

COMMUNIQUÉ



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

3 septembre 2020

PROGRAMME DE QUALITÉ

La reprise des inspections dans les postes d'emballage et des acheteurs de pommes à l'état frais débute le **8 septembre 2020**. Il est à noter qu'aucune condition ne peut être imposée **par l'agent autorisé contrairement à ce qui avait été fait en mai et juin derniers**. Par ailleurs, un endroit différent de ce qui est habituellement prévu peut être aménagé pour l'inspection, si possible à plus de 2 mètres du personnel. Cet endroit doit respecter ces conditions : avoir une surface de travail à bonne hauteur pour être debout ou assis (fournir une chaise), de la lumière pour voir les pommes, être de température adéquate et sans humidité, avoir une source d'électricité, avoir une poubelle, finalement être facilement accessible pour pouvoir apporter les contenants de pommes échantillonnés par l'inspecteur.

COVID-19 :

L'inspecteur prend sa température corporelle le matin au lever et il est tenu de maintenir un registre de prises de température. L'inspecteur porte un masque de procédure et une protection oculaire (lunette **ou** visière) s'il n'est pas possible de maintenir la distanciation de 2 mètres. Le masque est porté en tout temps. L'inspecteur doit désinfecter ses mains et tout le matériel qui entre dans un lieu d'inspection avec un désinfectant non périmé et adéquat pour les surfaces alimentaires sans rinçage. L'inspecteur respecte la distanciation de 2 mètres lors des inspections dans la mesure où le lieu de travail le permet. Le rapport d'inspection n'est pas signé sur le champ à la fin de l'inspection; il est soit laissé dans un lieu prédéterminé à l'extérieur du lieu d'inspection ou il est envoyé par courriel et une copie signée est reprise lors de la prochaine inspection. Même si le rapport n'est pas redonné ou retourné signé, les points de démerite sont valables. **Le personnel qui côtoie l'inspecteur à moins de 2 mètres porte aussi le masque.**

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 où ils se trouvent dans les locaux 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 catégorie Canada Commerciales sont inspectées pour s'assurer qu'elles ne sont pas conformes aux normes de 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 vérifiées 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 par écrit, 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 d'affaires raisonnables. Si le poste d'emballage n'est pas en service au moment où l'inspecteur se présente, celui-ci tentera 3 fois de joindre le responsable désigné par téléphone. Un délai de 30 minutes est accordé à l'emballleur pour donner accès à ses installations. Si la personne désignée ne peut être jointe, 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 2020-2021 :

Critères de qualité		En bennes à la réception au poste d'emballage avant classement	Après emballage
		2020	2020
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 Pompouce	2 ¼ à 2 ½ pouces	
** sauf pour la variété Honeycrisp, calibre minimal 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 Pompouce. Si vous n'avez pas commandé vos autocollants l'année dernière, vous pouvez vous en procurer auprès de l'AEPO au 450 991-1005 ou par courriel à jocelyne@emballeursdepommes.com. Si les contenants ne sont pas identifiés, ils seront inspectés sur la base du calibre minimal à 2 ½ pouces. Les pommes livrées au Club des petits déjeuners sont exclues de cette norme puisque les contenants portent l'identification du calibre.

RAPPEL - VÉRIFICATION DU LOGOTYPE POMMES QUALITÉ QUÉBEC

Lors des visites en magasin, l'agent à la réglementation des PPQ s'assure de la présence et de la conformité du logotype Pommes Qualité Québec (annexe D) sur tous types de contenant d'emballage (paniers, sacs, boîtes, etc.) et sur l'autocollant (PLU) mis sur les pommes vendues individuellement. En cas de non-conformité, un avis est émis demandant de bien vouloir vous conformer immédiatement à vos obligations tel que stipulé aux articles 20.3, 20.4 et 20.5 de la Convention de mise en marché.

En cas de non-conformité lors des inspections aux postes d'emballage, vous pourriez recevoir 15 points de démerite en plus d'un avertissement écrit tel que prévu à l'annexe C par les inspecteurs de Gestion Qualiterra.

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

- Sur les sacs de marques privées des chaînes alimentaires. Par ailleurs, certaines chaînes alimentaires (IGA et Metro) apposent le logo Pommes Qualité Québec sur leur sac et autres emballages de marques privées.
- Pour le commerce interprovincial ou l'exportation avec preuve de ventes fournie à l'inspecteur.

Logotype Pommes Qualité Québec en vigueur (annexe D de la Convention)

MARQUE : Pommes Qualité Québec

LOGOTYPES

SAC



PLU



Pour faire approuver rapidement vos contenants d'emballage et PLU, veuillez transmettre l'épreuve de l'imprimeur à genevieveperigny@upa.qc.ca.

RAPPEL - PROTOCOLE D'INSPECTION DES CONTENANTS D'EMBALLAGES

Les emballeurs n'ayant pas de contenant répondant à la norme sont avertis lors de la première visite et par la suite, ils perdent 5 points de démerite par visite s'il y a récidence tel qu'établi à l'annexe C et tel que prévu à la Convention de mise en marché. 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 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 :

- 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 :

- 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, ainsi que sur un des côtés, dû à la forme conique de la boîte.

POMME DE CATÉGORIE COMMERCIALE

La Convention de mise en marché avec l'AEPO intègre une 2^e catégorie de pommes destinées à l'état frais, soit les pommes de catégorie Canada Commerciales dont les critères de qualité sont établis en vertu de l'annexe A3 avec une fermeté minimale de 10 lb, et inspectées selon les critères de qualité établis en vertu de l'annexe C. Toujours se référer à ces deux annexes pour l'interprétation de l'application de cette catégorie.

L'objectif recherché par le comité de gestion est de s'assurer que les pommes qui sont vendues de cette catégorie ne respectent 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. Ainsi, les agents autorisés qui emballent ce type de pommes sont évalués cet automne 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
		2020
Fermeté minimale	Toutes variétés tardives	10 lb
Calibre	Calibre minimum	2 3/8 pouces (60 mm)
Pourriture	Pourriture	Moins de 2 %

COÛTS DE MANUTENTION

Décision du comité de prix de la pomme destinée à l'état frais du 31 août 2020 d'indexer le coût de manutention selon l'IPC (indice des prix à la consommation) du Québec. À compter de la saison de commercialisation 2020-2021 (1^{er} août 2020 au 31 juillet 2021), les coûts de manutention pour toutes les variétés de pommes déclassées ont été modifiés. Le calcul des coûts de manutention est établi selon le pourcentage de qualité.

Coûts de manutention (toutes les variétés - \$ / minot)

Strate de qualité %	2016-2017		2017-2018		2018-2019		2019-2020		2020-2021	
	Jus standard	Jus opalescent	Jus standard	Jus opalescent	Jus standard	Jus opalescent	Jus standard	Jus opalescent	Jus standard	Jus opalescent
90-100	1,75 \$	2,10 \$	1,76 \$	2,12 \$	1,78 \$	2,14 \$	1,81 \$	2,17 \$	1,85 \$	2,22 \$
70-89,99	1,98 \$	2,38 \$	1,99 \$	2,40 \$	2,01 \$	2,42 \$	2,05 \$	2,46 \$	2,09 \$	2,51 \$
50-69,99	2,12 \$	2,56 \$	2,14 \$	2,58 \$	2,16 \$	2,61 \$	2,19 \$	2,65 \$	2,24 \$	2,70 \$
0-49,99	2,19 \$	2,64 \$	2,21 \$	2,66 \$	2,23 \$	2,69 \$	2,27 \$	2,73 \$	2,31 \$	2,79 \$

Le coût de manutention **ne peut jamais être supérieur** au prix 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.

Exemple de calcul :

Pour un lot de 400 minots dont le pourcentage de qualité est de 57 % soit un pourcentage de déclassement de 43 %, le nombre de minots de pommes déclassées s'établit à 172 minots (400 minots X 0,43) pour un coût de manutention pour le jus opalescent de 2,70 \$/minot :
 $172 \text{ minots} \times 2,70 \text{ \$/minot} = 455,80 \text{ \$}$

Les coûts précisés au tableau sont indexés selon un taux basé sur l'indice des prix à la consommation du Québec, annualisé de juin en juin (Tableau 18-10-0005-01 (anciennement CANSIM 326-0021), Statistique Canada).

Liste des agents autorisés

Vous pouvez consulter [la liste à jour des agents autorisés pour la saison de commercialisation 2020-2021](#) sur le site des Producteurs de pommes du Québec.

Daniel Ruel, agr
Les Producteurs de pommes du Québec