

SECTION 3 DÉCLARATION ET ENGAGEMENTS	
Je soussigné :	_____
Résidant et demeurant au :	_____
Déclare :	Que je demande un contingent pour un projet d'innovation et j'atteste que le projet répond aux dispositions du Règlement sur le contingentement des producteurs et productrices acéricoles (voir ppaq.ca)
Et :	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Je m'engage à signer avec les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) une entente qui inclut notamment un protocole de suivi de mon projet. ◆ Je prends l'engagement de compléter mon projet à la date prévue dans l'entente conclue avec les PPAQ pour une période d'au moins cinq (5) années de commercialisation. ◆ Je comprends que si les PPAQ m'accordent un contingent, ils pourront le retirer si j'ai fait de fausses déclarations lors de ma demande, si je n'ai pas complété mon projet dans les délais fixés, si je n'ai pas rempli les conditions prescrites ou si je n'ai pas fourni toute la documentation requise.
Et j'ai signé :	_____
	(Signature)
Ce :	_____
	(Date)
À :	_____
	(Ville)
SECTION 4 TRANSMISSION DE LA DEMANDE PAR LA POSTE	
Producteurs et productrices acéricoles du Québec - Volet Innovation 555, boulevard Roland-Therrien, bureau 525 - Longueuil (Québec) J4H 4G5	

».

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

82747

Décision 12568, 11 mars 2024

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1)

Producteurs acéricoles sur les normes de qualité du sirop, de l'eau et du concentré d'eau d'érable et sur le classement du sirop d'érable

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a, par sa décision 12568 du 11 mars 2024, approuvé un Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité du sirop, de l'eau et du concentré d'eau d'érable et sur le classement du sirop d'érable tel que pris lors d'une séance publique tenue le 18 décembre 2023 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 (chapitre 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 (chapitre M-35.1).

Le secrétaire par intérim,
XAVIER LEROUX, *avocat*

Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité du sirop, de l'eau et du concentré d'eau d'érable et sur le classement du sirop d'érable

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1, a. 92)

SECTION I DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1. Le présent règlement s'applique au produit visé par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec (chapitre M-35.1, r. 19) et mis en marché en contenants de plus de 5 litres ou de plus de 5 kilogrammes.

Le présent règlement ne s'applique pas à l'eau d'érable vendue à un centre de bouillage.

2. Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) sont responsables de l'application du présent règlement. Ils peuvent conclure des ententes pour désigner des personnes pouvant effectuer des tâches à cette fin.

Les personnes chargées de la vérification de la qualité et du classement sont désignées comme «vérificateur de la qualité».

SECTION II NORMES DE QUALITÉ, VÉRIFICATION ET CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE

3. Les normes de qualité suivantes s'appliquent au sirop d'érable, lequel doit :

1° Provenir exclusivement de la concentration et du traitement thermique de l'eau d'érable;

2° Avoir une concentration en extraits secs solubles d'au moins 60 degrés Brix (°B) et d'au plus 69 °B;

3° Avoir une concentration maximale de 0,25 partie par million (ppm), de plomb total;

4° Avoir une concentration maximale de 2,5 ppm de chaque produit allergène alimentaire prioritaire au Canada;

5° Avoir une concentration maximale de 5 ppm d'iode;

6° Avoir une concentration maximale de 500 ppm de sodium.

4. Afin que soient vérifiées les normes de qualité applicables au sirop d'érable, le poids de celui-ci est déterminé. Un échantillon de chaque contenant de sirop d'érable est prélevé. L'intégrité et la traçabilité de l'échantillon doivent être assurées.

Au besoin, un échantillon du sirop d'érable est conservé :

1° À des fins de révision du classement selon les dispositions de la convention de mise en marché, et ce, tant que le processus de révision, le cas échéant, n'est pas terminé;

2° Lorsque, en application de l'article 9, le produit est retenu, notamment pour toute expertise supplémentaire.

5. Sont systématiquement mesurées :

1° La teneur en extraits secs solubles exprimés en °B;

2° La transmission de lumière à 560 nanomètres (nm), exprimée en %, afin d'établir la classe de couleur conformément à l'article 7;

3° La limpidité, notamment par l'absence de matières insolubles en suspension;

4° Les propriétés organoleptiques, afin d'établir le code de caractéristique organoleptique et le code d'intensité conformément à l'article 8.

6. Peuvent en tout temps être mesurés :

1° La teneur en plomb total;

2° La teneur en iode et en sodium;

3° La présence de formaldéhyde;

4° La présence d'adultération;

5° La teneur en allergènes;

6° La teneur en chlorates et perchlorates;

7° Tout autre élément pouvant poser un risque à la consommation humaine.

7. Le sirop d'érable est classé selon les classes de couleur suivantes :

Classe de couleur	Pourcentage de transmission de la lumière à la longueur d'onde de 560 nm
Doré	Supérieur ou égal à 75 %
Ambré	Inférieur à 75 %, mais d'au moins 50 %
Foncé	Inférieur à 50 %, mais d'au moins 25 %
Très foncé	Moins de 25 %

8. Le sirop d'érable est classé «régulier» lorsqu'il présente les caractéristiques organoleptiques (saveurs, odeurs, aspect visuel et texture) typiques de l'érable.

Toutefois, le sirop d'érable qui présente une ou plusieurs des caractéristiques organoleptiques mentionnées ci-dessous est classé à l'aide des codes d'intensité ou des codes de caractéristiques organoleptiques suivants :

Code d'intensité	Description des intensités
Crochet	Présence d'une légère trace de caractéristique organoleptique.
VR	Présence d'une caractéristique organoleptique moyenne.
Catégorie de transformation (CT)	Présence d'une caractéristique organoleptique forte.

Code de caractéristiques organoleptiques	Origine et description des caractéristiques organoleptiques
1	D'origine naturelle; —de bois (code 11); —de sève (code 12); —de surcaramel (code 13); —de brûlé (code 14); —ou autres.
2	Causées par un défaut lié à la dégradation microbienne du sirop d'érable.
3	Causées par la présence, ou un doute sur la présence, d'un résidu chimique dans le sirop d'érable.
4	Causées par un défaut dans la production ou dans le procédé de transformation tel que : —le suri; —l'antimousse (code 41); —le fumé (code 42); —le métal (code 43); —ou autres.
5	D'origine naturelle associée au développement des bourgeons de l'arbre.
6	Caractéristique physique du sirop d'érable possédant une texture filante de plus de 10 cm.

9. Le sirop d'érable reçoit la mention «retenu» lorsqu'il y a des raisons de croire que celui-ci pose un risque pour la consommation humaine ou lorsqu'il :

1° Présente une contamination d'origine chimique au-delà des normes en vigueur;

2° Présente des caractéristiques organoleptiques fortes d'origine microbienne;

3° Présente une texture filante de plus de 10 cm;

4° Ne respecte pas les normes de qualités énoncées aux paragraphes 1° et 3° à 6° de l'article 3, notamment en contenant des adultérants.

Au besoin, le sirop d'érable «retenu» peut subir une analyse supplémentaire pour des fins de validation.

Le sirop d'érable «retenu» est commercialisé selon les modalités prévues par la convention de mise en marché; sinon il est détruit.

10. Le classement du sirop d'érable fait l'objet d'un rapport, lequel mentionne :

1° Le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du producteur;

2° Le numéro du scellé, le numéro de série, le poids et la tare du baril;

3° La teneur en extraits secs solubles exprimée en °B, le pourcentage de transmission de lumière, la limpidité et, s'il a lieu, le code de caractéristique organoleptique ou le code d'intensité de la caractéristique du sirop d'érable;

4° Toute autre information utile.

Le rapport doit être rendu accessible, dans les plus brefs délais, au producteur du sirop d'érable ainsi qu'à l'acheteur chez qui le producteur a livré le sirop, le cas échéant.

SECTION III NORMES DE QUALITÉ DE L'EAU D'ÉRABLE ET DE L'EAU D'ÉRABLE CONCENTRÉE ET VÉRIFICATION

11. L'eau d'érable doit :

1° Provenir exclusivement de la sève des arbres du genre ACER;

2° Avoir une teneur en extraits secs solubles d'au moins 1,9 °B et d'au plus 4 °B et avoir été concentrée, au besoin, par un processus de filtration membranaire;

3° Respecter les normes suivantes :

ATP/AquaSnap	≤ 2000 URL/0,1 µL
Température	≤ 12 °C
Turbidité	≤ 2 UTN
pH	de 6,6 à 7,5

12. L'eau d'érable concentrée doit :

1° Provenir exclusivement de la sève des arbres du genre Acer;

2° Avoir une teneur en extraits secs solubles de 17 °B à 40 °B ou de 60 °B à 70 °B, obtenue exclusivement par un processus de concentration, notamment par la filtration membranaire ou par un processus de concentration sous-vide, qui ne modifie pas les propriétés intrinsèques de l'eau d'érable concentrée;

3° Respecter les normes suivantes :

s. o.	Eau d'érable concentrée 17 à 40 °B	Eau d'érable concentrée 60 à 70 °B (Nectar d'érable)
ATP/AquaSnap	≤ 5000 URL/0,1 µL	≤ 500 URL/0,1 µL
Température	≤ 14 °C	≤ 25 °C
Turbidité	≤ 40 UTN	s. o.
Transmittance de la lumière à la longueur d'onde de 560 nm	s. o.	de 45 à 90
pH	de 6,6 à 7,5	de 6,5 à 8,5

13. Afin que soient vérifiées les normes de qualité applicables à l'eau d'érable et à l'eau d'érable concentrée, 2 échantillons de chaque contenant doivent être prélevés et remis au vérificateur de qualité dans un délai d'au plus 10 jours. L'intégrité et la traçabilité des échantillons doivent être assurées.

L'un de ces échantillons est conservé à des fins de révision du classement selon les dispositions de la convention de mise en marché, le cas échéant, et ce, tant que le processus de révision n'est pas terminé.

14. Les normes de qualité prévues aux dispositions des paragraphes 2° et 3° des articles 11 et 12 sont systématiquement mesurées.

Une analyse organoleptique est effectuée afin de vérifier l'absence de caractéristiques organoleptiques qui ne sont pas typiques à l'eau ou à l'eau d'érable concentrée.

Peut aussi être mesuré tout autre élément rendant l'eau d'érable ou l'eau d'érable concentrée impropre à la consommation humaine.

Au besoin, l'eau d'érable ou l'eau d'érable concentrée peut subir une analyse supplémentaire. Si elle est impropre à la consommation humaine, elle peut être commercialisée à d'autres fins prévues par la convention de mise en marché; sinon, elle est détruite.

15. La vérification de la qualité de l'eau d'érable et de l'eau d'érable concentrée fait l'objet d'un rapport, lequel mentionne :

1° Le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du producteur;

2° Le numéro de lot de production, la date et l'heure de l'échantillonnage ou la date et l'heure d'arrivée du contenant, le cas échéant;

3° Le résultat du test d'ATP, de la température, de la turbidité, de la transmittance, du pH et de l'analyse organoleptique;

4° Toute autre information utile.

Le rapport doit être rendu accessible, dans les plus brefs délais, au producteur de l'eau d'érable ou de l'eau d'érable concentrée ainsi qu'à l'acheteur chez qui le producteur a livré celle-ci, le cas échéant.

SECTION IV DISPOSITIONS FINALES

16. Le présent règlement remplace, à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*, le Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement (chapitre M-35.1, r. 18).

82748