

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Dossier : 141-05-06-05

Décision : 12568
Date : 11 mars 2024
Rectifiée : 3 juin 2024
Président : André Rivet
Régisseuses : Carole Fortin
Annie Lafrance

OBJET : Demande d'approbation du 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

PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRICOLES DU QUÉBEC

Organisme demandeur

Et

CONSEIL DE L'INDUSTRIE DE L'ÉRABLE

Intervenant

ATTENDU QUE la Décision 12568 (la Décision), rendue par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie) le 11 mars 2024, contient des erreurs matérielles dans le règlement qui y est joint concernant l'appellation « Nectar d'érable » utilisée à l'article 12 pour identifier l'eau d'érable concentrée 60 à 70 °B et l'unité de mesure utilisée aux articles 11 et 12 pour exprimer les quantités dans le test ATP/AquaSnap;

ATTENDU QUE la Régie a, le 3 juin 2024, rectifié sa Décision afin que l'appellation susmentionnée soit retirée et que lesdites quantités soient exprimées en utilisant l'unité de mesure appropriée;

PAR CONSÉQUENT, l'emplacement de la soustraction de texte est identifié par une ligne verticale dans la marge de gauche et les corrections de texte apparaissent en caractères gras et italiques dans la Décision rectifiée, qui se lit comme suit :

DÉCISION

CONTEXTE

[1] Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (les PPAQ) administrent le *Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec*¹ et ils appliquent les règlements qui lui sont afférents.

[2] Le Conseil de l'industrie de l'érable (le CIE) est l'association accréditée afin de représenter les acheteurs.

[3] Les PPAQ et le CIE sont liés par la *Convention de mise en marché du sirop d'érable* (la Convention).

[4] Le 8 février 2023, après avoir consulté le CIE, tel qu'il est prévu dans la Convention, les PPAQ adoptent un règlement visant à remplacer le *Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement*² et, le 10 février 2023, demandent son approbation à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie).

[5] Cette réforme du règlement en vigueur vise notamment à actualiser les normes de qualité afin de mieux représenter le classement actuel, à mieux refléter les besoins de la mise en marché du sirop d'érable en vrac et à éliminer certaines modalités qui limitent l'utilisation de méthodes et de procédures plus modernes.

[6] Ce projet de règlement est retravaillé par la Régie et les PPAQ pour se conformer aux normes de légistique. Au cours de cette étape, le nom du règlement devient le *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* (le Règlement).

[7] Celui-ci est à nouveau soumis pour consultation au CIE qui, malgré les améliorations qu'il note, maintient son désaccord sur deux éléments du Règlement, à savoir :

- L'introduction de l'appellation « caractéristique organoleptique » aux articles 5, 8, 9, 10, au deuxième alinéa de l'article 14 (14 a.2), et 15 du Règlement, en remplacement de l'appellation « défaut de saveur » utilisée jusqu'à présent;
- L'absence, au premier paragraphe de l'article 3 du Règlement, d'une obligation de respect d'un cahier des charges visant à intégrer des exigences minimales sur la production et à les rendre contraignantes.

QUESTIONS

[8] La Régie doit déterminer s'il y a lieu :

¹ RLRQ, c. M-35.1, r. 19.

² RLRQ, c. M-35.1, r. 18.

- de modifier l'appellation « caractéristique organoleptique » prévue dans diverses dispositions du Règlement et de maintenir le *statu quo* quant aux vocables utilisés;
- d'intégrer au Règlement des exigences minimales sur la production par l'introduction d'une référence à un cahier des charges.

ANALYSE ET DÉCISION

[9] Pour les motifs qui suivent, le Règlement est approuvé avec les modifications apportées par les PPAQ à la suite des séances de travail tenues conjointement avec la Régie. Dans sa version finale, la terminologie « caractéristique organoleptique » est maintenue, et l'introduction d'un cahier des charges n'est pas retenue.

[10] La demande des PPAQ d'approuver le Règlement s'inscrit dans le cadre de l'article 101 de la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche*³ (la Loi), qui prévoit que :

101. Tout règlement pris par un office ou par une assemblée générale en vertu de la présente loi est soumis à l'approbation de la Régie. Elle peut vérifier de la façon qu'elle juge appropriée l'opinion des producteurs sur ce règlement et, si elle le juge nécessaire dans le cas d'un règlement pris par un office, obliger l'office à le soumettre à l'assemblée générale pour ratification.

[11] Le Règlement soumis à la Régie pour approbation par les PPAQ est pris en vertu de l'article 92 de la Loi :

92. Un office peut, par règlement :

1° déterminer des conditions de production, de conservation, de préparation, de manutention et de transport du produit visé par le plan qu'il applique, des normes portant sur sa qualité, sa forme et sa composition, son contenant ou son emballage et les indications qui doivent apparaître sur ce produit, son contenant ou son emballage;

2° prescrire le classement et l'identification du produit visé par le plan qu'il applique, établir à cette fin des classes, catégories et dénominations particulières pour ce produit et déterminer les conditions dans lesquelles ce classement et cette identification doivent être faits.

(Nos soulignements)

[12] Le CIE invoque, au soutien de sa demande, les articles 28 et 33 de la Loi, qui se lisent comme suit :

28. La Régie peut :

1° modifier, remplacer ou abroger une disposition d'un plan, d'un règlement, de l'acte constitutif d'une chambre ou d'une décision d'un office de producteurs ou de pêcheurs ou d'une chambre;

[...]

33. La Régie peut demander à un office de négocier toute matière pouvant faire l'objet d'un règlement visé aux articles 92, 93, 97, 98 et 100 avec une association accréditée ou, à défaut

³ RLRQ, c. M-35.1.

d'accréditation, avec toute personne intéressée à la mise en marché du produit qu'elle désigne. La Régie peut déterminer que la procédure de conciliation et d'arbitrage prévue au chapitre VII du titre III s'applique à défaut d'entente.

[...]

(Nos soulignements)

[13] Enfin, le CIE soumet que le présent dossier comporte plusieurs motifs qui, pris collectivement, permettraient à la Régie de conclure à une situation particulière au sens de l'article 28 de la Loi, comme elle l'a déjà évoqué dans sa décision 12351⁴ :

[40] Ainsi, ce pouvoir de modifier, de remplacer, d'abroger ou de suspendre l'application d'un règlement déroge au processus général d'adoption d'un règlement puisqu'il permet d'éviter de respecter l'ensemble des règles applicables au sein des instances concernées d'un office pour la prise d'un règlement avant de le soumettre à la Régie pour approbation.

[...]

[42] Ce qui caractérise le recours à l'article 28 de la Loi, c'est la nécessité d'établir en premier lieu une situation particulière qui justifie ensuite d'intervenir sur un règlement en l'abrogeant, le modifiant ou le remplaçant après avoir reçu les observations des personnes intéressées.

[...]

[44] Il y a donc nécessité d'établir une situation ou un contexte particulier qui justifie de passer outre le processus général afin que la proposition de modification réglementaire soit soumise aux critères d'analyse pour son approbation.

[45] Certaines situations sont intrinsèquement particulières et justifient le recours à l'article 28 de la Loi. Par exemple, une incohérence entre des textes réglementaires qui pose des problèmes d'application ou encore un changement dans l'application d'un plan conjoint quant aux producteurs ou aux produits visés²³. D'autres situations, chacune étant un cas d'espèce qu'il faut circonscrire, peuvent justifier l'intervention de la Régie dans la modification d'un règlement dont le pouvoir habilitant appartient à un office.

(Référence omise)

[14] En bref, les PPAQ demandent à la Régie d'approuver le Règlement tel qu'il est modifié, considérant qu'il est de leur prérogative d'en décider du contenu, alors que le CIE considère que les motifs qu'il invoque au soutien de sa demande constituent en eux-mêmes une situation particulière qui justifie que la Régie modifie le Règlement ou qu'elle impose aux PPAQ d'en négocier le contenu avec eux.

⁴ Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière inc. et Éleveurs de volailles du Québec, 2023 QCRMAAQ 14 (Décision 12351).

- Sur la terminologie

[15] Le premier alinéa de l'article 8 du Règlement définit le sirop d'érable classé « régulier » comme présentant des « caractéristiques organoleptiques (saveurs, odeurs, aspect visuel et texture) » et physiques « typiques de l'érable ».

[16] Le deuxième alinéa du même article prévoit, d'une part, des codes d'intensité des caractéristiques organoleptiques et, d'autre part, des codes servant à distinguer ces caractéristiques établis en fonction de l'origine et de la description de celles-ci. Ces codes et les critères correspondants sont identiques à ceux présentement utilisés.

[17] Ainsi, le sirop est classé selon que la présence de ces caractéristiques est légère, moyenne ou forte et selon que ces caractéristiques sont d'origine naturelle, microbienne, chimique ou technique (processus de fabrication), liées au développement des bourgeons de l'arbre ou à la texture filante du sirop.

[18] L'utilisation du terme « caractéristiques organoleptiques » aux articles 5, 9 et 10 du Règlement se rapporte aux descriptions de ces caractéristiques pour le sirop d'érable, qu'on retrouve à l'article 8.

[19] Les articles 14 a.2 et 15 du Règlement traitent, quant à eux, des « caractéristiques organoleptiques » non typiques de l'eau d'érable ou de l'eau d'érable concentrée. Il est à noter que l'article 15 ne fait pas mention de « caractéristiques organoleptiques », mais plutôt d'une « analyse organoleptique ».

[20] Les PPAQ s'appuient sur différentes définitions du mot « organoleptique », qui se résument ainsi :

- Se dit des substances (en particulier absorbées par voie buccale) capables d'impressionner un récepteur sensoriel⁵;
- Propriétés d'un aliment en termes de goût, aspect, couleur et consistance⁶;
- On parle de propriété organoleptique pour des stimuli qui se rapportent à la sphère sensorielle goût, flaveur, odeur⁷.

[21] Ils soumettent que :

[...] l'utilisation du mot « organoleptique » et « caractéristique organoleptique » est tout à fait adéquate et surtout correspond à l'aboutissement d'une mouvance, d'une évolution

⁵ « Organoleptique », [En ligne], *Dictionnaire de français Larousse*.

[<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/organoleptique/56434>] (Consulté le 6 mars 2024).

⁶ « *Qualité organoleptique* », [En ligne], *Linternaute.com*, 2021.

[<https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/qualite-organoleptique>] (Consulté le 6 mars 2024).

⁷ « Propriété organoleptique », [En ligne], *Wikipédia*, 2023.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Propri%C3%A9t%C3%A9_organoleptique] (Consulté le 6 mars 2024).

depuis plusieurs décennies où le degré de transmittance de la lumière du sirop (couleur) voit son importance diminuer au bénéfice de ses caractéristiques organoleptiques (saveur).

[22] De plus, ils soulignent que la terminologie relative aux propriétés organoleptiques est celle utilisée dans les normes ISO (Organisation internationale de normalisation).

[23] Lors de son témoignage, Acer division inspection (ADI), organisme mandaté par les PPAQ pour effectuer le classement du sirop en vrac, relate les différentes étapes menant à un classement qui tient compte du type et de l'intensité des « défauts de saveur ». Pour reprendre ses propres mots : « on cherche les défauts ». C'est le terme utilisé dans l'industrie et chez les producteurs.

[24] De son côté, le CIE signale que l'appellation « défaut de saveur » fait consensus dans l'industrie et est utilisée de façon courante, tel qu'en font foi les documents déposés, soit le sommaire provincial des classements par catégorie de sirop et le rapport de classification du sirop d'érable en grands contenants remis au producteur.

[25] Le CIE s'interroge sur la finalité poursuivie par les PPAQ en mettant de l'avant ce changement de terminologie et s'y oppose.

[26] Selon le CIE, cette modification n'est pas compatible avec le but poursuivi par les PPAQ de développer des marchés pour des sirops qui ont des caractéristiques particulières. Ils allèguent également que si la modification de la terminologie n'a « aucun impact », comme l'indiquent les PPAQ, alors elle est inutile et ne répond à aucun objectif.

[27] Le CIE estime que l'appellation « caractéristiques organoleptiques » vise plutôt à relever le statut du sirop qui comporte des défauts de saveur. Il craint qu'il s'agisse d'une initiative pour faire accepter ces défauts en jouant sur la sémantique. Cela irait à l'encontre de l'intérêt des consommateurs et pourrait nuire aux relations entre les intervenants en raison des conflits potentiels entourant les prix et l'utilisation de ce sirop.

[28] Le CIE soulève également que la nouvelle appellation proposée par les PPAQ semble incohérente avec le *Règlement sur les aliments*⁸ et le *Recueil des normes canadiennes de classification*⁹ de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Si elle était retenue, elle devrait également faire l'objet d'une harmonisation avec la Convention, cette dernière étant intimement liée aux dispositions du Règlement.

[29] Sur ce point, il appert que le Règlement se situe dans un continuum entre, d'une part, la Convention, qui lie les PPAQ aux acheteurs, et d'autre part, ADI, qui applique les normes réglementaires et émet les rapports de classification aux producteurs et aux acheteurs.

[30] Or, dans leur forme actuelle, aucun des documents qui traitent de la qualité et du classement du sirop d'érable, que ce soit le Règlement, la Convention, le document d'information

⁸ RLRQ, c. P-29, r 1 (chapitre 8, article 8.4.1 et Annexe 8.A).

⁹ Catégories de sirop d'érable - Recueil des normes canadiennes de classification : Volume 7 - Sirop d'érable.

sur la vérification de la qualité du sirop d'érable en vrac diffusé sur le site Internet d'ADI ou les rapports de classement qui sont remis aux producteurs, n'utilise la même terminologie pour décrire un sirop d'érable qui comporte des défauts et qui ne correspond donc pas à la définition de sirop régulier.

[31] On retrouve ainsi, au gré des pièces consultées, les notions de défauts de limpidité, défauts microbiens, substances en suspension, saveur caractéristique, saveur atypique, défauts majeurs, saveurs et odeurs désagréables ou encore caractéristiques de saveur. Ces différents vocables décrivent des caractéristiques du sirop d'érable non seulement en termes de goût, mais également d'odeur, d'aspect et de consistance.

[32] La Régie retient que les PPAQ démontrent une volonté d'uniformiser les dénominations et les codes utilisés par l'ensemble des intervenants de la filière, le Règlement servant de pierre d'assise pour susciter ce changement.

[33] Dans cette perspective, l'appellation « caractéristiques organoleptiques » semble la plus appropriée, puisqu'elle permet de décrire l'ensemble des facteurs permettant de caractériser le sirop d'érable, lesquels ne se limitent pas au goût seulement.

[34] Les PPAQ soulignent également que le Règlement ne vise que le sirop en grands contenants (de plus de 5 litres ou 5 kilogrammes) vendu par les producteurs, et n'a donc aucune incidence pour les consommateurs.

[35] De plus, même si l'appellation « défaut de saveur » disparaît au profit de « propriété organoleptique », les codes utilisés et les caractéristiques du sirop qui correspondent à ces codes – crochet, VR ou CT (catégorie transformation) – demeurent les mêmes.

[36] Enfin, ces codes, qui se trouvent déjà dans la Convention, sont maintenant intégrés dans le Règlement, assurant ainsi une meilleure compréhension du système de classement et conséquemment, du montant payé en fonction du classement.

[37] Dans la mesure où les PPAQ ne modifient pas l'information donnée aux acheteurs, ce que ces derniers admettent, la Régie considère qu'il est de la prérogative des PPAQ de décider de la terminologie appropriée.

[38] Enfin, la Régie considère que les craintes soulevées par le CIE sont hypothétiques et qu'il n'y a rien au soutien de sa demande qui justifie un recours à l'article 28 de la Loi.

- Sur le cahier des charges

[39] Le CIE souhaite introduire l'obligation pour les producteurs de sirop d'érable de respecter des normes de production qui seraient établies dans un cahier des charges.

[40] Le CIE explique que l'établissement de normes minimales de production est nécessaire afin de répondre aux demandes des grandes chaînes qui exigent la certification GSFI¹⁰. Celle-ci requiert un processus d'approbation des fournisseurs, lesquels doivent s'engager à rencontrer certaines exigences spécifiques et vérifiables.

[41] Le CIE indique également que certaines initiatives mises en place par les PPAQ, telles que le guide des bonnes pratiques, sont louables, mais qu'elles n'ont pas d'effet contraignant. Selon lui, il est temps de passer de la « cabane en bois » à des normes reconnues au niveau international. Pour ce faire, il est nécessaire de définir des normes minimales de production et de rendre celles-ci obligatoires.

[42] Le CIE propose de modifier le paragraphe 1° de l'article 3 du Règlement pour qu'il se lise comme suit :

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, conformément au cahier des charges des normes minimales de production, de transport et de conservation du sirop en annexe;

(Proposition du CIE soulignée)

[43] Le CIE est disposé à remplacer l'annexe apparaissant dans sa proposition par un renvoi, si la Régie accepte cette façon de faire, ce qui permettrait d'éviter de devoir modifier le Règlement lorsque le cahier des charges est modifié par les parties. Ce qui lui importe, c'est que les normes contenues au cahier des charges aient un caractère contraignant par l'intermédiaire d'une obligation réglementaire.

[44] Il rappelle que depuis 2020, la Convention prévoit l'instauration d'un cahier des charges. Dans sa version la plus récente, pour les années 2023-2024, la Convention prévoit que :

5.01 Dès la mise en vigueur de la présente Convention, les PPAQ et le CIE créent un Comité Convention composé de 4 membres de chacune des organisations et qui devra se réunir au minimum 4 fois par année.

5.02 Les principaux mandats du Comité Convention sont :

[...]

c) Développer tout cahier de charges des normes minimales de production, de transport et de conservation du sirop;

[...]

5.04 Les PPAQ conviennent de rédiger, avant l'échéance de la présente Convention, un cahier des charges ou un guide de bonnes pratiques de production et de consulter le CIE afin de bien définir les besoins et les enjeux de qualité prioritaires qui sont observés sur les marchés.

[45] Le CIE soulève l'absence de toute avancée concernant le cahier des charges depuis la convention de mise en marché 2020-2021-2022 et demande à la Régie, dans le contexte

¹⁰ Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (Global Food Safety Initiative).

d'approbation du Règlement, d'encadrer les travaux pour en assurer la finalisation au plus tard en février 2024 et l'entrée en vigueur pour l'année de commercialisation 2025-2026, et ce, en vertu de l'article 33 de la Loi.

[46] Les PPAQ admettent d'emblée qu'ils ont convenu avec le CIE, dans le cadre de la Convention, de la mise en place d'un cahier des charges et reconnaissent un retard à cet égard. Toutefois, ils ne sont pas d'accord que le recours à cet outil puisse être contraignant, c'est-à-dire qu'il soit enchâssé dans un règlement, pas plus qu'ils n'ont convenu de négocier le Règlement avec le CIE.

[47] Ils estiment que le Règlement n'a pas pour but de déterminer les normes de production et de conservation du sirop d'érable, lesquelles sont la prérogative exclusive de l'office.

[48] Le recours à l'article 33 de la Loi ne s'avère pas nécessaire, puisque la Convention prévoit déjà tous les mécanismes requis pour donner suite aux doléances soulevées par le CIE concernant le cahier des charges en vertu de l'article 13.01, qui se lit comme suit :

13.01 Tout litige, grief, réclamation ou différend ayant trait à l'interprétation ou à l'application de la Convention ou l'absence d'entente sur une décision qui doit être prise conjointement entre les PPAQ et le CIE (ci-après nommés : « Grief ») entre un ou des Producteurs ou les PPAQ d'une part, et un ou des Acheteurs d'autre part ou le CIE, lorsque non réglé, est exclusivement résolu selon la procédure ci-après, à l'exception des principes fondamentaux énoncés à l'article 2.02 de la Convention qui ne peuvent faire l'objet d'un grief par les parties.

[49] De plus, pour les années 2020-2021 et 2022, l'article 13.01 de la Convention ajoutait cette précision :

Par ailleurs, la mise en place des nouvelles mesures et des comités décrits aux articles 5.01 et 5.02 de la Convention et le début des échanges doit être réalisée avant le 31 décembre 2020 à la satisfaction des Parties, sans quoi un grief peut être déposé à la Régie. Une refonte du Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement, lequel couvre, notamment, l'Agent exclusif, le fonds de qualité et un éventuel cahier de charges et pour lequel le CIE doit être obligatoirement consulté et en accord, doit être déposé par les PPAQ à la Régie avant le 31 décembre 2020. À défaut d'accord du CIE, ce dernier peut demander que les articles liés à la qualité et au classement de la présente Convention soient renégociés et amendés ou arbitrés. Enfin, les Parties s'engagent à ce qu'une méthode de détection scientifique de toute manipulation du sirop d'érable exécutée par les acheteurs ou les producteurs dans le but de masquer certaines caractéristiques de saveur, principalement celui du bourgeon, soit déterminée avant le 31 décembre 2020.

(Notre soulignement)

[50] Enfin, le CIE évoque différents motifs au soutien de sa demande pour justifier un recours à l'article 28 de la Loi afin de modifier l'article 3 du Règlement et de rendre ainsi obligatoire le respect d'un cahier des charges, notamment : les dispositions de la Convention à cet effet, le rôle du comité Convention, ainsi que l'engagement des PPAQ dans la Convention.

[51] Avec égard, tous les motifs évoqués relèvent de la Convention et confirment que l'enjeu du cahier des charges doit être réglé à l'intérieur des mécanismes qui y sont déjà prévus.

[52] Le CIE ne fait pas la démonstration que la qualité du sirop d'érable produit au Québec nuit à sa mise en marché efficace et ordonnée.

[53] Le CIE a élaboré un projet de cahier des charges qu'il a soumis aux PPAQ à l'automne 2023 et qui a été déposé à la Régie dans le cadre de l'étude du Règlement. Sans couvrir l'entièreté des dispositions de ce cahier des charges, la Régie note que nombre des éléments apparaissant dans celui-ci sont couverts par le Règlement, notamment quant à la provenance et au traitement de l'eau d'érable.

[54] La Régie note l'engagement exprimé par les PPAQ dans le cadre du présent dossier de travailler à l'élaboration d'un tel cahier des charges et de poursuivre le dialogue avec le CIE.

[55] Pour l'ensemble de ces motifs, la Régie juge opportun d'approuver, avec les modifications convenues, le Règlement.

CONCLUSION

POUR CES MOTIFS, LA RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC :

[56] **APPROUVE**, avec modifications, le *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*, dont le texte est joint à la présente pour en faire partie intégrante.

(s) André Rivet

(s) Carole Fortin

(s) Annie Lafrance

M^e Louis Coallier, DHC Avocats
Pour les Producteurs et productrices acéricoles du Québec

M^e Antoine Aylwin, Fasken Martineau DuMoulin SENCRL, s.r.l.
Pour le Conseil de l'industrie de l'érable

Séance publique tenue à Saint-Hyacinthe le 18 décembre 2023.

RÈGLEMENT DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES 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 <i>mL</i>
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
ATP/AquaSnap	≤ 5000 URL/0,1 <i>mL</i>	≤ 500 URL/0,1 <i>mL</i>
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).