

Règlement modifiant le Règlement sur la division en groupes des producteurs de bois du Saguenay–Lac-Saint-Jean*

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche
(L.R.Q., c. M-35.1, a. 84, 1^{er} al., par. 1^o)

1. Le Règlement modifiant le Règlement sur la division en groupes des producteurs de bois du Saguenay–Lac-Saint-Jean est modifié, à l'article 7, par le remplacement, là où ils apparaissent, de « 100 » par « 50 ».

2. Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

42878

Décision 8086, 14 juillet 2004

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

Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec — Normes de paiement du lait

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a édicté, par sa décision 8086 du 14 juillet 2004, le Règlement sur normes de paiement du lait dont le texte suit.

Veillez de plus noter que, conformément aux dispositions des articles 10 et 13 de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1), un projet de ce règlement avait été publié à la *Gazette officielle du Québec* le 2 juin 2004 (2004, *G.O.* 2, 2521). La Régie a tenu compte des commentaires formulés à la suite de cette publication.

Le secrétaire,
M^e CLAUDE RÉGNIER

Règlement sur les normes de paiement du lait

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche
(L.R.Q., c. M-35.1, a. 40.5.1)

I. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1. Le présent règlement établit les modalités de détermination du volume du lait collecté à la ferme et livré à une usine laitière, détermine la procédure d'échantillonnage du lait, précise les renseignements à colliger lors de la collecte des échantillons de lait et prévoit la méthode d'analyse des échantillons et l'utilisation de son résultat aux fins de paiement du lait.

On entend par « lait », le liquide sécrété par les glandes mammaires de la vache et par « usine laitière », un établissement où on reçoit ou utilise du lait ou de la crème crus pour les revendre ou les transformer à des fins commerciales.

2. La détermination du volume du lait, son échantillonnage et la vérification de sa température doivent être faits selon les modalités prévues au présent règlement par une personne autorisée à agir comme essayeur en vertu d'un permis et d'un certificat délivrés conformément à l'article 8.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29).

II. DÉTERMINATION DU VOLUME DU LAIT

3. Chaque producteur de lait doit prendre les mesures nécessaires pour que le bassin réfrigérant qu'il utilise soit installé dans des conditions propres à en assurer le jaugeage exact, conformément aux recommandations du manufacturier.

4. Le volume du lait de chaque bassin réfrigérant à la ferme est déterminé par un essayeur qui utilise à cette fin une jauge ou un tube de mesure, selon le cas.

Lorsque le bassin réfrigérant est muni d'une jauge :

1^o la jauge doit être sèche, propre et droite ;

2^o le lait contenu dans le bassin doit être au repos ;

3^o l'essayeur doit plonger la jauge délicatement dans le bassin jusqu'à ce que le siège appuie sur le support ;

4^o il doit retirer la jauge immédiatement et identifier la graduation supérieure en contact avec le lait ;

* Les seules modifications au Règlement sur la division en groupes des producteurs de bois du Saguenay–Lac-Saint-Jean (1991, *G.O.* 2, 3837), approuvé par la décision 5366 du 20 juin 1991, ont été apportées par la décision 7915 du 26 août 2003 (2003, *G.O.* 2, 4632).

5° il doit répéter ces opérations jusqu'à ce qu'il obtienne deux lectures identiques.

Lorsque le bassin réfrigérant est muni d'un tube de mesurage :

1° le tube doit être propre et permettre une lecture facile de l'échelle de graduation ;

2° le lait contenu dans le bassin doit être au repos ;

3° l'essayeur doit ouvrir la valve de retenue au bas du tube pour y permettre une remontée lente du lait ;

4° il identifie la graduation supérieure équivalant au niveau du bas du ménisque en contact avec le lait ;

5. La table d'étalonnage du bassin réfrigérant doit permettre de lire et de déterminer le volume en litres correspondant à la lecture de la jauge ou du tube de mesurage.

Les numéros de série du bassin, de la jauge et de la table d'étalonnage doivent être identiques.

6. L'essayeur dresse séance tenante un bordereau portant le numéro attribué au producteur par la Fédération des producteurs de lait du Québec, où il consigne :

1° la date et l'heure du transvasement du lait du bassin réfrigérant du producteur à la citerne de transport ;

2° la température du lait, la lecture de la graduation de la jauge ou du tube de mesurage du bassin réfrigérant et le volume du lait déterminé selon la table d'étalonnage ;

3° le numéro de son permis d'essayeur.

7. L'essayeur doit délivrer ce bordereau au producteur après avoir attesté de l'exactitude des renseignements consignés. Il en remet ensuite une copie au responsable de l'usine laitière réceptrice du lait de ce producteur et à la Fédération.

8. Le responsable de l'usine laitière et la Fédération doivent conserver leur copie respective du bordereau durant au moins deux ans à compter de la date du transvasement qui y est constaté.

9. L'essayeur qui refuse le lait d'un producteur doit consigner ce refus sur le bordereau, informer le producteur par écrit des motifs de son refus et les communiquer à la Fédération et au préposé à la réception de l'usine où ce lait était destiné.

10. Le volume du lait reçu à une usine laitière doit être déterminé à l'aide d'un compteur et d'un purgeur installés à l'usine.

Lorsque l'usine n'a pas de compteur et qu'elle reçoit la totalité du lait contenu dans une citerne, ou encore, lorsqu'elle reçoit la totalité du lait contenu dans un compartiment d'une citerne et que la Fédération connaît exactement le volume de lait qui y est contenu, le volume de ce lait correspond au total des volumes du lait de chaque producteur dans cette citerne ou compartiment de citerne, tel que déterminé par le jaugeage de leur bassin réfrigérant. Si cette usine ne reçoit qu'une partie du lait contenu dans une citerne ou dans un compartiment de citerne, le volume de lait est déterminé de la même façon en déduisant toutefois les livraisons faites du même chargement à des usines munies d'un compteur et la perte normale de lait correspondant à ces livraisons.

La perte normale de lait à la livraison correspond à 0,3 % du volume du lait contenu dans une citerne ou dans un compartiment d'une citerne.

11. Le compteur et le purgeur à l'usine laitière et leur installation doivent être conformes aux exigences de la Loi sur les poids et mesures (L.R.C., 1985, ch. W-6) et maintenus à une température supérieure à 2 °C.

III. ÉCHANTILLONNAGE DU LAIT

12. La citerne de chaque camion destiné au transport du lait de la ferme du producteur à une usine laitière et chaque usine laitière doivent être munies d'un échantillonneur mécanique en bon état de fonctionnement. La citerne du camion doit de plus être munie d'un appareil permettant la collecte manuelle des échantillons.

Ces échantillonneurs mécaniques doivent être maintenus à une température supérieure à 2 °C.

13. Le résultat du dosage de la teneur en matière grasse d'un échantillon de lait prélevé à même le bassin réfrigérant d'un producteur par un échantillonneur mécanique ne peut différer de plus de 0,06 kilogramme par hectolitre du résultat du dosage en matière grasse d'un échantillon prélevé manuellement à la même occasion dans le même bassin réfrigérant. Ces deux échantillons sont prélevés conformément à l'article 14 et le dosage de la teneur de leur matière grasse doit être fait au moyen du même appareil par le laboratoire désigné conformément à l'article 19.

Le fonctionnement de l'échantillonneur mécanique doit être vérifié et corrigé par le manufacturier ou son représentant autorisé lorsque l'écart entre les deux résultats dépasse 0,06 kilogramme par hectolitre.

14. Lors de la collecte du lait à la ferme, l'essayeur doit d'abord prélever un échantillon représentatif d'au moins 30 et d'au plus 50 millilitres à même le lait contenu dans le bassin réfrigérant du producteur en utilisant l'échantillonneur mécanique de la citerne du camion de transport. S'il ne peut utiliser l'échantillonneur mécanique, il doit rendre homogène le lait contenu dans le bassin réfrigérant par une agitation d'au moins cinq minutes avant d'y prélever manuellement l'échantillon.

Cet échantillon est désigné «échantillon de lait de producteur».

15. Le contenant de l'échantillon de lait de producteur doit être hermétiquement fermé, scellé par un bouchon à ouverture et fermeture uniques et porter, en caractères indélébiles, le numéro du producteur propriétaire de la ferme d'où il provient et le code à barres correspondant.

16. Lors de la livraison du lait contenu dans chaque citerne à une usine laitière, l'essayeur en poste à cette usine doit prélever un échantillon représentatif équivalent à au moins une prise d'échantillon par 30 litres de lait reçu en utilisant l'échantillonneur mécanique de l'usine. Cet échantillon doit correspondre à 0,01 % du volume de la citerne et être d'au moins 100 ml.

L'essayeur agite suffisamment cet échantillon pour en assurer l'homogénéité et en prélève deux autres échantillons de 50 ml chacun ; le premier, propriété de la Fédération, est expédié au laboratoire désigné à l'article 19 et le second est conservé à l'usine durant au moins sept jours. Ces échantillons sont désignés «échantillon de lait de citerne».

Lorsque l'usine laitière n'est pas munie d'un échantillonneur mécanique, les échantillons de lait de producteur des producteurs ayant livré du lait à l'usine sont utilisés pour établir la composition du lait reçu.

17. Le contenant de l'échantillon de lait de citerne doit être hermétiquement fermé et scellé par un bouchon à ouverture et fermeture unique et porter, en caractères indélébiles, une indication permettant de retracer la citerne de livraison d'où il a été prélevé.

18. Le responsable de l'usine laitière doit prévoir un endroit et des supports pour conserver adéquatement les échantillons du lait qui y est livré.

19. Les échantillons de lait sont conservés à l'usine laitière de leur réception jusqu'à leur envoi pour analyse au laboratoire désigné dans une convention à cet effet avec la Fédération et les responsables des usines laitières ou leurs représentants. Ils sont livrés au laboratoire dans les cinq jours de leur prélèvement.

L'usine laitière doit tenir à la disposition de la Fédération tout échantillon de lait de citerne propriété de la Fédération, de même que tout échantillon de lait de producteur.

20. Les échantillons de lait doivent être conservés à une température d'au moins 1 °C et d'au plus 4 °C jusqu'au moment de leur analyse.

IV. DOSAGE DE LA TENEUR DES ÉCHANTILLONS

21. Les composants du lait sont la matière grasse, les protéines, le lactose et les autres solides.

Le dosage de la matière grasse, des protéines et du lactose de chaque échantillon de lait est effectué selon une méthode prévoyant l'utilisation des spectres d'absorption des rayonnements infrarouges.

22. Le laboratoire désigné conformément à l'article 19 pour le dosage du lait à des fins de paiement doit être accrédité par le Conseil canadien des normes. Il doit posséder au moins deux appareils de dosage qu'il utilise en suivant les protocoles d'analyses prescrits pour le dosage de la matière grasse, des protéines et du lactose. Il utilise un facteur pour la détermination des autres solides du lait. L'application de la formule de densité permet d'obtenir des résultats en poids par rapport au volume.

Ce facteur et cette formule sont convenus au Comité canadien de gestion des approvisionnements en lait.

23. Pour chaque producteur, le laboratoire analyse, au cours de chaque mois, quatre échantillons choisis aléatoirement parmi ceux non altérés prélevés à la ferme de ce producteur au cours du mois et dont le scellé n'est pas brisé ; ces échantillons doivent être représentatifs du lait livré par le producteur durant cette période. Il détermine le dosage des composants du lait des échantillons retenus et calcule la composition moyenne qui sera retenue pour le paiement du lait au producteur.

24. Le laboratoire doit déterminer la teneur des composants du lait des échantillons dans les sept jours de leur prélèvement.

25. La composition moyenne mensuelle du lait correspond à la moyenne mathématique des résultats du dosage.

La teneur des composants du lait des échantillons doit être exprimée en kilogramme par hectolitre, à deux décimales près.

26. Le laboratoire désigné transmet le résultat du dosage des composants du lait de l'échantillon de lait de citerne au responsable de l'usine laitière concernée et à la Fédération dans les trois jours ouvrables du dosage. Il transmet, dans le même délai, celui de l'échantillon de lait de producteur à la Fédération. Le cas échéant, celle-ci transmet à une coopérative tenue de verser à des producteurs le prix ou la valeur du lait qu'ils ont livré les résultats du dosage et la moyenne mensuelle servant au paiement du lait de ces producteurs.

Lorsque des échantillons de lait de producteur sont utilisés pour établir la composition du lait d'une citerne, la Fédération transmet à l'usine la composition moyenne du mois de chaque producteur dont le lait se retrouvait dans la citerne ayant été livré à cette usine.

27. Le responsable de l'usine laitière paye à la Fédération le lait qu'il reçoit en fonction du résultat du dosage des composants de l'échantillon de lait de citerne. Dans le cas d'une usine qui ne dispose pas d'échantillonneur pour prélever les échantillons de lait de citerne, le lait reçu est payé en fonction de l'analyse de composition du lait transmise par la Fédération conformément au deuxième alinéa de l'article 26.

Le responsable d'une usine visée au troisième alinéa de l'article 16 paye le lait en fonction du résultat du dosage des échantillons de lait de producteur des producteurs qui ont fourni ce lait.

Le payeur paye au producteur le lait livré en fonction du résultat de la moyenne mensuelle du dosage des composants des échantillons de lait de ce producteur.

28. Le premier jour ouvrable de chaque mois, le payeur doit verser au producteur, par chèque ou par transfert bancaire, un acompte sur la valeur du lait qu'il a livré entre le 1^{er} et le 15 du mois précédent. Il doit faire le paiement final pour le lait livré durant tout ce mois de la même manière au plus tard le 15 ou, si le 15 est un jour férié, le premier jour ouvrable suivant.

V. REMPLACEMENT ET ENTRÉE EN VIGUEUR

29. Le présent règlement remplace le Règlement sur le paiement du lait au producteur ou à un office de producteurs (R.R.Q., 1981, c. P-30, r.7).

30. Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} août 2004.