatives à l'humidité fournies par l'ASFC et par EMSL) provient du contenu laitier.

88. Le Tribunal comparera ensuite les résultats de l'analyse ajustée de l'ASFC avec ceux de l'analyse ajustée d'EMSL. Dans la mesure où les deux parties arrivent à la même conclusion dans leur rapport, le Tribunal estimera que le résultat reflète le contenu laitier de manière raisonnablement juste.

89. Le produit Cheese Buds Emmenthal est un cas particulier parce que l'ASFC n'a réalisé aucune analyse de laboratoire pour ce produit. Par conséquent, le Tribunal a utilisé les pourcentages de matières grasses et de protéines indiquées sur la fiche de description du produit au lieu des pourcentages établis par EMSL, il a estimé le taux d'humidité en supposant que les ingrédients laitiers et les ingrédients non laitiers étaient répartis à parts égales – ce qui est une évaluation prudente – et en supposant que l'humidité provenait également de ces deux types d'ingrédients, et il a appliqué une fourchette relative à la teneur en minéraux qui reflète la fourchette établie pour les autres marchandises en cause.

90. Après avoir apporté les ajustements susmentionnés, le Tribunal souligne que l'analyse du produit Cheese Buds Bleu est le seul cas où l'analyse ajustée de l'ASFC et l'analyse ajustée d'EMSL donnent des résultats différents : une selon laquelle le contenu laitier est légèrement supérieur à 50 %, et une autre selon laquelle le contenu laitier est clairement inférieur à ce seuil. Le Tribunal accorde plus d'importance à l'analyse de l'ASFC puisqu'elle semble reposer sur une évaluation plus rigoureuse des divers composants laitiers et, donc, plus fiable. Une autre façon de concilier les deux résultats serait d'utiliser la moyenne, selon laquelle le contenu laitier demeure inférieur à 50 %.

---

69. *CDC Foods c. Président de l'Agence des services frontaliers du Canada* (14 décembre 2016), AP-2015-035 et AP-2016-015 (TCCE) [*CDC Foods*].

70. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 176.

71. *Ibid.*, à la p. 234.

91. Pour les motifs énoncés ci-après, et d'après les calculs exposés dans l'annexe, le Tribunal conclut que le contenu laitier du produit Cheese Buds Bleu est inférieur à 50 %. Comme il ne fait aucun doute que le produit satisfait aux autres exigences du numéro tarifaire, à savoir qu'il constitue une préparation et qu'il contient à l'état sec plus de 10 % de solides de lait, le produit Cheese Buds Bleu est correctement classé dans le numéro tarifaire 2106.90.95 à titre d'« autres préparations alimentaires, contenant à l'état sec plus de 10 % de solides de lait en poids mais moins de 50 % en poids de contenu laitier ».

92. En ce qui concerne les autres marchandises en cause, à savoir Cheese Buds Cheddar EX, Cheese Buds Emmenthal, Buttermilk Buds et Milk Buds J, le Tribunal estime que le contenu laitier est supérieur à 50 % du produit total, d'après les calculs exposés dans l'annexe. Par conséquent, en l'absence d'une licence d'importation, ces marchandises sont correctement classées dans le numéro tarifaire 2106.90.94 à titre d'« autres préparations alimentaires contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, au-dessus de l'engagement d'accès ».

### Cheese Buds Bleu

93. Pour les motifs énoncés ci-après, le Tribunal conclut que le produit Cheese Buds Bleu contient moins de 50 % de contenu laitier.

94. Ce produit contient de la maltodextrine, des solides du lactosérum, des arômes naturels de fromage bleu et du sel<sup>72</sup>. De ces ingrédients, les solides du lactosérum et les arômes naturels de fromage bleu sont considérés comme des produits laitiers<sup>73</sup>, lesquels sont les seules sources de matières grasses, de protéines et de lactose. Cependant, les minéraux et l'humidité peuvent provenir d'une partie ou de l'ensemble de ces ingrédients<sup>74</sup>.

#### – Les pourcentages ajustés de l'ASFC

95. Par souci de clarté, les ajustements que le Tribunal a apportés aux estimations de l'ASFC touchent les matières grasses et les protéines étant donné que les données les plus fiables pour ces composants sont tirées de la fiche de description du produit, ainsi que le taux d'humidité étant donné que le rapport de l'ASFC n'établit aucune distinction entre l'humidité provenant des ingrédients laitiers et l'humidité provenant des ingrédients non laitiers.

96. Comme il est mentionné précédemment, le Tribunal estime que la source la plus fiable pour déterminer la teneur en matières grasses du produit Cheese Buds Bleu est la fiche de description du produit, selon laquelle le produit contient 11,0 grammes de matières grasses +/- 2,0 grammes par 100 grammes, ou l'équivalent de 11 %. Le Tribunal souligne que ce pourcentage est nettement plus élevé que celui établi par l'ASFC (7 %), mais que cet écart n'a rien d'étonnant compte tenu des difficultés que présente l'analyse de la teneur en matières grasses de ces types de produits.

97. De même, la source la plus fiable pour déterminer la teneur en protéines est également la fiche de description du produit, selon laquelle le produit en contient 10,1 %. Dans son rapport, l'ASFC a estimé la teneur en protéines du produit Cheese Buds Bleu à 11 %, soit un pourcentage un peu plus élevé que celui énoncé dans la fiche de description. Dans ce produit, les protéines sont issues du fromage modifié par des enzymes (qui apparaît dans la liste des ingrédients sous le nom « arômes naturels de fromage bleu ») et des

---

72. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 1, vol. 1A; pièce AP-2014-023-11A, onglet 2, vol. 1A.

73. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, à la p. 91.

74. *Ibid.*, aux pp. 175-176, 233.

solides du lactosérum. Il n'y a aucune source non laitière de protéines ou de matières grasses dans ce produit.

98. L'ASFC a estimé la teneur en lactose du produit Cheese Buds Bleu à 21 %. L'ASFC a aussi estimé qu'environ 3 % du produit est composé de minéraux provenant des ingrédients laitiers.

99. Comme il a été précédemment souligné, les données au dossier présentent une irrégularité importante puisqu'elles ne permettent pas de connaître le taux d'humidité qui provient des ingrédients laitiers par rapport à celui qui tire son origine des ingrédients non laitiers. Comme il a déjà été mentionné, en supposant que l'humidité peut provenir tant des ingrédients laitiers que des ingrédients non laitiers puisque ce sont tous des ingrédients secs (principalement des poudres), le taux d'humidité provenant des ingrédients laitiers ne peut donc pas être inférieur au pourcentage estimé de contenu laitier.

100. Autrement dit, selon les rapports de laboratoire de l'ASFC, le taux total d'humidité dans le produit Cheese Buds Bleu s'élève à 6 %. L'ASFC estime également que le produit Cheese Buds Bleu contient 52 % de contenu non laitier (soit le total de 44 % de glucides complexes, 1 % de sucre sans lactose et 7 % de minéraux non laitiers). Par conséquent, les 48 % restants sont formés de contenu laitier. Alors, dans le cadre de l'analyse de l'ASFC, le taux d'humidité provenant du contenu laitier devrait être fixé à 48 % de 6 %, ou 2,88 %.

101. En conséquence, si l'on additionne les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines tirées de la fiche de description du produit (11 % de matières grasses plus 10,1 % de protéines) aux valeurs établies par l'ASFC pour le lactose (21 %) et les minéraux dérivés des produits laitiers (3 %), et que l'on ajoute ensuite le taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier (par exemple 48 % d'un taux total d'humidité de 6 %, établi par l'ASFC, ou 2,88 %), on obtient un contenu laitier total de 47,98 %.

– Les pourcentages ajustés d'EMSL

102. Le même type d'ajustements peut être apporté à l'analyse en laboratoire réalisée par EMSL sur le produit Cheese Buds Bleu, et les résultats sont semblables – sans toutefois être identiques – aux données ajustées de l'ASFC.

103. Comme il a été expliqué précédemment, le Tribunal se fonde sur les pourcentages de matières grasses et de protéines énoncés dans la fiche de description du produit, à savoir 11 et 10,1 % respectivement. Le Tribunal fait remarquer que l'estimation faite par EMSL des protéines est identique à celle de l'ASFC et qu'elle ressemble beaucoup au pourcentage indiqué dans la fiche de description. L'estimation faite par EMSL des matières grasses (2,8 %) est totalement différente du pourcentage indiqué dans la fiche de description, mais cette différence s'explique par les lacunes dans les méthodes d'analyse appliquées aux produits de cette nature.

104. EMSL estime que le produit Cheese Buds Bleu contient 23 % de lactose, un pourcentage qui ressemble, mais qui est légèrement supérieur, à l'estimation de l'ASFC.

105. On peut estimer le taux total d'humidité provenant des ingrédients laitiers en appliquant la même méthode, mais en utilisant les données fournies par EMSL. Plus précisément, EMSL a conclu que le produit Cheese Buds Bleu contenait 6,9 % d'humidité. Si le Tribunal se fonde sur la conclusion de l'ASFC selon laquelle le produit est composé à 48 % de contenu laitier, cela signifie que 48 % de 6,9 %, soit 3,3 %, du produit final est composé d'humidité provenant du contenu laitier.

106. Par conséquent, si les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines énoncées dans la fiche de description du produit (11 % de matières grasses plus 10,1 % de protéines) sont ajoutées aux valeurs établies par EMSL pour le lactose (23 %) et au taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier (3,3 %), on obtient un contenu laitier total de 47,4 %.

107. Il convient de souligner que l'analyse de laboratoire d'EMSL ne tient pas compte des minéraux qui auraient pu provenir des ingrédients laitiers, lesquels représentent 4 % du produit selon l'ASFC. Par conséquent, l'estimation ajustée d'EMSL quant au contenu laitier du produit Cheese Buds Bleu s'élèverait à 50,4 %.

108. Le Tribunal souligne qu'il s'agit du seul cas où l'analyse ajustée de l'ASFC et l'analyse ajustée d'EMSL aboutissent à différentes conclusions — une selon laquelle le contenu laitier est supérieur à 50 % et une autre selon laquelle le pourcentage de contenu laitier se situe sous ce seuil. De ces deux conclusions, le Tribunal accorde plus d'importance à celle de l'ASFC puisqu'elle semble reposer sur une évaluation plus rigoureuse des divers composants laitiers et, donc, plus fiable. De plus, si le Tribunal venait à envisager une autre approche, selon laquelle la moyenne de ces deux estimations était utilisée, le pourcentage de contenu laitier demeure inférieur au seuil de 50 %.

– Conclusion

109. En conséquence, le Tribunal conclut que le contenu laitier du produit Cheese Buds Bleu est inférieur à 50 %. Comme il n'y a aucun doute que ce produit respecte les autres exigences énoncées dans le numéro tarifaire, à savoir qu'il s'agit d'une préparation alimentaire et qu'il contient plus de 10 % de solides de lait, il est correctement classé dans le numéro tarifaire 2106.90.95. L'appel est donc accueilli en ce qui a trait au produit Cheese Buds Bleu.

Cheese Buds Cheddar EX

110. Le Tribunal conclut que le produit Cheese Buds Cheddar EX contient plus de 50 % de contenu laitier.

111. Ce produit contient de la maltodextrine, des arômes naturels de fromage cheddar, des solides du lactosérum, du sel et du phosphate disodique<sup>75</sup>. De ces ingrédients, les solides du lactosérum et les arômes naturels de fromage cheddar sont considérés comme des produits laitiers<sup>76</sup>, lesquels sont les seules sources de matières grasses, de protéines et de lactose. Cependant, les minéraux et l'humidité peuvent provenir d'une partie ou de l'ensemble de ces ingrédients<sup>77</sup>.

– Les pourcentages ajustés de l'ASFC

112. Comme il est mentionné précédemment, le Tribunal estime que la source la plus fiable pour déterminer la teneur en matières grasses du produit Cheese Buds Cheddar EX est la fiche de description du produit, selon laquelle le produit contient 18 grammes de matières grasses +/- 1 gramme par 100 grammes, ou l'équivalent de 18 %. Le Tribunal souligne que ce pourcentage est nettement plus élevé que celui établi par l'ASFC (11 %).

---

75. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 1, vol. 1A; pièce AP-2014-023-11A, onglet 2, vol. 1A.

76. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, aux pp. 91-92, 191-192.

77. *Ibid.*, aux pp. 175-176.

113. Selon la fiche de description, le produit Cheese Buds Cheddar EX contient 18,84 grammes de protéines par 100 grammes, soit 18,84 %. L'estimation faite par l'ASFC de la teneur en protéines était très près, soit 18 %.

114. L'ASFC a estimé la teneur en lactose du produit Cheese Buds Cheddar EX à 17 %. L'ASFC a aussi estimé qu'environ 2 % du produit est composé de minéraux provenant des ingrédients laitiers.

115. En ce qui concerne le taux d'humidité, selon les rapports de laboratoire de l'ASFC, le taux total d'humidité dans le produit Cheese Buds Cheddar EX s'élève à 6 %. L'ASFC estime également que le produit Cheese Buds Cheddar EX contient 46 % de contenu non laitier (soit le total de 39 % de glucides complexes, 1 % de sucre sans lactose et 6 % de minéraux non laitiers). Par conséquent, les 54 % restants sont formés de contenu laitier. Alors, dans le cadre de l'analyse de l'ASFC, le taux d'humidité provenant du contenu laitier devrait être fixé à 54 % de 6 %, ou 3,24 %.

116. En conséquence, si on additionne les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines tirées de la fiche de description du produit (18 % de matières grasses plus 18,84 % de protéines) aux valeurs établies par l'ASFC pour le lactose (17 %) et les minéraux dérivés des produits laitiers (2 %), et que l'on ajoute ensuite le taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier (3,24 %), on obtient un contenu laitier total de 59,08 %.

– Les pourcentages ajustés d'EMSL

117. Le même type d'ajustements peut être apporté à l'analyse de laboratoire réalisée par EMSL sur le produit Cheese Buds Cheddar EX, et les résultats sont étonnamment semblables aux données ajustées de l'ASFC.

118. Comme il a été expliqué précédemment, le Tribunal se fonde sur les pourcentages de matières grasses et de protéines les plus précis qui sont énoncés dans la fiche de description du produit, à savoir 18 et 18,84 % respectivement. Le Tribunal fait remarquer que l'estimation faite par EMSL des protéines (16 %) est près de celle de l'ASFC mais légèrement inférieure. L'estimation faite par EMSL des matières grasses (4,1 %) est totalement différente du pourcentage indiqué dans la fiche de description du produit, mais cette différence s'explique par les lacunes dans les méthodes d'analyse appliquées aux produits de cette nature.

119. EMSL estime que le produit Cheese Buds Cheddar EX contient 16 % de lactose, un pourcentage qui ressemble, mais qui est légèrement inférieur, à l'estimation de l'ASFC.

120. EMSL a estimé le taux d'humidité du produit Cheese Buds Cheddar EX à 7,3 %. En effectuant le même type de calcul que celui qui a été effectué relativement au produit Cheese Buds Bleu et en se fondant sur la conclusion de l'ASFC selon laquelle le produit Cheese Buds Cheddar EX contient 54 % de contenu laitier, on arrive à la conclusion que 3,9 % du produit est composé d'humidité provenant du contenu laitier (c'est-à-dire 54 % de 7,3 %).

121. Comme EMSL n'a pas analysé les minéraux, le Tribunal ajoutera la quantité de minéraux établie par l'ASFC (2 %) aux calculs d'EMSL pour arriver à une évaluation plus précise du contenu laitier.

122. Par conséquent, si les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines énoncées dans la fiche de description du produit (18 % de matières grasses plus 18,84 % de protéines) sont ajoutées aux valeurs établies par EMSL pour le lactose (16 %), au taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier

(3,9 %) et à l'estimation de l'ASFC quant à la quantité de minéraux dérivés des produits laitiers (2 %), on obtient un contenu laitier total de 58,74 %.

123. Si l'on compare l'estimation ajustée d'EMSL à celle de l'ASFC, les résultats présentent une ressemblance frappante et sont nettement au-dessus du seuil de 50 % qui s'applique au contenu laitier. Cela suffit pour convaincre le Tribunal que, selon la prépondérance des probabilités, le produit Cheese Buds Cheddar EX contient plus de 50 % de contenu laitier.

– Conclusion

124. Comme il a été précédemment souligné, le Tribunal conclut que le contenu laitier du produit Cheese Buds Cheddar EX est supérieur à 50 %. Par conséquent, en l'absence d'une licence d'importation, le produit Cheese Buds Cheddar EX est correctement classé dans le numéro tarifaire 2106.90.94 à titre de préparation alimentaire contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, au-dessus de l'engagement d'accès.

Cheese Buds Emmenthal

125. Le Tribunal conclut que le produit Cheese Buds Emmenthal contient plus de 50 % de contenu laitier.

126. Ce produit contient de la maltodextrine, des solides du lactosérum, des arômes naturels de fromage, de l'extrait de levure autolysée et du sel<sup>78</sup>. De ces ingrédients, les solides du lactosérum et les arômes naturels de fromage sont considérés comme des produits laitiers<sup>79</sup>, lesquels sont les seules sources de matières grasses, de protéines et de lactose. Cependant, les minéraux et l'humidité peuvent provenir d'une partie ou de l'ensemble de ces ingrédients<sup>80</sup>.

127. Comme il a été mentionné précédemment, le produit Cheese Buds Emmenthal est le seul produit parmi les cinq marchandises en cause qui n'a pas été analysé par l'ASFC puisqu'aucun échantillon n'a été fourni. Par conséquent, la décision de l'ASFC est fondée exclusivement sur la liste des ingrédients remise par Butter Buds, y compris les proportions qui y sont énoncées.

128. Comme il a déjà été expliqué dans les présents motifs, les proportions qui figurent dans la liste des ingrédients sont peu fiables en l'absence de renseignements autres que ceux dont dispose déjà le Tribunal. Le Tribunal ne se fondera donc pas sur la liste des ingrédients.

129. Par conséquent, les seuls renseignements dont dispose le Tribunal pour analyser le contenu du produit Cheese Buds Emmenthal figurent dans le rapport de laboratoire d'EMSL et sur la fiche de description du produit.

– Les pourcentages ajustés d'EMSL

130. Selon la fiche de description, le produit Cheese Buds Emmenthal contient 11,5 grammes de matières grasses +/- 1,5 gramme par 100 grammes. S'agissant de la teneur en protéines, il est indiqué dans la fiche de description que ce produit contient 15,2 grammes de protéines par 100 grammes. Cette quantité de protéines est semblable à celle établie par EMSL (13 %), bien qu'elle soit légèrement supérieure. À l'instar

78. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 1, vol. 1A; pièce AP-2014-023-11A, onglet 2, vol. 1A.

79. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, aux pp. 93, 191.

80. *Ibid.*, aux pp. 175-176.

des analyses effectuées pour les autres produits, les analyses effectuées par EMSL pour ce produit sous-estiment la teneur en matières grasses (4,5 %). Il convient de répéter que le Tribunal considère la fiche de description du produit comme étant l'indicateur le plus précis du contenu du produit Cheese Buds Emmenthal.

131. EMSL estime que le lactose représente 22 % du produit Cheese Buds Emmenthal.

132. En l'absence d'une estimation du contenu laitier faite par l'ASFC, le meilleur élément de preuve pour déterminer le taux d'humidité provenant du contenu laitier est l'estimation d'EMSL, selon laquelle l'humidité représente 4,6 % du produit Cheese Buds Emmenthal. EMSL ne précise pas quelle part d'humidité provient des ingrédients laitiers par rapport à celle qui provient des ingrédients non laitiers. Sans preuve du contraire, le Tribunal estimera que la moitié de l'humidité provient des ingrédients laitiers et que l'autre moitié provient des ingrédients non laitiers. Bien que le Tribunal n'ait accordé aucune importance à la liste des ingrédients en raison de ses problèmes inhérents, il fait remarquer que, selon cette liste et les proportions qui y sont énoncées, près de 60 % des ingrédients sont considérés comme des ingrédients laitiers. Ce renseignement est peu utile, mais il tend à indiquer que l'estimation du Tribunal, selon laquelle l'humidité provient tant des ingrédients laitiers que des ingrédients non laitiers, est probablement prudente. Pour ce motif, le Tribunal estime qu'environ 2,3 % du produit Cheese Buds Emmenthal est composé d'humidité provenant des ingrédients laitiers (50 % de 4,6 %).

133. En combinant les quantités de matières grasses et de protéines énoncées dans la fiche de description du produit (11,5 % et 15,2 %), l'estimation faite par EMSL pour le lactose (22 %) et pour l'humidité (2,3 %), le Tribunal évalue que le contenu laitier total s'élève à 51 %, en ne prenant pas en considération les minéraux provenant des ingrédients laitiers.

134. En fonction de ce qu'il comprend des composants du contenu laitier, lequel inclut nécessairement certains minéraux, le Tribunal est d'avis que le pourcentage de contenu laitier est probablement supérieur à 51 %. Cependant, comme il ne dispose d'aucun renseignement quant à la quantité de minéraux dans le produit Cheese Buds Emmenthal, le Tribunal ne peut établir une estimation plus précise. Cependant, il va sans dire que le contenu laitier du produit Cheese Buds Emmenthal ne peut raisonnablement pas être inférieur à 51 % et qu'il se situe probablement entre 53 et 54 % vu que toutes les autres marchandises en cause contiennent de 2 à 3 % de minéraux, et le Tribunal n'a aucune raison de croire que ce produit est différent à cet égard.

– Conclusion

135. Comme il a été précédemment mentionné, le Tribunal conclut que le contenu laitier du produit Cheese Buds Emmenthal représente plus de 50 % du produit. Par conséquent, en l'absence d'une licence d'importation, le produit Cheese Buds Emmenthal est correctement classé dans le numéro tarifaire 2106.90.94 à titre de préparation alimentaire contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, au-dessus de l'engagement d'accès.

Buttermilk Buds

136. Le Tribunal conclut que le produit Buttermilk Buds contient plus de 50 % de contenu laitier.

137. Ce produit contient de la poudre de babeurre de crème douce, des arômes naturels de beurre, de la maltodextrine, de la poudre de lait entier, du babeurre de culture, de l'acide citrique et du sel<sup>81</sup>. De ces ingrédients, la poudre de babeurre de crème douce, les arômes naturels de beurre, la poudre de lait entier et le babeurre de culture sont considérés comme des produits laitiers<sup>82</sup>, lesquels sont les seules sources de matières grasses, de protéines et de lactose. Cependant, les minéraux et l'humidité peuvent provenir d'une partie ou de l'ensemble de ces ingrédients<sup>83</sup>.

– Les pourcentages ajustés de l'ASFC

138. Comme il est mentionné précédemment, le Tribunal se fonde sur les pourcentages de matières grasses et de protéines affichés sur la fiche de description du produit Buttermilk Buds. Par conséquent, on peut affirmer de façon fiable que le produit Buttermilk Buds contient 10,5 grammes de matières grasses +/- 1 gramme par 100 grammes, ou 10,5 %, ce qui est nettement plus élevé que pourcentage établi par l'ASFC dans le cadre de son analyse, soit 4,1 %. De même, on peut affirmer que le produit contient 17,4 grammes de protéines par 100 grammes, ou 17,4 %, ce qui est légèrement moins élevé que le pourcentage établi par l'ASFC (19 %).

139. L'ASFC a estimé la teneur en lactose du produit Buttermilk Buds à 26 %. L'ASFC a aussi estimé qu'environ 2,5 % du produit est composé de minéraux provenant des ingrédients laitiers.

140. En ce qui concerne le taux d'humidité, selon les rapports de laboratoire de l'ASFC, le taux total d'humidité dans le produit Buttermilk Buds s'élève à 4 %. L'ASFC estime également que le produit Buttermilk Buds contient 44,5 % de contenu non laitier (soit le total de 41 % de glucides complexes, 1 % de sucre sans lactose et 2,5 % de minéraux non laitiers). Par conséquent, les 55,5 % restants sont formés de contenu laitier. Alors, dans le cadre de l'analyse de l'ASFC, le taux d'humidité provenant du contenu laitier devrait être fixé à 55,5 % de 4 %, ou 2,22 %.

141. En conséquence, si on additionne les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines tirées de la fiche de description du produit (10,5 % de matières grasses plus 17,4 % de protéines) aux valeurs établies par l'ASFC pour le lactose (26 %) et les minéraux dérivés des produits laitiers (2,5 %), et que l'on ajoute ensuite le taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier (2,22 %), on obtient un contenu laitier total de 58,62 %.

– Les pourcentages ajustés d'EMSL

142. Le même type d'ajustements peut être apporté à l'analyse de laboratoire réalisée par EMSL sur le produit Buttermilk Buds, et les résultats concordent avec ceux de l'ASFC.

143. Comme il a été expliqué précédemment, le Tribunal se fonde sur les pourcentages de matières grasses et de protéines énoncés dans la fiche de description du produit, à savoir 10,5 et 17,4 % respectivement. Le Tribunal fait remarquer que l'estimation faite par EMSL des protéines, à 17 %, est très près de ce pourcentage. L'estimation faite par EMSL des matières grasses (5,4 %) est nettement inférieure, mais les raisons en sont bien expliquées.

144. EMSL estime que le produit Buttermilk Buds contient 22 % de lactose, un pourcentage qui est inférieur à l'estimation de l'ASFC.

---

81. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 1, vol. 1A; pièce AP-2014-023-11A, onglet 2, vol. 1A.

82. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, aux pp. 92-93.

83. *Ibid.*, aux pp. 175-176.

145. EMSL a estimé le taux d'humidité du produit Buttermilk Buds à 4,1 %. En effectuant le même type de calcul que celui qui a été effectué relativement aux autres produits en cause et en se fondant sur la conclusion de l'ASFC selon laquelle le produit Buttermilk Buds contient 55,5 % de contenu laitier, on arrive à la conclusion que 2,28 % du produit est composé d'humidité provenant du contenu laitier (c'est-à-dire 55,5 % de 4,1 %).

146. Comme EMSL n'a pas analysé les minéraux, le Tribunal ajoutera la quantité de minéraux établie par l'ASFC (2,5 %) aux calculs d'EMSL pour arriver à une évaluation plus précise du contenu laitier.

147. Par conséquent, si les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines énoncées dans la fiche de description du produit (10,5 % de matières grasses plus 17,4 % de protéines) sont ajoutées aux valeurs établies par EMSL pour le lactose (22%), au taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier (2,28 %) et à l'estimation de l'ASFC quant à la quantité de minéraux dérivés des produits laitiers (2,5 %), on obtient un contenu laitier total de 54,68 %.

148. Si l'on compare l'estimation ajustée d'EMSL et celle de l'ASFC, les résultats sont assez semblables et ils sont nettement au-dessus du seuil de 50 % applicable au contenu laitier.

– Conclusion

149. Comme il est mentionné précédemment, le Tribunal conclut que le contenu laitier du produit Buttermilk Buds est supérieur à 50 % du produit total. Par conséquent, en l'absence d'une licence d'importation, le produit Buttermilk Buds est correctement classé dans le numéro tarifaire 2106.90.94 à titre de préparation alimentaire contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, au-dessus de l'engagement d'accès.

Milk Buds J

150. Le Tribunal conclut que le produit Milk Buds J contient plus de 50 % de contenu laitier.

151. Ce produit contient de la maltodextrine, de la crème modifiée par des enzymes, de la poudre de lait entier et de la poudre de lait écrémé<sup>84</sup>. Tous ces ingrédients, à l'exception de la maltodextrine, sont considérés comme des produits laitiers<sup>85</sup>, lesquels sont les seules sources de matières grasses, de protéines et de lactose. Cependant, les minéraux et l'humidité peuvent aussi provenir de la maltodextrine<sup>86</sup>.

– Les pourcentages ajustés de l'ASFC

152. Les quantités énoncées dans la fiche de description du produit Milk Buds J sont jugées fiables. Par conséquent, on peut affirmer que le produit contient 14,5 grammes de matières grasses +/- 2 grammes par 100 grammes, ou 14,5 %. De même, on peut affirmer que le produit contient 14,1 grammes de protéines par 100 grammes, ou 14,1 %. Ces données sont très près des valeurs établies par l'ASFC dans le cadre de son analyse de laboratoire, soit 15 % de matières grasses et 14 % de protéines.

153. L'ASFC a estimé la teneur en lactose du produit Milk Buds J à 19 %. L'ASFC a aussi estimé qu'environ 2 % du produit est composé de minéraux provenant de produits laitiers.

---

84. Pièce AP-2014-023-11B, onglet 1, vol. 1A; pièce AP-2014-023-11A, onglet 2, vol. 1A.

85. *Transcription de l'audience publique*, 24 août 2017, vol. 1, aux pp. 44, 93.

86. *Ibid.*, aux pp.175-176.

154. En ce qui concerne le taux d'humidité, selon les rapports de laboratoire de l'ASFC, le taux total d'humidité dans le produit Milk Buds J s'élève à 4 %. L'ASFC estime également que le produit Milk Buds J contient 46 % de contenu non laitier (soit le total de 43 % de glucides complexes, 2 % de sucre sans lactose et 1 % de minéraux non laitiers). Par conséquent, les 54 % restants sont formés de contenu laitier. Alors, dans le cadre de l'analyse de l'ASFC, le taux d'humidité devrait être fixé à 54 % de 4 %, ou 2,16 %.

155. En conséquence, si l'on additionne les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines tirées de la fiche de description du produit (14,5 % de matières grasses plus 14,1 % de protéines) aux valeurs établies par l'ASFC pour le lactose (19 %) et les minéraux dérivés des produits laitiers (2 %), et que l'on ajoute ensuite le taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier (2,16 %), on obtient un contenu laitier total de 51,76 %.

– Les pourcentages ajustés d'EMSL

156. Le même type d'ajustements peut être apporté à l'analyse de laboratoire réalisée par EMSL sur le produit Milk Buds J, et les résultats ressemblent beaucoup à ceux de l'ASFC.

157. Comme il a été expliqué précédemment, le Tribunal se fonde sur les pourcentages de matières grasses et de protéines énoncés dans la fiche de description du produit, à savoir 14,5 et 14,1 % respectivement. Le Tribunal fait remarquer que l'estimation faite par EMSL des protéines, à 14 %, est quasi identique au pourcentage indiqué dans la fiche de description. L'estimation faite par EMSL des matières grasses (8,6 %) est nettement inférieure, mais les raisons en sont bien expliquées.

158. EMSL estime que le produit Milk Buds J contient 20 % de lactose, un pourcentage qui ressemble beaucoup à l'estimation de l'ASFC.

159. EMSL a estimé le taux d'humidité du produit Milk Buds J à 4,6 %. En effectuant le même type de calcul que celui qui a été effectué relativement aux autres produits en cause et en se fondant sur la conclusion de l'ASFC selon laquelle le produit Milk Buds J contient 54 % de contenu laitier, on arrive à la conclusion que 2,48 % du produit est composé d'humidité provenant du contenu laitier (c'est-à-dire 54 % de 4,6 %).

160. Comme EMSL n'a pas analysé les minéraux, le Tribunal ajoutera la quantité de minéraux établie par l'ASFC (2 %) aux calculs d'EMSL pour arriver à une évaluation plus précise du contenu laitier.

161. Par conséquent, si les valeurs relatives aux matières grasses et aux protéines énoncées dans la fiche de description du produit (14,5 % de matières grasses plus 14,1 % de protéines) sont ajoutées aux valeurs établies par EMSL pour le lactose (20 %), au taux d'humidité susceptible de provenir du contenu laitier (2,48 %) et à l'estimation de l'ASFC quant à la quantité de minéraux dérivés de produits laitiers (2 %), on obtient un contenu laitier total de 53,08 %.

162. Si l'on compare l'estimation ajustée d'EMSL et celle de l'ASFC, les résultats sont assez semblables et sont au-dessus du seuil de 50 % applicable au contenu laitier.

– Conclusion

163. Comme il est mentionné précédemment, le Tribunal conclut que le contenu laitier du produit Milk Buds J est supérieur à 50 % du produit total. Par conséquent, en l'absence d'une licence d'importation, le produit Milk Buds J est correctement classé dans le numéro tarifaire 2106.90.94 à titre de préparation alimentaire contenant 50 % ou plus en poids de contenu laitier, au-dessus de l'engagement d'accès.

**DÉCISION**

164. Compte tenu de ce qui précède, l'appel est accueilli pour ce qui est du produit Cheese Buds Bleu et les appels sont rejetés pour ce qui est des produits Cheese Buds Cheddar EX, Buttermilk Buds, Milk Buds J et Cheese Buds Emmenthal.

Jean Bédard, c.r.

Jean Bédard, c.r.

Membre président

## ANNEXE

**Produit n° 1 : Cheese Buds Bleu**

Analyse de laboratoire de l'ASFC	Rapport d'EMSL
Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 11 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 10,1 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 21 %</li> <li>- Minéraux : 3 % du contenu laitier</li> <li>- Humidité : 2,88 % (soit 48 % de 6 %)</li> </ul>	Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 11 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 10,1 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 23 %</li> <li>- Minéraux : 3 % (donnée tirée de l'estimation de l'ASFC)</li> <li>- Humidité : 3,3 % (soit 48 % de 6,9 %)</li> </ul>
Total : 47,98 %	Total : 50,4 %
En-dessous de 50 %	Au-dessus de 50 %

**Produit n° 2 : Cheese Buds Cheddar EX**

Analyse de laboratoire de l'ASFC	Rapport d'EMSL
Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 18 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 18,84 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 17 %</li> <li>- Minéraux : 2 % du contenu laitier</li> <li>- Humidité : 3,24 % (soit 54 % de 6 %)</li> </ul>	Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 18 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 18,84 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 16 %</li> <li>- Minéraux : 2 % (donnée tirée de l'estimation de l'ASFC)</li> <li>- Humidité : 3,9 % (soit 54 % de 7,3 %)</li> </ul>
Total : 59,08 %	Total : 58,74 %
Au-dessus de 50 %	Au-dessus de 50 %

**Produit n° 3 : Cheese Buds Emmenthal**

Analyse de laboratoire de l'ASFC	Rapport d'EMSL
Le laboratoire de l'ASFC n'a pas reçu d'échantillon de ce produit pour pouvoir l'analyser.	Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 11,5 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 15,2 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 22 %</li> <li>- Minéraux : 2-3 % (fourchette de pourcentages des autres produits estimée par l'ASFC)</li> <li>- Humidité : 2,3 % (soit 50 % de 4,6 %)</li> </ul>
	Total : 53-54 %
	Au-dessus de 50 %

**Produit n° 4 : Buttermilk Buds**

Analyse de laboratoire de l'ASFC	Rapport d'EMSL
Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 10,5 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 17,4 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 26 %</li> <li>- Minéraux : 2,5 % du contenu laitier</li> <li>- Humidité : 2,22 % (soit 55,5 % de 4 %)</li> </ul>	Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 10,5 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 17,4 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 22 %</li> <li>- Minéraux : 2,5 % (donnée tirée de l'estimation de l'ASFC)</li> <li>- Humidité : 2,28 % (soit 55,5 % de 4,1 %)</li> </ul>
Total : 58,62 %	Total : 54,68 %
Au-dessus de 50 %	Au-dessus de 50 %

**Produit n° 5 : Milk Buds J**

Analyse de laboratoire de l'ASFC	Rapport d'EMSL
Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 14,5 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 14,1 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 19 %</li> <li>- Minéraux : 2 % du contenu laitier</li> <li>- Humidité : 2,16 % (soit 54 % de 4 %)</li> </ul>	Contenu laitier : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières grasses : 14,5 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Protéines : 14,1 % (donnée tirée de la fiche de description du produit)</li> <li>- Lactose : 20 %</li> <li>- Minéraux : 2 % (donnée tirée de l'estimation de l'ASFC)</li> <li>- Humidité : 2,48 % (soit 54 % de 4,6 %)</li> </ul>
Total : 51,76 %	Total : 53,08 %
Au-dessus de 50 %	Au-dessus de 50 %