

**RÈGLEMENT DES PRODUCTEURS ACÉRICOLES SUR LES NORMES DE QUALITÉ  
ET LE CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE EN PETITS CONTENANTS**  
À être adopté par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec

**SECTION I : OBJECTIF**

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

**SECTION II : APPLICATION**

2. Le présent règlement s'applique au produit visé régi par le Plan conjoint et mis en marché en contenant de 5 litres ou moins ou de 5 kilogrammes ou moins.
- On entend par « produit visé » le sirop d'érable mis en marché en petits contenants par un producteur et provenant de l'érablière qu'il exploite.
- On entend par « Plan conjoint » le plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec (1990, G.O. 2, 743 et amendements).
- On entend par « Producteur » une personne visée par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec.
3. Le présent règlement ne s'applique pas aux ventes de produit visé et mis en marché en contenants de 5 litres ou moins ou de 5 kilogrammes ou moins faites directement à un consommateur par un producteur, si le produit provient de l'érablière qu'il exploite et qu'il a lui-même mis en contenants.
4. Avant de mettre en marché le produit visé, le producteur doit s'assurer que son produit répond aux normes de qualité, d'emballage et d'étiquetage prévues aux sections III, IV et V du présent règlement et qu'il a rempli ses obligations de tenir des registres selon la section VI.
- Le Producteur doit donner accès sur demande à la Fédération pour l'application du présent règlement, à ses registres décrits à la section VI.
- On entend par « Fédération » la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.
5. La Fédération peut procéder à l'évaluation de la conformité du produit visé ; elle peut désigner des personnes pour effectuer des tâches reliées à cette vérification et à ce classement.
6. 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 III : NORMES DE QUALITÉ**

7. Le produit visé doit provenir exclusivement de la concentration de l'eau ou de la sève d'érable.
8. Le produit visé doit 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. ;
  - 4° en plomb, de 0,5 p.p.m. ;
9. Le produit visé doit être exempt d'odeur ou de saveur étrangère : sirop filant, métal, plastique, détergent, naphthaline, produit du pétrole ou tout autre défaut important.
10. Le produit visé doit être exempt d'odeur ou de saveur désagréable : bourgeon, bois, brûlé, fermentation, moisissure et autres défauts reliés à la production, à la transformation et de façon générale à la mise en marché mais peut avoir tout au plus, des légères traces de goût de caramel, de sève ou de bois.
11. Le produit visé doit être limpide, avec au plus une trace de cristallisation ou de râche, exempt de moisissures, de bulles de gaz carbonique ou de substances organiques visqueuses et filantes résultant d'une transformation microbiologique.
- On entend par « râche » le résultat de la surchauffe du sirop en présence de malate de calcium.
12. Le produit visé doit avoir une conductivité d'au moins 90 microsiemens par centimètre et d'au plus 280 microsiemens par centimètre.
13. Le produit visé doit avoir une concentration en extraits secs solubles à 20°C d'au moins 66° Brix.
14. Le produit visé doit avoir une transmittance de lumière à la longueur d'onde de 560 nanomètre (nm) d'au moins 10 %.

**SECTION IV : NORMES D'EMBALLAGE**

15. Le producteur doit emballer son produit visé dans des contenants neufs de grade alimentaire.
16. Après emballage, les contenants doivent être fermés hermétiquement.
17. Les contenants doivent être remplis à au moins 90 % de leur capacité totale.

**SECTION V : NORMES D'ÉTIQUETAGE**

18. L'étiquette des contenants doit contenir d'une manière facilement lisible par le consommateur l'information suivante :
- 1° la désignation du produit visé, soit sirop d'érable pur;
  - 2° la classe qui correspond au pourcentage de transmittance de la lumière du produit visé dans le contenant et établie selon le tableau suivant :

Classe	Transmittance à 560 nm
Extra-clair	au moins 75 %
Clair	inférieur à 75 % mais d'au moins 60,5 %
Médium	inférieur à 60,5 % mais d'au moins 44,0 %
Ambré	inférieur à 44,0 % mais d'au moins 27,0 %
Foncé	inférieur à 27,0 % mais d'au moins 10 %

 <b>Fédération des producteurs acéricoles du Québec</b>	<b>Fédération des producteurs acéricoles du Québec</b>
	<b>Plan de formation</b>

<b>Titre de l'activité de formation :</b>	Des petits contenants de sirop d'érable de qualité - Formation de base
<b>Formateur(s) :</b>	à déterminer
<b>Durée (hres) :</b>	7 heures
<b>Date :</b>	avec la mise en place du règlement (idéalement avant la récolte)

<b>Contexte de la formation</b>
La mise en place du <i>Règlement sur les normes de qualité et le classement du sirop d'érable en petits contenants</i> apporte certaines nouvelles obligations aux producteurs commercialisant leur sirop d'érable en petits contenants. De plus, les résultats de l'enquête du marché du détail démontrent qu'il est opportun de mettre à jour les techniques acéricoles pour optimiser la qualité du sirop d'érable retrouvé sur le marché du détail.
<b>Objectifs et sommaire du contenu</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendre le <i>Règlement sur les normes de qualité et le classement du sirop d'érable en petits contenants</i></li> <li>• connaître les bonnes pratiques générales menant au respect du règlement</li> <li>• saisir le concept de « lot » et la pertinence de la tenue de registres</li> <li>• savoir appliquer les techniques et utiliser l'équipement de façon optimale</li> <li>• identifier les mesures indicatrices du processus d'emballage</li> <li>• mettre en commun les solutions aux problématiques courantes</li> <li>• prendre conscience des ressources disponibles aux producteurs pour le perfectionnement</li> </ul>
<b>Méthodologie d'enseignement et d'apprentissage</b>
La présentation du règlement permettra de le vulgariser auprès des producteurs. Des démonstrations pratiques permettront d'assimiler les techniques et de susciter des discussions sur les problématiques vécues. Finalement, les producteurs pourront retenir les mesures importantes de la commercialisation des petits contenants par le développement d'outils personnels.
<b>Outils pédagogiques et équipement</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dossier imprimé, incluant exemples de registres et aide-mémoire</li> <li>• équipement acéricole de démonstration</li> </ul>

<b>INSCRIPTION</b>
Nom (en lettres moulées) : _____
# de téléphone : _____ # de télécopieur : _____
Adresse civique : _____
Municipalité : _____ Code postal : _____
Je préfère assister à la séance de formation à St-Norbert (près de Victoriaville) le : <input type="checkbox"/> 7 mars 2007 <input type="checkbox"/> 8 mars 2007 <input type="checkbox"/> 9 mars 2007 (cochez une date)
<b>OU</b>
Je préfère assister à une séance ultérieure, dans la région syndicale : _____
<b>Nous confirmerons avec vous la date et le lieu de votre formation.</b>
SVP retourner avant le <b>21 février 2007</b> à : Fédération des producteurs acéricoles du Québec <b>Télécopieur : (450) 679-3687 ou courriel : marieclairehurteau@upa.qc.ca</b>
Pour information : (450) 679-7021

- 3° la quantité nette en unités métriques de volume ;
  - 4° l'indication de l'origine (produit du Québec ou produit du Canada) ;
  - 5° le nom du producteur ;
  - 6° l'adresse complète du producteur incluant le numéro civique, la rue, la municipalité, la province et le code postal ;
  - 7° le numéro d'inscription (FPAQ) du producteur délivré par la Fédération.
19. L'utilisation d'anti-moussants contenant des protéines de lait, d'œuf, d'arachide, de noix, de graine de sésame, de poisson, de crustacé ou de mollusque, de blé ou de sulfite pendant la préparation, le conditionnement, la transformation ou l'emballage du produit visé est interdite à moins que l'étiquette du produit en fasse expressément mention.
20. Lorsqu'un producteur emballe son produit visé pour un tiers, il est exempté de l'application de l'article 18(6) mais le nom du producteur tel que défini à l'article 18(5) doit être précédé des mots «emballé par».
21. Le producteur doit impérativement inscrire ou s'assurer que soit inscrit sur chaque contenant qu'il met en marché, le numéro de production du lot du produit permettant d'assurer le suivi et la provenance du produit visé.
- On entend par « lot » la quantité totale de produit visé qui possède les mêmes caractéristiques (physique, chimique, organoleptique) et qui est produit, assemblé ou transformé, le cas échéant, de façon continue dans une période de temps donnée et dans des conditions contrôlées et uniformes. La taille d'un lot est définie raisonnablement par le producteur et peut varier selon les conditions d'exploitation et d'emballage.

#### SECTION VI : TENUE DE REGISTRES

22. Le producteur, pour fin d'identification du numéro de production de lot, convient de conserver des registres de production, d'assemblage et de transformation de tout son produit visé et formant un même lot afin de permettre, le cas échéant, de retracer tous les contenants mis en marché à même un même lot ainsi que les conditions de production.
23. Le producteur doit également conserver les registres permettant d'identifier et de retracer pour chaque lot visé toutes les entreprises à qui les contenants d'un lot donné ont été vendus ou autrement livrés.

#### SECTION VII : VÉRIFICATION DU RESPECT DU RÈGLEMENT

24. Le produit visé peut être obtenu de façon aléatoire par la Fédération soit dans l'endroit où le producteur le met en contenant soit en l'achetant d'un détaillant soit de toute autre façon légale.
25. La Fédération confie les analyses requises pour la vérification du respect des normes de qualité prévues à la section III, des normes d'emballage prévues à la section IV et des normes d'étiquetage selon les articles 18(2) et 18(3) à un laboratoire supervisé par un chimiste ou à un centre de transfert technologique reconnu par le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation du Québec.
26. Le laboratoire ou le centre de transfert technologique désigné effectue les analyses et transmet les résultats à la Fédération.
27. Sur réception du rapport de vérification de la qualité, la Fédération évalue la conformité du produit visé aux normes de qualité, d'emballage et d'étiquetage et transmet un avis au producteur.
28. Le produit visé qui ne répond pas aux normes des articles 7, 8, et 9 sera considéré comme étant un « produit ayant une non-conformité majeure ».
29. Le produit visé qui ne respecte pas le règlement en étant non-conforme aux exigences de la section III d'une façon autre que celle décrite à l'article 28 ou aux exigences de la section IV, sera considéré comme étant un « produit ayant une non-conformité mineure ».
30. Le produit visé qui ne respecte pas le règlement en étant non-conforme aux exigences de la section V sera considéré comme étant un « produit ayant une non-conformité d'étiquette ».

#### SECTION VIII : NON RESPECT DU PRÉSENT RÈGLEMENT

31. Le producteur qui met en marché le produit ayant une non-conformité majeure doit, suivant la réception d'un avis à cet effet par la Fédération, prendre immédiatement toutes les dispositions nécessaires pour faire retirer tous les contenants du lot en défaut et le livrer à tout endroit désigné par la Fédération qui devra procéder à sa destruction.
32. Le producteur qui met en marché le produit ayant une non-conformité mineure, se voit accorder, suivant la réception d'un avis à cet effet par la Fédération, un délai de 10 jours pour prendre toutes les dispositions nécessaires pour faire retirer tous les contenants du lot visé et le rapatrier à son érablière ou à tout autre endroit désigné par la Fédération.
33. Tout produit visé retiré ayant une non-conformité mineure ne peut être remis en marché en petits contenants seulement qu'après retravaillage et après vérification de registres et de la qualité du lot ou doit être mis en marché en grands contenants par l'agence de vente de la Fédération et conformément aux dispositions réglementaires régissant la mise en marché des grands contenants.
34. Le producteur visé qui met en marché le produit ayant une non-conformité d'étiquette doit, suivant la réception d'un avis à cet effet, démontrer à la Fédération que la non-conformité a été corrigée pour pouvoir poursuivre la mise en marché du produit visé.
35. Lorsqu'un producteur omet de retirer son produit visé suite à un avis à cet effet ou de démontrer qu'un défaut d'étiquette ou qu'une non-conformité mineure a été corrigé, le détaillant ou distributeur et les autorités gouvernementales compétentes pourront être avisés de la non-conformité de son produit visé, et ce, sous réserves de toute ordonnance qui pourrait être émise par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec.
36. Lorsqu'un producteur reçoit une demande de rappel de son produit visé, il peut, dans un délai de 10 jours suivant la réception de l'avis, contester les résultats en demandant par écrit à la Fédération une réévaluation accompagnée des frais exigibles prescrits par la Fédération de temps à autre mais une telle démarche ne le dispense pas de procéder au rappel du produit visé conformément aux articles 31 et 32.