

Décisions

Décision 7367, 24 septembre 2001

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1)

Producteur de bois – Labelle

— Plan conjoint

— Modifications

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a, par sa décision 7367 du 24 septembre 2001, approuvé une Résolution modifiant le Plan conjoint des producteurs de bois de la région de Labelle tel que prise par les producteurs visés par le plan conjoint lors d'une assemblée générale tenue à cette fin le 19 avril 2000 et dont le texte suit.

Veillez de plus noter que cette résolution est soustraite de l'application des sections III et IV de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1) en vertu de l'article 203 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1).

Le secrétaire,

M^{re} CLAUDE RÉGNIER

Résolution modifiant le Plan conjoint des producteurs de bois de la région de Labelle*

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1, a. 81, 1^{er} al., par. 4^o)

1. Le Plan conjoint des producteurs de bois de la région de Labelle est modifié par :

1^o le remplacement, dans le titre et dans l'article 2, des mots «de bois de la région» par «forestiers» ;

2^o le remplacement, dans les articles 6, 7, 11 et 12, des mots «de bois du comté de Labelle (UPA)» par «forestiers de Labelle» ;

3^o la suppression de la deuxième phrase de l'article 6.

* Le Plan conjoint des producteurs de bois de la région de Labelle (R.R.Q., 1981, c. M-35, r. 32) n'a pas été modifié depuis sa refonte.

2. La présente résolution entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

37003

Décision 7360, 7 septembre 2001

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1)

Producteurs acéricoles

— Normes de qualité et classement

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a, par sa décision 7360 du 7 septembre 2001, approuvé le Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement, tel que pris par le conseil d'administration de la Fédération des producteurs acéricoles lors d'une réunion tenue à cette fin le 14 janvier 2000 et dont le texte suit.

Veillez de plus noter que ce règlement est soustrait de l'application des sections III et IV de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1) en vertu de l'article 203 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1).

Le secrétaire,

M^{re} CLAUDE RÉGNIER

Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement

Loi sur la mise en marché des produits agricoles et alimentaires (L.R.Q., c. M-35.1, a. 92 et 169)

SECTION I

OBJECTIF ET APPLICATION

1. Le présent règlement vise à garantir la mise en marché d'un produit de qualité.

2. Le présent règlement s'applique au sirop d'érable visé par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec (1990, *G.O.* 2, 743) et mis en marché en contenant de plus de cinq litres ou de plus de cinq kilogrammes.

3. Avant de mettre en marché le produit visé par le présent règlement, un producteur doit en faire vérifier la qualité et le faire classer conformément aux dispositions du présent règlement.

On entend par « producteur », une personne visée par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec.

4. La Fédération des producteurs acéricoles du Québec est responsable de la vérification de la qualité et du classement du produit visé; elle peut désigner des personnes pour effectuer des tâches reliées à cette vérification et à ce classement.

La Fédération peut également conclure des conventions prévoyant l'exécution de toute ou d'une partie des tâches décrites au présent règlement par toute personne physique ou par tout organisme qu'elle estime compétent.

SECTION II NORMES DE CLASSEMENT

5. Le produit visé doit provenir exclusivement de la concentration de l'eau ou de la sève d'érable.

Il doit présenter une saveur caractéristique de l'érable qui peut laisser apparaître de légères traces de goût de caramel, de bourgeon, de sève ou de bois. Il doit de plus avoir une conductivité d'au moins 90 microsiemens par centimètre et d'au plus 280 microsiemens par centimètre.

Le produit visé doit de plus avoir une concentration maximale:

- 1° en iode, de 5 parties par million (p.p.m.);
- 2° en sodium, de 500 p.p.m.;
- 3° en formaldéhyde, de 2 p.p.m.

SECTION III PROCÉDURE DE VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE CLASSEMENT

6. La qualité du produit visé est vérifiée et il est classé au poste de réception, dans un local où règne une température ambiante pouvant varier de 15°C à 25°C.

On entend par « poste de réception », un endroit où le produit visé peut être livré, pesé, classé et la qualité vérifiée.

7. À même chaque contenant de produit visé livré, le vérificateur de qualité prélève un échantillon de 125 ml qu'il transfère dans un contenant sec et propre et à fermeture étanche. Il ferme ce contenant et l'identifie

adéquatement pour assurer que son contenu correspond à celui du contenant de livraison d'où il provient.

8. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en déterminer, au moyen d'un réfractomètre, la teneur en extraits secs solubles à 20° C exprimée en degrés Brix.

9. Le réfractomètre doit donner une lecture au dixième près et permettre une correction pour tenir compte de la température ambiante au moment de cette lecture. Cette correction soustrait 0,1° Brix par degré C° de 15° à 20° et ajoute 0,1° Brix par degré C° de 20° à 25°.

10. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en déterminer, au moyen d'un spectrophotomètre, la catégorie de couleur selon l'échelle apparaissant à l'annexe A.

11. Le spectrophotomètre doit être muni de cellules optiques à fenêtres parallèles de 10 mm de parcours et être calibré pour exprimer en pourcentage la quantité de lumière à la longueur d'onde de 560 nm par rapport au glycérol de pureté analytique qui représente 100 % de la transmission.

12. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en mesurer la conductivité au moyen d'un conductivimètre.

13. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en mesurer, au moyen d'un analyseur d'ions, la teneur en ions d'iode. L'analyseur d'ions doit être muni d'une électrode spécifique à l'ion d'iode et d'une électrode de référence.

14. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en mesurer, au moyen d'un analyseur d'ions, la teneur en ions de sodium. L'analyseur d'ions doit être muni d'une électrode spécifique à l'ion du sodium et d'une électrode de référence.

15. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en vérifier les défauts de limpidité: cristaux de sucre en suspension, bulles de gaz carbonique, râche ou moisissure.

On entend par « râche » le résultat de la surchauffe du sirop en présence de malate de calcium.

16. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en déterminer la saveur, détecter les légères traces de goût et déterminer les saveurs et odeurs désagréables l'affectant: bourgeon, bois, brûlé, fermentation, moisissure et autres défauts reliés à la production et à la transformation.

17. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en détecter les défauts, saveurs et odeurs étrangères l'affectant: sirop filant, métal, plastique, détergent, naphthaline, produit de la distillation du pétrole ou tout autre défaut important. Le produit qui présente un de ces défauts doit recevoir la mention «retenu».

18. Le vérificateur de qualité prélève d'un échantillon choisi au hasard sur mille échantillons suffisamment de produit qu'il expédie dans un laboratoire désigné par la Fédération pour qu'y soit vérifiée la présence de formaldéhyde.

19. S'il ne respecte pas les normes de concentration maximale de l'article 5 ou s'il reçoit la mention «retenu», le produit d'où provient l'échantillon en cause doit être mis de côté pour permettre au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation d'appliquer les règlements appropriés en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29).

SECTION IV RAPPORT DE VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ

20. Le vérificateur de qualité inscrit à l'endroit approprié d'un rapport semblable à celui apparaissant à l'annexe C, les informations recueillies et en application des articles 8 à 17. Lorsque le vérificateur de qualité détecte une légère trace de goût de caramel, de bourgeon, de sève ou de bois, il le signale par un crochet à l'endroit approprié du rapport reproduit à l'annexe C. S'il détecte une saveur ou une odeur désagréable, il le signale par l'annotation «VR» à la colonne «Odeur/Saveur» et inscrit dans la colonne «Code» le code approprié prescrit au tableau reproduit à l'annexe B.

21. Le vérificateur de qualité classe NC le produit affecté de saveurs désagréables importantes et celui qui ne respecte pas les normes de concentration maximale de l'article 5. Il classe également NC le produit qui présente un des défauts énumérés à l'article 17 mais qui n'a pas été saisi par les autorités compétentes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

22. Le vérificateur de qualité doit indiquer au rapport le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du producteur, le numéro du contenant d'où provient l'échantillon ayant servi aux analyses notées, la masse nette initiale et révisée de ce contenant, le pourcentage de teneur en sucre du produit et le numéro des scellés du contenant et de l'échantillon.

23. Le vérificateur de qualité signe et date son rapport; il remet l'original au producteur, une copie à l'acheteur du produit, le cas échéant, une autre à la Fédération et il conserve la dernière.

24. Le présent règlement remplace le Règlement sur l'inspection et le classement du produit visé par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec (1995, G.O. 2, 531). Il entre en vigueur le 1^{er} mars 2002.

ANNEXE A

(a. 10)

TABLEAU

Classe de couleur	Pourcentage de transmission de la lumière
Extra Clair (AA)	75 %
Clair (A)	Inférieur à 75 % mais d'au moins 60,5 %
Médium (B)	Inférieur à 60,5 % mais d'au moins 44 %
Ambre (C)	Inférieur à 44 % mais d'au moins 27 %
Foncé (D)	Moins de 27 %

ANNEXE B

(a. 20)

TABLEAU

Code	Type	Description
1	Défaut d'origine naturelle ou relié à la transformation	Bois, bourgeon, brûlé
2	Microbiologique	Moisissure, fermentation
3	Chimique	Trace de résidus
4	Non identifié	Ensemble de mauvais goûts ou odeurs non identifiables

ANNEXE C

(a. 20)

RAPPORT DE VÉRIFICATION DE QUALITÉ ET DE CLASSEMENT

AGENT RESPONSABLE: _____

ADRESSE: _____

NUMÉRO DU PRODUCTEUR: _____ NOM DU VÉRIFICATEUR DE QUALITÉ: _____

NOM DU PRODUCTEUR: _____ LIEU DE LA VÉRIFICATION: _____

ADRESSE DU PRODUCTEUR: _____

TÉLÉPHONE: _____

Réception no.: _____ Date: _____ Assiste à la vérification de la qualité: _____ Statut: _____

Camion: _____ Endroit: _____ Dépôt: _____

**Renseignements fournis par le producteur
ou par la FPAQ****Données constatées par le vérificateur de qualité**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
No du baril	Masse brute	Tare (masse)	Masse nette	No de scellé	Brix	% Trans. lumière	Défauts		Conductivité	Iode ppm	Na ppm	Retenu	Sucre eau	Classe finale
							Odeur/saveur	Code	NC	Limpidité				

Défauts code: 1 - D'origine naturelle (ou relié à la transformation) 2 - Microbiologique 3 - Chimique 4 - Non-identifié

Je soussigné(e), déclare qu'à la date ci-dessous indiquée, j'ai examiné des échantillons prélevés des contenants de sirop d'érable identifiés à la colonne 1 et j'ai constaté les données inscrites aux colonnes 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13. Date de la vérification de la qualité: _____

Signature du vérificateur de qualité _____

37004