

COMMUNIQUÉ



LES PRODUCTEURS DE
POMMES DU QUÉBEC

Agents autorisés
Membres du conseil d'administration des PPQ
Association des emballeurs de pommes du Québec

26 septembre 2017

PROGRAMME DE QUALITÉ

Les inspecteurs de Gestion Qualiterra ont commencé les inspections le **5 septembre** dernier. Voici quelques éléments que vous devez savoir :

RAPPEL DES PROCÉDURES

- Les inspecteurs de Gestion Qualiterra peuvent inspecter tous les lots de pommes du Québec emballées et ce peu importe l'endroit sur les lieux de l'agent autorisé, que le poste d'emballage soit en activité ou non. **SEULES LES POMMES CLAIREMENT IDENTIFIÉES ET EMBALLÉES POUR UN MARCHÉ ÉTRANGER SONT EXEMPTES D'UNE INSPECTION.**
 - Les pommes identifiées PQQ ou Canada Fantaisie sont inspectées selon les normes de classification et de qualité de PQQ prévues à l'annexe C des conventions;
 - Les pommes de catégories Canada commerciales sont inspectées pour s'assurer qu'elles ne sont pas conformes à PQQ et selon les autres critères prévus à l'**annexe C**.
- Les tables d'échantillonnage tiennent compte de la grosseur du lot et sont valables pour un petit comme pour un gros lot ;
- Les retours de marchandises doivent être bien identifiés **AVANT** que l'inspecteur ne procède à la prise d'échantillons. Une fois le lot échantillonné et inspecté, il sera **TROP TARD** pour déterminer que le lot était finalement un retour de magasin. Encore cette année, les inspecteurs de Gestion Qualiterra prendront note des quantités de pommes retournées et mises de côté (ex. : retours de magasin). Les quantités estimées par variété, par format et date d'emballage seront inscrites au rapport dans la section *commentaire*. Ces pommes ne sont pas inspectées lors de la première inspection, mais le seront lors des suivantes ;
- Une fois qu'un lot a été inspecté, il sera impossible de modifier les résultats de l'inspection, notamment en alléguant que le lot sera détourné vers la transformation ;
- Il appartient à chaque agent autorisé d'informer Gestion Qualiterra, en début de saison, du nom du responsable qu'il désigne, et des numéros de téléphone de ce dernier, soit par télécopieur (450 679-5595) ou par courriel à Ysabelle Bergeron de Gestion Qualiterra (ybergeron@qualiterra.ca). Advenant l'omission de désigner un représentant ou de fournir ses numéros de téléphone, les inspecteurs de Gestion Qualiterra utilisent les informations de l'année précédente.
- Les inspecteurs réalisent les inspections durant les heures raisonnables d'affaires. Si au moment où il arrive le poste d'emballage n'est pas en service, l'inspecteur tente de joindre le responsable désigné par téléphone, et cela par trois fois. Un **délai de 30 minutes** est accordé à l'emballeur pour donner accès à ses installations. Si la personne désignée ne peut être rejointe, refuse de se déplacer ou que personne ne se présente après confirmation, l'inspecteur émet **15 points** de démerite tel que prévu à l'article 16 et à l'**annexe C** de la Convention ;
- Des inspections portant uniquement sur la fermeté seront aussi réalisées ;
- La **date d'emballage** doit être indiquée sur les boîtes **en jours juliens ou de calendrier (article 6.12 de la Convention)**;

Critères de fermeté et calibre pour PQQ en vigueur pour ce début de saison de commercialisation 2017-2018 :

Critères de qualité		En bennes à la réception au poste d'emballage avant classement	Après emballage
		2017	2017
Fermeté des pommes	McIntosh – Cortland et autres	12,5 lb	12 lb
	Spartan – Empire	13,5 lb	13 lb
Calibre	Calibre minimum **	2 ½ pouces	
	Calibre de la Pomme	2 ¼ à 2 ½ pouces	
** sauf pour la variété Honeycrisp, calibre minimum 2 ¾ pouces (70 mm) en cellule ou 2 ½ pouces (63,5 mm) en sac			

Les contenants de pommes destinés aux CPE et/ou garderies doivent ABSOLUMENT porter l'autocollant Pomme. Si vous n'avez pas commandé vos autocollants l'année dernière, vous pouvez vous en procurer auprès de l'AEPQ au 450 991-1005 ou par courriel : jocelyne@emballeursdepommes.com. Si les contenants ne sont pas identifiés, ils seront inspectés sur la base du calibre minimal à 2 1/2 pouces.

VÉRIFICATION DU LOGOTYPE POMMES QUALITÉ QUÉBEC (Rappel)

Lors du communiqué du 30 juin 2016, nous vous avisions d'une décision du comité de gestion du 29 juin 2016 relative à l'article 20.5 de la Convention (voir texte ci-après). Tous les agents autorisés avaient jusqu'au 1^{er} août 2016 pour transmettre les coordonnées de leur imprimeur aux Producteurs de pommes du Québec à l'attention de M^{me} Geneviève Périgny à l'adresse courriel suivante genevieveperigny@upa.qc.ca ou par téléphone au 450 679-0540 poste 8575.

Extrait de l'article 20.5 de la Convention de mise en marché des pommes avec les emballeurs : « Tout emballeur agent autorisé transmet ou fait transmettre aux PPQ le nom et les coordonnées de son imprimeur. Les PPQ communiquent à ce dernier le logotype nécessaire à l'impression des autocollants (PLU), des sacs et des contenants d'emballage. L'emballeur agent autorisé assume les coûts liés à l'impression des autocollants (PLU), des sacs et des contenants d'emballage. »

De plus, ce communiqué vous avisait du logotype Pommes Qualité Québec en vigueur (annexe D de la Convention)

MARQUE : Pommes Qualité Québec

LOGOTYPES

SAC



PLU



Lors du comité de gestion du 18 août 2016, il fut décidé unanimement d'une démarche pour la mise en place du respect de l'utilisation du nouveau logotype sur les sacs, PLU et sur les boîtes.

Pour la saison 2016-2017 :

- Pour les variétés McIntosh, Spartan, Cortland et Empire :
 - L'absence du logo sera tolérée jusqu'au 1^{er} décembre 2016. Un avertissement écrit sera transmis aux agents fautifs.
 - À partir du 2 décembre 2016, 15 points de démerite seront émis par visite pour l'absence de logo PQQ tel qu'établi à l'annexe C.

- L'ancien logo sera toléré. Un avis écrit sera toutefois émis pour inciter l'emballleur à identifier ses contenants selon un des logotypes PQQ en vigueur tels qu'ils sont présentés ci-haut.

À partir du **1^{er} janvier 2018**, il n'y aura plus de tolérance pour l'absence de logo ou l'usage d'une ancienne version, et ce pour **toutes les variétés**.

EXCEPTION : l'absence du logo Pommes Qualité Québec est tolérée :

- Sur les **sacs de marques privées des chaînes alimentaires**. Par ailleurs, il existe une entente avec IGA (Sobeys) pour l'usage du logo PQQ sur leur sac de marques privées.
- Pour le commerce interprovincial ou l'exportation avec preuve de ventes fournie à l'inspecteur.

PROTOCOLE D'INSPECTION DES CONTENANTS D'EMBALLAGES (Rappel)

Les normes relatives à la protection des pommes et à l'amélioration de l'emballage ont été acceptées par le comité de gestion. Une modification à la Convention de mise en marché a été apportée et la RMAAQ l'a homologuée le 23 novembre 2015. **Depuis le 4 janvier 2016**, les contenants sont inspectés sur la base de cette entente. Suite à l'homologation, les emballleurs n'ayant pas de contenant répondant à la norme sont avertis lors de la première visite et après, ils perdent **5 points de démerite par visite s'il y a récidive** tels qu'établis à l'**annexe C**. Cette norme est définie dans l'**annexe A** et se décrit comme suit :

- Les boîtes utilisées doivent être suffisamment rigides pour être empilées au moins 6 de haut sur les palettes sans subir de déformation : (*Info : empiler les deux ou trois premières rangées coin sur coin*)

Capacité minimale	=	ECT	=	Edge Crush Test
• Boîtes télescopiques		29 ECT minimum (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 BOITES :

- 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.

BOITES DE CARTON :

- Les boîtes doivent être adaptées au format de pommes emballées :
 - 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 1/8" doit être placé au-dessus du plateau supérieur.

BOÎTES DE PLASTIQUES :

- On doit utiliser une protection dans le fond de la boîte et entre les rangées de sacs.
- Un couvercle alvéolé (tray) ou foam 1/8" doit être placé au-dessus du plateau supérieur comme pour le carton et en plus, sur un des côtés, dû à la forme conique de la boîte.

POMME DE CATÉGORIE COMMERCIALE

Suite au projet pilote des dernières années, la nouvelle Convention de mise en marché avec l'AEPQ intègre une nouvelle catégorie de pommes destinées à l'état frais soit **les pommes de catégorie Canada commerciales** avec ses critères de qualité établis en vertu de l'**annexe A3 avec une fermeté minimum de 10 lb**, et inspectées selon des critères de qualité établis à l'annexe C.

L'objectif recherché par le comité de gestion est de s'assurer que les pommes qui sont vendues de cette catégorie, ne rencontrent pas la qualité Pommes Qualité Québec. Par conséquent, il a été déterminé qu'un tel lot doit avoir une fermeté inférieure au seuil de PQQ **ou** ne peut avoir plus de 10 % de pommes qui respectent la norme PQQ pour être conforme à cette catégorie. Le comité de gestion a convenu de modifier la Convention. En conséquence, cet automne les agents autorisés qui emballent ce type de pommes sont évalués

selon le pourcentage de défauts par rapport à la norme PQQ. S'ils ne respectent pas la norme, ils accumuleront des points de démerite selon la grille suivante :

% de défauts totaux par rapport à la norme PQQ	Points de démerite
90,00 à 100 %	0
de 85,00 à 89,99 %	5
de 80,00 à 84,99 %	10
de 0,00 à 79,99 %	20

Critères de qualité		Après emballage
		2017
Fermeté de	Toutes variétés tardives	10 lb
Calibre	Calibre minimum	2 3/8 pouces (60 mm)
Pourriture	Pourriture	Moins que 2 %

ÉCHAUDURE SUPERFICIELLE – MISE À JOUR DES PRÉDICTIONS DU MODÈLE

Nombre d'heures de température inférieure à 10 °C à partir du 1^{er} août en date du 21 septembre, avec prévisions jusqu'au 26 septembre 2017, aux différentes stations météorologiques du réseau pommier.

Station météorologique	Nombre d'heures sous 10 °C au 21 septembre 2017 (prévisions au 26 sept.)
Compton	85 (96)
Dunham	40 (44)
Franklin	30 (30)
Frelighsburg	44 (48)
Hemmingford	73 (76)
Henryville	63 (63)
Mont St-Grégoire	34 (34)
Oka	55 (55)
Rougemont	34 (34)
St-Antoine de Tilly	48 (48)
St-Bruno	35 (35)
Ste-Cécile de Milton	40 (44)
Ste-Famille (Île d'Orléans)	30 (33)
St-Hilaire	18 (18)
St-Joseph-du-Lac	57 (57)
St-Paul d'Abbotsford	28 (28)
Victoriaville	59 (59)

Très peu de changement par rapport au dernier bulletin. Seules les stations d'Hemmingford et Compton présentent une légère diminution des risques d'échaudure pour la période qui s'étend jusqu'au 26 septembre. Le temps anormalement chaud qui persiste pourrait favoriser l'apparition de l'échaudure superficielle sur les pommes récoltées à cette période-ci et entreposées.

Daniel Ruel, agr.
Les Producteurs de pommes du Québec