

Convention de mise en marché des pommes 2025-2027

SENTENCE ARBITRALE TENANT LIEU DE CONVENTION DE MISE EN MARCHÉ DES POMMES

ENTRE

LES PRODUCTEURS DE POMMES DU QUÉBEC, personne morale légalement constituée en vertu de la *Loi sur les syndicats professionnels* (RLRQ, c. S-40), dont le siège est situé à la Maison de l'UPA, 555, boulevard Roland-Therrien, bureau 365, Longueuil (Québec) J4H 4E7,

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* (RLRQ, c. C-38), dont le siège est situé au 104B, rue Germain, Saint-Alphonse de Granby (Québec) J0E 2A0,

Ci-après appelée l'« ASSOCIATION ».

TABLE DES MATIÈRES

Convention de mise en marché des pommes 2025-2027	1
1. OBJET.....	4
2. DÉFINITIONS.....	4
3. COMITÉ DE GESTION	6
4. COMITÉS DE FIXATION DES PRIX	8
5. CONDITIONS DE MISE EN MARCHÉ	10
6. PROCÉDURE POUR DEVENIR AGENT AUTORISÉ	11
7. LIVRAISON ET RÉCEPTION	13
8. CLASSIFICATION ET EMBALLAGE	14
9. TRANSMISSION DE RAPPORTS.....	16
10. DATES DE MISE EN MARCHÉ	18
11. FONDS SPÉCIAL AUX FINS DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ	18
12. INSPECTIONS DE LA QUALITÉ	19
13. INSPECTIONS RELATIVES AU RESPECT DE LA CONVENTION.....	20
14. MÉCANISME D'AVERTISSEMENT ET POINTS DE DÉMÉRITE	21
15. DOMMAGES LIQUIDÉS, SUSPENSION, ANNULATION DES AUTORISATIONS	21
16. PERCEPTION DES CONTRIBUTIONS	25
17. MODALITÉS DE PAIEMENT	26
18. REPRÉSENTANT DES PPQ	27
19. PUBLICATIONS	27
20. FONDS SPÉCIAUX DE PROMOTION.....	28
21. PROGRAMMES DE PROMOTION QUALITÉ QUÉBEC ET POMPOUCE	29
22. PROCÉDURE DE BONNE ENTENTE	31
23. ÉCHANGE DE DONNÉES.....	32
24. CLAUSES INDÉPENDANTES	32
25. CLAUSES DE RENOUVELLEMENT	33
26. ANNEXES	33

ANNEXES

Annexe A	Critères de qualité et d'emballage des catégories Pommes Qualité Québec et Pommeuse
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 et après l'emballage
Annexe A2	Méthode d'échantillonnage pour le contrôle de la qualité
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	Logotypes « Marques de commerce »
Annexe E	Poids standards
Annexe F	Rapport de classification
Annexe G	Protocole d'intervention en cas de non-respect des dates de mise en marché
Annexe H	Relevé complémentaire pour les périodes promotionnelles
Annexe I	Preuve de livraison
Annexe J	Contrat type d'achat de pommes
Annexe K	Déclaration du producteur

1. OBJET

- 1.1. La Convention intervient dans le cadre des dispositions de la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche* (RLRQ, c. M-35.1), du *Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec* (RLRQ, c. M-35.1, r. 259) et des règlements pris dans le cadre de celui-ci et approuvés par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec.
- 1.2. L'objet de la Convention est de déterminer et de régler les rapports entre les producteurs et les emballeurs de pommes du Québec.
- 1.3. La Convention lie :
 - a) tous les producteurs visés par le Plan;
 - b) les PPQ à titre d'administrateur du Plan;
 - c) tous les emballeurs de pommes;
 - d) l'Association accréditée aux termes de la Loi.
- 1.4. L'emballer s'engage à acheter en priorité les pommes des producteurs du Québec.
- 1.5. Le producteur-emballer est assujéti aux droits et obligations d'un producteur et d'un emballer.

2. DÉFINITIONS

- 2.1. Dans la présente convention et ses annexes, à moins que le contexte ne s'y oppose, les expressions et mots suivants signifient ou désignent :
 - a) « **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;
 - b) « **Agent autorisé** » : un emballer ou un acheteur autorisé par les PPQ selon les termes de la Convention;
 - c) « **Agent autorisé acheteur de pommes à l'état frais** » : acheteur de pommes destinées à la consommation à l'état frais autorisé par les PPQ selon les termes de la Convention;
 - d) « **Année de commercialisation** » : du 1^{er} août au 31 juillet;
 - e) « **Benne** » : tout contenant pour la manutention des pommes en vrac et de capacité de plus ou moins 18 minots;
 - f) « **Comité de gestion** » : comité paritaire composé de représentants des PPQ et de l'Association nommés aux termes de la Convention;
 - g) « **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;

- h) « **Contributions** » : les sommes dues par les producteurs prévues au *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec* (RLRQ, c. M-35.1, r. 255);
- i) « **Convention** » : la présente Convention de mise en marché des pommes ainsi que ses annexes;
- j) « **Coût de manutention** » : montant déterminé par le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais qu'un emballleur peut retenir sur les pommes déclassées au poste d'emballage et dirigées vers le marché de la transformation;
- k) « **Emballleur** » : 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;
- l) « **Établissement du producteur** » : l'entreprise agricole du producteur ou tout autre endroit désigné par ce dernier et où est entreposé le produit visé;
- m) « **Inspecteur** » : tout inspecteur autorisé aux termes de la Convention;
- n) « **Loi** » : la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche* (RLRQ, c. M-35.1);
- o) « **Lot** » : quantité de pommes cueillies la même journée, provenant d'arbres de même variété, vendues ou livrées à un emballleur par un producteur et déterminée par ce dernier;
- p) « **Minot** » : une unité de mesure des pommes équivalant à 42 livres ou 19,05 kilogrammes;
- q) « **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;
- r) « **Période promotionnelle** » : période de promotion établie par décision du comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais;
- s) « **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;
- t) « **Plan** » : le *Plan conjoint des producteurs de pommes du Québec* (RLRQ, c. M-35.1, r. 259);
- u) « **Poste d'emballage** » : un établissement où les pommes sont transportées, classifiées, emballées, pesées et entreposées dans une chambre réfrigérée;

- v) « **Prix moyen** » : prix moyen de toutes les pommes destinées à la consommation à l'état frais d'une variété achetée par un emballer durant un mois de calendrier;
- w) « **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;
- x) « **Produit visé** » : la pomme produite au Québec;
- y) « **Promotion ciblée** » : toute promotion générique s'adressant aux distributeurs, grossistes, fruiteries ou autres détaillants;
- z) « **Règlement** » : le *Règlement sur la mise en marché des pommes du Québec* (RLRQ, c. M-35.1, r. 258);
- aa) « **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;
- bb) « **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 soufre et comprend l'extraction du jus de pommes et le vinaigre obtenu en sous-produit des pommes.

3. COMITÉ DE GESTION

- 3.1. Le comité de gestion est formé 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.

La présidence et le secrétariat du comité de gestion sont réalisés par les PPQ et l'Association selon une alternance annuelle. La présidence n'a pas de vote prépondérant.

Le comité de gestion se réunit au besoin, et au moins trois fois par année.

- 3.2. L'ordre du jour du comité de gestion est préparé par le secrétariat du comité et transmis aux acheteurs de pommes destinées à la consommation à l'état frais. Ceux-ci peuvent déléguer 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 et de l'Association dans les quarante-huit (48) heures suivant la réception de l'ordre du jour.

- 3.3. Les délibérations tenues lors de réunions du comité de gestion et de tout autre comité de la Convention sont confidentielles.

Les membres des comités doivent prendre l'engagement de préserver la confidentialité des discussions sauf pour les points de consultation auprès des membres de chaque organisation.

Les décisions du comité sont rendues publiques conformément à la Convention.

- 3.4. Le comité de gestion a pour mandat de veiller au bon fonctionnement et de surveiller l'application de la Convention.

Plus spécifiquement, le comité de gestion :

- a) examine la question de l'exportation des pommes;
- b) 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. Toute décision du comité en la matière entre en vigueur quinze (15) jours après la publication de la décision;
- c) peut établir annuellement un seuil de tolérance à la baisse à l'égard des normes de fermeté établies aux annexes A et A3 si les conditions de la saison de production le requièrent. Ce seuil est pris en compte dans l'application de l'annexe C;
- d) peut modifier, en début de saison de commercialisation des pommes tardives, le poids standard de tout contenant d'emballage. Toute décision du comité en la matière est publiée par les PPQ et entre en vigueur à la date de la publication de la décision;
- e) détermine un protocole afin de peser tout nouveau contenant lorsque requis;
- f) identifie un tiers neutre et compétent chargé de valider le poids standard de tout nouveau contenant.

- 3.5. Le comité de gestion détermine annuellement les orientations et le montant alloué au contrôle de la qualité des pommes et approuve, le cas échéant, le contrat de l'entreprise retenue ainsi que les paramètres d'application du programme qualité.

- 3.6. Une entente doit intervenir avant le 1^{er} août de chaque année; à défaut, une des parties peut demander l'arbitrage; s'il n'y a pas de décision de la Régie avant le 1^{er} septembre, les orientations et paramètres du programme antérieur s'appliquent quant au volet inspection dans les postes d'emballage jusqu'à la décision.

- 3.7. Le comité de gestion nomme au moins un inspecteur aux fins d'assurer le contrôle de la qualité des pommes.

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

- 3.9. Le comité de gestion établit le protocole d'intervention dans le cadre de la vérification des dates de mise en marché.

À défaut d'entente sur le protocole, celui décrit à l'annexe G s'applique.

- 3.10. Le comité de gestion choisit annuellement une personne indépendante des parties aux fins de valider les données de minots mis en marché en vertu de l'article 23.1 de la Convention.

4. COMITÉS DE FIXATION DES PRIX

- 4.1. 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;
 - b) le comité de fixation des prix des pommes destinées à la transformation.
- 4.2. 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 :
- a) quatre (4) par les PPQ;
 - b) quatre (4) par l'Association;
 - c) un (1) par les acheteurs à l'état frais, à titre d'observateur.
- 4.3. Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la transformation est composé de huit (8) membres désignés par les groupes suivants :
- a) quatre (4) par les PPQ;
 - b) deux (2) par le Conseil de la transformation alimentaire du Québec;
 - c) 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;
 - d) un (1) par l'Association.
- 4.4. 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 trente (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.

La présidence et le secrétariat des comités de fixation des prix est réalisé selon une alternance annuelle entre les PPQ et l'Association. La présidence n'a pas de vote prépondérant.

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.

- 4.5. Les discussions et délibérations tenues lors des réunions des comités de fixation des prix sont confidentielles et les membres des comités doivent prendre l'engagement de préserver telle confidentialité.

Les décisions prises lors des réunions des comités de fixation des prix sont diffusées conformément à la Convention.

- 4.6. L'un des groupes faisant partie d'un comité de fixation des prix 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.
- 4.7. Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais :
- a) 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;
 - b) 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 dirigées à la transformation. Les coûts de manutention ne peuvent jamais être supérieurs au prix minimum établi par le comité de fixation des prix des pommes destinées à la transformation pour le jus standard, le jus opalescent, la sauce ou pelées;
 - c) établit l'indexation des coûts de manutention, sur la base de l'indice des prix à la consommation du Québec (IPC), annualisé en juin de chaque année;
 - d) établit le coût de manipulation que l'emballer peut charger au producteur dans le cas où les pommes sont dirigées vers le marché de la transformation lorsqu'elles ne respectent pas la norme de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage établi en vertu de la Convention;
 - e) lorsqu'il est consulté, soumet des recommandations dans le cadre des promotions ciblées;
 - f) si les PPQ déterminent une opportunité d'affaires ou une promotion ciblée, en établit le prix et la durée.
- 4.8. Au plus tard le 1^{er} août de chaque année, l'association informe les PPQ du coût d'emballage que les emballers souhaitent appliquer pour les commandites communes, selon le type de format d'emballage.
- 4.9. Les prix sont établis F.A.B. à l'établissement du producteur sous réserve d'une entente différente entre le producteur et l'emballer prévue à l'article 7.4b) de la Convention.
- Pour fixer les prix, les comités prennent en compte :
- a) les coûts des différentes opérations;
 - b) les coûts de production;
 - c) les coûts d'emballage;
 - d) les coûts de manipulation des pommes;
 - e) la concurrence interprovinciale et internationale;
 - f) les conditions des marchés;

- g) l'offre et la demande;
 - h) 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.
- 4.10. 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.
- 4.11. 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 la Régie; il doit alors aviser par écrit les représentants des autres groupes.
- 4.12. Le cas échéant, les frais de l'arbitrage sont partagés également entre les parties à l'arbitrage.
- 4.13. Le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais établit annuellement les dates de mise en marché des pommes destinées à la consommation à l'état frais, par variété. Les parties s'engagent à respecter les dates de mise en marché.

5. CONDITIONS DE MISE EN MARCHÉ

- 5.1. Tout emballeur doit détenir une autorisation émise par les PPQ qui le désigne comme agent autorisé.
- 5.2. Les emballeurs autorisés par les PPQ sont les agents autorisés des PPQ aux termes des pouvoirs qu'ils exercent en vertu du Plan et du Règlement.
- 5.3. Sur le marché québécois, un producteur ou un regroupement régional doit mettre en marché les pommes par l'intermédiaire d'un agent autorisé, conformément au Règlement et à la Convention.
- 5.4. L'emballeur agent autorisé a le libre choix du producteur ou du regroupement régional dont il accepte les pommes.
- 5.5. Le producteur qui emballe uniquement ses propres pommes en vrac dans des boîtes de 36 livres et qui vend 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 par la Convention.
- 5.6. 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 2^e 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.

- 5.7. Le producteur et l'emballleur garantissent que seules les pommes produites au Québec sont emballées et mises en marché sous les appellations Pommes Qualité Québec et Pompouce.

6. PROCÉDURE POUR DEVENIR AGENT AUTORISÉ

6.1. Procédure de dépôt d'une demande d'autorisation pour devenir agent autorisé :

- a. L'Association fournit aux PPQ, au plus tard le 1^{er} juin de chaque année, la liste des emballleurs intéressés à être agents autorisés des PPQ; l'emballleur peut adresser lui-même une demande aux PPQ dans le même délai.
- b. Les PPQ envoient un formulaire de demande d'autorisation ou de renouvellement de l'autorisation à tous les emballleurs intéressés à être agents autorisés, au plus tard le 15 juin de chaque année.
- c. Tout emballleur intéressé retourne son formulaire de demande d'autorisation, ou de renouvellement de l'autorisation, dûment rempli aux PPQ, et ce, au plus tard le 1^{er} juillet. Il doit joindre à sa demande :
 - i. le montant prévu à l'article 11.2a) de la Convention et précisé au formulaire de demande d'autorisation;
 - ii. un chèque fait à l'ordre des Producteurs de pommes du Québec pour couvrir les frais de traitement de sa demande, au montant de :
 - 100 \$ plus les taxes applicables pour le producteur qui emballe uniquement sa production;
 - 170 \$ plus les taxes applicables pour le producteur-emballleur.
- d. Les frais de traitement ne sont pas remboursables. Une somme de 100 \$ sert à l'étude du dossier et le solde de 70 \$ est utilisé pour l'enquête de solvabilité, s'il y a lieu.

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

6.3. Procédure d'autorisation par le comité d'accréditation :

- a. Le comité d'accréditation doit être formé dans les dix (10) jours suivant l'entrée en vigueur de la Convention.

- b. Le comité d'accréditation est responsable d'analyser les demandes d'autorisation.
 - c. Le comité d'accréditation est composé de trois (3) représentants des PPQ et de trois (3) représentants de l'Association.
 - d. Le directeur des PPQ et celui de l'Association siègent également sur le comité d'accréditation mais n'ont pas droit de vote.
 - e. Les PPQ sont responsables de compléter la grille d'évaluation pour chacune des demandes d'autorisation reçues. Les critères suivants sont pris en compte :
 - i. le paiement des frais de traitement;
 - ii. le respect de la Convention;
 - iii. la remise des contributions. En cas de variation dans les remises de contributions au cours des trois (3) années de commercialisation précédentes, l'analyste des PPQ demande à l'emballleur une copie du document Résumé des volumes de pommes selon la destination et le classement émis par La Financière agricole du Québec ou de tout autre document équivalant permettant de justifier la variation dans les contributions payées par cet emballleur;
 - iv. une copie d'au moins une facture émise à un détaillant ou un grossiste par l'emballleur lors de la vente de pommes.
 - f. Avant de soumettre une demande d'autorisation au comité d'accréditation, les PPQ transmettent à l'Association une copie de la grille d'évaluation complétée pour cette demande.
 - g. Le comité d'accréditation analyse chaque grille d'évaluation et fait ses recommandations aux PPQ.
 - h. Les PPQ décident d'accorder ou de refuser à un emballleur le statut d'agent autorisé en tenant compte des recommandations du comité d'accréditation.
 - i. La décision des PPQ est transmise rapidement à l'emballleur et à l'Association par courrier recommandé, par courriel, par messenger ou par télécopieur.
- 6.4. En cas de refus, l'emballleur a dix (10) jours ouvrables, à compter de la réception de la décision des PPQ, pour demander l'arbitrage par la Régie. Le cas échéant, les frais de l'arbitrage sont partagés également entre les parties.
- 6.5. Les autorisations accordées par les PPQ sont annuelles et peuvent être renouvelées. Toute autorisation peut être suspendue ou annulée conformément à l'article 15 de la Convention.
- 6.6. L'emballleur autorise 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'emballeur 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 emballeur.

Les PPQ doivent pouvoir obtenir paiement sur simple présentation de la preuve de livraison de ce producteur et de la lettre de garantie à l'institution bancaire de cet emballeur; tel paiement doit inclure les intérêts prévus à la Convention.

7. LIVRAISON ET RÉCEPTION

7.1. En plus des pommes qu'il produit lui-même, l'emballeur autorisé reçoit les pommes des producteurs ou de regroupements régionaux selon la capacité et la disponibilité de ses installations ainsi que les dispositions de la Convention et du Règlement.

7.2. Le producteur ou le regroupement régional ainsi que 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.

7.3. Le producteur ou le regroupement régional remet à l'emballeur une preuve de livraison numérotée conforme à l'annexe I de la Convention et qui précise notamment :

- a) la date de livraison;
- b) le nombre de minots livrés;
- c) le numéro de lot standardisé;
- d) la variété de pomme;
- e) les frais de transport;
- f) la signature de l'emballeur, du producteur ou du regroupement régional ou de leurs représentants respectifs.

La preuve de livraison doit être faite en deux (2) copies, dont l'une est conservée par l'emballeur 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.

Les PPQ distribuent aux producteurs les formulaires de preuve de livraison au prix coûtant plus les frais de gestion. Le producteur qui possède un système informatique peut utiliser ses propres formulaires à la condition qu'ils soient préalablement approuvés par les PPQ. Les formulaires du producteur doivent contenir tous les renseignements prévus pour la preuve de livraison.

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

- a. Pour tout transport dans un rayon inférieur 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 préalable entre le producteur et l'emballeur.
- 7.5. L'emballeur est responsable des lots de pommes à compter de la prise de possession à l'établissement du producteur ou du regroupement régional.
- 7.6. L'emballeur s'engage à conserver, manipuler et transporter les lots de pommes avec tous les soins requis.
- 7.7. L'emballeur s'engage à remettre les contenants ou bennes vides au producteur à qui ils appartiennent et au nom duquel ils sont identifiés.

8. CLASSIFICATION ET EMBALLAGE

- 8.1. L'emballeur achète les pommes sur une base de classification. Pour 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.
- 8.2. À l'arrivée au poste d'emballage, le lot de pommes dont la fermeté ne respecte pas la norme de fermeté établie à l'annexe A ne fait pas l'objet d'une classification et est immédiatement dirigé par l'emballeur vers le marché de la transformation.
- 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 dirigées par l'emballeur vers le marché de la transformation.
- 8.3. L'emballeur et le producteur peuvent s'entendre, à l'arrivée d'un lot de pommes au poste d'emballage, pour qu'un lot soit dirigé immédiatement vers le marché de la transformation.
- 8.4. La vérification du respect de la norme de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage est effectuée par l'inspecteur nommé pour le contrôle de la qualité, selon la méthode d'échantillonnage déterminée à l'annexe A1 de la Convention.
- 8.5. Les frais liés aux inspections, le cas échéant, sont à la charge du producteur lorsque le lot est dirigé vers la transformation. À défaut, ils sont assumés par l'emballeur.
- 8.6. L'emballeur effectue la classification et la vente des pommes à l'état frais par variété 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 Pomme et à l'annexe A3 pour les pommes de catégorie Canada Commerciales.

- 8.7. L'emballeur doit pouvoir identifier, sur la ligne d'emballage, l'ensemble des pommes de chaque lot (principe de la remise à zéro).
- 8.8. 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 quinze (15) heures à l'avance, informer le producteur, par téléphone ou par courriel ou par texto, du moment où ses pommes seront emballées.
- 8.9. Le producteur peut assister, en tout temps, à la classification de ses propres lots de pommes.
- 8.10. 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.
- 8.11. À moins que les parties en décident autrement, les dates d'emballage des pommes doivent être indiquées sur les boîtes en jours juliens ou de calendrier.
- 8.12. L'inspecteur nommé pour le contrôle de la qualité effectue les tests de fermeté après emballage prévus à la Convention. À cette fin, il utilise la méthode d'échantillonnage décrite à l'annexe A1.
- 8.13. Après emballage, le lot de pommes dont la fermeté ne correspond pas à la norme de fermeté prévue à l'annexe A reçoit les points de démerite prévus et est dirigé vers le marché de la transformation.

Toutefois, le lot de pommes qui a cumulé quinze (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 dirigé 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'emballeur.

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'emballeur; l'emballeur ne peut déduire aucuns frais supplémentaires.
- 8.14. Malgré l'article 8.13, 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 au marché de la transformation.

- 8.15. L'emballeur ne peut en aucun cas utiliser les marques Pompace et Pommes Qualité Québec ou le logo « PQQ », ou toute autre marque pouvant porter à confusion avec ces dernières, en lien avec des pommes Canada Commerciales.
- 8.16. Les parties sont liées par les poids standards établis à l'annexe E de la présente Convention. Le comité de gestion peut modifier les poids standards.
- L'emballeur agent autorisé pèse tout nouveau contenant selon un protocole convenu par le comité de gestion. Les résultats de la pesée sont transmis aux parties au plus tard le jour de la mise en marché du nouveau contenant.
- Le poids standard de tout nouveau contenant, incluant ceux visés par le Protocole d'entente du 21 septembre 2021, doit être validé par un tiers compétent déterminé par le comité de gestion au plus tard trois (3) mois suivant le jour de la mise en marché du nouveau contenant. Les paiements aux producteurs sont corrigés s'il y a lieu.
- 8.17. 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 pour le contrôle de la qualité.
- En cas de non-conformité, l'emballeur s'expose aux points de démerite prévus à l'annexe C.
- 8.18. L'emballeur 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.

9. TRANSMISSION DE RAPPORTS

- 9.1. L'emballeur doit utiliser des formulaires standardisés et numérotés pour le rapport de classification prévu à l'annexe F.
- Ce formulaire est distribué par les PPQ aux emballeurs au prix coûtant plus les frais de gestion. L'emballeur qui possède un système informatique peut utiliser son propre formulaire à la condition qu'il soit préalablement approuvé par les PPQ. Le formulaire de l'emballeur doit contenir tous les renseignements prévus à l'annexe F pour le rapport de classification.
- 9.2. 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 emballeur peut utiliser un système permettant de retracer chaque lot du producteur.
- 9.3. Pour établir le paiement de chaque lot de pommes au producteur, tout emballeur doit compléter quotidiennement le formulaire appelé « Rapport de classification » reproduit à l'annexe F de la Convention. Il complète ce formulaire après chaque lot ou partie de lot classé.
- L'emballeur doit notamment inscrire :

- a) la quantité de minots de pommes conformes aux exigences de l'annexe A;
- b) la quantité de minots de pommes conformes aux exigences de l'annexe A3;
- c) la quantité de minots de pommes déclassées et dirigées au marché de la transformation (jus standard, jus opalescent, sauce, pelée), la variété ainsi que la nature des défauts;
- d) la nature des défauts qui ont occasionné le déclassement;
- e) le numéro de lot standardisé;
- f) le nom du producteur;
- g) la date de classification.

9.4. 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.

Le rapport de classification est transmis également au producteur au moment du paiement.

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.

9.5. 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 bancaire, des contributions et des frais de mise en marché retenus à même le prix de vente, sauf dans les deux situations suivantes :
 - i. des pommes achetées dans un contenant d'emballage d'un agent autorisé;
 - ii. un achat en vrac d'un agent autorisé, incluant un regroupement régional;
- b) du rapport mensuel prévu à l'annexe B de la Convention dûment complété ou du rapport informatique équivalent développé par les PPQ, ou de tout autre document préalablement approuvé par les PPQ et comportant les renseignements prévus et ce, à l'égard de tous les lots emballés par l'emballleur ou pour son compte, incluant tout achat d'un autre agent autorisé;
- c) le cas échéant, de l'annexe H prévue à la Convention pour les périodes promotionnelles.

Dans le même délai de quinze (15) jours suivant chaque mois de mise en marché, l'emballleur fait remise à l'Association des primes aux fins des fonds spéciaux prévus aux articles 11.2 et 20.1 b), et ce, à l'égard de tous les lots emballés par l'emballleur.

- 9.6. Aucuns frais d'entreposage ne peuvent être facturés directement ou indirectement pour des pommes en attente de classement au poste d'emballage.
- 9.7. Pendant les périodes promotionnelles établies par le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais, l'emballeur doit remettre aux PPQ l'annexe H prévue à l'article 17.1b) dans le délai prévu à l'article 9.5 de la présente Convention.

L'emballeur doit de plus conserver pour une durée d'au moins trente-six (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 aux fins de vérifier l'application de la Convention 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).

10. DATES DE MISE EN MARCHÉ

- 10.1. Les PPQ nomment un inspecteur aux fins de vérifier le respect des dates de mise en marché.
- 10.2. Les PPQ et l'Association s'engagent à respecter les dates de mise en marché.
- 10.3. Les PPQ s'engagent à faire une campagne d'information auprès des producteurs pour le respect des dates de mise en marché.
- 10.4. Les dates de mise en marché ne s'appliquent pas aux ventes directes aux consommateurs (VDC) faites en kiosque à la ferme ou en autocueillette.
- 10.5. En cas de non-respect des dates de mise en marché, l'agent autorisé se voit allouer des points de démerite et paie les dommages liquidés prévus à la Convention.
- 10.6. Les délais établis à l'annexe C quant aux points de démerite supplémentaires associés au non-respect des dates de mise en marché à compter de la variété Paulared sont établis comme suit :
- 0 à 4 jours avant la date établie : 0 points;
 - 5 jours avant la date établie : 25 points;
 - 6 jours avant la date établie : 50 points.

11. FONDS SPÉCIAL AUX FINS DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

- 11.1. Les parties conviennent d'établir un fonds spécial aux fins de contrôle de la qualité des pommes.
- 11.2. Ce fonds spécial est financé par les emballeurs selon les modalités suivantes :
- a) un montant de 100 \$ plus les taxes applicables est versé avec la demande d'autorisation prévue à l'article 6.1, et ce, au plus tard le 1^{er} juillet de chaque année; et

- b) un montant de 0,04 \$ par minot de pommes destinées à la consommation à l'état frais, plus les taxes applicables, est versé au plus tard le quinzième (15^e) jour du mois suivant le mois au cours duquel ces pommes sont reçues ou achetées.
- 11.3. L'Association est responsable de la perception et de l'administration du fonds spécial. Elle crée un fonds distinct à cette fin et en fait rapport annuellement au comité de gestion.
- 11.4. Le fonds spécial est utilisé exclusivement aux fins de contrôle de la qualité.
- 11.5. Les emballeurs et les PPQ paient à parts égales (50 %) les frais convenus au contrat de l'entreprise retenue par le comité de gestion pour le contrôle de la qualité.
- La part des emballeurs est assumée par l'Association par le biais du fonds spécial. Les PPQ assument leur part à partir de sommes prélevées en vertu du *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec*.

12. INSPECTIONS DE LA QUALITÉ

- 12.1. L'inspection de la qualité des pommes est réalisée selon les critères de qualité déterminés par le comité de gestion et l'annexe A de la Convention.
- 12.2. L'inspecteur nommé pour le contrôle de la qualité peut :
- a) inspecter les lots de pommes en la possession des parties;
 - b) recueillir des échantillons;
 - c) prendre des photos.
- 12.3. Lorsque requis par l'emballeur, l'inspecteur nommé pour le contrôle de la qualité 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 Convention à l'annexe A1.
- L'inspecteur s'assure que tout lot de pommes qui ne respecte pas la norme de fermeté à l'arrivée au poste d'emballage ou la tolérance de fermeté après emballage telles qu'établies à l'annexe A ou à l'annexe A3 est immédiatement dirigé par l'emballeur vers le marché de la transformation.
- 12.4. 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.
- 12.5. Les résultats de tout test effectué dans le cadre de la Convention par l'inspecteur nommé pour le contrôle de la qualité lient les parties.
- 12.6. L'emballeur 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'emballeur 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 Convention.

- 12.7. 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 des pommes 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.

L'inspecteur nommé pour le contrôle de la qualité 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 des opérations d'inspection sont défrayés par la partie qui en fait la demande.

13. INSPECTIONS RELATIVES AU RESPECT DE LA CONVENTION

- 13.1. L'inspecteur nommé pour vérifier le respect de la Convention peut, pour le produit visé :

- a) inspecter le produit visé;
- b) assister aux opérations de transport;
- c) assister aux opérations de pesée;
- d) assister aux opérations d'entreposage;
- e) assister aux opérations de classification;
- f) assister aux opérations d'emballage.

- 13.2. L'inspecteur nommé pour vérifier le respect de la Convention peut inspecter tous registres ou documents relatifs à l'achat, au classement et au paiement des pommes aux producteurs et en prendre des copies.

L'inspecteur nommé pour vérifier le respect de la Convention 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 9.7.

- 13.3. L'emballeur 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'emballeur 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 Convention.

- 13.4. Les inspecteurs émettent des avertissements et des constats conformément à l'article 14 pour toute contravention à la présente Convention.

14. MÉCANISME D'AVERTISSEMENT ET POINTS DE DÉMÉRITE

14.1. L'inspecteur nommé par le comité de gestion émet :

- a) un avertissement en cas de non-respect par un emballeur de l'une des dispositions de la Convention;
- b) des points de démerite à tout emballeur 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 14.2.

14.2. Des points de démerite peuvent être émis à tout emballeur en cas de non-respect des critères de classification et de qualité prévus à la Convention.

14.3. Des copies de tout avertissement et constat précisant les points de démerite sont remises à l'emballeur concerné, au directeur général des PPQ et à celui de l'Association.

15. DOMMAGES LIQUIDÉS, SUSPENSION, ANNULATION DES AUTORISATIONS

15.1. L'emballeur 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 6 de la présente Convention.

Le présent article ne s'applique pas aux défauts suivants qui sont visés par l'article 15.2 :

- d) refus d'autoriser une inspection ou de signer un rapport d'inspection;
- e) emballage dont le contenu est non conforme à l'étiquetage;
- f) non-respect des dates de mise en marché.

15.2. 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'emballleur 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 ou provenance) 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 :
 - i. 25 points de démerite émis au cours d'une année de commercialisation : 4000 \$;
 - ii. 50 points de démerite émis au cours d'une année de commercialisation : 6000 \$ et suspension pour 30 jours de l'autorisation émise selon l'article 6 de la présente Convention.

15.3. L'emballleur agent autorisé reconnaît expressément que son défaut de compléter, transmettre ou conserver les documents ou rapports prévus à l'un des articles 5.7, 7.3, 9.3, 9.4, 9.5, 9.7 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^e avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 1 000 \$;
- b) 3^e avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 2 000 \$ et suspension pour 30 jours de l'autorisation émise selon l'article 6 de la présente Convention.

15.4. L'emballleur agent autorisé reconnaît expressément que son défaut de payer un prix minimum fixé par l'un des comités établis aux termes de l'article 4.1 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-emballeur 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'emballeur 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;
 - c) 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.
- 15.5. L'emballeur agent autorisé reconnaît expressément que le défaut de payer le producteur ou le regroupement régional dans les délais prévus à l'article 17.2 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^e avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 1 000 \$;
 - b) 3^e avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 2 000 \$;
 - c) 4^e avertissement et subséquents au cours d'une même année de commercialisation : 3 000 \$.
- 15.6. 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 8.13 (sous réserve de l'exception prévue aux articles 8.2 et 8.14) 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^{er} avertissement au cours d'une année de commercialisation : 2 000 \$;
 - b) 2^e avertissement et subséquents au cours d'une même année de commercialisation : 3 000 \$.
- 15.7. 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^e avertissement au cours d'une même année de commercialisation : 1 000 \$;
 - b) 3^e avertissement et subséquents au cours d'une même année de commercialisation : 2 000 \$.
- 15.8. Les PPQ expédient à l'emballeur une facture indiquant les dommages liquidés calculés conformément aux articles 15.1 à 15.7. 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'emballleur 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^e jour suivant la réception de la facture.

Tout dommage liquidé ou tous frais d'administration perçus sont versés au fonds général des PPQ et utilisés aux fins de la vérification de l'application de la Convention.

15.9. L'autorisation d'un emballleur 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 15.1 à 15.3 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 (2) 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 pour vérifier le respect de la Convention ou de l'article 167 de la Loi, et ce, à deux reprises au cours d'une même année de commercialisation.

15.10. Toute suspension selon les articles 15.1, 15.2 et 15.3 ou toute annulation selon l'article 15.9 est faite selon les articles 15.11 à 15.18 de la présente Convention.

15.11. 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.

Les directeurs généraux des deux parties y assistent également, mais ils n'ont pas le droit de vote.

Le comité de discipline analyse le dossier de l'emballleur agent autorisé et transmet sa décision aux PPQ et à l'Association. Les membres du comité d'accréditation prévu à la Convention ne peuvent siéger au comité de discipline.

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

15.12. 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.

15.13. 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.

- 15.14. 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.

- 15.15. 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 démerite, 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.

- 15.16. 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.

- 15.17. 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 6.4.

- 15.18. L'emballeur dont l'autorisation a été annulée et qui désire être à nouveau agent autorisé des PPQ doit faire parvenir à ces derniers une demande d'autorisation conformément à l'article 6.1, et ce, après un minimum de 120 jours suivant la date d'entrée en vigueur de l'annulation.

16. PERCEPTION DES CONTRIBUTIONS

- 16.1. L'emballeur agent autorisé retient, 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 emballeur ou acheteur non autorisé, les contributions prévues par le *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec* et les frais de mise en marché établis aux termes du Règlement.

- 16.2. Dans le délai de quinze (15) jours suivant chaque mois de mise en marché, l'emballeur remet aux PPQ, par chèque libellé au nom des PPQ ou par dépôt direct, les contributions et les frais de mise en marché ainsi perçus.
- 16.3. Les frais d'administration encourus par un emballeur agent autorisé pour effectuer les retenues des contributions et des frais de mise en marché et les remises aux PPQ sont de deux et demi pour cent (2,5 %) du total des contributions et des frais de mise en marché, incluant les taxes applicables, et sont déduits directement des contributions et des frais de mise en marché à être remis aux PPQ par l'emballeur chaque mois.
- 16.4. Les PPQ versent mensuellement 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.
- Toutefois, si un emballeur agent autorisé refuse de remettre aux PPQ les contributions perçues en vertu de la Convention et que les PPQ doivent entreprendre des recours judiciaires, aucuns frais d'administration ne seront versés à l'Association pour les contributions perçues.
- 16.5. À défaut d'effectuer dans les quatorze (14) premiers jours du mois suivant la remise des contributions ou des frais de mise en marché retenus, 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 d'un pour cent (1 %) par mois, et ce, à compter du quinzième (15^e) jour du mois suivant le mois au cours duquel les contributions et les frais de mise en marché ont été retenus.
- De plus, l'emballeur fautif ne peut réclamer les frais d'administration prévus à l'article 16.3 pour les contributions et les frais de mise en marché remis en retard.
- 16.6. Les PPQ informent annuellement, et en temps utile, l'Association et les emballeurs, de toute modification aux contributions et frais de mise en marché qui doivent être retenus en vertu du *Règlement sur les contributions des producteurs de pommes du Québec* et du Règlement.

17. MODALITÉS DE PAIEMENT

- 17.1. Les prix payés par un emballeur aux producteurs ou aux regroupements régionaux ne peuvent être inférieurs aux prix minimums fixés par les comités, en conformité avec la Convention et le Règlement.
- Lorsque le comité de fixation des prix des pommes destinées à la consommation à l'état frais établit une période promotionnelle pour une ou plusieurs variétés, l'emballeur paie un prix moyen établi de la façon suivante :
- a. Chaque emballeur 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 emballeur au cours de cette période promotionnelle.

- b. L'emballeur complète, par variété, l'annexe H 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'emballeur peut retenir le coût de manutention déterminé aux termes de l'article 4.7.
 - c. Les pommes doivent être payées en fonction du marché auquel elles sont destinées et selon leur utilisation.
- 17.2. L'emballeur doit payer le producteur ou le regroupement régional au plus tard le quinzième (15^e) jour du mois suivant celui au cours duquel un lot ou une partie de lot est classé.
- 17.3. Les intérêts, au taux de douze pour cent (12 %) par année ou d'un pour cent (1 %) par mois, sont payés au producteur pour les comptes passés dus.
- 17.4. Lors du paiement au producteur, l'emballeur :
- a) retient du produit de la vente des pommes le montant des contributions et des frais de mise en marché;
 - b) 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. Tout montant retenu doit être autorisé par la Convention et doit être clairement indiqué sur la preuve de paiement ou bordereau de chèque;
 - c) remet au producteur, en plus du rapport de classification, le détail des montants retenus.
- 17.5. L'emballeur 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.

18. REPRÉSENTANT DES PPQ

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

19. PUBLICATIONS

- 19.1. Les PPQ transmettent à l'Association et publient de la façon qu'ils jugent appropriée auprès des producteurs de pommes et sur leur site Internet :

- a) la liste des agents autorisés et, par la suite, toute modification de cette liste à la suite d'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.
- 19.2. Les PPQ et l'Association rédigent conjointement et publient de la façon qu'ils jugent appropriée, les décisions des comités en lien avec :
- 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.
- 19.3. Les prix fixés par les comités sont communiqués sans délai et uniquement aux emballeurs et aux producteurs de pommes.

20. FONDS SPÉCIAUX DE PROMOTION

- 20.1. 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 les taxes applicables) par minot de pommes destinées à la consommation à l'état frais, payée par les emballeurs. Ces fonds sont utilisés exclusivement à des fins de publicité et de promotion.
- 20.2. Les parties s'efforcent d'élaborer, chaque année avant le 15 juin, une campagne de promotion commune et financée à parts égales.
- Les parties réalisent après la campagne de promotion commune un sondage visant à mesurer les retombées de celle-ci. Elles en partagent les coûts à parts égales.
- 20.3. Les PPQ en accord avec l'Association créent et obtiennent les prêts-à-photos nécessaires à la confection du matériel promotionnel et publicitaire commun.
- 20.4. 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.

- 20.5. 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 4.7 e) et f).

21. PROGRAMMES DE PROMOTION QUALITÉ QUÉBEC ET POMPOUCE

- 21.1. Le logotype « Pommes Qualité Québec » est une marque de commerce propriété exclusive des PPQ et lié exclusivement à la mise en marché de pommes destinées à la consommation à l'état frais produites au Québec.

Les parties reconnaissent la pertinence du logotype « Pommes Qualité Québec » dans la mise en marché des pommes respectant un standard de qualité caractéristique aux pommes du Québec.

- 21.2. Chaque emballeur agent autorisé identifie 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 21.3 et 21.4.

- 21.3. Tout emballeur 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 commerce légalement enregistrée et sujette aux dispositions prévues à la *Loi sur les marques de commerce* (LRC 1985, c. T-13) et est la propriété exclusive des PPQ;
- b) il reconnaît que l'usage de cette marque de commerce 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 21.4 et avec l'autorisation écrite des PPQ;
- 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 15.1, 15.2, 15.3 ou 15.9 de la présente Convention, auquel cas l'article 21.6 s'applique.

L'emballeur 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.

- 21.4. Tout emballeur agent autorisé transmet ou fait transmettre aux PPQ le nom et les coordonnées de son imprimeur lors du renouvellement de l'autorisation à titre d'agent autorisé.

Les PPQ communiquent à ce dernier le logotype nécessaire à l'impression des autocollants (PLU), des sacs et des contenants d'emballage. L'emballeur agent autorisé assume les coûts liés à l'impression des autocollants (PLU), des sacs et des contenants d'emballage.

- 21.5. Un emballeur 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 21.3 et 21.4, 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.
- 21.6. Tout emballeur 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 15.1, 15.2, 15.3 ou 15.9 de la présente Convention. Tout le matériel promotionnel et publicitaire de cet emballeur 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 15.16. Dans le cas de suspension, les PPQ remettent le matériel à l'emballeur à la fin de la période de suspension.
- 21.7. 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 les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes ».
- 21.8. 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.
- 21.9. 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.
- 21.10. 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 variétés Paulared, McIntosh, Cortland, Spartan, Empire et Gala et respectant les critères de classification et de qualité prévus à l'annexe A.
- 21.11. 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

- b) 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.
- c) en apposant ces autocollants et étiquettes sur des contenants de pommes destinées à la consommation à l'état frais de variétés McIntosh, Spartan, Empire, Paulared, Gala et Cortland d'un calibre de 2 ¼ pouces (57,1 mm) à 2 ½ pouces (63,5 mm);
- d) 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;
- e) les contenants d'emballage doivent être des ⅓ de minot, ½ minot, 1 minot, ou des emballages en cellules ou en plateaux.

21.12. Les articles 21.3 d) et 21.6 s'appliquent en y apportant les adaptations nécessaires aux marques et logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes ».

22. PROCÉDURE DE BONNE ENTENTE

22.1. Sous réserve des articles 4.11, 6.4 et 15.17, 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 :

22.2. PREMIÈRE PHASE

Dans un délai de trente (30) jours suivant la connaissance des faits donnant ouverture au grief, les producteurs soumettent leurs griefs aux PPQ. Ceux-ci en avisent par écrit l'emballer concerné dans les quinze (15) 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 trente (30) 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 quinze (15) jours du dépôt du grief par l'emballer.

22.3. DEUXIÈME PHASE

Si l'emballer 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 emballer, les représentants des PPQ et de l'Association et le producteur et

l'emballer 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'emballer 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.

22.4. TROISIÈME PHASE

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

22.5. Les frais d'arbitrage du différend sont partagés à part égales entre les parties.

22.6. L'emballer 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.

23. ÉCHANGE DE DONNÉES

23.1. Les parties conviennent de transmettre au tiers neutre choisi par le comité de gestion selon l'article 3.10 de la Convention, 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 emballés par chaque emballer.

23.2. Le tiers neutre choisi par le comité de gestion selon l'article 3.10 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, le tiers neutre choisi par le comité de gestion selon l'article 3.10 informe celles-ci des différences, pour chaque emballer.

23.3. Les coûts reliés à tel échange de données, s'il en est, sont assumés par les parties à parts égales.

24. CLAUSES INDÉPENDANTES

24.1. 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.

25. CLAUSES DE RENOUVELLEMENT

- 25.1. La présente Convention entre en vigueur au moment de sa publication et demeure en vigueur jusqu'au 30 avril 2027.
- 25.2. 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 le 15 décembre 2026 précédant la fin de la dernière année. Chaque partie précisera à l'autre les modifications qu'elle souhaite y apporter.
- 25.3. 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.
- 25.4. Les parties pourront à tout moment convenir d'ajuster ou d'adapter certaines dispositions de la Convention lorsqu'elles le jugent approprié.

26. ANNEXES

- 26.1. 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 et après l'emballage
 - ANNEXE A2 Méthode d'échantillonnage pour le contrôle de la qualité
 - 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 Logotypes « Marques de commerce »
 - ANNEXE E Poids standards
 - ANNEXE F Rapport de classification
 - ANNEXE G Protocole d'intervention en cas de non-respect des dates de mise en marché
 - ANNEXE H Relevé complémentaire pour les périodes promotionnelles
 - ANNEXE I Preuve de livraison
 - ANNEXE J Contrat type d'achat de pommes
 - ANNEXE K Déclaration du producteur

ANNEXE A

CRITÈRES DE QUALITÉ ET D'EMBALLAGE DES CATÉGORIES POMMES QUALITÉ QUÉBEC ET POMPOUCE	
FERMETÉ (firmness)	À l'arrivée au poste d'emballage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ McIntosh et Cortland et autres variétés tardives (supérieur à 12,5 livres) ▪ Empire et Spartan (supérieur à 13,5 livres)
	Après l'emballage : <ul style="list-style-type: none"> ▪ McIntosh et Cortland et autres variétés tardives (supérieur à 12 livres) ▪ Empire et Spartan (supérieur à 13 livres)
CALIBRE (size)	Calibre minimum : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Honeycrisp : 2 ¼ pouces (70 mm) pour la pomme destinée en cellule et 2 ½ pouces (63,5 mm) pour la pomme destinée en sac ▪ McIntosh, Spartan et Empire : 2 ¾ pouces (60,3 mm) ▪ Cortland et autres variétés : 2 ¾ pouces (60,3 mm)
	Emballages en cellules ou en plateaux (d'après le nombre) pour toutes variétés de pommes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 ▪ Calibre inférieur à 100 pommes par caisse (ex : 113, 120, 125, 140) : les pommes ne doivent pas varier de plus de ¼ de pouce (6,35 mm) en diamètre dans un même emballage. ▪ Les pommes doivent respecter le calibre déclaré sur la boîte et pour lequel la boîte a été conçue.
	Emballages en sacs : pour toutes les variétés : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les pommes ne doivent pas varier de plus de ½ pouce (12,7 mm) en diamètre dans un même sac.
CALIBRE POMPOUCE (size)	Pommes destinées aux CPE sous la marque Pompouce : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 ¼ pouces (57,1 mm) à 2 ½ pouces (63,5 mm).
VARIÉTÉS DE POMMES POMPOUCE (apple varieties)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Paulared, Gala, Cortland, McIntosh, Spartan et Empire.
NE SONT PAS TOLÉRÉS LES DÉFAUTS SUIVANTS	
MEURTRISSURES (MOLLES ET LÉGÈRES) (Bruises – soft and hard)	Toutes meurtrissures qui sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Molles; ▪ Mesurent chacune plus de ½ pouce de diamètre (12,7 mm); ou ▪ Couvrent une surface globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce (25,4 mm) par pomme.
PROPRETÉ (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 (insect injury)	Les pommes doivent être exemptes : D'insectes et de larves d'insectes.
	Domages en surface : <ul style="list-style-type: none"> ▪ De blessures qui pénètrent sous l'épiderme; ▪ De blessures qui ont déformé la pomme; ▪ De blessures qui ne sont pas cicatrisées complètement et qui ne sont pas lisses; ou ▪ qui couvrent une surface globale de plus de ¼ de pouce (6,35 mm) de diamètre par pomme.
	De piqûres : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Perforations dont le diamètre excède ⅜ de pouce (3,175 mm) (incluant la décoloration externe), ou ▪ Perforations en nombre supérieur à 2 par fruit. ▪ Toute piqûre ne doit pas excéder ⅜ de pouce (9,525 mm) de profondeur.
POURRITURE (decay)	Toute pourriture molle.
MOISSURE BLANCHE OU DE COULEUR PÂLE (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.
MOISSURE NOIRE OU DE COULEUR FONCÉE (black or dark mold)	Ce genre de moisissure ne doit pas couvrir une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) par pomme.

MOISSISSURE DANS LE CŒUR DE LA POMME (core mold)	Rapporter lorsque la moisissure est de couleur foncée ou noire et affecte plus de la moitié du cœur de la pomme.
TAVELURE (scab)	Toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ¼ de pouce (6,35 mm) par pomme.
TAVELURE MOUCHETÉE (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.
MALFORMATION (imperfect)	Tous les fruits qui ne sont pas lisses et passablement bien formés : Les pommes doivent avoir la forme caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité. Ceci signifie donc : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Au moins la moitié du fruit est bien formée; ▪ L'autre moitié est au plus de forme légèrement déviante, mais ne compromettant pas l'apparence du fruit; ▪ Il n'y a pas plus d'un type de malformation par fruit. ▪ La cuvette pédonculaire peut être remplie, pourvu que le fruit n'ait pas un autre défaut de forme.
COLORATION (colorimètre) (color)	Selon les chartes de coloration PPQ : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Spartan : intensité 6 ▪ Autres variétés : intensité 3 Superficie colorée : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Honeycrisp : rouge ou rouge rayé couvre au moins 50 % de la superficie du fruit ▪ Autres variétés : rouge ou rouge rayé couvre au moins 30 % de la superficie du fruit.
GRÊLE (hail)	AVARIES CAUSÉES PAR LA GRÊLE qui : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ont rompu l'épiderme; ▪ Couvrent en surface une superficie globale de plus de ½ pouce (12,7 mm) de diamètre par pomme sans en altérer sensiblement l'apparence; ⁽¹⁾ ▪ Ont provoqué l'affaissement manifeste des parties atteintes par une dépression de plus de ¼ de pouce (3,17 mm) de profondeur. <p>⁽¹⁾ <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>
TACHES AMÈRES (bitter pit)	Toute tache amère.
TACHETURES CLOQUÉES (Blister spot)	Est en nombre supérieur à 5 par pomme.
BRUNISSEMENT DU CŒUR (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.
ROUSSISSURE (Russeting)	Rugueuse : 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.
	Légèrement rugueuse : 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.
	Lisse : 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.
ÉRAFLURE (Scuffing)	On doit signaler la présence de ces défauts, conformément aux exigences suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm).
PERFORATION (Skin punctures)	Traces d'ongles : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dès qu'elles perforent l'épiderme ou qu'elles altèrent sensiblement l'apparence.
	Ruptures près du pédoncule : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsque le pédoncule est arraché et que cela crée une ouverture au niveau de l'épiderme.
	Fentes ou gerçures de la cavité pédonculaires ou apicale : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
	Trous de queue : Pour les pommes logées dans les CAISSES, les PLATEAUX ou les EMBALLAGES CLOISONNÉS : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mesurent chacune plus de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre ou ▪ Sont en nombre supérieur à une par pomme; ▪ Sont présentes sur plus de 15 % des pommes dans le lot.

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

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"> ○ Boîtes télescopiques 29 ECT minimum au pouce (LB/ pouce linéaire) ○ Boîtes simples 40 ECT au pouce (LB/ pouce linéaire) ○ Boîtes à double paroi 42 ECT au pouce (LB/ pouce linéaire)
TOUTES LES SORTES DE BOÎTES (all sorts of boxes)	<ul style="list-style-type: none"> □ La largeur des sacs doit être adaptée au calibre des pommes pour éviter que les pommes soient comprimées lors de l'emballage. □ Les plateaux utilisés doivent être adaptés au calibre des pommes emballées.
BOÎTES DE CARTON : (cardboard boxes)	<ul style="list-style-type: none"> □ Les boîtes doivent être adaptées au format de pommes emballées : <ul style="list-style-type: none"> ○ Les côtés de la boîte ne doivent pas subir de déformation (boîte suffisamment grande). ○ Les rabats de fermeture de la boîte doivent se toucher lorsque la boîte est fermée. ○ Il ne doit pas y avoir d'espace libre important autour des sacs. □ 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. □ Un couvercle alvéolé (tray) ou foam ¼" doit être placé au-dessus du plateau supérieur.
BOÎTES DE PLASTIQUES : (plastic boxes)	<ul style="list-style-type: none"> □ On doit utiliser une protection dans le fond de la boîte et entre les rangées de sacs. □ Un couvercle alvéolé (tray) ou foam ¼" 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.
	<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'emballeur lorsqu'il outrepassera les tolérances et conditions de qualité présentées à l'annexe C : <u>Conditions d'allocation des points de démerite.</u></p>

Méthode d'échantillonnage pour la vérification de la fermeté d'un lot de pommes en vrac à l'arrivée au poste d'emballage (articles 8.4 et 12.3) et après l'emballage (articles 8.12 et 8.14)

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 ¹				
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%					

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

Méthode d'échantillonnage pour le contrôle de la qualité (article 12.1)

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 ¹	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 ²	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

¹ Tirée du "Manuel d'inspection des pommes" de l'ACIA.

² En alternant la rangée d'une boîte à l'autre.

ANNEXE A3

CRITÈRES DE QUALITÉ DES POMMES DE CATÉGORIE « CANADA COMMERCIALES »¹	
Généralité	Catégorie
Variété	Toutes
Format	Varié
Contenant	Tous les formats
Fermeté ²	Maximum : inférieure au seuil de fermeté de PQQ à la sortie du poste d'emballage si les pommes respectent les critères de qualité de la catégorie PQQ Minimum : 10 lb et plus à la sortie du poste d'emballage
Calibre minimal	60 mm (2 3/8 pouces)*
Défauts et tolérances maximales	
Meurtrissures (molles et légères)	Être exemptes de meurtrissures molles ³ qui couvrent une superficie globale dont le diamètre excède 38 mm (1 1/2 po) par pomme ⁴
Propreté	Être mûres, propres et saines ⁵ , ces mots étant définis ainsi : « à maturité » ou « mûr » Fruit qui a atteint le stade de développement qui assure le plein accomplissement du processus de maturation. « propre » Fruit non contaminé et exempt de terre, de poussière, de résidus de pulvérisation, de marques de cire ou de toute autre matière étrangère. « sain » Fruit qui, au moment de l'expédition ou du réemballage, ne présente pas de défauts d'état tels que la pourriture, le bletissement, les dommages causés par la gelée, le point amer, des spécimens mous ou ridés, des spécimens trop mûrs, un cœur brun, le liège ou d'autres dommages susceptibles de nuire à la qualité de la conservation.
Dégâts d'insectes	Être exemptes : <ul style="list-style-type: none"> • de larves d'insectes et de dommages causés par la tordeuse à bandes rouges⁶*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 • • de perforations ou de piqûres d'insectes d'une profondeur de plus de 10 mm (3/8 de pouce) ou d'un diamètre de plus de 3 mm (1/8 de pouce), y compris le cercle décoloré qui entoure chaque perforation ou piqûre, • de perforations ou de piqûres de la mouche de la pomme sur plus de 25 %, en nombre, des pommes du lot, ou • d'écailles ou de taches laissées par les écailles en nombre supérieur à 10 par pomme;
Tavelure	Être exemptes de toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 19mm (3/4 pouces) par pomme ⁷
Malformation	Aucune exigence
Coloration (<u>colorimètre</u>)	La lecture colorimétrique de l'intensité de coloration doit être d'au moins 3 pour la Spartan et d'au moins 2 pour les autres variétés.
Coloration (<u>superficie colorée</u>)	Être de la couleur correspondant à leur variété dans une proportion de leur superficie au moins égale à 15 % ⁸

¹ Les exigences relatives à la catégorie de pommes Canada Commerciales est issues du Recueil des normes canadiennes de classifications : Volume 2 Fruits et légumes Fruits ou légumes frais (section *Exigences relatives aux catégories de pommes*) de l'Agence canadienne d'inspections des aliments qui est inclus dans le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.
<https://inspection.canada.ca/a-propos-de-l-acia/lois-et-reglements/liste-des-lois-et-reglements/documents-incorpores-par-renvoi/recueil-des-normes-canadiennes-de-classification-v/fra/1519996239002/1519996303947?chap=0>

² La fermeté n'est pas présente dans les exigences relatives à cette catégorie.

³ Article 11f)

⁴ Article 11a)

⁵ Article 7 (2) c)

⁶ Article 7 j)

⁷ Article 11e)

⁸ Article 16

Grêle	Être exemptes de dommages qui ⁹ : <ul style="list-style-type: none"> • N'ont pas rompu l'épiderme, mais couvrent globalement plus de 19mm (3/4 pouce) ; • Ont rompu l'épiderme qui ne s'est pas bien cicatrisé; • Ont rompu l'épiderme qui s'est bien cicatrisé, mais couvrent globalement 6 mm (1/4 pouce); • Ont provoqué l'affaissement manifeste de la partie atteinte ou altéré gravement l'apparence de la pomme.
Roussissement	Être exemptes d'un roussissement qui ¹⁰ : <ul style="list-style-type: none"> • soit est lisse et continu et couvre une superficie globale qui dépasse la moitié de la superficie de la pomme, y compris la cuvette pédonculaire et la cuvette apicale, • soit est rugueux ou légèrement rugueux et altère l'apparence de la pomme plus que le roussissement lisse et continu maximal qui est permis en vertu du point précédent;
Roussissement légèrement rugueux (<i>Russeting Slightly Rough</i>)	Aucune exigence
Roussissement lisse (<i>Russeting Smooth</i>)	Aucune exigence
Éraflure (ou décoloration brune de l'épiderme) (scuffing)	Aucune exigence
Perforation (<i>Skin Punctures</i>) <i>Pommes dans un plateau ou contenant cloisonné</i>	Le diamètre de chaque perforation ne doit pas mesurer plus de 5 mm (3/16 de pouce); Il ne doit pas y avoir plus de deux perforations par pomme; Pour les variétés dures, il ne doit pas y avoir plus de 10 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations ¹¹ Pour les variétés demi-dures, il ne doit pas y avoir plus de 20 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations
Perforation (<i>Skin Punctures</i>) <i>Pommes en étalage en vrac d'un détaillant</i>	Le diamètre de chaque perforation ne doit pas mesurer plus de 5 mm (3/16 de pouce); Il ne doit pas y avoir plus de deux perforations par pomme; Pour les variétés dures, il ne doit pas y avoir plus de 20 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations ¹² Pour les variétés demi-dures, il ne doit pas y avoir plus de 30 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations
Rupture de l'épiderme près du pédoncule (<i>Skin Broken at Stem</i>)	Aucune exigence
Insolation, pulvérisation et brûlure causées par le soleil (<i>Sunscald, Sunburn and Spray Burn</i>)	Être exemptes de brûlures causées par les pulvérisations ou l'insolation qui ¹³ : <ul style="list-style-type: none"> • soit rendent la surface molle ou causent des cloques ou des crevasses sur l'épiderme; • soit couvrent plus de 10 % de la superficie de la pomme et qui ne se fondent pas avec la coloration normale de la pomme
Taches causées par la sécheresse et taches liées qui (<i>Drought Spot and Cork Spot</i>)	Être exemptes de taches causées par la sécheresse ou de marques ressemblant à de telles taches qui ¹⁴ : <ul style="list-style-type: none"> • soit sont en nombre supérieur à trois par pomme, • soit couvrent une superficie globale dont le diamètre excède 13 mm (½ pouce) par pomme, • soit ont provoqué l'affaissement ou la décoloration manifeste de la partie atteinte;
Brûlures causées par les pulvérisations (<i>Spray Burn</i>)	Aucune exigence
Échaudure d'entreposage (<i>Storage Scald</i>)	Être exemptes d'échaudure d'entrepôt sur plus de 25 % de la superficie de la pomme
Échaudure molle (<i>Soft Scald</i>)	Aucune exigence On doit signaler la présence d'échaudure molle, quelle qu'en soit la gravité, pour toutes les catégories.

⁹ Article 11 b)

¹⁰ Article 11 d)

¹¹ Article 18 (Tableau 1)

¹² Article 18 (Tableau 2)

¹³ Article 11 g)

¹⁴ Article 11 h)

Dommages causés par le gel (<i>Freezing Injury</i>)	Voir définition de « sain » plus haut
Blettiement interne (<i>Internal Breakdown</i>)	Voir définition de « sain » plus haut
Taches de Jonathan (<i>Jonathan Spot</i>)	Aucune exigence
Frottement des branches (<i>Limb Rub</i>)	Être exemptes de dommages causés par le frottement des branches qui ont rendu la surface molle ^{15*} ou qui couvrent plus de 5% de la superficie de la pomme
Tavelure mouchetée (<i>Pinpoint Scab</i>)	Aucune exigence
Fentes ou gerçure dans la cavité pédonculaire ou apicale (<i>Cracks, Stem and Calyx</i>)	Aucune exigence
Cœur aqueux (<i>Watercore</i>)	À l'exception des pommes de la variété Fuji et, si elles sont vendues après le 31 janvier suivant l'année de leur récolte, être exemptes de cœur aqueux ¹⁶ : soit s'étendant autour du cœur et se prolongeant jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires, soit encerclant les faisceaux fibro-vasculaires, dans les cas où les parties atteintes entourant au moins trois faisceaux fibro-vasculaires adjacents se rencontrent ou s'unissent, soit s'étendant dans une proportion plus que minime à l'extérieur de la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires.
Calibre inférieur et supérieur	5% Concernant le calibre : ¹⁷ <ul style="list-style-type: none"> • 5 %, en nombre, des pommes du lot ont un diamètre de moins de 60 mm (2 3/8 pouces), ou un diamètre inférieur au diamètre minimal prévu dans l'écart de diamètre applicable figurant aux sous-alinéas 7(1)c)(iv) à (ix); • 5 %, en nombre, des pommes du lot ont un diamètre supérieur au diamètre maximal prévu dans l'écart de diamètre applicable figurant à l'alinéa 7(1)c), le cas échéant; • dans le cas d'un lot de pommes étagées, 10 % des emballages comptent plus de 10 %, en nombre, des pommes qui excèdent l'écart maximal de diamètre prévu à l'alinéa 7(1)b);
Total des défauts de catégorie	10% Dans le cas d'un lot de pommes inspecté au moment de l'expédition ou du réemballage, 10 %, en nombre, des pommes dans le lot présentent des défauts autres qu'au calibre dont : <ul style="list-style-type: none"> • au plus 2 % sont atteintes de pourriture, et • au plus 5 % présentent le même défaut, autre que la pourriture; Dans le cas d'un lot de pommes inspecté à un moment autre celui de l'expédition ou du réemballage, au plus 10 %, en nombre, des pommes présentent des défauts permanents autres qu'au calibre dont au plus 5 % présentent le même défaut permanent.
Tolérances générales	Être exemptes d'une combinaison de deux ou plusieurs des défauts prévus qui, s'ils sont pris individuellement, respectent leur tolérance respective, mais qui, s'ils sont combinés, excèdent la plus grande tolérance relative à la superficie prévue à l'un de ces défauts Être exemptes de tout au dommage ou défaut ou combinaison de ceux-ci qui en altèrent gravement l'apparence, la comestibilité ou la qualité d'expédition

* Exigence pour toutes les catégories

Recueil des normes canadiennes de classification : Volume 2 – Fruits ou légumes frais :

<https://inspection.canada.ca/a-propos-de-l-acia/lois-et-reglements/liste-des-lois-et-reglements/documents-incorpores-par-renvoi/recueil-des-normes-canadiennes-de-classification-v/fra/1519996239002/1519996303947?chap=0#s4c2>

(en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada et de la Politique de l'ACIA sur l'incorporation par renvoi)

¹⁵ Article 7 (2) h)

¹⁶ Article 7 (2) i)

¹⁷ Article 19 (1) a) à c)

Procédures

1. Veuillez inscrire votre nom d'entreprise, adresse, code postal, numéro de téléphone et numéro de relevé dans le haut du document.
2. Insérez vos données dans le tableau à partir de la ligne 15 de cette façon:

2.1 Sélectionnez dans la liste déroulante la variété à inscrire (colonne B).
Cliquez sur la variété afin qu'elle s'insère dans la cellule.

Veillez noter que les frais de mise en marché ne s'appliquent pas pour les variétés hâtives.

Liste des variétés

2.2 Cochez la colonne C (réfrigéré) ou D (AC)

2.3 Inscrivez la date de la transaction (colonne E)

2.4 Inscrivez le numéro de lot ou de facture (colonne F)

2.5 Inscrivez le nom du producteur (colonne G) et son adresse (colonne H)

2.6 Entrez la quantité de minots frais ou transformés selon le format (colonnes I, J et K)

2.7 Entrez le prix au minot frais ou transformé selon le format (colonnes N à R)

3. Inscrivez les informations suivantes à la fin du tableau:

*REGROUPEMENT RÉGIONAL:	DATE DE VENTE
*ACHETEUR AUTORISÉ:	DATE D'ACHAT
*EMBALLEUR:	DATE DU CLASSEMENT OU DATE D'ACHAT (Si achat sur simple vue d'un lot de pommes, indiquer la lettre "A" avant d'inscrire la date d'achat)
Période du:	
Préparé par:	

4. Veuillez enregistrer le document et l'envoyer par courriel à Mme Catherine Kouznetzoff à l'adresse suivante:

ckouznetzoff@upa.qc.ca

Pour toute question relative à ce formulaire, veuillez contacter Mme Kouznetzoff au 450 679-0540 poste 8586

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
TOTAL	10,0 %	10,01 % à 15 %	5	15,01 % à 30 %	10	Plus de 30 %	15
Calibre	Tolérances	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Cellos : Calibre inférieur à la norme établie*	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Cellules et Plateaux		5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
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
Pompouce : calibre inférieur à la norme établie*	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15
Pompouce : calibre supérieur à la norme établie*	5,0 %	5,01 % à 10 %	5	10,01 % à 20 %	10	Plus de 20 %	15

* Voir Annexe A

Points de démerite supplémentaires		
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 8.13	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 4 jours avant la date établie
	25	5 jours avant la date établie
	50	6 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 FERMETÉ							
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
Points de démerite supplémentaires							
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. 21.2)					15	Plus de 1 avertissement écrit	
Boîtes ne portant pas les dates d'emballage des pommes en jours juliens ou de calendrier (art. 8.11)					15	Plus de 1 avertissement écrit	

ANNEXE C

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

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

NORMES DE FERMETÉ							
Fermeté minimale (livres)		De	Points	De	Points	De	Points
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	De	Points	De	Points	De	Points
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

ANNEXE D

MARQUES DE COMMERCE

MARQUE : Pommes Qualité Québec

LOGOTYPES

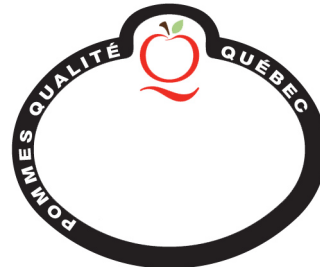
SAC



POMMES
QUALITÉ
QUÉBEC

POMMES QUALITÉ
QUÉBEC

PLU



MARQUE : Pompouce

LOGOTYPES



ANNEXE E

Poids standards

Contenants	Formats	Poids standards (lb)	Facteur de conversion ⁽¹⁾
Cellpack et tray pack		40	0,952
Cello	10 x 2.2 lb (1kg)	21.25	.506
	16 x 2 lb	33.98	.809
	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		
	10 x 2 kg	46.66	1.111
	131 x 3 lb	414.96	9.88
	135 x 4 lb	570.15	13.575
	120 x 8 lb	1008	24
	En litre	4 x 3 litres	15.58
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

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.

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 ⁽¹⁾	Minot 42 lb/19,05 kg
Cellpack et tray pack	<input type="text"/>	X 0,952	<input type="text"/>
Cello			
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"/>
Boîte de carton	<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"/>
TOTAL			0,000

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

TOTAL 0,000

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 : _____

PROTOCOLE D'INTERVENTION EN CAS DE NON RESPECT DES DATES DE MISE EN MARCHÉ

Étapes – Cas problématiques (date, logo, agent non autorisé, qualité)

1. S'il s'agit d'un format sac et que le nom de l'agent autorisé y est inscrit, il en achète un et conserve le coupon de caisse. Si le nom de l'agent autorisé n'est pas inscrit sur le sac, demander à la personne ressource (gérant/responsable) d'obtenir une facture de vente du fournisseur (avec le nom et l'adresse);
2. En ce qui concerne des pommes à l'unité (cellule) ou en vrac, demander à la personne ressource (gérant/responsable) d'obtenir une facture de vente du fournisseur (avec le nom et l'adresse);
3. Demander de retirer la ou les variétés du magasin (dates non respectées, qualité);
4. Aviser la direction pour discuter du dossier et des prochaines étapes;
5. Envoi d'une lettre par courrier recommandé et par courriel avec confirmation de lecture (dates non respectées);
6. Contacter l'agent autorisé pour discuter du dossier (dates non respectées, logo, agent non autorisé, qualité).

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		
			Quantité en promotion *	
			Quantité en promotion **	
			Quantité au prix régulier	

* Spécial période promotionnelle

** Spécial période promotionnelle

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

PREUVE DE LIVRAISON

Nom, numéro et adresse du producteur :

Nom du producteur : _____

No de producteur PPO : _____

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 4.10 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 : _____