

## CONVENTION DE MISE EN MARCHÉ DES POMMES 2021-2022

ENTRE : **LES PRODUCTEURS DE POMMES DU QUÉBEC**, personne morale légalement constituée en vertu de la *Loi sur les syndicats professionnels*, dont le siège est situé à la Maison de l'UPA 555, boul. Roland-Therrien, Bureau 365, Longueuil (Québec) J4H 4E7, représentée par M<sup>me</sup> Stéphanie Levasseur, sa présidente, M. Eric Rochon, son vice-président, et M. Daniel Ruel, son directeur général, dûment autorisés aux fins des présentes ainsi qu'ils l'attestent en signant cette Convention,

ci-après appelée les « PPQ »

ET : **ASSOCIATION DES EMBALLEURS DE POMMES DU QUÉBEC**, personne morale légalement constituée en vertu de la *Loi sur les compagnies*, dont le siège est situé au 104B, rue Germain, St-Alphonse de Granby (Québec) J0E 2A0, représentée par M. Pierre Jodoin, son président, M. Gilles Hamel, son secrétaire-trésorier et M<sup>me</sup> Jocelyne Godin, sa directrice générale, dûment autorisés aux fins des présentes ainsi qu'ils l'attestent en signant cette Convention,

ci-après appelée l'« ASSOCIATION »

---

### ARTICLE 1 - DÉFINITIONS

1.1 Dans la présente Convention, à moins que le contexte n'impose un sens différent, les expressions ou mots suivants signifient ou désignent :

**Acheteur** : une personne dont le commerce consiste à acheter et à vendre des pommes pour son compte ou celui d'autrui, incluant notamment le commerce en gros des pommes;

**Agent autorisé acheteur de pommes à l'état frais** : une personne dont le commerce consiste à acheter et à vendre des pommes destinées à la consommation à l'état frais pour son compte ou celui d'autrui, incluant notamment le commerce en gros des pommes;

**Agent autorisé** : un emballer ou un acheteur autorisé par les PPQ;

**Année de commercialisation** : du 1er août au 31 juillet;



**Benne** : tout contenant pour la manutention des pommes en vrac et de capacité de plus ou moins 18 minots;

**Comité de gestion** : comité composé de quatre représentants désignés par les PPQ et de quatre représentants désignés par l'Association, en plus du directeur général des PPQ et du directeur général de l'Association, ces deux derniers n'ayant pas droit de vote. L'ordre du jour du comité de gestion est envoyé aux acheteurs de pommes destinées à la consommation à l'état frais. Ceux-ci peuvent envoyer un acheteur en tant qu'observateur pour assister aux délibérations, mais sur les seules questions qui les concernent et sans droit de vote. Ils doivent toutefois avoir préalablement manifesté leur intérêt auprès des PPQ dans les 48 heures suivant la réception de l'ordre du jour.

**Contributions** : les sommes dues par les producteurs aux termes de la Loi et prévues au Plan et au Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec;

**Contenant d'emballage** : tout contenant d'emballage qui est destiné à un établissement de détail incluant toute boîte de carton et tout contenant en vrac;

**Convention** : la présente Convention de mise en marché des pommes 2021-2022 ainsi que ses annexes;

**Coût de manutention** : montant déterminé par le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais qu'un emballeur peut retenir sur les pommes déclassées au poste d'emballage et orientées vers le marché de la transformation;

**Directeur général : l'adjointe exécutive** de l'Association ou son substitut ou le directeur général des PPQ ou son substitut;

**Emballeur** : toute personne engagée dans la classification ou l'emballage incluant la mise en contenant d'emballage, ou la mise en marché des pommes, ainsi que toute personne qui fait effectuer l'une de ces opérations à forfait;

**Établissement du producteur** : l'entreprise agricole du producteur ou tout autre endroit désigné par ce dernier et où est entreposé le produit;

**Inspecteur** : tout inspecteur autorisé aux termes de la Convention;

**Loi** : Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (**RLRQ**, c. M-35.1);

**Lot** : quantité de pommes cueillies la même journée, provenant d'arbres de même variété, vendues ou livrées à un emballeur par un producteur et déterminée par ce dernier;

**Minot** : une unité de mesure du produit visé équivalant à 42 livres ou 19,05 kilogrammes;

**Mise en marché :** la classification, la transformation, l'étiquetage, l'entreposage, l'offre de vente, l'expédition pour fin de vente, le transport, la vente, l'achat, la publicité et le financement des opérations ayant trait à l'écoulement d'un produit;

**Période promotionnelle :** période de promotion établie par décision du comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais et qui respecte les exigences suivantes :

- une période promotionnelle doit être d'une durée minimale d'une semaine de calendrier et peut s'échelonner sur plusieurs mois de calendrier

et

- la promotion ainsi établie est annoncée dans un imprimé publicitaire d'une chaîne d'alimentation ou d'une fruiterie.

**Pesticide :** toute substance, matière ou micro-organisme destiné à contrôler, détruire, amoindrir, attirer ou repousser, directement ou indirectement, un organisme nuisible, nocif ou gênant pour l'être humain, la faune, la végétation, les récoltes ou les autres biens, ou destiné à servir de régulateur de croissance de la végétation, à l'exclusion d'un vaccin ou d'un médicament, sauf s'il est topique pour un usage externe sur les animaux;

**Plan :** le Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec (RLRQ, c. M-35.1, r. 259);

**Poste d'emballage :** un établissement où les pommes sont transportées, classifiées, emballées, pesées et entreposées dans une chambre réfrigérée;

**Prix moyen :** prix moyen de toutes les pommes destinées à la consommation à l'état frais d'une variété achetée par un emballeur durant un mois de calendrier;

**Producteur :** toute personne, propriétaire ou locataire d'un verger, engagée dans la production du produit visé ou qui offre en vente le produit visé, pour son compte ou celui d'autrui;

**Produit visé :** la pomme produite au Québec;

**Promotion ciblée :** on entend par promotion ciblée toute promotion générique s'adressant aux distributeurs, grossistes, fruiteries ou autres détaillants;

**Régie :** la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec;

**Règlement :** Le *Règlement sur la mise en marché des pommes du Québec* (RLRQ, c. M-35.1, r.258);

**Regroupement régional :** regroupement de producteurs inscrit auprès des PPQ qui commercialise les pommes de producteurs pour ou au nom de ces derniers, quel que soit le régime juridique choisi;

**Table filière de la pomme** : forum d'échanges et de discussions ayant pour but la concertation de l'industrie pomicole pour une mise en marché ordonnée et composée, entre autres, de l'Association, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, l'Association québécoise de la distribution des fruits et légumes, le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation, des chaînes alimentaires et des PPQ;

**Transformation** : la cuisson, la mise en conserve, la déshydratation, le séchage, la congélation, le coupage, la macération, le découpage de la pulpe, la fermentation ou autres procédés semblables, ou la transformation au moyen de sucre ou d'un produit chimique y compris, mais non limité à cela, de bioxyde de sulfure et comprend l'extraction du jus de pommes et le vinaigre obtenu en sous-produit des pommes;

## **ARTICLE 2 - L'OBJET DE LA CONVENTION**

2.1 La présente Convention intervient dans le cadre de la Loi, du Plan et des règlements adoptés par les PPQ et approuvés par la Régie.

2.2 L'objet de la présente Convention est de déterminer et de régler les rapports entre les producteurs et les emballeurs de pommes du Québec.

## **ARTICLE 3 - PARTIES À L'ENTENTE**

3.1 La présente Convention lie :

- a) tous les producteurs régis par le Plan;
- b) les PPQ en tant qu'administrateur du Plan;
- c) tous les emballeurs de pommes; et
- d) l'Association accréditée aux termes de la Loi.

## **ARTICLE 4 - CONDITIONS**

4.1 Tout emballeur doit détenir une autorisation émise par les PPQ qui le désigne comme agent autorisé.

4.2 Les emballeurs autorisés par les PPQ sont les agents autorisés des PPQ aux termes des pouvoirs qu'elle exerce en vertu du Plan et du Règlement.

4.3 Sur le marché québécois, un producteur doit mettre en marché ses pommes par l'intermédiaire d'un agent autorisé, conformément au Règlement et à la présente Convention.



4.4 Sur le marché québécois, un regroupement régional doit mettre en marché les pommes des producteurs par l'intermédiaire d'un agent autorisé, conformément au Règlement et à la présente Convention.

4.5 Chaque emballeur agent autorisé a le libre choix du producteur ou du regroupement régional dont il accepte les pommes.

4.6 Le Règlement lie les PPQ, les producteurs, incluant les regroupements régionaux, l'Association et les emballeurs.

4.7 Les parties reconnaissent que le producteur qui emballe uniquement ses propres pommes dans des boîtes de carton de 36 livres en vrac, et qui vend uniquement celles-ci à un agent autorisé acheteur de pommes destinées à la consommation à l'état frais, n'est pas visé par l'accréditation de l'Association et la présente Convention.

4.8 Le comité de gestion a pour mandat, outre les mandats spécifiques prévus à la présente Convention, de surveiller son application. Le comité de gestion doit également examiner la question de l'exportation des pommes.

4.9 Les délibérations tenues lors de réunions de tout comité où œuvrent les parties sont confidentielles et les membres des comités doivent prendre l'engagement de préserver telle confidentialité sauf pour les points de consultation auprès des membres de chaque organisation. Les décisions des comités sont rendues publiques conformément à la présente Convention.

4.10 L'emballeur agent autorisé ne doit pas mettre en marché des pommes ayant été traitées à l'Étéphon (Ethrel) à des fins de coloration des fruits ou avec des pesticides non homologués pour la production de pommes, ou pour lesquelles il n'a pas obtenu de déclaration du producteur conformément au 2e alinéa.

Le producteur doit fournir à chaque agent autorisé auquel il vend ou livre des pommes une déclaration certifiant qu'il n'a pas utilisé un pesticide non homologué, qu'il n'a pas traité ses pommes à l'Étéphon à des fins de coloration des fruits et qu'il a respecté les délais d'application avant la récolte, indiqués sur l'étiquette apposée sur le contenant des produits utilisés. À cet effet, il doit transmettre à l'agent autorisé un document semblable à celui reproduit à l'annexe K lors de la première vente de pommes au cours d'une année de commercialisation.

4.11 Le producteur et l'emballeur garantissent que seules les pommes produites au Québec sont emballées et mises en marché sous les appellations Pommes Qualité Québec, Pommeuse et Canada Commerciales.

4.12 L'emballeur certifié aux termes d'un programme de certification en salubrité doit s'approvisionner auprès de producteurs eux-mêmes certifiés. (exemple : CanadaGAP ou autres normes reconnues par GFSI).

Handwritten initials 'DR' and a signature in blue ink.

## ARTICLE 5 - AUTORISATIONS

5.1 La procédure d'autorisation pour devenir agent autorisé est la suivante :

a) l'Association fournit aux PPQ, au plus tard le 1<sup>er</sup> juin de chaque année, la liste des emballeurs intéressés à être agents autorisés des PPQ; l'emballer peut adresser lui-même une demande aux PPQ dans le même délai.

Les PPQ envoient une formule de demande d'autorisation ou de renouvellement de l'autorisation à tous les emballeurs intéressés à être agents autorisés, au plus tard le 15 juin de chaque année.

Tout emballer intéressé retourne sa demande d'autorisation ou de renouvellement de l'autorisation dûment complétée aux PPQ, et ce, au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet suivant; il doit joindre à sa demande, en plus des montants prévus aux articles 7.2 a) et 20.2, un chèque fait à l'ordre des Producteurs de pommes du Québec pour couvrir les frais de traitement de sa demande, au montant ci-après :

- Producteur qui emballe seulement sa production : 75 \$ (plus TPS et TVQ)
- Producteur-emballeur et emballer : 145 \$ (plus TPS et TVQ).

Les frais de traitement ne sont pas remboursables. Une somme de 75 \$ sert à l'étude du dossier et le solde de 70 \$ est utilisé pour l'enquête de solvabilité, s'il y a lieu.

Tout producteur qui, pendant l'année de commercialisation, emballe des pommes d'un autre producteur, alors que son autorisation vise l'emballage de ses propres pommes seulement, doit immédiatement déposer aux PPQ une demande d'autorisation amendée et payer une somme de 70 \$ pour la réalisation d'une enquête de solvabilité.

b) le comité d'accréditation est formé de trois représentants des PPQ et de trois représentants de l'Association, du directeur général des PPQ et de celui de l'Association, ces deux derniers n'ayant pas droit de vote. Il est constitué dans les dix (10) jours de l'entrée en vigueur de la présente Convention.

c) le directeur général des PPQ désigne un membre du personnel de ceux-ci pour analyser les demandes d'autorisation. La personne désignée complète une grille d'évaluation pour chaque demande basée sur les critères suivants :

- paiement des frais de traitement de la demande;
- respect de la Convention;
- examen des remises des contributions en date de la demande; en cas de variation dans les remises de contributions au cours des trois (3) années de commercialisation

précédentes, la personne désignée demande à l'emballeur concerné copie du *Résumé des volumes de pommes selon la destination et le classement de La Financière Agricole du Québec* ou de tout autre document équivalant permettant de justifier la variation dans les contributions payées par cet emballeur ».

- au minimum une copie d'une facture d'un détaillant ou d'un grossiste auquel il vend des pommes.

Avant de soumettre une demande d'autorisation au comité, les PPQ transmettent copie de la grille d'évaluation complétée pour cette demande à l'Association.

Le comité analyse chaque grille d'évaluation et fait ses recommandations aux PPQ. Les PPQ décident d'accorder ou de refuser à un emballeur le statut d'agent autorisé en tenant compte de telles recommandations.

d) copie de la décision des PPQ est transmise à l'établissement de l'emballeur et à l'Association par courrier recommandé, par courriel, par un messenger ou par télécopieur. En cas de refus, l'emballeur a dix (10) jours ouvrables, à compter de la réception de la décision, pour demander l'arbitrage par une personne désignée par la Régie. Le cas échéant, les frais de l'arbitrage sont partagés également entre les parties à l'arbitrage;

e) les autorisations accordées par les PPQ sont annuelles et peuvent être renouvelées. Toute autorisation peut être suspendue ou annulée conformément à l'article 17.

## **ARTICLE 6 - MODALITÉS, LIVRAISON, CLASSIFICATION**

6.1 L'emballeur agent autorisé convient de recevoir des pommes de producteurs, selon ses disponibilités et capacités, en plus des pommes qu'il produit lui-même, aux conditions stipulées dans la présente Convention et au Règlement.

6.2 Les bennes utilisées pour les pommes destinées à l'emballage doivent être propres, en bonne condition et exemptes de terre.

6.3 Le producteur doit identifier ses bennes au moyen d'une étiquette apposée au moment de la récolte. Cette étiquette comporte le nom du producteur, la date de cueillette, le numéro de lot standardisé et la variété des pommes.

6.3.1 Le producteur ou le regroupement régional et l'agent autorisé doivent inscrire le numéro de producteur attribué par les PPQ sur tous les documents qu'ils complètent conformément à la présente Convention. L'agent autorisé obtient tels numéros directement de ses producteurs fournisseurs. Il peut également en faire la demande aux PPQ en transmettant à ces derniers, par fichier électronique, une liste des noms et adresses de ses producteurs fournisseurs. Les PPQ complètent le fichier en y ajoutant les numéros qu'ils ont attribués aux producteurs et le retournent à l'agent autorisé concerné.

6.4 À la première vente d'une année de commercialisation, le producteur remet à l'emballeur la déclaration d'utilisation de pesticides dûment signée semblable à celle reproduite en annexe K de la présente Convention.

6.5 Le producteur ou le regroupement régional remet à l'emballeur une preuve de livraison ou connaissance numérotée conforme à l'annexe I de la présente Convention;

6.6 Les frais de transport de l'établissement du producteur à un poste d'emballage sont les suivants :

a) pour tout transport dans un rayon de 0 à 50 km, les frais de transport sont à la charge de l'emballeur incluant le retour des contenants vides à l'endroit de prise de possession ou à tout autre endroit convenu entre l'emballeur et le producteur ou le regroupement régional;

b) pour tout transport dans un rayon de plus de 50 km, des frais de transport peuvent être facturés au producteur après entente au préalable entre l'emballeur et le producteur, ces frais de transport peuvent être fixés :

- à un montant forfaitaire de 25 \$;

- à défaut, ils ne peuvent excéder 6,50 \$ par benne, incluant le retour des bennes vides à l'endroit convenu entre l'emballeur et le producteur ou le regroupement régional.

Les frais de transport doivent être indiqués sur la preuve de livraison ou le connaissance de livraison.

6.7 L'emballeur achète les pommes sur une base de classification. À chaque lot de pommes produites au Québec et mises en marché par un emballeur, doit correspondre un rapport de classification (annexe F), quelle que soit la provenance de ce lot.

Tout lot de pommes mis en marché pour répondre à une demande d'exemption ministérielle peut être inspecté, à la demande du producteur et des PPQ.

Toute inspection avant emballage, si requise, est effectuée par l'ACIA exclusivement. L'inspection, s'il en est, est effectuée selon les « Critères de classification et de qualité des pommes destinées à la consommation à l'état frais », tels que définis à l'annexe A de la présente Convention, compte tenu de la méthodologie de l'ACIA applicable à une inspection.

Un inspecteur nommé aux termes de l'article 8.1 de la présente Convention peut assister au classement d'un lot de pommes et en constater le résultat. Dans un tel cas, le responsable du poste d'emballage et l'inspecteur signent le rapport de classification vérifié.

Les coûts de ces opérations d'inspection sont défrayés par la partie qui en fait la demande.



Tout différend concernant l'inspection d'un lot mis en marché pour répondre à une demande d'exemption ministérielle est réglé selon la procédure de bonne entente prévue à la présente Convention.

6.7.1 Le lot de pommes dont la fermeté ne respecte pas la norme de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage établie à l'annexe A ne fait pas l'objet d'une classification et est immédiatement orienté vers le marché de la transformation par l'emballeur. L'emballeur peut toutefois procéder, après entente avec le producteur, à un classement de ces pommes et emballer celles qui rencontrent les critères de qualité de l'annexe A3 des pommes de catégorie Canada Commerciales; les pommes qui ne respectent pas ces critères sont orientées vers le marché de la transformation.

La vérification du respect de la norme de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage est effectuée par l'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.1 de la Convention, selon la méthode d'échantillonnage déterminée à l'annexe A1 jointe à la présente Convention.

L'emballeur et le producteur peuvent s'entendre, à l'arrivée d'un lot de pommes au poste d'emballage, pour que tel lot soit orienté immédiatement vers la transformation.

Les frais liés aux inspections ci-dessus, s'il en est, sont à la charge du producteur lorsque le lot est orienté vers la transformation. À défaut, ils sont assumés par l'emballeur.

6.8 L'emballeur peut s'entendre pour acheter d'un producteur un volume déterminé de pommes, par variété, par type d'entreposage et par période; le prix payable par l'emballeur au producteur est celui établi conformément à l'article 11 de la Convention en vigueur au moment du classement de ces pommes. L'entente doit être faite par écrit; à cet effet, un document conforme au contrat type joint à la présente Convention comme annexe J doit être dûment complété et signé par l'emballeur et le producteur.

Toutes les quantités de pommes qui ne sont pas vendues conformément à l'alinéa précédent peuvent être offertes en vente par le producteur sur le babillard des PPQ à tout agent autorisé intéressé.

6.9 L'emballeur doit effectuer la classification et la vente des pommes à l'état frais selon les critères de classification et de qualité établies par le comité de gestion (annexe A), pour les pommes respectant les critères de qualité « Pommes Qualité Québec » et « Pompouce » et à l'annexe A3 pour les pommes de catégorie Canada Commerciales, par variété.

6.10 L'emballeur doit pouvoir identifier, sur la ligne d'emballage, l'ensemble des pommes de chaque lot (principe de la remise à zéro).

6.11 À la demande du producteur ou de son représentant dûment mandaté, signifiée sur la preuve de livraison (Annexe I) en apposant sa signature à l'endroit prévu à cet effet, l'emballeur doit, au moins 15 heures à l'avance, informer le producteur, par téléphone ou par courriel, du moment où ses pommes seront emballées. Le producteur doit disposer d'un système de prise d'appel téléphonique.



6.12 Les dates d'emballage des pommes doivent être indiquées sur les boîtes en jours juliens ou de calendrier.

Les parties conviennent de réviser, si nécessaire, le présent article chaque année afin de répondre aux besoins du marché.

6.13 Le comité de gestion établit, de temps à autre, les critères de classification et de qualité des pommes et les conditions d'allocation des points de démerite. Ces critères et conditions apparaissent aux annexes A, A3 et C.

Les pommes destinées à la consommation à l'état frais doivent respecter les critères de classification et de qualité établies à l'annexe A, ou à l'annexe A3 compte tenu des articles 6.7.1 et 6.15.1 et sous réserve de l'article 8.2.1 dernier alinéa.

6.13.1 Le comité de gestion peut établir chaque année un seuil de tolérance (à la baisse) à l'égard des normes de fermeté établies aux annexes A et A3, compte tenu des conditions climatiques au cours de la saison de végétation. Il est tenu compte de ce seuil de tolérance dans l'application de l'annexe C.

Le comité de gestion peut établir un tel seuil de tolérance au plus tard le 15 octobre de chaque année.

La décision du comité de gestion établissant un seuil de tolérance est publiée conformément à l'article 19.2.

6.14 Les critères de classification et de qualité ainsi que les conditions d'allocation des points de démerite peuvent être modifiés par le comité de gestion. Toutes modifications entrent en vigueur quinze (15) jours après la date de la publication faite aux termes de l'article 19.2.

6.15 Le lot de pommes dont la fermeté ne correspond pas à la norme de fermeté après emballage prévue à l'annexe A, compte tenu du seuil de tolérance applicable selon l'article 6.13.1 :

- a) reçoit les points de démerite prévus à cette annexe; et
- b) est orienté vers le marché de la transformation, sous réserve de l'article 6.15.1

Toutefois, le lot de pommes qui a cumulé 15 points de démerite et ce, non uniquement à l'égard de la norme minimale de fermeté après emballage prévue à l'annexe C peut, plutôt que d'être orienté vers le marché de la transformation, être réemballé en vue d'une nouvelle inspection selon l'annexe A; les frais de cette nouvelle inspection sont à la charge de l'emballleur;

Le lot visé par le présent article est payé au producteur au prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais, sur la base de la première classification faite par l'emballleur; l'emballleur ne peut déduire aucun frais supplémentaire.



6.15.1 Malgré l'article 6.15 l'emballeur peut procéder à un nouveau classement, selon les critères de l'annexe A3, des pommes déclassées au poste d'emballage lors du classement selon les normes de l'annexe A.

Les pommes qui respectent les critères de l'annexe A3 sont alors emballées dans des contenants distinctifs sous la catégorie Canada Commerciales.

Les pommes qui ne respectent pas les critères de l'annexe A3 sont immédiatement envoyées à la transformation.

6.15.2 L'emballeur ne peut en aucun cas utiliser les marques Pommeuse et Pommes Qualité Québec ou le logo « PQQ », ou toute autre marque pouvant porter à confusion avec ces dernières, en lien avec telles pommes Canada Commerciales.

6.15.3 L'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.1 effectue les tests de fermeté après emballage prévus aux articles 6.15 et 6.15.1. À cette fin, il utilise la méthode d'échantillonnage jointe à la présente Convention comme annexe A1.

6.16 Le producteur ou le regroupement régional remet à l'emballeur une preuve de livraison ou connaissance conforme à l'annexe I de la présente Convention dûment complétée et qui indique, notamment, le nombre de minots de pommes qu'il a livrés, le numéro de lot standardisé, la variété des pommes et, s'il y a lieu et sous réserve du respect de l'article 6.6, les frais de transport convenus entre l'emballeur et le producteur.

Le document doit être daté et signé par l'emballeur et le producteur ou le regroupement régional, ou leurs représentants autorisés, lors de la prise de possession des pommes.

6.17 L'emballeur est responsable des lots de pommes à compter de la prise de possession à l'établissement du producteur ou du regroupement régional.

6.18 L'emballeur s'engage à conserver, manipuler et transporter les lots de pommes avec tous les soins requis.

L'emballeur s'engage à remettre les contenants ou bennes vides au producteur à qui ils appartiennent et au nom duquel ils sont identifiés.

6.19 Les parties sont liées par les poids standards établis à l'annexe E de la présente Convention. Le comité de gestion peut modifier le poids standard de tous les contenants d'emballage en début de saison de commercialisation des pommes de variétés tardives.

Ces modifications aux poids standards des contenants d'emballage sont publiées par les PPQ conformément à l'article 19.2 et lient les parties à compter de la date de cette publication.

6.20 Pour établir le paiement de chaque lot de pommes au producteur, tout emballeur doit compléter le formulaire appelé « Rapport de classification » prévu à l'article 6.23 a)



et reproduit à l'annexe F de la présente Convention. Sur ce formulaire, l'emballleur doit inscrire, notamment, la quantité de pommes en minots qui respecte les exigences de l'annexe A destinées en cellule et en sac ou tout autre contenant, la quantité de pommes en minots qui respecte les exigences de l'annexe A3 et la quantité de minots de pommes déclassées au poste d'emballage et orientées à la transformation (jus standard, jus opalescent, sauce, pelée), par variété, et indiquer la nature des défauts des pommes déclassées, à l'endroit prévu à cette fin. Chaque jour, l'emballleur doit compléter le rapport de classification après chaque lot ou partie de lot.

L'emballleur transmet au producteur ou au regroupement régional le rapport de classification au plus tard à 16 heures le jour ouvrable suivant le classement d'un lot ou d'une partie d'un lot, par télécopieur, par courriel ou, s'il y a entente entre l'emballleur et le producteur, par tout autre moyen.

6.21 L'emballleur identifie chaque lot sur le rapport de classification au moyen d'un numéro de lot standardisé et du nom du producteur. Les PPQ établissent le format des numéros de lot standardisés, qui inclut le numéro de producteur attribué par les PPQ, l'année de récolte et l'identification séquentielle des lots du producteur.

Un emballleur peut utiliser un système permettant de retracer chaque lot du producteur.

6.22 La preuve de livraison ou connaissance doit être faite en deux (2) copies, dont l'une est conservée par l'emballleur et l'autre par le producteur ou regroupement régional, au moment de la livraison des pommes pour une période d'au moins trente-six (36) mois.

6.23 L'emballleur doit compléter un rapport de classification et respecter les exigences suivantes :

a) le rapport de classification original comprend le résultat, la nature des défauts qui ont occasionné le déclassé, la date de la classification ainsi que le numéro de lot standardisé; il est préparé au moment même de la classification, transmis au producteur conformément à l'article 6.20, puis remis au producteur au moment du paiement;

b) les résultats de la classification sont reproduits sur le rapport mensuel transmis aux PPQ conformément à l'article 6.24.

c) le rapport de classification original doit être conservé par l'emballleur, le producteur et le regroupement régional pour une période de trente-six (36) mois.

6.24 Dans le délai de quinze (15) jours suivant chaque mois de mise en marché, l'emballleur fait remise aux PPQ :

a) par chèques ou par dépôt direct des contributions et des frais de mise en marché retenus à même le prix de vente, sauf dans les deux situations suivantes :

1°/ des pommes achetées dans un contenant d'emballage d'un agent autorisé;

2°/ achat en vrac d'un agent autorisé, incluant un regroupement régional;

b) du rapport mensuel joint à la Convention comme annexe B dûment complété ou du rapport sur support informatique développé par les PPQ, ou de tout autre document préalablement approuvé par les PPQ et comportant les renseignements prévus à cette annexe B, et ce, à l'égard de tous les lots emballés par l'emballleur ou pour son compte; de plus, dans les deux situations particulières prévues au paragraphe a), l'emballleur complète l'annexe B;

c) des primes aux fins des fonds spéciaux prévus aux articles 7 et 20, et ce, à l'égard de tous les lots emballés par l'emballleur.

d) le cas échéant, de l'annexe H (Relevé complémentaire, périodes promotionnelles) prévue aux articles 6.27 et 10.1 de la présente Convention.

6.25 Aucun frais d'entreposage ne peut être facturé directement ou indirectement pour des pommes en attente de classement au poste d'emballage.

6.26 Pour permettre la conciliation des lots, l'emballleur doit tenir un inventaire de ses produits emballés et des pommes de déclassement destinées à la transformation, et ce, à la fin de chaque mois. Il complète chaque mois le formulaire d'inventaire numéroté, tel que prévu à l'article 6.28.

Ce formulaire est conservé par l'emballleur pour une durée d'au moins trente-six (36) mois.

6.27 Pendant les périodes promotionnelles établies par le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais, l'emballleur doit remettre aux PPQ l'annexe H prévue à l'article 10.1 dans le délai prévu à l'article 6.24 de la présente Convention.

L'emballleur doit de plus conserver pour une durée d'au moins 36 mois l'ensemble des factures de vente des pommes des variétés visées par toute annexe H qu'il complète; ces factures sont mises à la disposition de l'inspecteur nommé selon l'article 8.3 aux fins de confirmer les quantités déclarées comme étant visées par une opportunité d'affaires ou une promotion ciblée dans l'annexe H (prix de revente).

6.28 L'emballleur doit utiliser des formulaires standardisés et numérotés pour le rapport de classification prévu à l'annexe F et pour l'inventaire mensuel prévu à l'annexe G.

Ces formulaires sont distribués par les PPQ aux emballleurs au prix coûtant plus les frais de gestion. L'emballleur qui possède un système informatique peut utiliser ses propres formulaires à condition qu'ils soient préalablement approuvés par les PPQ. Tels formulaires de l'emballleur doivent contenir tous les renseignements prévus à l'annexe F pour le rapport de classification et à l'annexe G pour l'inventaire mensuel.



6.29 Le producteur doit utiliser des formulaires standardisés et numérotés pour la preuve de livraison prévue à l'annexe I.

Ces formulaires sont distribués par les PPQ aux producteurs au prix coûtant plus les frais de gestion. Le producteur qui possède un système informatique peut utiliser ses propres formulaires à condition qu'ils soient préalablement approuvés par les PPQ.

Tels formulaires du producteur doivent contenir tous les renseignements prévus à l'annexe I pour la preuve de livraison.

6.30 L'emballeur doit respecter les critères relatifs à l'emballage tels que définis aux annexes A et A3. Les emballages sont vérifiés par l'inspecteur nommé à l'article 8.1 de la Convention.

En cas de non-conformité, l'emballeur s'expose aux points de démerite prévus à l'annexe C.

## **ARTICLE 7 – FONDS SPÉCIAL AUX FINS DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ**

7.1 Les parties conviennent d'établir un fonds spécial aux fins du contrôle de la qualité des pommes.

7.2 Ce fonds spécial est financé par une prime payée par les emballeurs selon les modalités suivantes :

a) un montant de 100 \$ (plus TPS et TVQ) est versé avec la demande d'autorisation prévue à l'article 5.1, et ce, au plus tard le 1er juillet de chaque année; et

b) un montant de 0,04 \$ (plus TPS et TVQ) par minot de pommes destinées à la consommation à l'état frais est versé au plus tard le quinzième (15<sup>e</sup>) jour du mois suivant le mois au cours duquel ces pommes sont reçues ou achetées, en conformité avec l'article 6.24.

7.3 Le fonds spécial est utilisé exclusivement aux fins du contrôle de la qualité. Le comité de gestion administre le fonds. Les PPQ détiennent les sommes versées au fonds spécial et ils tiennent une comptabilité distincte. Ils présentent l'extrait de leurs états financiers concernant le fonds et font rapport sur l'utilisation du fonds au comité de gestion.

7.4 Le comité de gestion détermine le montant annuel alloué au contrôle de qualité des pommes et approuve, le cas échéant, le contrat proposé par une firme spécialisée.

Les emballeurs défraient 50 % de ce montant avec les sommes perçues en vertu de l'article 7.2. Les PPQ défraient 50 % de ce montant avec une partie des contributions perçues aux termes du *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec* (décision 7102, 00-07-11).



Les coûts liés au contrôle de la qualité excédant les montants ainsi défrayés par les parties peuvent être payés par toute subvention.

Le comité de gestion détermine, une fois l'an, les orientations et les paramètres d'application du programme qualité. S'il n'y a pas d'entente avant le 1er septembre de chaque année, les orientations et paramètres du programme de qualité antérieur s'appliquent quant au volet inspection dans les postes d'emballage.

## **ARTICLE 8 - INSPECTIONS**

### a) Inspections relatives à la qualité

8.1 Le comité de gestion nomme au moins un inspecteur aux fins d'assurer le contrôle de la qualité des pommes, selon les critères établis par le comité de gestion et l'annexe A de la présente Convention et compte tenu du dernier alinéa 8.2.1.

8.2 L'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.1 peut inspecter les lots de pommes en la possession des parties, recueillir des échantillons et prendre des photos.

8.2.1 Lorsque requis par l'emballleur, l'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.1 effectue les tests afin de vérifier le respect des normes de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage prévues à l'annexe A. À cette fin, l'inspecteur utilise la méthode d'échantillonnage jointe à la présente Convention comme annexe A1.

L'inspecteur s'assure également que tout lot de pommes qui ne respecte pas la norme de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage (article 6.7.1) ou la tolérance de fermeté après emballage (article 6.15) telles qu'établies à l'annexe A, ou à l'annexe A3 dans le cadre de l'application des articles 6.7.1 et 6.15.1, est immédiatement orienté vers le marché de la transformation par l'emballleur.

À l'égard des pommes de catégorie « Canada Commerciales », l'inspecteur s'assure uniquement du respect des normes de fermeté, calibre et pourriture et que les pommes ne sont pas de qualité « Pommes Qualité Québec », tel que prévu à l'annexe C.

8.2.2 Les résultats de tout test effectué aux termes de la présente Convention par l'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.1 lient les parties.

8.2.3 Les parties conviennent d'encourager chaque producteur à assister au classement de ses pommes, personnellement ou par un représentant qu'il désigne. Les parties conviennent également qu'aucunes représailles ou sanction ne peuvent résulter du choix d'un producteur d'assister au classement de ses pommes, personnellement ou par un représentant.

### b) Inspections relatives au respect de la Convention

8.3 Le comité de gestion nomme au moins un inspecteur aux fins de vérifier le respect de la présente Convention.



8.4 L'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.3 peut, aux fins qui y sont prévues, faire l'inspection du produit visé et assister aux opérations de transport, de pesée, d'entreposage, de classification et d'emballage du produit visé.

8.5 L'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.3 peut inspecter tous registres ou documents relatifs à l'achat, au classement et au paiement des pommes aux producteurs et en prendre des copies.

Il procède également à la vérification de l'annexe H et, à cette fin, prend notamment connaissance des factures visées par le deuxième alinéa de l'article 6.27.

8.6 L'emballleur s'engage à donner aux inspecteurs libre accès à son établissement ou local ainsi qu'à tout entrepôt où sont classifiées ou entreposées les pommes, et ce, pendant les heures raisonnables d'affaires, soit de 7 h à 17 h, du lundi au vendredi.

L'inspecteur doit convenir d'un rendez-vous avec l'emballleur dont il veut inspecter les livres dans un délai raisonnable.

L'inspecteur, les PPQ et l'Association doivent s'assurer de la confidentialité de toute information obtenue dans le cadre d'une inspection. Cette information est utilisée par les PPQ et l'Association aux fins de l'application et du respect de la présente Convention.

8.7 Les inspecteurs émettent des avertissements et des constats conformément à l'article 16 pour toute contravention à la présente Convention.

## **ARTICLE 9 - PERCEPTIONS DES CONTRIBUTIONS**

9.1 Tout emballleur agent autorisé doit retenir, à même les sommes qui doivent être payées ou versées à un producteur, à un regroupement régional non inscrit auprès des PPQ ou à un emballleur ou acheteur non autorisé, les contributions décrétées par le *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec* et les frais de mise en marché établis aux termes du Règlement.

9.2 Tout emballleur agent autorisé transmet au siège des Producteurs de pommes du Québec, par chèque libellé à son ordre, les contributions et les frais de mise en marché retenus chaque mois en vertu de la présente Convention, et ce, avant le quinze (15) du mois suivant. L'emballleur peut, dans le même délai, effectuer le paiement par dépôt direct.

9.3 Les frais d'administration encourus par un emballleur agent autorisé pour effectuer les retenues des contributions et des frais de mise en marché et les remises aux PPQ sont de deux pour cent (2 %) du total des contributions et des frais de mise en marché, incluant la TPS et la TVQ, et sont déduits directement des contributions et des frais de mise en marché à être remis aux PPQ par l'emballleur chaque mois.



9.4 De plus, les PPQ paient à l'Association des frais d'administration additionnels de deux pour cent (2%) du total des contributions qui lui ont été remises par les emballeurs agents autorisés; tels frais sont payés mensuellement.

Toutefois, si un emballer agent autorisé refuse de remettre les contributions perçues en vertu des présentes aux PPQ et que cette dernière doit entreprendre contre lui des recours judiciaires, aucuns frais d'administration ne sera versé à l'Association pour les contributions ainsi perçues.

9.5 À défaut d'effectuer la remise des contributions ou des frais de mise en marché retenus dans les 14 premiers jours du mois suivant, un agent autorisé doit, en sus de la somme due, payer aux PPQ des frais d'administration de douze pour cent (12 %) par année ou de un pour cent (1 %) par mois, et ce, à compter du quinzième (15<sup>e</sup>) jour du mois suivant le mois au cours duquel les contributions et les frais de mise en marché ont été retenus. De plus, l'emballer fautif ne peut réclamer les frais d'administration prévus à l'article 9.3 pour les contributions et les frais de mise en marché remis en retard.

Advenant le cas où, pendant la durée de la présente Convention, l'assemblée générale des producteurs de pommes modifie les contributions prévues au *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec*, ou impose une contribution spéciale, ou les PPQ modifient le montant des frais de mise en marché établis aux termes du Règlement, l'Association s'engage, dès réception d'un avis de la part des PPQ, accompagné d'une copie de la publication du règlement dans la Gazette officielle du Québec, à informer les emballeurs de la décision des PPQ, et chaque emballer doit dès lors effectuer la retenue des contributions et des frais de mise en marché ainsi imposés ou modifiés et les verser aux PPQ de la manière ci-dessus prévue.

## **ARTICLE 10 - MODALITÉS DE PAIEMENT**

10.1 Les prix payés par un emballer aux producteurs ou aux regroupements régionaux ne peuvent être inférieurs aux prix minimums fixés par les comités en conformité avec l'article 11 de la présente Convention et avec les articles 54 à 62 du Règlement, sauf lorsque le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais a établi une période promotionnelle pour une ou plusieurs variétés, auquel cas l'emballer paie un prix moyen établi de la façon suivante :

a) chaque emballer paie le prix moyen suivant aux producteurs dont il achète ou emballe des pommes destinées à la consommation à l'état frais, d'une variété pour laquelle le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais a établi une période promotionnelle à l'intérieur d'un mois; le prix moyen alors payé aux producteurs est le prix moyen de toutes les pommes destinées à la consommation à l'état frais de cette variété achetées ou emballées par cet emballer au cours de cette période promotionnelle;

b) l'emballer complète, par variété, l'annexe H (Relevé complémentaire, périodes promotionnelles) pour chaque mois au cours duquel il y a période promotionnelle. Le prix payé est celui en vigueur à la date de classification.



Dans tous les cas l'emballleur peut retenir le coût de manutention déterminé aux termes de l'article 11.6.

Les pommes doivent être payées en fonction du marché auquel elles sont destinées et selon leur utilisation.

10.2 L'emballleur doit payer le producteur ou le regroupement régional au plus tard le quinzième (15<sup>e</sup>) jour du mois suivant celui au cours duquel un lot ou une partie de lot est classé.

10.3 Les intérêts, au taux de douze pour cent (12 %) par année ou de un pour cent (1 %) par mois, sont payés au producteur pour les comptes passés dus.

10.4 Les transactions entre le producteur et l'emballleur s'effectuent comme suit :

a) l'emballleur retient du produit de la vente des pommes le montant des contributions et des frais de mise en marché;

b) l'emballleur remet au producteur le produit net obtenu pour les pommes vendues.

Le produit net s'obtient en soustrayant du prix de vente le montant des contributions, les frais de mise en marché et, le cas échéant, le coût de manutention des pommes destinées à la transformation déclassées au poste d'emballage;

c) tout montant retenu doit être expressément autorisé par la présente Convention et doit être clairement indiqué sur la preuve de paiement ou bordereau de chèque;

d) l'emballleur doit remettre au producteur, en plus du rapport de classification, le détail des montants retenus conformément au présent article.

10.5 L'emballleur paie aux regroupements régionaux inscrits auprès des PPQ le prix de vente brut, en fonction de la classification, sans retenir les contributions ou les frais de mise en marché.

## **ARTICLE 11 - FIXATION DES PRIX**

11.1 Le soin de fixer les prix des pommes est confié à deux (2) comités, soit :

a) Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais; et

b) le comité de fixation des prix des pommes destinées à la transformation.

11.2 Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais est composé de neuf (9) membres désignés par les groupes suivants :



- quatre (4) par Les Producteurs de pommes du Québec :
- quatre (4) par l'Association;
- un (1) par les acheteurs à l'état frais, à titre d'observateur.

11.3 Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la transformation est composé de huit (8) membres désignés par les groupes suivants :

- quatre (4) par Les Producteurs de pommes du Québec
- deux (2) par le Conseil de la transformation alimentaire du Québec;
- un (1) par l'Association des fabricants de cidre du Québec pour les négociations de la pomme hâtive ou un (1) par le Conseil de la transformation alimentaire du Québec lors des négociations pour la pomme tardive; et
- un (1) par l'Association.

11.4 À défaut par l'un ou l'autre des groupes de nommer les membres du comité qu'il lui appartient de désigner dans un délai de 30 jours après l'entrée en vigueur de la Convention, le comité siège sans la participation du groupe en défaut et remplit avec les seuls membres nommés les fonctions prévues à la présente Convention.

Les discussions et délibérations tenues lors des réunions des comités sont confidentielles et les membres des comités doivent prendre l'engagement de préserver telle confidentialité. Les décisions prises lors des réunions des comités sont rendues publiques conformément à la présente Convention.

Les comités peuvent adopter les règles de procédure qu'ils jugent nécessaires à leur bon fonctionnement et doivent établir par résolution la majorité requise pour prendre les décisions.

11.5 L'un des groupes faisant partie d'un comité peut demander la tenue d'une séance du comité. L'avis de convocation peut être donné dans un délai de vingt-quatre (24) heures par tout moyen de communication pouvant assurer que tous les membres en sont informés.

11.6 Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais établit, aussi souvent qu'il le juge nécessaire et pour la ou les périodes qu'il fixe, les prix de vente minimums des pommes destinées à la consommation à l'état frais.

De plus, le comité détermine, une fois par année, le coût de manutention que l'emballer peut retenir sur le prix payable au producteur ou au regroupement régional, à l'égard des pommes destinées à la consommation à l'état frais qui sont déclassées au poste d'emballage et orientées à la transformation.



Les coûts de manutention sont indexés à un taux basé sur l'indice des prix à la consommation du Québec, annualisé (Statistique Canada) **en juin de chaque année**. Ce coût de manutention ne peut jamais être supérieur au prix minimum établi par le comité de fixation de prix des pommes destinées à la transformation pour le jus standard, le jus opalescent, la sauce ou pelées.

Lorsqu'il est consulté par les PPQ aux termes de l'article 45 du Règlement, le comité lui soumet ses recommandations concernant l'organisation des promotions ciblées;

Si les PPQ déterminent une opportunité d'affaires ou une promotion ciblée, le comité en établit le prix et la durée.

11.6.1 Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais détermine le coût de manipulation que l'emballeur peut charger au producteur dans le cas où les pommes sont orientées vers le marché de la transformation conformément à l'article 6.7.1 parce qu'elles ne respectent pas la norme de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage prévue à l'annexe A.

11.7 Les prix sont établis F.A.B. à l'établissement du producteur sous réserve de l'article 6.6. Pour fixer les prix, les comités doivent tenir compte des coûts des différentes opérations impliquées, des coûts de production, d'emballage ou de manipulation des pommes, de la concurrence interprovinciale et internationale, des conditions des marchés, de l'offre et de la demande et de tous autres facteurs susceptibles d'être pris en considération afin que la vente des pommes assure un prix raisonnable aux producteurs et aux emballeurs, tout en tenant compte des intérêts légitimes des acheteurs et des consommateurs.

11.8 Tout prix fixé par un comité demeure en vigueur jusqu'à ce qu'il soit modifié par une nouvelle décision du comité ou par une sentence arbitrale.

11.9 À défaut d'entente sur les prix entre les membres d'un comité, l'un des groupes représentés au comité peut immédiatement demander l'arbitrage par une personne désignée par la Régie; il doit alors aviser par écrit les représentants des autres groupes.

La décision de l'arbitre à ce sujet est finale et exécutoire. Si les parties en conviennent et transmettent leur accord par écrit à la Régie avec la demande d'arbitrage, l'arbitre choisit l'une ou l'autre des positions finales qu'elles ont déposées par écrit.

11.10 Les prix fixés par les comités ou, à défaut, par décision arbitrale, sont communiqués sans délai aux emballeurs et sont publiés dans un journal ou bulletin de circulation générale auprès des producteurs de pommes.

11.11 Le cas échéant, les frais de l'arbitrage sont partagés également entre les parties à l'arbitrage.

## **ARTICLE 12 - PÉRIODE DE MISE EN MARCHÉ**



12.1 Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais doit établir chaque année les dates de mise en marché des pommes destinées à la consommation à l'état frais, par variété. Les parties s'engagent à respecter, dès l'entrée en vigueur de la présente Convention, toutes les dates établies par le comité de fixation des prix des pommes destinée à la consommation à l'état frais.

Les PPQ s'engagent à faire une campagne d'information auprès des producteurs pour le respect des dates de mise en marché.

Les PPQ et l'Association prendront les recours utiles pour faire respecter les périodes de mise en marché.

12.2 L'emballleur doit respecter les dates de mise en marché des pommes destinées à la consommation à l'état frais, par variété, déterminées par le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais.

### **ARTICLE 13 - PREUVE DE SOLVABILITÉ**

13.1 L'emballleur autorise, par la présente, les PPQ à effectuer ou à faire effectuer une enquête sur sa solvabilité préalablement à son acceptation ou avant chaque renouvellement annuel de son autorisation. Le producteur qui emballe seulement sa production n'est pas sujet à une enquête de solvabilité tant et aussi longtemps qu'il n'emballe pas de pommes d'autres producteurs.

Si l'enquête révèle que l'emballleur n'est pas solvable, il doit fournir une garantie de paiement par une lettre de garantie bancaire couvrant toutes les transactions intervenues entre ses producteurs-fournisseurs et lui-même pour une durée minimum de trente (30) jours. Cette garantie bancaire prévoit le paiement aux PPQ, si après soixante (60) jours les producteurs-fournisseurs n'ont pas été payés par cet emballleur.

Les PPQ doivent pouvoir obtenir paiement sur simple présentation du connaissance de livraison de ce producteur et de la lettre de garantie à l'institution bancaire de cet emballleur; tel paiement doit inclure les intérêts prévus à l'article 10.3.

### **ARTICLE 14 - ACHAT EN PRIORITÉ**

14.1 L'emballleur s'engage à acheter en priorité les pommes des producteurs du Québec.

### **ARTICLE 15 - PRODUCTEUR-EMBALLLEUR EMBALLANT SA PROPRE RÉCOLTE**

15.1 Le producteur-emballleur est assujetti aux droits et obligations d'un producteur et d'un emballleur.

### **ARTICLE 16 - MÉCANISME D'AVERTISSEMENT ET POINTS DE DÉMÉRITE**

16.1 L'inspecteur nommé aux termes de l'article 8 émet :



a) un avertissement en cas de non-respect par un emballleur de l'une quelconque des dispositions de la présente Convention;

b) des points de démerite à tout emballleur en cas de non-respect des dates de mise en marché à partir de la variété Paulared. Les points de démerite sont émis tel qu'indiqué à l'annexe C. Ces points de démerite sont ajoutés à ceux émis en vertu de l'article 16.2.

16.2 Des points de démerite peuvent être émis à tout emballleur en cas de non-respect des critères de classification et de qualité prévus aux annexes A, A3 et C.

Toutefois à l'égard des pommes de catégorie « Canada Commerciales », l'inspecteur s'assure uniquement du respect des normes de fermeté, calibre et pourriture et que les pommes ne sont pas de qualité « Pommes Qualité Québec », tel que prévu à l'annexe C.

Des copies de tout avertissement et constat précisant les points de démerite sont remises à l'emballleur concerné et au directeur général des PPQ.

## **ARTICLE 17 – DOMMAGES LIQUIDÉS - SUSPENSION - ANNULATION DES AUTORISATIONS**

17.1.1 L'emballleur agent autorisé reconnaît expressément que son défaut de respecter les obligations prévues à la présente Convention à l'égard de la classification et de la qualité des pommes plus particulièrement visées par l'annexe C, incluant les normes de fermeté et d'utilisation du matériel promotionnel, cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes :

a) 50 points de démerite émis au cours d'une période de 70 jours : 2 000 \$;

b) 25 points de démerite émis au cours de la période de 70 jours suivant la période visée au paragraphe a) : 4 000 \$;

c) 25 points de démerite émis au cours d'une même année de commercialisation suivant la période visée au paragraphe b) : 6 000 \$ et suspension pour 30 jours de l'autorisation émise selon l'article 5 de la présente Convention.

Le présent article ne s'applique pas aux défauts suivants : refus d'autoriser une inspection ou de signer un rapport d'inspection, emballage dont le contenu est non conforme à l'étiquetage et non-respect des dates de mise en marché; ces derniers défauts sont plus particulièrement visés par l'article 17.1.2.

17.1.2 L'emballleur agent autorisé reconnaît expressément que le défaut de respecter les obligations suivantes, à l'égard d'un lot de pommes :



a) refus d'autoriser une inspection, ou impossibilité de rejoindre le responsable de l'emballer malgré les appels de l'inspecteur, ou refus de signer un rapport d'inspection, cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes, outre l'imposition des points de démerite prévus à l'annexe C : 3 000 \$;

b) emballage dont le contenu (variété) est non conforme à l'étiquetage, cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes, outre l'imposition des points de démerite prévus à l'annexe C : 2 000 \$;

c) non-respect des dates de mise en marché cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes, outre l'imposition des points de démerite prévus à l'annexe C :

- 25 points de démerite émis au cours d'une année de commercialisation : 4 000\$;
- 50 points de démerite émis au cours d'une année de commercialisation : 6 000 \$ et suspension pour 30 jours de l'autorisation émise selon l'article 5 de la présente Convention. ».

17.1.3 L'emballer agent autorisé reconnaît expressément que son défaut de compléter, transmettre ou conserver les documents ou rapports prévus à l'un des articles 6.16, 6.23, 6.24, 6.26 ou 6.27 de la présente Convention dans les délais qui y sont prévus cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes :

a) 2<sup>e</sup> avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 1 000 \$;

b) 3<sup>e</sup> avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 2 000 \$ et suspension pour 30 jours de l'autorisation émise selon l'article 5 de la présente Convention.

17.1.4 L'emballer agent autorisé reconnaît expressément que son défaut de payer un prix minimum fixé par l'un des comités établis aux termes de l'article 11.1 cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes, pour chaque événement :

a) un montant égal à la différence entre le prix payé et le prix minimum, afin que les PPQ effectuent le paiement au producteur. Toutefois, dans le cas d'un producteur-emballer pour les pommes provenant de sa propre récolte, ce montant est versé au fonds général des PPQ et utilisé aux fins de la vérification de l'application de la Convention; et

b) pour le retard dans l'exécution de son obligation, l'emballer paye également aux PPQ un montant égal à 25 % de la différence entre le prix payé au producteur et le prix fixé par le comité dans le cas d'un premier avertissement; à compter d'un deuxième avertissement

au cours d'une même année de commercialisation, ce montant est établi à 100 % de la différence entre le prix payé au producteur et le prix fixé par le comité.

17.1.5 L'emballeur agent autorisé reconnaît expressément que le défaut de payer le producteur ou le regroupement régional dans les délais prévus à l'article 10.2 de la présente Convention cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes :

- a) 2<sup>e</sup> avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 1 000 \$;
- b) 3<sup>e</sup> avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 2 000 \$;
- c) 4<sup>e</sup> avertissement et subséquents au cours d'une même année de commercialisation : 3 000 \$.

17.1.6 L'emballeur agent autorisé reconnaît expressément que le défaut d'orienter vers la transformation un lot de pommes qui ne respecte pas l'une des exigences de l'article 6.15 (sous réserve de l'exception prévue aux articles 6.7.1 et 6.15.1) cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes, outre l'imposition des points de démerite prévus à l'annexe C :

- a) 1<sup>er</sup> avertissement au cours d'une année de commercialisation : 2 000 \$;
- b) 2<sup>e</sup> avertissement et subséquents au cours d'une même année de commercialisation : 3 000 \$.

17.1.7 L'emballeur agent autorisé reconnaît expressément que le cumul de 15 points de démerite et plus pour un même lot de pommes cause un dommage à l'industrie pomicole et que ce dommage est liquidé en vertu de la présente Convention aux sommes suivantes, outre l'imposition des points de démerite prévus à l'annexe C :

- a) 2<sup>e</sup> avertissement au cours d'une année de commercialisation : 1 000 \$;
- b) 3<sup>e</sup> avertissement et subséquents au cours d'une même année de commercialisation : 2 000 \$.

17.2 Les PPQ expédient à l'emballeur une facture indiquant les dommages liquidés calculés conformément aux articles 17.1.1 à 17.1.7. L'emballeur doit, dans les dix (10) jours à compter de la date de la réception de cette facture, la payer ou la contester et en établir le montant.

L'emballeur paye des frais d'administration au taux de 12 % par année pour toute facture impayée; ces frais sont calculés pour chaque jour de retard, et ce, à compter du 11<sup>e</sup> jour suivant la réception de la facture. Tout dommage liquidé ou frais d'administration perçus est versé au fonds général des PPQ et utilisé aux fins de la vérification de l'application de la Convention.



17.3 L'autorisation d'un emballer agent autorisé est annulée dans les circonstances suivantes :

a) il est l'objet de trois (3) avertissements au cours de la même année de commercialisation; ou

b) il est l'objet d'un (1) avertissement après une suspension, ce dernier survenant au cours de la même année de commercialisation; ou

c) il est l'objet d'une suspension aux termes des articles 17.1.1 à 17.1.3 et est à nouveau l'objet de 50 points de démerite au cours d'une période de 70 jours qui suit telle suspension; ou

d) il est l'objet de deux avertissements compte tenu de son refus de donner accès à son établissement, local ou entrepôt ou aux livres et registres relatifs à son entreprise d'emballage à l'inspecteur nommé aux termes de l'article 8.3 de la présente Convention ou de l'article 167 de la Loi, et ce, à deux reprises au cours d'une même année de commercialisation.

17.4 Toute suspension selon les articles 17.1.1, 17.1.2 et 17.1.3 ou toute annulation selon l'article 17.3 est faite selon les articles 17.5 à 17.12 de la présente Convention.

17.5 Un comité de discipline formé de trois (3) représentants des PPQ et de trois (3) représentants de l'Association est constitué dans les dix (10) jours de la décision décrétant la présente Convention; y assistent également les directeurs généraux des deux parties, mais ils n'ont pas le droit de vote. Le comité de discipline analyse le dossier de l'emballer agent autorisé et transmet sa décision aux PPQ et à l'Association. Les membres du comité formé aux termes de l'article 5.1 b) ne peuvent siéger au comité de discipline.

Les membres du comité peuvent désigner une personne neutre pour présider les réunions; cette personne n'a pas le droit de vote.

17.6 Le comité de discipline est convoqué par le directeur général des PPQ. L'avis de convocation peut être donné dans un délai de vingt-quatre (24) heures par tout moyen de communication pouvant assurer que tous les membres en sont informés.

17.7 Le comité de discipline peut adopter les règles de procédure jugées nécessaires à son bon fonctionnement et doit établir, par résolution, la majorité requise pour prendre ses décisions.

Le quorum du comité est déterminé en nombre de personnes présentes aux réunions, sans égard aux groupes qui les ont désignées.

Toutes discussions et délibérations tenues lors d'une réunion du comité de discipline sont confidentielles. Les PPQ donnent suite aux décisions du comité de discipline conformément à la présente Convention.



17.8 Le directeur général des PPQ offre à l'emballeur l'occasion de présenter ses observations par écrit avant que le comité de discipline n'étudie son dossier.

Simultanément, les PPQ avisent l'Association du nom de l'emballeur concerné. Ce dernier transmet ses observations et tout document soumis à leur soutien, sous pli confidentiel, au directeur général des PPQ ou au directeur général de l'Association.

17.9 Les dossiers des emballeurs agents autorisés sont soumis au comité de discipline par le directeur général des PPQ. Les membres du comité de discipline ne prennent pas connaissance du nom des emballeurs agents autorisés dont ils étudient le dossier. Le directeur général des PPQ fait lecture des avertissements ou des constats de points de démérite, et de tout autre document jugé pertinent, aux membres du comité de discipline. Le directeur général des PPQ, ou le directeur général de l'Association, fait lecture des représentations écrites de l'emballeur. Le directeur général des PPQ et le directeur général de l'Association s'assurent que l'emballeur agent autorisé ne puisse en aucun temps être identifié.

17.10 Le comité de discipline décide de maintenir une autorisation ou, le cas échéant, de l'annuler ou de la suspendre.

Copie de la décision du comité de discipline est transmise à l'établissement de l'emballeur par courriel ou par courrier recommandé.

17.11 Toute annulation ou suspension prend effet quinze (15) jours après la réception de la décision du comité de discipline ou, le cas échéant, de l'arbitre, à l'établissement de l'emballeur. En cas d'annulation ou de suspension, l'emballeur peut utiliser la procédure décrite à l'article 5.1 d).

17.12 L'emballeur dont l'autorisation a été annulée et qui désire être à nouveau agent autorisé des PPQ doit faire parvenir à cette dernière une demande d'autorisation conformément à l'article 5.1, et ce, après un minimum de 120 jours suivant la date d'entrée en vigueur de l'annulation.

## **ARTICLE 18 - REPRÉSENTANT DES PPQ OU PRODUCTEUR**

18.1 Un représentant des PPQ dûment mandaté par eux, par écrit, peut être présent et assister aux opérations de transport, de pesée, d'entreposage, de classification et d'emballage du produit visé, effectuées par un emballeur.

18.2 Le représentant des PPQ s'acquitte de sa tâche sans entraver les opérations régulières de l'emballeur.

18.3 Le producteur peut assister, en tout temps, à la classification de ses propres lots de pommes.

## **ARTICLE 19 - PUBLICATIONS**



19.1 Les PPQ font publier dans un bulletin électronique de circulation générale auprès des producteurs de pommes et sur son site Internet :

a) la liste des agents autorisés et, par la suite, toute modification de cette liste suite à une suspension ou annulation d'une autorisation ou autre événement aux termes de la présente Convention;

b) la liste des regroupements régionaux inscrits et, par la suite, toute modification de cette liste.

Ces informations sont également transmises dans les plus brefs délais à l'Association et aux personnes intéressées du milieu de la mise en marché de la pomme du Québec et à la Financière agricole du Québec, par courrier électronique.

19.2 Les PPQ font également publier dans un communiqué ou bulletin électronique auprès des producteurs de pommes et sur son site Internet :

a) toute modification aux critères de classification ou de qualité, par variété (annexes A et A3) ;

b) toute modification aux conditions d'allocation des points de démerite (annexe C) ;

c) le poids standard des contenants d'emballage aux fins de la conversion en minot Canada Fantaisie et toute modification à ce poids standard (annexe E) ;

d) les dates de mise en marché des pommes destinées à la consommation à l'état frais ;

e) les prix fixés par les comités ou, à défaut, par sentence arbitrale.

19.3 Les PPQ expédient, de façon concomitante, copie de toute liste ou modification à l'Association et aux emballeurs.

## **ARTICLE 20 - PROGRAMME DE PROMOTION QUALITÉ QUÉBEC**

20.1 Chaque emballeur agent autorisé est membre adhérent du programme de promotion Qualité Québec et acquiert le droit d'utiliser le matériel promotionnel et publicitaire qui comporte la marque et le logotype « Pommes Qualité Québec » aux conditions qui suivent.

20.A1 Les PPQ et l'Association, dans le cadre de leurs démarches pour développer les marchés pour les pommes destinées à la consommation à l'état frais de petit calibre, conviennent d'encourager leur mise en marché auprès de centres de la petite enfance (CPE) sous les marques et logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » aux conditions suivantes.

20.A2 L'emballeur et l'Association reconnaissent que les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes », tels qu'identifiés à l'annexe D, sont la propriété exclusive des PPQ.



20.A3 L'emballeur reconnaît qu'il doit utiliser les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » conformément au présent article et uniquement à l'égard de pommes destinées à la consommation à l'état frais de variété Paulared, McIntosh, Cortland, Spartan, Empire et Gala et respectant les critères de classification et de qualité prévus à l'annexe A.

20.A4 L'emballeur s'engage à utiliser les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » de la façon suivante :

a) en achetant des autocollants comportant tels marques et logotypes de l'Association et en se procurant auprès de cette dernière des étiquettes autocollantes comportant le texte suivant :

Avertissement – La vente de pommes sous les marques et logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » est réservée exclusivement au marché des CPE (Centres de la petite enfance) et des garderies. Toute vente au détail est strictement interdite.

b) en apposant ces autocollants et étiquettes sur des contenants de pommes destinées à la consommation à l'état frais de variété McIntosh, Spartan, Empire, Paulared, Gala et Cortland d'un calibre de 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> pouces (57,1 mm) à 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> pouces (63,5 mm);

c) en avisant les grossistes que la mise en marché des contenants de pommes portant les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » est réservée aux CPE (Centres de la petite enfance) et aux garderies exclusivement;

d) les contenants d'emballage doivent être des 1/3 de minot, 1/2 minot, 1 minot, ou des emballages en cellules ou en plateaux.

20.A5 L'Association s'engage à faire imprimer les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » sur des autocollants sur la base de prêts à photos approuvés par les PPQ exclusivement. L'Association s'engage à distribuer les autocollants aux emballeurs participants.

20.A6 Les articles 20.4 d) et 20.8 s'appliquent en y apportant les adaptations nécessaires aux marques et logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes ».

20.2 Chaque emballeur agent autorisé doit défrayer le coût annuel de son adhésion au Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois (CPAQ) - Aliments du Québec, en fonction du nombre d'employés de son entreprise; à cette fin, il a la responsabilité d'inscrire son entreprise sur le site Internet d'Aliments du Québec (<http://www.alimentsduquebec.com/>) et de transmettre aux Producteurs de pomme du Québec, au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet de chaque année de commercialisation, une preuve de paiement de cette adhésion avec la demande d'autorisation prévue à l'article 5.1.



20.3 Chaque emballer agent autorisé doit identifier toutes les pommes produites au Québec, destinées à la consommation à l'état frais et respectant les exigences de qualité de l'annexe A, en apposant le logotype « Pommes Qualité Québec » tel qu'identifié à l'annexe D comme suit :

a) dans le cas des pommes mises en marché en cellule, un autocollant (PLU) est apposé sur chaque pomme; et

b) dans le cas des pommes mises en marché en sac ou en contenant d'emballage, le logotype est apposé sur le sac ou sur le contenant d'emballage, sous réserve des exigences prévues aux articles 20.4 et 20.5 ci-après.

20.4 Tout emballer agent autorisé en utilisant le logotype « Pommes Qualité Québec » sur des sacs prend les engagements suivants :

a) il reconnaît que le logotype « Pommes Qualité Québec » est une marque de certification propriété exclusive des PPQ;

b) il reconnaît que l'usage de cette marque de certification est lié exclusivement à la mise en marché de pommes destinées à la consommation à l'état frais produites au Québec;

c) il s'engage à ce que toute impression du logotype « Pommes Qualité Québec » sur des sacs se fasse en conformité avec la procédure décrite à l'article 20.5;

d) il reconnaît qu'il ne peut en aucune circonstance utiliser le logotype « Pommes Qualité Québec » si son autorisation à titre d'agent autorisé est suspendue ou annulée aux termes des articles 17.1.1, 17.1.2, 17.1.3 ou 17.3 de la présente Convention, auquel cas l'article 20.8 s'applique.

20.5 Tout emballer agent autorisé transmet ou fait transmettre aux PPQ le nom et les coordonnées de son imprimeur. Les PPQ communiquent à ce dernier le logotype nécessaire à l'impression des autocollants (PLU), des sacs et des contenants d'emballage. L'emballer agent autorisé assume les coûts liés à l'impression des autocollants (PLU), des sacs et des contenants d'emballage.

20.6 Un emballer agent autorisé peut faire apposer à ses frais des logos autocollants comportant le logotype « Pommes Qualité Québec » sur des camions qu'il utilise aux fins du transport de pommes destinées à la consommation à l'état frais, sous réserve du respect des exigences prévues aux articles 20.4 et 20.5, lesquelles s'appliquent alors aux logos autocollants apposés sur les camions utilisés aux fins du transport de pommes destinées à la consommation à l'état frais produites au Québec.

20.7 Les PPQ en accord avec l'Association créent et obtiennent les prêts à photos nécessaires à la confection du matériel promotionnel et publicitaire commun.



20.8 Tout emballer agent autorisé perd le droit d'utiliser le matériel promotionnel et publicitaire si son autorisation à titre d'agent autorisé est suspendue ou annulée aux termes des articles 17.1.1, 17.1.2, 17.1.3 ou 17.3 de la présente Convention. Tout le matériel promotionnel et publicitaire de cet emballer est remis aux PPQ dans les quarante-huit (48) heures suivant la réception de la décision rendue par cette dernière aux termes de l'article 17.10. Dans le cas de suspension, les PPQ remettent le matériel à l'emballer à la fin de la période de suspension.

L'emballer agent autorisé s'engage à ne pas transférer ou céder le matériel promotionnel et publicitaire comportant la marque ou le logotype « Pommes Qualité Québec » autrement que dans le cadre des transactions intervenues avec ses clients.

20.9 Les parties conviennent d'établir deux fonds distincts aux fins du programme de promotion, à savoir :

a) un fonds spécial de promotion des PPQ, financé avec une partie des contributions perçues aux termes du *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec*;

b) un fonds spécial de promotion de l'Association financé par une prime de 0,14 \$ (plus TPS et TVQ) par minot de pommes destinées à la consommation à l'état frais, payée par les emballers conformément à l'article 6.24 de la présente Convention.

Ces fonds sont utilisés exclusivement à des fins de publicité et de promotion.

20.10 Les PPQ transmettent au siège social de l'Association, par chèque libellé à son ordre ou par dépôt direct, la prime perçue en vertu des articles 20.9 b) et 6.24, au plus tard le trentième (30e) jour suivant le mois au cours duquel cette prime est perçue.

20.11 Les frais d'administration encourus par les PPQ pour effectuer la perception et la remise de la prime prévue à l'article 20.10 à l'Association et pour lui transmettre le rapport mensuel d'emballage complété sont de deux pour cent (2 %) du total des primes perçues, incluant la TPS et la TVQ, et sont déduites directement des sommes perçues à être remises à l'Association par les PPQ chaque mois.

20.12 Les parties s'efforceront d'élaborer des campagnes de promotion commune et, le cas échéant, d'arrimer leurs campagnes respectives. Elles échangeront des données et statistiques relatives aux résultats de ces campagnes de promotion.

20.13 L'Association est responsable des promotions circulaires et coop avec les chaînes d'alimentation. Les PPQ sont responsables des promotions génériques et autres promotions non liées aux promotions circulaires et coop.

Les PPQ peuvent déterminer des opportunités d'affaires et des promotions ciblées conformément aux articles 44 à 46 du Règlement, compte tenu de l'article 11.6, troisième et quatrième alinéas.



## **ARTICLE 21 - PROCÉDURE DE BONNE ENTENTE**

21.1 Sous réserve des articles 5.1 d), 11.9, 12 et 17.11, tout litige, grief, réclamation ou différend (ci-après appelés « griefs ») ayant trait à l'interprétation ou l'application de la présente Convention entre un ou des producteurs ou les PPQ d'une part, et un ou des emballeurs ou l'Association d'autre part, lorsque non réglé, est exclusivement résolu selon la procédure suivante :

### **21.2 PREMIÈRE PHASE**

Dans un délai de quatre-vingt-dix (90) jours suivant la connaissance des faits donnant ouverture au grief, les producteurs soumettent leurs griefs aux PPQ. Celle-ci en avise par écrit l'emballeur concerné dans les soixante (60) jours du dépôt du grief par le producteur.

Les griefs des PPQ sont également transmis par écrit à l'Association dans le même délai.

Dans un délai de 90 jours suivant la connaissance des faits donnant ouverture au grief, les emballeurs soumettent leurs griefs à l'Association. Celle-ci en avise par écrit les PPQ et, le cas échéant, le producteur concerné, dans les soixante (60) jours du dépôt du grief par l'emballeur.

### **21.3 DEUXIÈME PHASE**

Si l'emballeur concerné et l'Association reçoivent des PPQ un avis écrit de grief, ou si les PPQ et le producteur concerné en reçoivent un de l'Association ou d'un emballeur, les représentants des PPQ et de l'Association et le producteur et l'emballeur concernés, le cas échéant, doivent se réunir dans les quinze (15) jours pour régler le grief.

L'une ou l'autre des parties peut demander à la Régie, dans les quinze (15) jours prévus au présent article ou avant l'expiration de toute prolongation convenue, de nommer un médiateur pour faciliter le règlement du grief.

Les parties et le producteur et l'emballeur concernés peuvent convenir de prolonger au-delà des quinze (15) jours leurs discussions, et ce, pour la période qu'ils déterminent d'un commun accord.

### **21.4 TROISIÈME PHASE**

À défaut d'entente et, le cas échéant, après médiation, la partie qui a fait le grief peut, dans les quinze (15) jours du délai fixé à l'article 21, porter la question à l'arbitrage de la Régie et en avise par écrit l'autre partie.

21.5 Les frais imposés par la Régie pour l'arbitrage sont partagés également entre les parties à l'arbitrage.

21.6 L'emballeur ne peut intimider un producteur qui exerce des fonctions au sein des PPQ ou qui exerce un recours fondé en vertu de la présente Convention et vice versa.



## **ARTICLE 22 - ÉCHANGES DE DONNÉES**

22.1 Les parties conviennent de transmettre à la Régie, après chaque année de commercialisation et au plus tard le 15 novembre, la quantité de minots de pommes destinées à la consommation à l'état frais emballées par chaque emballeur.

22.2 La Régie compare les informations reçues et les valide au plus tard le 15 décembre suivant. En cas de divergence entre les données transmises par les deux parties, la Régie informe celles-ci des différences, pour chaque emballeur.

22.3 Les coûts reliés à tel échange de données, s'il en est, sont assumés par l'Association.

## **ARTICLE 23 - CLAUSES INDÉPENDANTES**

23.1 Si une clause est déclarée invalide ou nulle en regard des dispositions de la Loi, les autres clauses ne sont pas pour autant affectées par cette invalidité ou nullité, sauf dans la mesure où l'invalidité ou la nullité de cette clause affecte directement une autre disposition de la Convention.

## **ARTICLE 24 - ANNEXES**

24.1 Les annexes suivantes font partie intégrante de la présente Convention :

Annexe A Critères de qualité et d'emballage des catégories Pommes Qualité Québec et Pompace

Annexe A1 Méthode d'échantillonnage pour la vérification de la fermeté d'un lot de pommes en vrac à l'arrivée au poste d'emballage (article 6.7.1) et après l'emballage (article 6.15 et 6.15.1)

Annexe A2 Méthode d'échantillonnage pour le contrôle de la qualité (article 8.1)

Annexe A3 Critères de qualité des pommes de catégorie Canada Commerciales

Annexe B Relevé mensuel relatif à la vente de pommes et aux contributions perçues

Annexe C Conditions d'allocation des points de démerite pour les pommes de catégories Pommes Qualité Québec et Canada Commerciales

Annexe D Logotype « Marques de commerce »

**Annexe E Poids standards**

Annexe F Rapport de classification

Annexe G Inventaire mensuel



Annexe H Relevé complémentaire, périodes promotionnelles

Annexe I Preuve de livraison

Annexe J Contrat type d'achat de pommes

Annexe K Déclaration du producteur

## **ARTICLE 25 - ASSUJETTISSEMENT**

25.1 La présente Convention est régie par les lois de la province de Québec. Les parties conviennent que tout arbitrage, s'il en est, se tiendra dans le district de Longueuil.

## **ARTICLE 26 – DURÉE ET RENOUELEMENT**

26.1 La présente Convention entre en vigueur au moment de sa signature par les parties et demeure en vigueur jusqu'au **31 août 2022**, sous réserve de l'article 6.12. À l'échéance, il peut y avoir réouverture de la présente Convention par l'une ou l'autre des parties. Cette réouverture aura lieu par un avis écrit, expédié au plus tard soixante (60) jours précédant la fin de la dernière année. Chaque partie précisera à l'autre les modifications qu'elle souhaite y apporter. Si aucune dénonciation n'est faite dans les délais impartis, la Convention se renouvellera automatiquement pour une période d'un an. S'il y a réouverture, la présente Convention demeure en vigueur tant et aussi longtemps qu'elle ne sera pas remplacée par une autre Convention.

Les parties pourront à tout moment convenir d'ajuster ou d'adapter certaines dispositions de la Convention si cela s'avère nécessaire.

**EN FOI DE QUOI, les parties ont signé à Longueuil, ce 21<sup>e</sup> jour du mois de septembre 2021.**

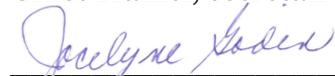
ASSOCIATION DES EMBALLEURS  
DE POMMES DU QUÉBEC



Pierre Jodoin, président

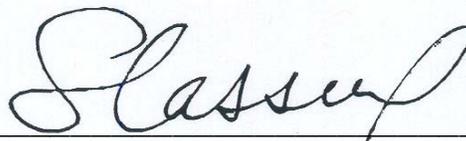


Gilles Hamel, secrétaire-trésorier



Jocelyne Godin, directrice générale

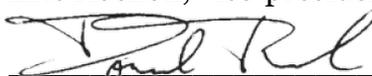
LES PRODUCTEURS DE POMMES  
DU QUÉBEC



Stéphanie Levasseur, présidente



Éric Rochon, vice-président



Daniel Ruel, directeur général



# ANNEXES

# Annexe A

<b>CRITÈRES DE QUALITÉ ET D'EMBALLAGE DES CATÉGORIES POMMES QUALITÉ QUÉBEC ET POMPOUCE</b>	
<b>FERMETÉ</b> (firmness)	<b>A l'arrivée au poste d'emballage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ McIntosh et Cortland et autres variétés tardives (supérieur à 12,5 livres)</li> <li>▪ Empire et Spartan (supérieur à 13,5 livres)</li> </ul>
	<b>Après l'emballage:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ McIntosh et Cortland et autres variétés tardives (supérieur à 12 livres)</li> <li>▪ Empire et Spartan (supérieur à 13 livres)</li> </ul>
<b>CALIBRE</b> (size)	<b>Calibre minimum :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Honeycrisp : 2 3/4 pouces (70 mm) pour la pomme destinée en cellule et 2 1/2 pouces (63,5 mm) pour la pomme destinée en sac</li> <li>▪ McIntosh, Spartan et Empire : 2 3/8 pouces (60,3 mm)</li> <li>▪ Cortland et autres variétés: 2 3/8 pouces (60,3 mm)</li> </ul>
	<b>Emballages en cellules ou en plateaux (d'après le nombre) : pour toutes variétés de pommes :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Calibre de 100 pommes par caisse ou calibre plus élevé (ex : 100, 96) : les pommes ne doivent pas varier de plus de 5/16 de pouce (7,93 mm) en diamètre dans un même emballage; ou</li> <li>▪ Calibre inférieur à 100 pommes par caisse (ex : 113, 120, 125, 140) : les pommes ne doivent pas varier de plus de 1/4 de pouce (6,35 mm) en diamètre dans un même emballage.</li> <li>▪ Les pommes doivent respecter le calibre déclaré sur la boîte et pour lequel la boîte a été conçue.</li> </ul>
	<b>Emballages en sacs : pour toutes les variétés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les pommes ne doivent pas varier de plus de 1/2 pouce (12,7 mm) en diamètre dans un même sac.</li> </ul>
<b>CALIBRE POMPOUCE (size)</b>	<b>Pommes destinées aux CPE sous la marque Pompoce :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 1/4 pouces (57,1 mm) à 2 1/2 pouces (63,5 mm)</li> </ul>
<b>VARIÉTÉS DE POMMES POMPOUCE</b> (apple varieties)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Paulared, Gala, Cortland, McIntosh, Spartan et Empire</li> </ul>
<b>NE SONT PAS TOLÉRÉS LES DÉFAUTS SUIVANTS</b>	
<b>MEURTRISSURES (MOLLES ET LÉGÈRES)</b> (Bruises – soft and hard)	<b>Toutes meurtrissures qui sont :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Molles;</li> <li>▪ Mesurent chacune plus de 1/2 pouce de diamètre (12,7 mm); ou</li> <li>▪ Couvrent une surface globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce (25,4 mm) par pomme.</li> </ul>
<b>PROPRETÉ</b> (cleanliness)	Les pommes doivent être propres, c'est-à-dire que leur apparence doit être « exemptes de saleté, de poussière, de résidus de pulvérisations, de marques laissées par la cire ou d'autres matières étrangères ».
<b>DÉGÂTS D'INSECTES</b> (insect injury)	<b>Les pommes doivent être exemptes :</b> D'insectes et de larves d'insectes.
	<b>Dommmages en surface :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De blessures qui pénètrent sous l'épiderme;</li> <li>▪ De blessures qui ont déformé la pomme;</li> <li>▪ De blessures qui ne sont pas cicatrisées complètement et qui ne sont pas lisses; ou</li> <li>▪ qui couvrent une surface globale de plus de 1/4 de pouce (6,35 mm) de diamètre par pomme;</li> </ul>
	<b>De piqûres :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Perforations dont le diamètre excède 1/8 de pouce (3,175 mm) (incluant la décoloration externe), ou</li> <li>▪ Perforations en nombre supérieur à 2 par fruit</li> <li>▪ Toute piqûre ne doit pas excéder 3/8 de pouce (9,525 mm) de profondeur.</li> </ul>
<b>POURRITURE (decay)</b>	Toute pourriture molle
<b>MOISSISSE BLANCHE OU DE COULEUR PÂLE</b> (White or pale mold)	La présence d'une moisissure blanche ou grise pâle dans la cuvette pédonculaire ou la cuvette apicale d'une pomme, n'est pas considérée, ni au point d'expédition, ni au point d'arrivée. Si la moisissure dépasse le bord des cavités, les normes sur les moisissures de couleur foncée seront appliquées.
<b>MOISSISSE NOIRE OU DE COULEUR FONCÉE</b> (black or dark mold)	Ce genre de moisissure ne doit pas couvrir une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1/2 pouce (12,7 mm) par pomme.

# Annexe A

<b>MOISSISSURE DANS LE CŒUR DE LA POMME</b> (core mold)	Rapporter lorsque la moisissure est de couleur foncée ou noire et affecte plus de la moitié du cœur de la pomme.
<b>TAVELURE</b> (scab)	Toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ¼ de pouce (6,35 mm) par pomme.
<b>TAVELURE MOUCHETÉE</b> (Pinpoint Scab)	Toute pomme qui est atteinte de tavelure mouchetée. N.B. Une tache unique sur une pomme ne peut être considérée comme de la tavelure mouchetée.
<b>MALFORMATION</b> (imperfect)	<b>Tous les fruits qui ne sont pas lisses et passablement bien formés :</b> Les pommes doivent avoir la forme caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité. Ceci signifie donc : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Au moins la moitié du fruit est bien formée;</li> <li>▪ L'autre moitié est au plus de forme légèrement déviante, mais ne compromettant pas l'apparence du fruit;</li> <li>▪ Il n'y a pas plus d'un type de malformation par fruit.</li> <li>▪ La cuvette pédonculaire peut être remplie, pourvu que le fruit n'ait pas un autre défaut de forme.</li> </ul>
<b>COLORATION</b> (colorimètre) (color)	<b>Selon les chartes de coloration PPQ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spartan : intensité 6</li> <li>▪ Autres variétés : intensité 3</li> </ul>
	<b>Superficie colorée :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Honeycrisp : rouge ou rouge rayé couvre au moins 50 % de la superficie du fruit</li> <li>▪ Autres variétés : rouge ou rouge rayé couvre au moins 30 % de la superficie du fruit.</li> </ul>
<b>GRÊLE</b> (hail)	<b>AVARIES CAUSÉES PAR LA GRÊLE qui :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ont rompu l'épiderme;</li> <li>▪ Couvrent en surface une superficie globale de plus de ½ pouce (12,7 mm) de diamètre par pomme sans en altérer sensiblement l'apparence; <sup>(1)</sup></li> <li>▪ Ont provoqué l'affaissement manifeste des parties atteintes par une dépression de plus de 1/8 de pouce (3,17 mm) de profondeur.</li> </ul> <p><sup>(1)</sup> <i>GUIDE : L'apparence de la pomme est sensiblement altérée lorsqu'une décoloration ou une cicatrice de plus de ¼ de pouce (6,35 mm) est évidente sur le côté rouge du fruit.</i></p>
<b>TACHES AMÈRES</b> (bitter pit)	Toute tache amère.
<b>TACHETURES CLOQUÉES</b> (Blister spot)	Est en nombre supérieur à 5 par pomme.
<b>BRUNISSEMENT DU CŒUR</b> (Core Flush)	Le brunissement du cœur doit être signalé comme dommage. Si le brunissement se présente sous la forme d'une ligne plutôt que d'une tache, on peut considérer le fruit atteint comme acceptable. Toutefois, cette ligne doit être brune pâle et ne pas avoir plus de 1/16 de pouce (1,59 mm) de largeur. Utiliser une règle pour prendre une mesure précise.
<b>ROUSSISSURE</b> (Russeting)	<b>Rugueuse</b> : lorsqu'elle s'étend dans la cuvette apicale ou dans la cuvette pédonculaire et qu'elle est facilement apparente et altère sensiblement l'apparence de la pomme ou lorsqu'elle s'étend au-delà de la cuvette apicale ou de la cuvette pédonculaire et couvre une superficie globale supérieure à ¼ pouce (6,35 mm) par pomme.
	<b>Légèrement rugueuse</b> : qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est légèrement rugueuse et couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) par pomme.
	<b>Lisse</b> : qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est lisse et continue et couvre plus de 10 % de la superficie de la pomme ou qui est lisse et réticulaire et couvre plus de 25 % de la superficie de la pomme.
<b>ÉRAFLURE</b> (Scuffing)	<b>On doit signaler la présence de ces défauts, conformément aux exigences suivantes :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm).</li> </ul>
<b>PERFORATION</b> (Skin punctures)	<b>Traces d'ongles :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dès qu'elles perforent l'épiderme ou qu'elles altèrent sensiblement l'apparence.</li> </ul>
	<b>Ruptures près du pédoncule :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lorsque le pédoncule est arraché et que cela crée une ouverture au niveau de l'épiderme.</li> </ul>
	<b>Fentes ou gerçures de la cavité pédonculaires ou apicale :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tout défaut mal cicatrisé ou affectant une longueur globale de plus de ¼ pouce. Un tel défaut ne doit jamais se retrouver à l'extérieur des cuvettes, peu importe sa longueur ou son degré de cicatrisation.</li> </ul>
	<b>Trous de queue :</b> <b>Pour les pommes logées dans les CAISSES, les PLATEAUX ou les EMBALLAGES CLOISONNÉS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mesurent chacune plus de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre ou</li> <li>▪ Sont en nombre supérieur à une par pomme;</li> <li>▪ Sont présentes sur plus de 15% des pommes dans le lot.</li> </ul>

# Annexe A

	<p><b>Pour les pommes logées en SACS (cellos) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mesurent chacune plus de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre; ou</li> <li>▪ Sont en nombre supérieur à une par pomme;</li> <li>▪ Sont présentes sur plus de 20 % des pommes dans le lot.</li> </ul>
<b>PÉDONCULE – VARIÉTÉ HONEYCRISP</b> (Honeycrisp stem)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le pédoncule de la pomme de variété Honeycrisp ne doit pas dépasser la cuvette pédonculaire.</li> </ul>
<b>INSOLATION ET BRÛLURES CAUSÉES PAR LE SOLEIL</b> (Sunscauld & Sunburn)	<p><b>On doit signaler la présence de ces défauts, conformément aux exigences suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Toute insolation ou brûlures causées par le soleil rendent la partie affectée de la pomme, molle ou ont causé des ampoules ou des fendillements de l'épiderme;</li> <li>▪ Les dommages attribuables à l'insolation ou les brûlures causées par le soleil sont acceptables uniquement s'ils se fondent avec la coloration normale de la pomme.</li> </ul>
<b>TACHES CAUSÉES PAR LA SÉCHERESSE ET TACHES LIÉGÉES</b> (Drought Spot and Cork Spot)	Doivent être exemptes de ces défauts.
<b>BRÛLURES CAUSÉES PAR LES PULVÉRISATIONS</b> (Spray Burn)	Doivent être exemptes de ces défauts.
<b>ÉCHAUDURE D'ENTREPOSAGE</b> (Storage Scald)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Toute échaudure couvrant une surface de plus de 15 % par pomme; ou</li> <li>▪ Sur plus de 15 % des pommes dans le lot</li> </ul>
<b>ÉCHAUDURE MOLLE</b> (Soft scald)	On doit signaler la présence d'échaudure molle, quelle qu'en soit la gravité.
<b>DOMMAGES CAUSÉS PAR LE GEL</b> (Freezing injury)	On doit signaler tous dommages causés par le gel.
<b>BRUNISSEMENT VASCULAIRE</b> (Internal breakdown)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selon la procédure d'inspection pour le brunissement vasculaire des PPQ en vigueur.</li> <li>▪ On doit signaler la présence de bletissement interne, quelle qu'en soit la gravité.</li> </ul>
<b>TACHES DE JONATHAN</b> (Jonathan Spot)	Doivent être exemptes de taches de Jonathan.
<b>FROTTEMENT DES RAMEAUX</b> (Limb rub)	<p><b>Tout dommage causé par le frottement de rameaux qui rend la surface molle;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qui occasionne un affaissement de la surface ou qui couvre une superficie globale de plus de ½ pouce (12,7 mm) de diamètre par pomme.</li> </ul>
<b>FENTES OU GERÇURE DANS LA CAVITÉ PÉDONCULAIRE OU APICALE</b> (Crack, Stem and Calyx)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bien cicatrisé et touche une longueur globale qui dépasse ¼ de pouce (6,35 mm).</li> </ul>
<b>CŒUR AQUEUX</b> (Watercore)	<p><b>On doit signaler en tout temps la présence de ce défaut conformément aux exigences suivantes si :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La maladie est visible à la surface de la pomme sans qu'on ait besoin de la couper.</li> <li>▪ La pomme est décolorée.</li> </ul>
	<p><b>On doit signaler la présence de ce défaut après le 31 janvier suivant leur année de récolte si :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La maladie est présente autour du cœur et jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires.</li> <li>▪ La maladie encercle les faisceaux fibro-vasculaires, lorsque les parties atteintes entourant trois faisceaux fibro-vasculaires adjacents ou plus se rencontrent ou s'unissent.</li> <li>▪ La maladie est présente dans une proportion plus que minimale à l'extérieur de la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires.</li> </ul>
<b>AUTRES DÉFAUTS</b> (other defects)	Tout défaut qui altère sensiblement l'apparence de la pomme, sa comestibilité ou son aptitude au transport.
<b>TOLÉRANCES GÉNÉRALES</b>	
	<p>On considère que les critères de qualité sont respectés si, au plus :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 5 % (en nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre inférieur à la grosseur prescrite;</li> <li>b) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre supérieur à la grosseur prescrite;</li> <li>c) 15 % du nombre de pommes dépassent l'écart maximal de grosseur autorisée, suite à l'inspection des emballages d'un lot de pommes en rangées (plateaux ou cellules)</li> <li>d) 2 % (au nombre) des pommes d'un lot sont atteintes de pourriture;</li> <li>e) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot ont le même défaut de catégorie; ou</li> <li>f) 10 % (au nombre) des pommes d'un lot ont des défauts de catégorie autres que ceux qui s'appliquent au calibre (a,b,c), mais y compris ceux mentionnés aux deux alinéas précédents (d et e).</li> </ol>



# Annexe A

LES CRITÈRES RELATIFS À L'EMBALLAGE	
	<p>Les boîtes utilisées doivent être suffisamment rigides pour être empilées au moins 6 de haut sur les palettes sans subir de déformation : (<i>Info : empiler les deux ou trois premières rangées coin sur coin</i>)</p> <p>Capacité minimale = ECT = Edge Crush Test</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Boîtes télescopiques 29 ECT minimum au pouce (LB/ pouce linéaire)</li> <li>○ Boîtes simples 40 ECT au pouce (LB/ pouce linéaire)</li> <li>○ Boîtes à double paroi 42 ECT au pouce (LB/ pouce linéaire)</li> </ul>
<b>TOUTES LES SORTES DE BOÎTES</b> (all sorts of boxes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ La largeur des sacs doit être adaptée au calibre des pommes pour éviter que les pommes soient comprimées lors de l'emballage.</li> <li>□ Les plateaux utilisés doivent être adaptés au calibre des pommes emballées.</li> </ul>
<b>BOÎTES DE CARTON:</b> (cardboard boxes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Les boîtes doivent être adaptées au format de pommes emballées :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les côtés de la boîte ne doivent pas subir de déformation (boîte suffisamment grande).</li> <li>○ Les rabats de fermeture de la boîte doivent se toucher lorsque la boîte est fermée.</li> <li>○ Il ne doit pas y avoir d'espace libre important autour des sacs.</li> </ul> </li> <li>□ Lorsque les sacs de pommes sont placés en position horizontale dans les boîtes de carton, une protection doit être placée entre les rangées de sacs.</li> <li>□ Un couvercle alvéolé (tray) ou foam 1/8" doit être placé au-dessus du plateau supérieur.</li> </ul>
<b>BOÎTES DE PLASTIQUES:</b> (plastic boxes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ On doit utiliser une protection dans le fonds de la boîte et entre les rangées de sacs.</li> <li>□ Un couvercle alvéolé (tray) ou foam 1/8" doit être placé au-dessus du plateau supérieur comme pour le carton et en plus, sur un des côtés, dû à la forme conique de la boîte.</li> </ul>
	<p>Les emballeurs n'ayant pas de contenant répondant à la norme recevront un premier avertissement et s'il y a récurrence, ils perdront 5 points de démerite par visite tel qu'établi à l'annexe C.</p>
POINTS DE DÉMÉRITE	
	<p>En regard des tolérances générales précédentes, et pour l'ensemble des variétés visées, des points de démerite seront signifiés à l'emballer lorsqu'il outrepassera les tolérances et conditions de qualité présentées à l'annexe C : <i>Conditions d'allocation des points de démerite.</i></p>



Handwritten signature and initials in blue ink, consisting of a stylized 'R' and 'S' followed by 'DR'.

# Annexe A1

## Méthode d'échantillonnage pour la vérification de la fermeté d'un lot de pommes en vrac à l'arrivée au poste d'emballage (article 6.7.1) et après l'emballage (articles 6.15 et 6.15.1)

L'inspecteur se réfère au tableau d'échantillonnage ci-dessous pour savoir combien d'échantillons prélever afin de procéder. **Dans le cas des pommes emballées, les boîtes échantillonnées sont en plus de celles du plan de l'Annexe A2 pour atteindre le nombre de pommes à tester indiqué dans le tableau ci-dessous.**

L'échantillonnage doit être effectué de façon aléatoire. L'inspecteur doit prendre des échantillons dans des boîtes, sur des palettes et sur des rangées différentes. L'inspecteur doit éviter les boîtes déjà ouvertes, les sacs qui sont sur le dessus ou qui ont été ségrégués de quelque façon que ce soit. La prise d'échantillon est une étape déterminante parce qu'il n'y a pas de rééchantillonnage.

Échantillonnage pour la fermeté										
Pommes en sac						En bennes <sup>1</sup>				
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes à échantillonner	Nb de sacs échantillonnés	Nb de pommes à tester	Qté totale de pommes / lot en lb	% nb pommes / Qté totale	Nb de bennes du lot	Qté totale de pommes / lot en lb	Nb de bennes à échantillonner	Nb de pommes à échantillonner	% nb pommes / Qté totale
1 - 50	deux autres pour un total de 4	8 sacs à 2 pommes / sac + 4 pommes	20	2 100	0.95%	1 à 3	2 268	2	10	0.88%
51 - 100	5 autres pour un total de 8	16 sacs à 2 pommes / sac - 4 pommes	28	4 200	0.67%	4 à 6	4 536	3	10	0.66%
101 - 200	5 autres pour un total de 9	18 sacs à 2 pommes / sac - 2 pommes	34	8 400	0.40%	7 à 13	9 828	4	10	0.41%
201 - 350	4 autres pour un total de 10	20 sacs à 2 pommes / sac + 11 pommes	51	14 700	0.35%	14 à 23	17 388	6	10	0.35%
351 - 500	8 autres pour un total de 16	32 sacs à 2 pommes / sac + 3 pommes	67	21 000	0.32%	24 à 33	24 948	8	10	0.32%
501 - 750	11 autres pour un total de 21	42 sacs à 2 pommes / sac	84	31 500	0.27%	34 à 49	37 044	10	10	0.27%
751 - 1200	13 autres pour un total de 25	50 sacs à 2 pommes / sac	100	50 400	0.20%	50 à 60	45 360	12	8	0.21%
Boîtes de pommes en plateaux ou en cellules ou en sacs de 10 lb										
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes à échantillonner	Nb de pommes échantillonnées	Nb de pommes à tester	Qté totale de pommes / lot en lb	% nb pommes / Qté totale					
1 - 50	deux autres pour un total de 4	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateaux + 4 pommes	20	2 100	0.95%					
51 - 100	5 autres pour un total de 8	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateaux - 4 pommes	28	4 200	0.67%					
101 - 200	5 autres pour un total de 9	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateaux - 2 pommes	34	8 400	0.40%					
201 - 350	4 autres pour un total de 10	1 plateau / boîte / 5 pommes / plateaux + 1 pomme	51	14 700	0.35%					
351 - 500	8 autres pour un total de 16	1 plateau / boîte / 4 pommes / plateau + 3 pommes	67	21 000	0.32%					
501 - 750	11 autres pour un total de 21	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateau	84	31 500	0.27%					
751 - 1200	13 autres pour un total de 25	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateau	100	50 400	0.20%					

<sup>1</sup> Échantillonnage pour vérifier la fermeté des pommes en vrac (en bennes) à l'arrivée au poste d'emballage

# Annexe A2

## Méthode d'échantillonnage pour le contrôle de la qualité (article 8.1)

L'inspecteur se réfère au tableau d'échantillonnage ci-dessous pour savoir combien d'échantillons prélever afin de procéder à l'inspection.

L'échantillonnage doit être effectué de façon aléatoire. L'inspecteur doit prendre des échantillons dans des boîtes, sur des palettes et sur des rangées différentes. L'inspecteur doit éviter les boîtes déjà ouvertes, les sacs qui sont sur le dessus ou qui ont été ségrégués de quelque façon que ce soit. **Tout lot dont le nombre de boîtes dépasse 350 est traité comme un lot de 350 boîtes et moins.** Toutefois, si la moyenne de fermeté des 14 pommes échantillonnées est inférieure à 13 lb (variétés McIntosh, Cortland et autres variétés tardives) ou 14 lb (Spartan et Empire), selon la variété inspectée, le plan d'échantillonnage est respecté tel que décrit au tableau ci-dessous. Lorsque la fermeté moyenne d'un lot est inférieure à 12 lb (McIntosh, Cortland et autres variétés tardives) ou 13 lb (Empire - Spartan), les inspecteurs doivent procéder avec le plan d'échantillonnage prévu à l'annexe A-1.

Échantillonnage pour contrôle de la qualité				
Boîtes de pommes en sacs de moins de 10 lb				
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes échantillonnées <sup>1</sup>	Nb de sacs échantillonnés / boîte	Nb de pommes échantillonnées / sac	Nb de pommes échantillonnées pour la fermeté
1 - 50	2	2	2-2-2-2	8
51 - 100	3	2	2-2-1-2-1-2	10
101 - 200	4	2	2-1-2-1-2-1-2-1	12
201 - 350	6	2	1 pomme / sac + 2 pommes	14
351 - 500	8	2	1	16
501 - 750	10	2	1	20
751 - 1200	12	2	1	24
Boîtes de pommes en plateaux ou en cellules ou en sacs de 10 lb				
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes échantillonnées	Nb de plateaux ou de cellules ou de sacs échantillonnés boîte <sup>2</sup>	Nb de pommes échantillonnées / plateaux	Nb total de pommes échantillonnées
1 - 50	2	1	4	8
51 - 100	3	1	3 + 1 pomme	10
101 - 200	4	1	2 + 4 pommes	12
201 - 350	6	1	2 + 2 pommes	14
351 - 500	8	1	2	16
501 - 750	10	1	2	20
751 - 1200	12	1	2	24

<sup>1</sup> Tirée du "Manuel d'inspection des pommes" de l'ACIA.

<sup>2</sup> En alternant la rangée d'une boîte à l'autre.

# Annexe A3

CRITÈRES DE QUALITÉ DES POMMES DE CATÉGORIE « CANADA COMMERCIALES »	
Généralité	Catégorie
Variété	Toutes
Format	Varié
Contenant	Tous les formats
Fermeté	<b>Maximum : inférieure au seuil de fermeté</b> de PQQ à la sortie du poste d'emballage si les pommes respectent les critères de qualité de la catégorie PQQ <b>Minimum : 10 lb et plus à la sortie du poste d'emballage</b>
Calibre minimal	2 3/8 pouces (60 mm)
Défauts et tolérances maximales	
Meurtrissures (molles et légères)	· Meurtrissures qui sont molles ; · Couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1 1/2 po (38,1 mm) par pomme
<b>PROPRETÉ</b> (cleanliness)	Les pommes doivent être propres, c'est-à-dire que leur apparence doit être « exemptes de saleté, de poussière, de résidus de pulvérisations, de marques laissées par la cire ou d'autres matières étrangères.
Dégâts d'insectes	· Exempte de larves d'insectes ; · Blessures qui ne sont pas cicatrisées complètement et ne sont pas lisses ; · <u>Blessures qui pénètrent sous l'épiderme ;</u> · <u>Blessures qui se sont cicatrisées complètement</u> et elles sont lisses, mais qui couvrent une superficie globale de plus de 5 % de la pomme
Tavelure	Toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 3/4 pouces (19,1 mm) par pomme
Malformation	<b>Pas trop mal formé</b> : Les pommes de la catégorie « Pommes Commerciales » peuvent avoir une forme plus irrégulière que les pommes devant être passablement bien formées, mais le défaut de forme ne doit pas altérer leur apparence. La cuvette pédonculaire du fruit peut être remplie et même faire des saillies, pourvue qu'elle ne risque pas de se détacher à l'impact.
Coloration ( <b>colorimètre</b> )	Selon les chartes de coloration PPQ : Spartan intensité 3 / autres : intensité 2
Coloration ( <b>superficie colorée</b> )	Toutes les variétés 15 %
Grêle	Toutes blessures qui : · N'ont pas rompu l'épiderme, mais couvrent globalement plus de 3/4 pouce (19,1 mm) ; · Ont rompu l'épiderme et ne sont pas cicatrisées ; · Ont rompu l'épiderme et se sont cicatrisées, mais couvrent globalement 1/4 pouce (6,35 mm) ; · Ont provoqué l'affaissement ou altéré l'apparence de plus de 1/8 pouce (3,17 mm) de profondeur et/ou une décoloration de plus de 1/4 pouce (6,35 mm) de diamètre.
Taches amères	Aucune tache
Brunissement du cœur (Core Flush)	Si le brunissement se présente sous la forme d'une ligne plutôt que d'une tache, on peut considérer le fruit atteint comme acceptable. Toutefois, cette ligne doit être brun pâle et ne pas avoir plus de 1/16 de pouce (1,59 mm) de largeur. Utiliser une règle pour prendre une mesure précise.
Roussissement rugueux (Russetting Rough)	On rapporte la présence de roussissement rugueux si le défaut altère l'apparence de la pomme à un degré plus élevé que le montant maximum exigé pour le roussissement lisse et continue.

# Annexe A3

Roussissement légèrement rugueux ( <i>Russeting Slightly Rough</i> )	On rapporte la présence de roussissement légèrement rugueux si le défaut altère l'apparence de la pomme à un degré plus élevé que le montant maximum exigé pour le roussissement lisse et continue.
Roussissement lisse ( <i>Russeting Smooth</i> )	Le roussissement est lisse et continue et couvre une superficie globale qui dépasse la moitié de la superficie de la pomme y compris la cuvette pédonculaire et la cuvette apicale.
Éraflure (ou décoloration brune de l'épiderme) ( <i>scuffing</i> )	Couvre une superficie globale de plus de 5 % de la surface de la pomme
Perforation ( <i>Skin Punctures</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Le diamètre de chaque perforation ne doit pas mesurer plus de 3/16 de pouce (5 mm);</li> <li>· Il n'y a pas plus de deux perforations par pomme;</li> <li>· Pas plus de 20 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations (<b>variétés fermes</b>);</li> <li>· Pas plus de 30 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations (<b>variétés semi-fermes</b>);</li> </ul>
Rupture de l'épiderme près du pédoncule ( <i>Skin Broken at Stem</i> )	Aucune exigence
Insolation et brûlure causées par le soleil ( <i>Sunscald and Sunburn</i> )	<p><u>On signale la présence de ce défaut si :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut rend la partie affectée molle ou cause des ampoules ou des fendillements de l'épiderme.</li> <li>OU</li> <li>· Ce défaut ne se fond pas avec la coloration normale de la pomme et couvre plus de 10 % de la surface de la pomme.</li> </ul>
Taches causées par la sécheresse et taches liégées ( <i>Drought Spot and Cork Spot</i> )	Signaler les défauts lorsqu'il y a plus de trois taches, ou lorsque les défauts couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) ou lorsque les lésions sont sensiblement déprimées ou décolorées
Brûlures causées par les pulvérisations ( <i>Spray Burn</i> )	<p><u>On signale la présence de ce défaut si :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut rend la partie affectée molle ou cause des ampoules ou des fendillements de l'épiderme.</li> <li>OU</li> <li>· Ce défaut ne se fond pas avec la coloration normale de la pomme et couvre plus de 10 % de la surface de la pomme.</li> </ul>
Échaudure d'entreposage ( <i>Storage Scald</i> )	On signale la présence de ce défaut si les pommes de cette catégorie doivent être exemptes d'échaudure d'entrepôt sur plus de 25 % de la superficie de la pomme.
Échaudure molle ( <i>Soft Scald</i> )	On doit signaler la présence d'échaudure molle, quelle qu'en soit la gravité, <b>pour toutes les catégories.</b>
Dommages causés par le gel ( <i>Freezing Injury</i> )	On doit signaler tous dommages causés par le gel <b>pour toutes les catégories</b> de pommes.
Blettiement interne ( <i>Internal Breakdown</i> )	On doit signaler la présence de blettiement interne, quelle qu'en soit la gravité, <b>pour toutes les catégories de pommes.</b>
Taches de Jonathan ( <i>Jonathan Spot</i> )	<p><u>On signale la présence de ce défaut si :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut cause une grave dépression ou une grave décoloration de la partie atteinte;</li> <li>· S'il y a un nombre supérieur à trois taches par pomme;</li> </ul>



# Annexe A3

Frottement des rameaux ( <i>Limb Rub</i> )	Tout frottement qui rend la surface molle; Qui couvre plus de 5% de la surface.
Tavelure mouchetée ( <i>Pinpoint Scab</i> )	Toutes tavelures mouchetées qui couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) par pomme.
Fentes ou gerçure dans la cavité pédonculaire ou apicale ( <i>Cracks, Stem and Calyx</i> )	Bien cicatrisé et touche une longueur globale qui dépasse ½ pouce (12,7 mm).
Cœur aqueux ( <i>Watercore</i> )	On doit signaler en tout temps la présence de ce défaut si : · La maladie est visible à la surface de la pomme sans qu'on ait besoin de la couper. La pomme est décolorée.  On doit signaler la présence de ce défaut après le 31 janvier suivant leur année de récolte si : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La maladie est présente autour du cœur et jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibrovasculaires.</li> <li>• La maladie encercle les faisceaux fibrovasculaires, lorsque les parties atteintes entourant trois faisceaux fibrovasculaires adjacents ou plus se rencontrent ou s'unissent.</li> </ul>
<b>Tolérances générales</b>	
Calibre inférieur	5%
<b>Total des défauts de catégorie</b>	10%
Pourriture	2%
Même défaut de catégorie	5%






# Annexe C

## ANNEXE C EMBALLEURS AGENTS AUTORISÉS - CONDITIONS D'ALLOCATION DES POINTS DE DÉMÉRITE POUR "POMMES QUALITÉ QUÉBEC"

NORMES DE QUALITÉ		POINTS DE DÉMÉRITE					
Défauts	Tolérances	De	Points	De	Points	De	Points
Pourriture	2,0 %	2,01 % à 3 %	5	3,01 % à 5 %	10	Plus de 5 %	15
Coloration	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Meurtrissures	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Grêle	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Insectes	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Tavelure	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Perforations	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Brunissement vasculaire	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Roussissure	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Frot_ rameaux	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Échaudure	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Point amer	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Autres défauts (individuellement)	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
<b>TOTAL</b>	<b>10,0 %</b>	10,01 % à 15 %	5	15,01 % à 30 %	10	Plus de 30 %	15
Calibre							
Défauts	Tolérances	De	Points	De	Points	De	Points
Cellos : Calibre inférieur à la norme établie*	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
<b>Cellules et Plateaux</b>							
Calibre inférieur	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Calibre supérieur	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Manque d'uniformité de calibre	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Pompouze : calibre inférieur à la norme établie*	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Pompouze : calibre supérieur à la norme établie*	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
<b>Points de démerite supplémentaires</b>							
Refus d'autoriser une inspection ou impossibilité de rejoindre le responsable de l'emballer malgré les appels de l'inspecteur ou de faire signer un rapport d'inspection par l'emballer					15		
Défaut d'orienter un lot vers le marché de la transformation selon l'article 6.15					15		
Emballages dont le contenu est non conforme à l'étiquetage (Variété)					15	Après 1 avis écrit / max 1 par année	
Non respect des dates de mise en marché à compter de la variété Paulared					0	0 à 3 jours avant la date établie	
					25	4 jours avant la date établie	
					50	5 jours avant la date établie	
Contenant non conforme aux critères relatifs à l'emballage					5	Plus de 1 avertissement écrit	
Note : Tous les % ci-haut mentionnés sont calculés sur la base du nombre de pommes inspectées dans un lot.							
NORMES DE FERMÉTÉ							
Fermeté minimale ( livres )	Minimum	De	Points	De	Points	De	Points
McIntosh-Cortland et autres variétés tardives	12	11,99 à 11,50	10	11,49 à 10,50	15	Moins de 10,50	20
Spartan-Empire	13	12,99 à 12,50	10	12,49 à 11	15	Moins de 11	20
<b>Points de démerite supplémentaires</b>							
Lots ne portant pas le logotype "Pommes Qualité Québec" (PLU sur les pommes en cellule ou plateau et logotype sur les sacs et les contenants d'emballage) (art. 20.3)					15	Plus de 1 avertissement écrit	
Boîtes ne portant pas les dates d'emballage des pommes en jours juliens ou de calendrier (art. 6.12)					15	Plus de 1 avertissement écrit	

# Annexe C

## ANNEXE C

### EMBALLEURS AGENTS AUTORISÉS - CONDITIONS D'ALLOCATION DES POINTS DE DÉMÉRITE POUR LES POMMES DE CATÉGORIE "CANADA COMMERCIALES"

NORMES DE QUALITE		POINTS DE DEMERITE					
Défauts	Tolérances	De	Points	De	Points	De	Points
Pourriture	2,0 %	2,01 % à 3 %	5	3,01 % à 5 %	10	Plus de 5 %	15
NORMES DE FERMETÉ							
Fermeté minimale ( livres )							
McIntosh-Cortland et autres variétés tardives		10,00 et +	0	9,00 à 9,99	10	8,99 et moins	15
Spartan-Empire		10,00 et +	0	9,00 à 9,99	10	8,99 et moins	15
Calibre	Tolérances						
Calibre inférieur à la norme établie*	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
% de défauts totaux par rapport à la norme Pommes Qualité Québec							
		90,00 à 100,00 %	0				
		85,00 à 89,99 %	5				
		80,00 à 84,99 %	10				
		0,00 à 79,99 %	20				

\* Voir annexe A3



## MARQUES DE COMMERCE

MARQUE : Pommes Qualité Québec

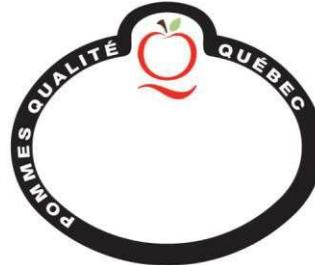
LOGOTYPES SAC

PLU



POMMES  
QUALITÉ  
QUÉBEC

POMMES QUALITÉ  
QUÉBEC



LOGOTYPES

MARQUE : Pompouce

POUM  
POUCE

Petites  
pommes  
pour  
petites  
menottes

POUM  
POUCE

# Annexe E

## Poids standards

Contenants	Formats	Poids standards (lb)	Facteur de conversion <sup>(1)</sup>
Cellpack et tray pack		40	0,952
Cello	<b>10 x 2.2 lb (1kg)</b>	<b>21.25</b>	<b>.506</b>
	<b>16 x 2 lb</b>	<b>33.98</b>	<b>.809</b>
	12 x 3 lb	38	0,905
	9 x 4 lb		
	8 x 5 lb	42	1,000
	5 x 8 lb		
	4 x 10 lb		
	6 x 3 kg		
	<b>10 x 2 kg</b>	<b>46.66</b>	<b>1.111</b>
	<b>131 x 3 lb</b>	<b>414.96</b>	<b>9.88</b>
	<b>135 x 4 lb</b>	<b>570.15</b>	<b>13.575</b>
	<b>120 x 8 lb</b>	<b>1008</b>	<b>24</b>
En litre	<b>4 x 3 litres</b>	<b>15.58</b>	<b>.371</b>
	8 x 3 L	31,20	0,743
	10 x 3 L	39,00	0,929
	12 x 3 L	46,80	1,114
	12 x 4 L	46,32	1,103
	4 x 4,54 L	22,10	0,526
	8 x 4,54 L	44,20	1,052
	7 x 5 L	28,77	0,685
	10 x 5 L	42,00	1,000
	6 x 6 L	33,00	0,786
	5 x 7 L	28,75	0,685
	6 x 7 L	34,50	0,821
	8,8 L	7,140	0,170
	12 L	10,20	0,243
Boîte de carton		36	0,857

Pour les contenants en vrac de formats supérieurs à 36 lb, le poids standard est déterminé selon le poids réel.

Le poids standard de tout autre contenant devrait être évalué et le comité de gestion de la Convention fera publier ces poids standards.

(1) Le facteur de conversion correspond au poids standard en livre divisé par 42 livres.

# Annexe F



## ANNEXE F

Rapport de classification no : \_\_\_\_\_

Nom de l'agent autorisé : \_\_\_\_\_

Date de classification : \_\_\_\_\_

### RAPPORT DE CLASSIFICATION

Nom du producteur : \_\_\_\_\_ No de Prod. PPQ: \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

Variété : \_\_\_\_\_

Prix de la pomme à l'état frais      Sac :  \$/minots      Cellule  \$/minots

Prix de la pomme de transformation Jus standard :  \$/minots      Opalescent, sauce, peler  \$/minots

Quantité livrée en benne :  X  18 minots       22 minots  
 20 minots       Autres: \_\_\_\_\_

No de lot standardisé : \_\_\_\_\_

QUANTITÉ DE POMMES FRAÎCHES			
Contenants	Quantité produits finis	Facteur de conversion <sup>(1)</sup>	Minot 42 lb/19,05 kg
Cellpack et tray pack	<input type="text"/>	X 0,952	<input type="text"/>
<b>Cello</b>			
12 x 3 lb	<input type="text"/>	X 0,905	<input type="text"/>
9 x 4 lb	<input type="text"/>	X 0,905	<input type="text"/>
8 x 5 lb	<input type="text"/>	X 1,000	<input type="text"/>
5 x 8 lb	<input type="text"/>	X 1,000	<input type="text"/>
4 x 10 lb	<input type="text"/>	X 1,000	<input type="text"/>
6 x 3 kg	<input type="text"/>	X 1,000	<input type="text"/>
<b>Boîte de carton</b>	<input type="text"/>	X 0,857	<input type="text"/>
Contenants en litres (spécifier)	<input type="text"/>	X	<input type="text"/>
Autres contenants (spécifier)	<input type="text"/>	X	<input type="text"/>
Canada Commerciales	<input type="text"/>	X	<input type="text"/>
Pompouce	<input type="text"/>		<input type="text"/>
<b>TOTAL</b>			0,000

<sup>(1)</sup> en vertu des poids standards de la présente Convention, se référer à l'annexe E.

**QUANTITÉ DE MINOTS DE POMMES DÉCLASSÉES DESTINÉE À LA TRANSFORMATION (Minot - 42 lb/19,05 kg)**

Jus standard : \_\_\_\_\_ Opalescent, sauce, peler: \_\_\_\_\_

Motif du déclasserment des pommes : \_\_\_\_\_

Rempli par : \_\_\_\_\_ En date du : \_\_\_\_\_

Signature de l'inspecteur : \_\_\_\_\_ En date du : \_\_\_\_\_

# Annexe G

INVENTAIRE MENSUEL No \_\_\_\_\_

DATE DE RÉALISATION \_\_\_\_\_

NOM DE L'AGENT AUTORISÉ \_\_\_\_\_

QUANTITÉ DE POMMES FRAÎCHES

CONTENANTS	VARIÉTÉS						
	MCINTOSH	CORTLAND	EMPIRE	SPARTAN	LOBO	PAULARED	AUTRES
CELLPACK ET TRAY PACK							
CELLO							
12 x 3 lb							
9 x 4 lb							
14 x 3 lb							
CELLO							
8 x 5 lb							
5 x 8 lb							
4 x 10 lb							
BOÎTE DE CARTON							
AUTRES CONTENANTS SPÉCIFIER							

QUANTITÉ DE MINOT DE POMMES DÉCLASSÉES DESTINÉE À LA TRANSFORMATION (Minot-42 lb/19,05 kg)	
Jus standard	Opalescent, sauce, pelier

Rempli par : \_\_\_\_\_ En date du : \_\_\_\_\_



# Annexe H

Les Producteurs de pommes du Québec  
555, boulevard Roland-Therrien, B. 365  
Longueuil (Québec) J4H 4E7

ANNEXE H

## RELEVÉ COMPLÉMENTAIRE PÉRIODES PROMOTIONNELLES

Regroupement régional ou agent autorisé

Adresse

Code postal

### Détermination du prix moyen de la pomme de variété

IDENTIFICATION			Quantité minots en sac	Quantité minots en cellule
Semaine débutant le	Nom de l'acheteur	Adresse		
* Spécial période promotionnelle			Quantité en promotion *	
** Spécial période promotionnelle			Quantité en promotion **	
			Quantité au prix régulier	

### B) Calcul du prix d'achat moyen de la pomme en SAC

	Quantité de minots	Prix du minot	\$
Promotion *	x		
Promotion **	x		
Prix régulier	x		
		Achat total	
Total minots	Divisé par le nombre de minots total		
Prix d'achat moyen payé de la pomme de fantaisie			\$

### C) Calcul du prix d'achat moyen de la pomme en CELLULE

	Quantité de minots	Prix du minot	\$
Promotion *	x		
Prix régulier	x		
		Achat total	
Total minots	Divisé par le nombre de minots total		
1. Prix d'achat moyen payé de la pomme de fantaisie			\$

Période du \_\_\_\_\_ au \_\_\_\_\_

Préparé par : \_\_\_\_\_ Tél. : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

N.B : L'établissement du prix moyen doit se faire par période mensuelle

G:\Général 3\Général\convention\emballeurs\Projet Convention 2017-2019+annexes\ANNEXES\annexe H - conv.doc



# Annexe I

## PREUVE DE LIVRAISON

Nom, numéro et adresse du producteur :

Nom du producteur : _____
No de producteur PPQ : _____
Adresse : _____
_____
Tél. : _____

# ANNEXE I



LES PRODUCTEURS DE  
POMMES DU QUÉBEC

Date de livraison \_\_\_\_\_

Nom de l'agent autorisé \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Variétés	No de lot standardisé	Quantité - bennes	
		Nombre	Format

Pour transport sur plus de 50 km, sur entente seulement : \_\_\_\_\_ \$/benne  
(voir article 6 des conventions en vigueur)

« Je demande que l'agent autorisé m'informe au moins 15 heures à l'avance du moment où mon lot de pommes sera classé ».

\_\_\_\_\_  
Signature du producteur ou de son représentant

Signature du producteur ou de son représentant : \_\_\_\_\_

Signature de l'agent autorisé ou de son représentant : \_\_\_\_\_

# Annexe J

## Contrat type d'achat de pommes

Nom de l'emballleur acheteur: \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Nom du producteur vendeur: \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Les quantités de pommes achetées sont les suivantes:

Variété	Type réfrigérée (en minots)	AC (en minots)		
		Court terme Déc. à janv.	Moyen terme Février, mars	Long terme Avril et plus
McIntosh				
Cortland				
Spartan				
Empire				
Paulared				
Lobo				
Gala				
Honeycrisp				
Délicieuse				
Autres, précisez :				

Le prix de vente des pommes est celui déterminé conformément à l'article 11 de la Convention en vigueur au moment du classement.

La Convention s'applique intégralement aux quantités de pommes visées par ce contrat.

Date de l'achat: \_\_\_\_\_

Nom du représentant de l'emballleur: \_\_\_\_\_  
(en caractères d'imprimerie)

\_\_\_\_\_  
Signature du représentant dûment autorisé de l'emballleur

Nom du représentant du producteur : \_\_\_\_\_  
(en caractères d'imprimerie)

\_\_\_\_\_  
Signature du représentant dûment autorisé du producteur

# Annexe K

## DÉCLARATION DU PRODUCTEUR

No de Producteur PPQ : \_\_\_\_\_

Nom du producteur : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Déclaration du producteur :

Je déclare que les pommes livrées par mon entreprise au cours de l'année de commercialisation \_\_\_\_\_ n'ont pas été traitées avec un pesticide non homologué ou à l'Étéphon à des fins de coloration des fruits et que les délais d'application des pesticides avant la récolte, indiqués sur l'étiquette apposée sur les contenants ont été respectés.

Je certifie être autorisé à signer cette déclaration.

\_\_\_\_\_  
Nom et prénom en caractères d'imprimerie

\_\_\_\_\_  
Signature

\_\_\_\_\_  
Titre

\_\_\_\_\_  
Date

No de téléphone du producteur : \_\_\_\_\_

