

Règlements et autres actes

Gouvernement du Québec

Décret 1160-2012, 5 décembre 2012

Loi sur la Société des alcools du Québec
(chapitre S-13)

Cidre et autres boissons alcooliques à base de pommes — Modification

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

ATTENDU QUE les paragraphes 1^o, 2^o, 3^o, 5^o et 10^o du premier alinéa de l'article 37 de la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13) confèrent au gouvernement le pouvoir de réglementer les matières qui y sont énoncées, ce qui comprend notamment la détermination des conditions de fabrication et d'embouteillage des boissons alcooliques de même que leur composition et leur volume d'alcool, l'établissement de classes, dénominations ou appellations, la détermination des spécifications des contenants des boissons alcooliques ainsi que les inscriptions ou indications qui doivent y être apposées;

ATTENDU QUE le gouvernement a édicté le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes (chapitre S-13, r. 4) le 5 novembre 2008;

ATTENDU QU'il y a lieu de modifier ce règlement;

ATTENDU QUE, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1), le projet du Règlement modifiant le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes annexé au présent décret a été publié à la Partie 2 de la *Gazette officielle du Québec* du 7 mars 2012, avec avis qu'il pourrait être édicté par le gouvernement à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de cette publication;

ATTENDU QUE le délai de 45 jours est expiré;

ATTENDU QU'il y a lieu d'édicter ce règlement avec modifications;

IL EST ORDONNÉ, en conséquence, sur la recommandation du ministre des Finances et de l'Économie, de la ministre déléguée à la Politique industrielle et à la Banque de développement économique du Québec, du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et du ministre de la Sécurité publique :

QUE le Règlement modifiant 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,
JEAN ST-GELAIS

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

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

1. Le Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes (chapitre S-13, r. 4) est modifié, à l'article 1, dans la définition de « jus de pomme » :

1^o par le remplacement de « jus de pommes » par « jus de pomme »;

2^o par le remplacement, après « partielle de la pomme », de « ou » par « , ainsi que par »;

3^o par l'insertion, après « l'action », de « de la chaleur ou »;

4^o par l'ajout, après « sur la pomme » de « ou sur son jus ».

2. Le premier alinéa de l'article 2 de ce règlement est modifié:

1° par le remplacement, au paragraphe 2°, de «sont» par «peuvent être»;

2° par le remplacement, au paragraphe 3°, de «10%» par «15%»;

3° par le remplacement, aux paragraphes 9° et 10°, de «fermentation» par «fabrication»;

4° par l'ajout, après le paragraphe 13°, des suivants:

«14° «mistelle de pomme aromatisée», soit la mistelle de pomme à laquelle sont ajoutés des fruits, du jus de fruits, du miel ou du sirop d'érable, et dans laquelle on retrouve dans le produit fini les caractéristiques organoleptiques de la pomme;»

«15° «cidre de feu», soit le cidre obtenu par la fermentation du jus de pomme, lequel doit, uniquement par la chaleur, atteindre une concentration de sucre avant fermentation d'au moins 28° Brix, et dont le produit fini a une teneur en sucre résiduel d'au moins 80 grammes par litre et un titre alcoométrique acquis de plus de 9% et d'au plus 15% d'alcool par volume.»;

5° par le remplacement, au deuxième alinéa, de «et la mistelle de pomme» par «, la mistelle de pomme et la mistelle de pomme aromatisée»;

6° par l'ajout, à la fin du deuxième alinéa, de la phrase suivante:

«Toutefois, le cocktail au cidre est assimilé au cidre léger pour les fins de sa commercialisation.»

3. Ce règlement est modifié par le remplacement du titre de la Section II par le suivant:

«CONDITIONS DE FABRICATION ET D'EMBOUTEILLAGE».

4. L'article 11 de ce règlement est modifié:

1° par le remplacement de «également» par «peut également provenir»;

2° par le remplacement de «et de la mistelle de pomme» par «, de la mistelle de pomme et de la mistelle de pomme aromatisée».

5. L'article 13 de ce règlement est modifié par le remplacement de «du cidre apéritif et du cidre aromatisé» par «du cidre apéritif, du cidre aromatisé et de la mistelle de pomme aromatisée».

6. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 13, des suivants:

«**13.1** Le titulaire d'un permis de production artisanale qui est producteur de cidre doit exploiter un minimum de 1 hectare de pommiers sur ses terres ainsi que presser et transformer à son établissement, en cidre ou autre boisson alcoolique à base de pommes, les pommes qu'il cultive sur ses terres ou sur celles en location, et embouteiller, ensacher ou enfûter lui-même à son établissement le cidre et les boissons alcooliques qu'il produit pour commercialisation.

13.2 Le titulaire d'un permis de fabricant de cidre doit transformer, à son établissement, les pommes ou leur jus en cidre ou autre boisson alcoolique à base de pommes, et embouteiller, ensacher ou enfûter lui-même à son établissement le cidre et les boissons alcooliques qu'il produit pour commercialisation, les pommes utilisées pouvant être cultivées par le titulaire ou achetées d'un producteur de pommes selon les règles applicables au produit fabriqué.»

7. L'article 14 de ce règlement est modifié par le remplacement du deuxième alinéa par les suivants:

«Toutefois, un titulaire de permis de fabricant de cidre peut faire exécuter le pressage de ses pommes à forfait au Québec pour les fins de la fabrication d'un cidre de glace à la condition qu'aucune concentration ni congélation du jus ne soit effectuée lors de ce pressage, et que soit mis en place et maintenu, à l'égard des pommes qu'il utilise pour la fabrication de l'ensemble des cidres de glace qu'il produit, un système de traçabilité entre la matière première et le produit fini certifié par un organisme de certification accrédité, agréé par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

De plus, ce titulaire peut fabriquer un cidre de glace en utilisant au plus, 50% de pommes du Québec qu'il ne cultive pas. ».

8. L'article 17 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le deuxième alinéa, de « 1^o à 7^o » par « 1^o, 3^o, 4^o, 5^o, 6^o et 7^o ».

9. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 17, du suivant :

« **17.1** La mention « Produit et mis en bouteille à la propriété » sur un contenant est réservée exclusivement au cidre fabriqué sous le permis de production artisanale tel que décrit à l'article 13.1. ».

10. L'article 19 de ce règlement est modifié :

1^o par l'insertion, au premier alinéa, et après « aromatisé », de « , une mistelle de pomme aromatisée »;

2^o par la suppression, au deuxième alinéa, de « être précédée du mot « récolte » et »;

3^o par le remplacement, au deuxième alinéa, de « culture » par « saison de croissance ».

11. Le présent règlement entre en vigueur le quinzième jour qui suit la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

58645