

ATTENDU QU'il n'a pas été possible de procéder à l'octroi d'un statut permanent à ces réserves écologiques projetées au cours des six dernières années en raison de diverses contraintes, dont celles relatives à la tenure ou à la présence de droits incompatibles avec un statut de réserve écologique;

ATTENDU QU'une période de temps supplémentaire est nécessaire afin de permettre notamment la poursuite des échanges et la conclusion d'ententes avec les personnes et organismes concernés par les droits touchant ces réserves écologiques projetées, ainsi que la tenue de différentes consultations, dont celles prévues par la Loi sur la conservation du patrimoine naturel;

ATTENDU QU'à ces fins, il y a lieu d'autoriser la ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs à prolonger de quatre ans la durée de la mise en réserve de ces réserves écologiques projetées;

IL EST ORDONNÉ, en conséquence, sur la recommandation de la ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs :

QUE la ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs soit autorisée à prolonger, pour une durée de quatre ans débutant le 19 décembre 2008, la mise en réserve des réserves écologiques projetées suivantes :

- Réserve écologique projetée de la Grande-Rivière;
- Réserve écologique projetée de la Matamec (partie Nord);
- Réserve écologique projetée du Ruisseau-Clinchamp;
- Réserve écologique projetée Paul-Provencher.

Le greffier du Conseil exécutif,
GÉRARD BIBEAU

50869

Gouvernement du Québec

Décret 1096-2008, 5 novembre 2008

Loi sur la Société des alcools du Québec
(L.R.Q., c. S-13)

Cidre et autres boissons alcooliques à base de pommes

CONCERNANT le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes

ATTENDU QUE, en vertu des paragraphes 1°, 2°, 3°, 5° et 10° du premier alinéa de l'article 37 de la Loi sur la Société des alcools du Québec (L.R.Q., c. S-13) le gouvernement peut prendre des règlements sur les matières qui y sont énoncées, notamment la détermination des conditions de fabrication et d'embouteillage des boissons alcooliques, la détermination de leur composition et de leur volume d'alcool, l'établissement de classes, dénominations ou appellations et la détermination des spécifications des contenants des boissons alcooliques ainsi que les inscriptions ou indications qui doivent y être apposées;

ATTENDU QUE, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1), un projet du Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes a été publié à la Partie 2 de la *Gazette officielle du Québec* du 26 septembre 2007, avec avis qu'il pourrait être édicté par le gouvernement à l'expiration d'un délai de 45 jours suivant cette publication;

ATTENDU QUE le délai de 45 jours est expiré et qu'il y a lieu d'édicter ce règlement avec modifications;

IL EST ORDONNÉ, en conséquence, sur la recommandation du ministre du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation et du ministre de la Sécurité publique :

QUE le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes, annexé au présent décret, soit édicté.

Le greffier du Conseil exécutif,
GÉRARD BIBEAU

Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes

Loi sur la Société des alcools du Québec
(L.R.Q., c. S-13, a. 37, 1^{er} al., par. 1°, 2°, 3°, 5° et 10°)

SECTION I **DÉFINITIONS ET DÉNOMINATIONS**

I. Dans le présent règlement, on entend par :

«alcool neutre» : un mélange d'alcool éthylique et d'eau obtenu par la distillation de moût fermenté de pommes, de mélasse ou de céréales et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 94 % d'alcool par volume;

«boisson alcoolique» : une boisson alcoolique fabriquée conformément au présent règlement;

«cidre» : une boisson alcoolique obtenue par la fermentation alcoolique de jus de pomme et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 1,5 % et d'au plus 15 % d'alcool par volume ;

«eau-de-vie de cidre» : un mélange non rectifié d'alcool et d'eau obtenu par la distillation de moût fermenté de pommes et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 52 % et d'au plus 80 % d'alcool par volume ;

«jus de pomme» : le jus de pommes qui ne peut être concentré que par la surmaturation naturelle de la pomme, la déshydratation naturelle et partielle de la pomme ou l'action du froid naturel ou artificiel sur la pomme ;

«substances aromatiques» : les herbes, épices, fruits, plantes ou autres substances végétales aromatiques ainsi que leur extrait ou leur essence dans de l'eau, de l'alcool neutre, de l'eau-de-vie de cidre, du glycérol ou du propylène glycol ainsi que les jus de fruits, le miel et le sirop d'érable ;

«sucre» : le sucre moyen inversé, le fructose, le glucose, le saccharose et les solutions aqueuses de n'importe lequel de ces sucres, en autant que la teneur en sucre de la solution, exprimée en degrés Brix, soit d'un minimum de 77,5 pour le sucre moyen inversé, de 75,5 pour le fructose HFCS 55, de 69,8 pour le fructose HFCS 43, de 81 pour le glucose et de 67,5 pour le saccharose ;

«titre alcoométrique acquis» : le nombre de volumes d'alcool éthylique à la température de 20° Celsius contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température, exprimé en pourcentage d'alcool par volume ;

«titulaire» : le titulaire d'un permis de fabricant de cidre et le titulaire d'un permis de production artisanale.

2. Le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes pouvant être fabriqués par un titulaire doivent correspondre à l'une des dénominations suivantes ainsi qu'aux caractéristiques de celles-ci :

1° «ambre du Québec», soit la boisson alcoolique obtenue par addition d'eau-de-vie de cidre à un jus de pomme, vieillie au moins 12 mois en fût de chêne et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 15 % et d'au plus 20 % d'alcool par volume ;

2° «cidre apéritif», soit le cidre auquel sont ajoutés des substances aromatiques, du sucre ou du jus de pomme, qui, par fermentation ou par addition d'alcool neutre ou d'eau-de-vie de cidre, contient un titre alcoométrique acquis d'au moins 15 % et d'au plus 20 % d'alcool par volume et qui doit avoir les caractéristiques normalement attribuées à un vin apéritif ou dans lequel on retrouve les caractéristiques organoleptiques de la pomme ou du cidre ;

3° «cidre aromatisé», soit le cidre auquel sont ajoutés des fruits ou leur jus, du miel ou du sirop d'érable, dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 1,5 % et d'au plus 10 % d'alcool par volume et dans lequel on retrouve les caractéristiques organoleptiques de la pomme ou du cidre ;

4° «cidre bouché», soit le cidre auquel peut être ajouté du jus de pomme, dont l'effervescence est naturelle, qui a subi une prise de mousse d'une durée minimale de 4 semaines, dont le volume d'anhydride carbonique dissout par volume de produit fini se situe entre 3,5 et 5,5, dont l'acidité volatile est d'au plus 0,8 gramme par litre, exprimée en poids d'acide sulfurique et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 1,5 % et d'au plus 7 % d'alcool par volume ;

5° «cidre bouché sur lie», soit un cidre bouché qui a vieilli en contact avec sa lie durant une période d'au moins 6 mois ;

6° «cidre bouché traditionnel», soit un cidre bouché sur lie dont la lie n'a pas été retirée de la bouteille ;

7° «cidre de glace», soit le cidre obtenu par la fermentation du jus de pommes, lequel doit, uniquement par le froid naturel, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d'au moins 30° Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 130 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis de plus de 7 % et d'au plus 13 % d'alcool par volume ;

8° «cidre doux naturel», soit le cidre partiellement fermenté ayant un titre alcoométrique acquis d'au moins 1,5 % et d'au plus 3,5 % d'alcool par volume avant l'ajout d'alcool neutre ou d'eau-de-vie de cidre, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 70 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis d'au moins 15 % et d'au plus 20 % d'alcool par volume ;

9° «cidre fort», soit le cidre auquel peut être ajouté, avant ou en cours de fermentation, du sucre ou du jus de pomme et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au plus 110 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis de plus de 7 % et d'au plus 15 % d'alcool par volume ;

10° «cidre léger», soit le cidre auquel peut être ajouté, avant ou en cours de fermentation, du sucre ou du jus de pomme et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au plus 110 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis d'au moins 1,5 % et d'au plus 7 % d'alcool par volume ;

11° «cidre liquoreux», soit le cidre ayant une teneur en sucre résiduel d'au moins 80 grammes par litre et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 5 % et d'au plus 15 % d'alcool par volume ;

12° « cocktail au cidre », soit la boisson alcoolique obtenue à partir de cidre auquel doivent être ajoutées des substances aromatiques et auquel peut être ajouté du sucre et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 1,5 % et d'au plus 7 % d'alcool par volume ;

13° « mistelle de pomme », soit la boisson alcoolique obtenue par l'addition d'alcool neutre ou d'eau-de-vie de cidre à un jus de pomme et dont le titre alcoométrique acquis est d'au moins 15 % et d'au plus 20 % d'alcool par volume.

L'ambre du Québec, le cocktail au cidre et la mistelle de pomme ne sont pas des cidres.

SECTION II

CONDITIONS DE FABRICATION

3. Sauf dans la mesure prévue à l'article 2, l'ajout d'alcool éthylique et l'enrichissement sont interdits dans le processus de fabrication d'une boisson alcoolique.

Aux fins du présent règlement, on entend par « enrichissement », l'ajout, en cours de fabrication d'une boisson alcoolique, de toute substance autre que l'alcool éthylique dans le but d'en augmenter le titre alcoométrique acquis ou de lui conférer un caractère moelleux ou plus moelleux.

4. L'acidification s'effectue uniquement par l'emploi d'acide tartrique, citrique, malique ou lactique jusqu'à concurrence de 2 grammes par litre, exprimé en poids d'acide sulfurique.

La désacidification s'effectue uniquement par l'emploi de carbonate de calcium, de tartrate neutre de potassium et de sels doubles de calcium des acides tartrique et malique jusqu'à concurrence de 2 grammes par litre, exprimé en poids d'acide sulfurique.

L'exécution de l'une de ces deux opérations exclut l'autre.

Rien dans le présent article n'a pour effet d'interdire la fermentation malolactique.

5. Une boisson alcoolique ne peut avoir une acidité volatile de plus de 2 grammes par litre, exprimée en poids d'acide acétique, ou de plus de 1,64 gramme par litre, exprimée en poids d'acide sulfurique.

6. Lorsque du ferrocyanure de potassium est utilisé dans le processus de fabrication d'une boisson alcoolique, il ne doit en subsister aucune trace après traitement.

Le titulaire doit, dans les 10 jours de cette utilisation, faire contrôler par un membre de l'Ordre des chimistes du Québec la présence du ferrocyanure de potassium dans le lot de production de cette boisson alcoolique et transmettre à la Régie des alcools, des courses et des jeux, le rapport d'analyse de ce professionnel.

7. L'ajout d'eau dans le processus de fabrication d'une boisson alcoolique autre qu'un cocktail au cidre est interdit.

8. Un cocktail au cidre doit contenir au moins 25 %, en volume de produit fini, de jus extrait de pommes récoltées au Québec. Les autres boissons alcooliques doivent en contenir au moins 80 %.

9. Une boisson alcoolique autre qu'un cidre bouché traditionnel doit être stabilisée de façon à conserver les caractéristiques qui lui sont propres au moment de l'embouteillage, pendant toute sa durée de vie prévue.

10. À l'exception du cidre bouché traditionnel et du cocktail au cidre, les boissons alcooliques doivent être limpides.

11. La couleur d'une boisson alcoolique doit provenir exclusivement des matières autorisées pour sa fabrication et également de l'ajout de caramel, lorsqu'il s'agit de l'ambre du Québec, du cidre apéritif, du cidre aromatisé, du cocktail au cidre et de la mistelle de pomme.

12. L'ambre du Québec, le cidre apéritif, le cidre doux naturel et la mistelle de pomme ne peuvent être effervescents.

Le cidre aromatisé, le cidre de glace, le cidre fort, le cidre léger, le cidre liquoreux et le cocktail au cidre peuvent être imprégnés artificiellement d'anhydride carbonique à la condition que le volume d'anhydride carbonique dissout par volume de produit fini soit de 1,5 à 2,5 ou de 3,5 à 5,5.

Le présent article n'a pas pour effet d'interdire l'ajout, dans un cidre léger, d'une quantité d'anhydride carbonique inférieure à celle mentionnée à l'alinéa précédant pour que celui-ci soit caractérisé au débouchage par l'apparition de quelques bulles indiquant une légère effervescence.

13. Le titulaire d'un permis de production artisanale doit utiliser des fruits, du jus de fruits, du miel ou du sirop d'érable produits au Québec dans la fabrication du cidre apéritif et du cidre aromatisé.

14. Le titulaire qui fabrique un cidre de glace doit cultiver les pommes requises pour la fabrication de cette boisson alcoolique et exécuter à son établissement le pressage des pommes ainsi que les étapes ultérieures du processus de fabrication.

Toutefois, un titulaire de permis de fabricant de cidre peut fabriquer un cidre de glace en utilisant au plus, 50 % des pommes qu'il ne cultive pas.

15. Lors de la fabrication du cidre de glace, le recours au froid artificiel n'est permis qu'à des fins de précipitation malique et en autant que la température ne soit pas inférieure à moins 4° Celsius.

16. Outre ce qui est prévu dans le présent règlement, seules les substances suivantes peuvent être ajoutées en cours de fabrication d'une boisson alcoolique :

- 1° des levures ;
- 2° des aliments pour levures ;
- 3° de l'anhydride sulfureux (SO₂) ou du métabisulfite de potassium en quantité telle que la teneur dans le produit fini ne doit pas dépasser à l'état libre 70 ppm et au total 420 ppm, calculée en anhydride sulfureux ;
- 4° des enzymes ;
- 5° de l'acide ascorbique ou érythorbique ou leurs sels ;
- 6° du charbon activé ;
- 7° de l'argile ;
- 8° de la terre d'infusoires ;
- 9° de la gélatine ;
- 10° des blancs d'œufs ;
- 11° de l'albumine ;
- 12° du chlorure de sodium jusqu'à un maximum de 1 gramme par litre ;
- 13° du gel de silice ;
- 14° de la caséine ;
- 15° de l'acide tannique en quantité telle que la teneur ne doit pas dépasser 200 ppm ;
- 16° du polyvinylpyrrolidone en quantité telle que la teneur dans le produit fini ne doit pas dépasser 2 ppm ;
- 17° de la bentonite ;
- 18° de l'oxygène ;
- 19° de l'ozone ;

20° de l'acide sorbique ou ses sels en quantité telle que la teneur dans le produit fini ne doit pas dépasser 500 ppm, calculée en acide sorbique.

SECTION III INSCRIPTIONS SUR LES CONTENANTS

17. Le contenant d'une boisson alcoolique doit, au moyen d'une étiquette ou autrement, comporter les inscriptions suivantes, en caractères gras, indélébiles, lisibles et contrastées :

- 1° la dénomination retenue correspondant au procédé de fabrication prévu à l'article 2 ;
- 2° le nom et l'adresse du titulaire ainsi que le numéro du permis en vertu duquel celui-ci a fabriqué la boisson alcoolique ;
- 3° la mention « produit du Québec » ;
- 4° le cas échéant, la mention de l'effervescence conformément à l'article 20 ;
- 5° le cas échéant, la méthode d'obtention de l'effervescence visée au deuxième alinéa de l'article 21 ;
- 6° le titre alcoométrique acquis ;
- 7° le volume net ;
- 8° le code alphanumérique identifiant le lot de production de la boisson alcoolique.

Les inscriptions visées aux paragraphes 1° à 7° doivent être inscrites sur la principale surface visible du contenant.

18. Pour l'application du paragraphe 1° de l'article 17, l'inscription des dénominations suivantes peut se faire comme suit :

- 1° les dénominations « cidre fort » et « cidre léger » peuvent être remplacées par l'expression « cidre de cru de » suivi du nom de l'exploitation agricole du titulaire, si ces cidres n'ont fait l'objet d'aucun enrichissement autre que l'addition de jus de pomme et si les pommes utilisées pour leur fabrication proviennent exclusivement de cette exploitation agricole ;
- 2° les dénominations « cidre fort » et « cidre léger » peuvent être remplacées par la seule mention « cidre » ;
- 3° la dénomination « cidre léger » peut être remplacée par l'expression « cidre primeur » ou « cidre nouveau » lorsque le cidre léger a été fabriqué à partir de pommes

d'été, qu'il contient un titre alcoométrique acquis d'au plus 3 % d'alcool par volume, qu'aucune addition de sucre n'a été faite en cours de fabrication et qu'il est commercialisé par le titulaire exclusivement entre le 15 septembre et le 31 décembre de l'année de la culture des pommes utilisées pour sa fabrication;

4° la dénomination « cidre apéritif » peut être remplacée par l'expression « vermouth de cidre » ou par celle de « vermouth de pomme » si le cidre apéritif possède les caractéristiques normalement attribuées à un vermouth en raison d'une aromatisation obtenue par l'utilisation de substances dérivées notamment d'espèces d'*artemisia*.

19. L'inscription d'un millésime n'est permise que sur le contenant d'une boisson alcoolique autre qu'un cidre apéritif, un cidre aromatisé ou un cocktail au cidre.

L'année indiquée doit être précédée du mot « récolte » et correspondre à celle de la culture de toutes les pommes utilisées pour la fabrication de cette boisson alcoolique, hormis celles ayant servi, le cas échéant, à la fabrication de l'alcool neutre ou de l'eau de vie de cidre.

20. L'inscription de l'effervescence d'une boisson alcoolique est obligatoire et se fait par l'une des mentions suivantes, immédiatement après celle de la dénomination et au moyen de caractères ayant la même dimension et la même couleur que ceux de la dénomination :

1° « pétillant » : lorsque le volume d'anhydride carbonique dissout par volume de produit fini est de 1,5 à 2,5 ;

2° « mousseux » : lorsque le volume d'anhydride carbonique dissout par volume de produit fini est de 3,5 à 5,5.

Lorsqu'un cidre léger contient au plus 1 volume d'anhydride carbonique dissout par volume de produit fini et qu'il est caractérisé au débouchage par l'apparition de quelques bulles indiquant une légère effervescence, la mention « perlant » peut être utilisée.

21. La méthode d'obtention de l'effervescence d'une boisson alcoolique autre qu'un cocktail au cidre peut être inscrite sur le contenant d'une boisson alcoolique et, dans ce cas, l'inscription se fait par l'une des mentions suivantes :

1° « méthode cuve close » : lorsque l'effervescence est obtenue exclusivement par le dernier stade de la fermentation effectuée en cuve close durant une période minimale de quatre semaines ;

2° « méthode traditionnelle » ou « méthode classique » : lorsque l'effervescence est obtenue exclusivement par une dernière fermentation effectuée en bouteille pendant une période d'au moins neuf mois au cours de laquelle le produit demeure en contact avec ses lies et que celles-ci sont séparées par dégorgement ;

3° « prise de mousse en bouteille » : lorsque l'effervescence est obtenue exclusivement par une dernière fermentation effectuée en bouteille pendant une période d'au moins deux mois au cours de laquelle le produit demeure en contact avec ses lies et que celles-ci sont séparées par dégorgement ou par filtration.

Toutefois, lorsque la boisson alcoolique est imprégnée artificiellement d'anhydride carbonique conformément au deuxième alinéa de l'article 12, cette méthode d'obtention de l'effervescence doit être inscrite à la suite de la mention de l'effervescence prévue au premier alinéa de l'article 20, au moyen du terme « gazéifié » ou de l'expression « effervescence obtenue artificiellement » en utilisant des caractères ayant la même dimension et la même couleur que ceux de la dénomination.

22. L'inscription de la teneur en sucre résiduel est permise dans les cas ci-après, en utilisant une des mentions suivantes :

1° dans le cas d'une boisson alcoolique effervescente :

a) « brut » : lorsque la teneur en sucre est de moins de 30 grammes par litre ;

b) « demi-sec » : lorsque la teneur en sucre est d'au moins 30 grammes par litre et de moins de 50 grammes par litre ;

c) « doux » : lorsque la teneur en sucre est d'au moins 50 grammes par litre ;

2° dans le cas d'une boisson alcoolique non effervescente et dont le titre alcoométrique acquis est d'au plus 15 % d'alcool par volume :

a) « sec » : lorsque la teneur en sucre est d'au plus 25 grammes par litre ;

b) « doux » : lorsque la teneur en sucre est de plus de 25 grammes par litre ;

3° dans le cas d'une boisson alcoolique non effervescente et dont le titre alcoométrique acquis est de plus de 15 % d'alcool par volume :

a) « sec » : lorsque la teneur en sucre est d'au plus 30 grammes par litre ;

b) « doux » : lorsque la teneur en sucre est de plus de 30 grammes par litre.

23. Toute inscription ou illustration apparaissant sur le contenant d'une boisson alcoolique doit être conforme et exacte et ne créer aucun risque de confusion ou de méprise dans l'esprit du consommateur notamment quant à la matière première utilisée, ni ne faire référence à aucune autre boisson alcoolique définie dans la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (L.R.Q., c. I-8.1).

24. Il est interdit d'inscrire ou d'apposer sur le contenant d'une boisson alcoolique une mention ou une illustration permettant d'identifier ou d'associer la boisson alcoolique :

1° à une personne autorisée par la Société des alcools du Québec en vertu du paragraphe *h* de l'article 17 de la Loi sur la Société des alcools du Québec (L.R.Q., c. S-13) à vendre des boissons alcooliques définies dans la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques ;

2° à un titulaire d'un permis d'épicerie délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool (L.R.Q., c. P-9.1) ;

3° à un titulaire d'un permis autorisant la consommation sur place, délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool, sauf si la boisson alcoolique est embouteillée spécifiquement pour le compte de ce titulaire et qu'elle est destinée à la consommation sur place dans l'établissement visé par le permis.

SECTION IV DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

25. Rien dans le présent règlement n'a pour effet d'interdire la fabrication par un titulaire d'une boisson alcoolique définie dans la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, obtenue par l'ajout de substances alimentaires à une boisson alcoolique à base de pommes, si la boisson alcoolique ainsi obtenue ne peut servir à des fins de breuvage et est destinée à entrer dans la composition d'un autre produit de consommation humaine.

Le cas échéant, le mot « cidre » peut être utilisé dans la dénomination d'une telle boisson alcoolique mais il doit être accompagné d'une mention qui fait état de la substance alimentaire ajoutée ou de l'usage auquel elle est destinée.

26. Lorsqu'une boisson alcoolique est fabriquée en vue d'être expédiée à l'extérieur du Québec et que des dispositions du présent règlement sont incompatibles avec la législation du lieu de destination, ces dispositions ne s'appliquent pas.

SECTION V DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

27. Toute boisson alcoolique fabriquée ou en cours de fabrication à la date d'entrée en vigueur du présent règlement peut, dans le cas où elle n'est pas conforme à celui-ci, être commercialisée par le titulaire pendant une période de 18 mois à compter de cette date ou, dans le cas d'une boisson alcoolique en cours de fabrication dont le contenant peut porter la mention « méthode traditionnelle » ou « méthode classique », pendant une période de 24 mois à compter de cette date.

Les étiquettes et les contenants qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement à la date de son entrée en vigueur, peuvent être utilisés pendant une période de 12 mois à compter de cette date. Toutefois, dans le cas des boissons alcooliques visées au premier alinéa, ils peuvent être utilisés pendant les durées qui y sont prévues.

28. Le présent règlement remplace le Règlement sur le cidre (R.R.Q., 1981, c. S-13, r.1).

29. Le présent règlement entre en vigueur le 4 décembre 2008 à l'exception de l'article 14 qui entre en vigueur le 4 décembre 2009.

50870

Gouvernement du Québec

Décret 1099-2008, 5 novembre 2008

Loi sur La Financière agricole du Québec
(L.R.Q., c. L-0.1)

CONCERNANT la date fixée pour l'application des exigences relatives à l'indépendance du président du conseil d'administration de La Financière agricole du Québec

ATTENDU QUE le premier alinéa de l'article 6 de la Loi sur La Financière agricole du Québec (L.R.Q., c. L-0.1), édicté par l'article 2 de la Loi portant sur la modernisation de la gouvernance de La Financière agricole du Québec (2008, c. 17), prévoit que la société est administrée par un conseil d'administration composé de 15 membres, dont le président du conseil, le président-directeur général et le sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et qu'au moins huit de ces membres, dont le président, doivent, de l'avis du gouvernement, se qualifier comme administrateurs indépendants ;