

# **ACERUM DU QUÉBEC**

## **CAHIER DES CHARGES POUR UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)**

**Document homologué par le  
CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS (CARTV)**

**IGP réservée le 16 avril 2025 par le  
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC  
(entré en vigueur le 16 avril 2025)**

**Version 1.1  
Dernière version des exigences : 20 mars 2025  
Dernière mise à jour rédactionnelle : 20 mars 2025**

# Table des matières

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>APPELLATION RÉSERVÉE VISÉE PAR LA DEMANDE DE RECONNAISSANCE.....</b>     | <b>3</b>  |
| 1.1      | MISE EN CONTEXTE .....  | 3         |
| 1.2      | DESCRIPTION DU PRODUIT .....  | 3         |
| 1.3      | PORTÉE DE LA CERTIFICATION .....  | 4         |
| <b>2</b> | <b>DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE.....</b>                            | <b>5</b>  |
| 2.1      | DÉLIMITATION ET DESCRIPTION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE.....                    | 5         |
| 2.2      | JUSTIFICATION DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE.....               | 5         |
| <b>3</b> | <b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT ATTRIBUABLES À L'AIRES GÉOGRAPHIQUE.....</b> | <b>7</b>  |
| 3.1      | EXISTENCE HISTORIQUE DU PRODUIT DANS L'AIRES GÉOGRAPHIQUE.....              | 7         |
| 3.2      | LIEN ENTRE LE PRODUIT ET L'AIRES GÉOGRAPHIQUE .....                         | 10        |
| <b>4</b> | <b>DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....</b>                | <b>13</b> |
| 4.1      | QUI PEUT PRODUIRE DE L'ACERUM DU QUÉBEC? .....                              | 13        |
| 4.2      | MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....   | 13        |
| 4.3      | VIEILLISSEMENT .....  | 15        |
| <b>5</b> | <b>EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE ET À L'EMBALLAGE.....</b>             | <b>16</b> |
| 5.1      | NORMES D'ÉTIQUETAGE.....  | 16        |
| 5.2      | EMBALLAGES .....  | 18        |
| <b>6</b> | <b>CONDITIONS AYANT TRAIT À LA MISE EN MARCHÉ DES PRODUITS .....</b>        | <b>19</b> |
| 6.1      | DOCUMENTS COMMERCIAUX .....   | 19        |
| 6.2      | PUBLICITÉ ET PROMOTION .....  | 19        |
| 6.3      | UTILISATEURS DE PRODUITS CERTIFIÉS, DISPENSÉS DE CERTIFICATION .....        | 20        |
| 6.4      | FABRICANTS DE BOISSONS ALCOOLIQUES AUTRES QUE L'ACERUM DU QUÉBEC .....      | 21        |
| 6.5      | CONDITIONS D'INTERDICTION DE MISE EN MARCHÉ .....                           | 21        |
| 6.6      | CONDITIONS EN CAS D'ARRÊT DE LA CERTIFICATION.....                          | 21        |
| 6.7      | UTILISATION INTERDITE DU VOCABLE ACERUM .....                               | 22        |
| <b>7</b> | <b>STRUCTURE DE CONTRÔLE .....</b>  | <b>23</b> |
| 7.1      | PLAN DE CONTRÔLE .....  | 23        |
| 7.2      | PUBLICATION DANS LA GAZETTE OFFICIELLE DU QUÉBEC .....                      | 23        |
| 7.3      | ORGANISME DE CERTIFICATION ACCRÉDITÉ.....                                   | 23        |
| 7.4      | POINTS DE CONTRÔLE ET MÉTHODES D'ÉVALUATION .....                           | 24        |
| 7.5      | GROUPEMENT DEMANDEUR.....   | 25        |
| 7.6      | GESTION DE L'APPELLATION .....  | 25        |
| 7.7      | RÉVISION DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION .....                       | 26        |
| <b>8</b> | <b>ANNEXES.....</b>   | <b>27</b> |
| 8.1      | DÉFINITIONS .....   | 27        |
| 8.2      | SCHÉMA DE VIE DE L'APPELLATION.....   | 29        |
| 8.3      | GUIDE D'ÉTIQUETAGE .....  | 30        |

# **1 APPELLATION RÉSERVÉE VISÉE PAR LA DEMANDE DE RECONNAISSANCE**

## **1.1 Mise en contexte**

- 1.1.1 L'Indication géographique protégée (IGP) est demandée au regard de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants.
- 1.1.2 La demande vise la réservation de l'Indication géographique protégée *Acerum du Québec*, qui désigne les produits conformes au présent cahier des charges, embouteillés et étiquetés aux fins de la vente.
- 1.1.3 *L'Acerum du Québec* est une eau-de-vie d'érable obtenue exclusivement par la distillation de l'alcool issu de la fermentation de la sève d'érable ou des produits qui en découlent<sup>1</sup> provenant du Québec.
- 1.1.4 *L'Acerum du Québec* désigne un produit qui se distingue de produits comparables (spiritueux aromatisés à l'érable, liqueurs ou crèmes d'érable, etc.) en raison de la matière première utilisée, de son processus d'élaboration - qui implique une fermentation de la sève d'érable ou des produits qui en découlent - et de vieillissement le cas échéant, et de son origine géographique.
- 1.1.5 De plus, les dénominations légales actuellement en vigueur au Canada pour désigner les alcools d'érable ne font pas la distinction entre un spiritueux issu de sève d'érable fermentée et un spiritueux aromatisé ou édulcoré avec du sirop ou du sucre d'érable. Le consommateur est ainsi peu renseigné sur les différentes méthodes de production et matières premières des produits offerts.

## **1.2 Description du produit**

Dans le présent cahier des charges, les produits sont définis et caractérisés comme suit :

- 1.2.1 *L'Acerum du Québec* présente un titre alcoométrique volumique minimal de 35 % lors de sa mise en marché.
- 1.2.2 *L'Acerum du Québec* ne peut pas contenir plus de 15 grammes de sucre par litre.
- 1.2.3 Le profil organoleptique de *L'Acerum du Québec* se rapproche à la fois des eaux-de-vie de fruits et du rhum de canne à sucre. *L'Acerum du Québec* est caractérisé par l'absence du goût sucré attendu d'un produit dérivé de sève d'érable : le sucre se transforme en alcool durant la fermentation et les arômes cachés et délicats de l'érable sont révélés par la distillation.

---

<sup>1</sup> La sève d'érable, la sève d'érable concentrée, le réduit ou le sirop d'érable.

- 1.2.4 D'un point de vue organoleptique, l'*Acerum du Québec* peut présenter plusieurs caractéristiques qui varient selon sa méthode de production.
- 1.2.5 L'*Acerum du Québec* doit être précisée par la mention blanc, ambré, ou vieilli, selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges (se référer à la section étiquetage pour l'utilisation des mentions).
- 1.2.6 *Acerum du Québec* blanc : *Acerum du Québec* qui n'a pas vieilli en fût de bois. Il est translucide et incolore.

*Profil organoleptique de l'Acerum du Québec blanc*

- 1.2.7 Le nez est souvent mielleux et floral, parfois fruité. Au goût, il présente en général des arômes fruités de pomme et de poire, notes tanniques et poivrées d'écorce d'arbre, subtil et délicat goût d'érable en finale.
- 1.2.8 *Acerum du Québec* ambré : *Acerum du Québec* qui a vieilli moins d'un an en fût de bois.

*Profil organoleptique de l'Acerum du Québec ambré*

- 1.2.9 Au nez, les arômes sont légèrement sucrés (caramel et vanille) et boisés (chêne et bois frais ou humide) avec parfois certaines notes d'épices. En bouche, les arômes sont fruités avec une dominance de poires, de pommes et pommes vertes ou de fruits tropicaux (banane, agrumes, ananas). Le processus de vieillissement apporte également des notes de goût pouvant rappeler les saveurs de desserts: caramel, *butterscotch*, vanille, poires confites ou cuites, confiture ou beurre de pomme, pouding chômeur, sucre à la crème, gâteau aux épices, etc.
- 1.2.10 *Acerum du Québec* vieilli avec mention d'âge (*Acerum du Québec* XX an[s]) : *Acerum du Québec* qui a vieilli au moins un an dans un fût de bois. L'âge doit obligatoirement être inscrit sur l'étiquette et doit correspondre au plus jeune des fûts de bois utilisés dans l'assemblage embouteillé.

*Profil organoleptique de l'Acerum du Québec vieilli*

- 1.2.11 Les arômes de l'*Acerum du Québec* vieilli, tant au nez qu'en bouche, sont similaires à celui de l'*Acerum du Québec* ambré, mais ceux-ci ont plus de profondeur. On remarque une corrélation entre le temps de vieillissement et la rondeur et la longueur en bouche. Si le produit est vieilli dans un fût de bois usagé (ayant préalablement contenu un autre produit), l'utilisation préalable de celui-ci exercera également une certaine influence sur les notes de goût.

### **1.3 Portée de la certification**

- 1.3.1 La portée de l'IGP *Acerum du Québec* inclut les étapes d'approvisionnement en matière première, de fermentation, de distillation, de vieillissement, d'assemblage, d'embouteillage et d'étiquetage du produit.

## 2 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

### 2.1 Délimitation et description de l'aire géographique

- 2.1.1 L'aire géographique délimitée par l'appellation correspond aux limites administratives de la province de Québec, car les distilleries produisant de l'*Acerum du Québec* peuvent se situer partout sur le territoire québécois.
- 2.1.2 La sève d'érable transformée utilisée dans l'élaboration de l'*Acerum du Québec* doit provenir obligatoirement d'une entreprise acéricole recueillant et transformant de l'eau d'érable (encore appelée sève) issue d'érables situés sur le territoire délimité par les frontières administratives de la province de Québec.
- 2.1.3 Toutes les étapes d'élaboration doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée en utilisant le savoir-faire des distillateurs et distillatrices québécois.e.s.

### 2.2 Justification de la délimitation de l'aire géographique

#### *Le Québec, leader international dans le domaine acéricole*

- 2.2.1 La production et la consommation des produits dérivés de la sève d'érable, notamment le sirop, figurent parmi les produits identitaires du Québec. D'ailleurs, depuis 2021, les traditions du temps des sucres sont reconnues en tant qu'élément du patrimoine immatériel du Québec, en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel (Conseil du patrimoine culturel, 2021).
- 2.2.2 Le Québec assure en moyenne 72 % de la production mondiale de sirop d'érable et 90 % de la production canadienne. Environ 85 % du sirop d'érable produit au Québec est exporté dans plus de 60 pays. La production annuelle moyenne est d'environ 150 millions de livres, mais varie d'une année à l'autre en fonction des conditions climatiques (PPAQ, 2024). Les conditions de marché à l'international sont excellentes et se développent d'année en année. Selon les Producteurs et Productrices Acéricoles du Québec (PPAQ), le Québec aura besoin de 120 millions d'entailles supplémentaires d'ici 2080 afin de répondre à la demande croissante d'un marché mondial en pleine expansion.

#### *Valoriser la production acéricole québécoise grâce à un spiritueux noble*

- 2.2.3 Les distilleries qui produisent de l'*Acerum du Québec* ont comme objectif de valoriser le sucre issu de sève d'érable du Québec, et non d'une région en particulier. Ces entreprises peuvent être situées dans n'importe quelle région administrative de la province, car les frontières de cette dernière délimitent la zone géographique délimitée de l'IGP *Acerum du Québec*. En effet, les distilleries sont déjà réparties un peu partout sur le territoire québécois et leur nombre continue de croître<sup>2</sup>. Aussi, le travail des distillateurs et distillatrices étant un travail de transformation et surtout de valorisation, les matières premières à la base des spiritueux peuvent provenir de différentes régions du Québec.

---

<sup>2</sup> Pour connaître le nombre de distilleries productrices, il est possible de se référer au site Internet [www.acerum.ca](http://www.acerum.ca)

- 2.2.4 Travailler avec une indication géographique protégée délimitée au territoire de la province de Québec permet de valoriser les produits et les entreprises acéricoles de partout dans la province, permettant ainsi de se prémunir contre certaines pénuries liées à des conditions ponctuelles de production régionale défavorable.
- 2.2.5 Les distilleries peuvent s'approvisionner en matière première auprès de revendeurs autorisés de produits acéricoles, ou encore auprès des Producteurs et productrices acéricoles du Québec. Elles peuvent également produire leur propre matière première si ces dernières exploitent une entreprise acéricole.

### **3 CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT ATTRIBUABLES À L'AIRES GÉOGRAPHIQUE**

#### **3.1 Existence historique du produit dans l'aire géographique**

##### *Les origines de la distillation au Québec*

- 3.1.1 Plusieurs historiens (Fiset, 2001; Ferland, 2010) ont mis en lumière la présence d'équipements spécialisés liée à une activité de production d'alcool dès l'époque de la Nouvelle-France. Des objets, indiscutablement associés à la distillerie tels que des alambics et des serpentins, laissent penser que des boissons alcoolisées étaient déjà fabriquées au Québec à cette époque. La terre est peu propice à la culture de la vigne, les colons se tournent vers la production de bière et d'eaux-de-vie, issues des surplus des cultures locales de céréales et de pommes de terre (Heron, 2004). Jusque-là, la production d'alcool reste une activité artisanale et ce n'est qu'après la Conquête qu'elle connaît un développement important et devient une production industrielle.
- 3.1.2 Cette évolution s'explique par l'arrivée d'un grand nombre d'entrepreneurs issus entre autres de l'Angleterre et de l'Écosse, terres de prédilection de productions d'alcools de qualités. Attirés par un contexte économique favorable lié à un faible taux de taxation et une main-d'œuvre bon marché jumelée à un coût élevé de l'alcool importé, plusieurs d'entre eux voient une opportunité dans la production d'alcools locaux (Fiset, 2021). Ces entrepreneurs arrivent aussi avec de nouvelles techniques importées d'Angleterre, berceau de la révolution industrielle.
- 3.1.3 Ainsi dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, plusieurs distilleries voient le jour dans la ville de Québec, qui est alors la ville la plus peuplée et la plus propice au développement et à la rentabilité de cette industrie. Selon certains auteurs (Prevost, 1986, Kendall, K., & Bokji, S. (2014), la première distillerie daterait de 1667 et serait l'œuvre de James Grant. Elle aurait produit du rhum à partir de mélasse importée. Si l'existence de cette distillerie n'a pu être confirmée par les récents travaux d'historiens (Fiset, 2001, p. 38), la présence de distilleries industrielles à Québec est confirmée dès 1769. Cette année-là, Collin Drummond achète des terrains près de la rivière Saint-Charles, dans le quartier du Palais, pour y installer sa propre affaire : la *St-Roc Distillery*, qui est considérée comme la première distillerie industrielle de rhum au Québec.
- 3.1.4 Sous le régime anglais, on favorisera largement les alcools de grain. La pratique de distiller des bières invendues, voire suries, est aussi présente dans plusieurs endroits, notamment à Montréal. D'autres alcools de grain plus raffinés voient également le jour, dont le whisky québécois. Le malt, ingrédient de base du whisky, est fabriqué sur place afin de favoriser l'autonomie. Encore dans les années 1840, la distillerie Henderson, aussi à Beauport, comporte une vaste malterie.
- 3.1.5 Le nombre de distilleries qui ont été en activité n'est pas connu, toutefois l'historien Fiset (2001) considère que leur nombre est croissant jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Par la suite, plusieurs d'entre elles vont disparaître avec le processus de rationalisation de ces industries.
- 3.1.6 Ainsi, dès la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le marché de la production d'alcool est considéré comme saturé par les principaux acteurs de l'industrie. Ces derniers mettent en place plusieurs règles, dont l'imposition d'un prix palier pour la bière, afin de contrer la concurrence et d'empêcher l'arrivée de nouveaux joueurs.

- 3.1.7 L'évolution de l'industrie de l'alcool au Québec est également indissociable du mouvement de tempérance et de la prohibition (Hawrysh, 2015). Au Canada, les groupes de tempérances exercent des pressions pour interdire la consommation d'alcool dès les années 1830 et vont s'intensifier jusqu'au début du XXe siècle. Au fil du temps, la consommation d'alcool devient de plus en plus réglementée. La bière s'impose comme une boisson plus acceptable et la hausse des taxes sur le whisky et les autres eaux-de-vie locales entraîne la fermeture de nombreuses distilleries, petites et grandes.
- 3.1.8 Le mouvement connaît un apogée dans les années 1910 à 1920 alors que la prohibition est adoptée aux États-Unis et dans les provinces canadiennes. Ce mouvement va se prolonger jusqu'à la fin des années 1930. Au Québec, la population rejette la prohibition lors de plusieurs référendums. Toutefois, en 1919, une courte période de prohibition qui permet tout de même la consommation de bière, de vin et de cidre est imposée. Mais la province adopte en 1921, la Loi sur les boissons alcooliques qui abolit la prohibition et met en place la Police des liqueurs, un corps policier provincial, pour veiller à l'application des lois sur la fabrication et la vente d'alcool sur le territoire québécois.
- 3.1.9 De fait, le Québec devient le seul endroit en Amérique du Nord où la consommation et la fabrication d'alcool restent légales. Montréal gagne la réputation de « ville bien arrosée » et devient une destination pour les amateurs de fête (Hawrysh, 2015). Ce contexte permet à certains Québécois de profiter de la situation pour faire du commerce illicite d'alcool, passant illégalement des milliers de litres de whisky canadien, de vin St-Georges ou d'alcool frelaté québécois aux États-Unis et dans d'autres provinces canadiennes. À cette époque, on voit surgir de nombreux alambics artisanaux, cachés dans des hangars au fond des bois, dans lesquels est distillé un mélange d'eau, de mélasse brute dite black strap et de céréales dont de l'orge ou du blé, y ajoutant parfois des pommes de terre et du sucre blanc, voire des fruits. D'ailleurs, une augmentation de 75 % des ventes de mélasse est enregistrée chez certains épiciers à cette époque.
- 3.1.10 Le développement des distilleries au Québec et la spécificité de cette production sont donc déterminés par plusieurs éléments. Tout d'abord, l'agriculture qui est principalement propice à la production céréalière, produit de base de plusieurs spiritueux emblématiques du Québec, dont le whisky canadien (rye). Ensuite, par l'histoire de la province. Par l'arrivée d'entrepreneurs issus de pays où la distillation était déjà bien implantée, les distilleries ont pu se développer en se basant sur des savoir-faire et des techniques performantes tout en les adaptant au contexte local. La révolution industrielle américaine a également permis d'autres évolutions (Fiset, 2001, p.302).

### Les origines de la transformation de la sève d'érable

- 3.1.11 Par sa situation géographique, le Québec concentre une grande quantité d'érables. L'utilisation et la transformation de la sève de cet arbre sont une pratique ancestrale qui a été documentée par de nombreux travaux. Ainsi, plusieurs historiens, ethnologues et folkloristes (Barbeau, 1945; Séguin, 1967; Dupont, 1975; Coté et Simard, 1997) relatent l'histoire du sirop d'érable, de sa transformation et de sa consommation. La transformation de la sève d'érable est déjà mentionnée dans les récits des premiers colons. Ce sont les autochtones du nord-est de l'Amérique du Nord qui ont été les premiers à utiliser la sève d'érable et qui ont développé une méthode pour la transformer en sirop et autres dérivés. Par la suite, les colons de la Nouvelle-France et de la Nouvelle-Angleterre se sont approprié cette technique et l'ont graduellement améliorée grâce à la présence de méthode de cuisson plus élaborée.
- 3.1.12 La transformation de la sève d'érable en sirop s'effectue principalement au printemps, lorsque la température remonte le jour au-dessus de zéro et qu'il continue à geler pendant la nuit. Cette période, qui intervient généralement au mois de mars, marque la fin de l'hiver au Québec et s'appelle « Le Temps des sucres ».
- 3.1.13 Les érables sont « entaillés », ce qui permet à la sève, également appelée eau d'érable, de s'écouler. Celle-ci est récoltée et bouillie pour être concentrée. Le sirop d'érable est le résultat de ce processus. D'autres produits dérivés dont la tire d'érable, le sucre d'érable, le beurre d'érable, le caramel d'érable sont possibles par la transformation et la cuisson prolongée du sirop.
- 3.1.14 Les procédés de fabrication ont évolué avec le temps. Au départ les entailles sont faites à la hache. La sève est récoltée dans des morceaux d'écorce ou des récipients en bois et la cuisson s'effectue dans un chaudron au feu de bois. À la fin du XVIIe, les chaudrons en métal facilitent la production de sucre (Conseil du patrimoine culturel, 2021).
- 3.1.15 Remplaçant le sucre commercial pour de nombreuses familles de sucriers, le sirop d'érable tient une place centrale dans l'alimentation des Québécois. La consommation annuelle moyenne d'une famille de sucriers se situait au début du XXe siècle autour d'une centaine de livres de sucre d'érable et d'une dizaine de gallons de sirop (Dupont, 1975, p.37). Cette consommation est restée sensiblement identique jusqu'au milieu du XXe siècle.
- 3.1.16 Au XXe siècle la production se modernise avec la présence d'évaporateur dans les cabanes à sucre. L'utilisation de chaudières en aluminium accrochées à des chalumeaux en tôle d'acier facilite la récolte (Conseil du patrimoine culturel, 2021). Celle-ci évolue ensuite avec l'installation de tubulures qui relient les érables à la cabane à sucre.

- 3.1.17 Aujourd’hui encore, le sirop d’érable est un produit d’importance dans la région. Il est même considéré comme l’or blond du Québec, qui en est le premier producteur au monde avec plus de 70 % de la production mondiale de sirop d’érable (Agriculture Canada, 2021). Au-delà des aspects économiques, le sirop d’érable s’inscrit dans les pratiques culturelles et patrimoniales de la province. La tradition du temps des sucres est d’ailleurs désignée comme élément du patrimoine immatériel du Québec (Conseil du patrimoine culturel, 2021). Cette tradition reconnaît l’importance des connaissances et les savoir-faire liés à l’exploitation des érablières et à la production du sirop. De plus, elle reconnaît les pratiques sociales, soit les festivités et les rassemblements collectifs, liés à cette période de l’année.

#### *Les débuts de la production d’alcool d’érable*

- 3.1.18 Ce n’est que dans les années 1970 que certains producteurs ont commencé à produire de l’alcool à partir de sucre provenant de sève d’érable. Certains essais d’alcools distillés ont alors été faits à l’Université Laval, mais cette démarche n’a pas débouché sur un produit concret. Un peu plus tard, dans les années 1990, certains producteurs de sirop d’érable ont commencé à produire un vin à base de cette ressource sucrée, que l’on appellera éventuellement « acer ».

#### *La naissance d’un regroupement*

- 3.1.19 Dans la même période, certaines distilleries commencent à commercialiser de l’eau-de-vie d’érable. Ce n’est toutefois qu’en 2017 qu’apparaît pour la première fois le terme « Acerum » pour désigner une eau-de-vie d’érable. Ce nom a été imaginé par la Distillerie Shefford, qui a commencé à commercialiser ses acerums blancs, notamment à la Société des alcools du Québec (SAQ). Du latin *acerum*, génitif pluriel d’*acer*, qui signifie érable, ce terme réfère également au rum (rhum en anglais) quant à son mode de fabrication, où la sève de la canne à sucre est ici remplacée par celle de l’érable pour créer un spiritueux unique. En 2018, l’Union des distillateurs de spiritueux d’érable (UDSÉ) voit le jour avec la mission de favoriser la production de spiritueux d’érable au Québec, de définir et de protéger l’appellation « Acerum » et d’en faire la promotion au Canada et à l’international.

### **3.2 Lien entre le produit et l’aire géographique**

#### *Le Québec: renaissance d’une pratique historique*

- 3.2.1 Contrairement à l’Europe où la distillation a pu se développer de manière continue, la période de la prohibition, en rendant illégales la consommation et la production d’alcool, a lourdement freiné l’évolution de cette pratique en Amérique du Nord. Aujourd’hui, la microdistillation connaît un regain d’intérêt et vit une renaissance partout en Amérique du Nord. En 2022, on comptait plus de 60 micro-distilleries sur le territoire québécois, alors qu’en 1999, il n’y en avait qu’une seule.

3.2.2 Ces entreprises ont développé une expertise nouvelle qui s'est redéployée en adaptant les savoir-faire et les techniques passés. Elles ont su adapter des techniques de distillation déjà présentes dans le monde pour faire rayonner les matières premières et les aromates du territoire québécois. S'est ainsi implantée une expertise pointue et unique, reconnue maintenant partout dans le monde à travers les différents prix reçus lors de concours internationaux.

#### Le développement d'une spécialité provinciale

3.2.3 Au Québec, un développement collectif autour des spiritueux d'érable se consolide et une spécialité se crée. L'*Acerum du Québec* est un spiritueux unique au Québec, issu uniquement de la fermentation puis distillation de sève d'érable ou de ses dérivés. L'idée de créer un spiritueux à base d'érable ne date pas d'hier, et les premiers tests de fermentation de sève d'érable ont eu lieu dans les années 1990 au Témiscouata, au Domaine Acer détenu par Vallier Robert et Nathalie Decaigny, qui commercialisent des vins d'érable depuis maintenant plus de trente ans.

3.2.4 Il a cependant fallu attendre que se développent des microdistilleries dans la province pour que l'érable puisse être exploré de façon plus sérieuse comme base pour la création de boissons plus fortes en alcool. L'idée de créer une eau-de-vie d'érable a germé simultanément dans deux distilleries (Distillerie du St.Laurent à Rimouski au Bas-Saint-Laurent et Distillerie Shefford à Shefford en Estrie), en 2014. Réalisant le potentiel aromatique de l'érable comme base de spiritueux, les deux distilleries ont décidé de travailler de concert afin de créer une nouvelle catégorie de boisson unique : l'*Acerum*. S'est joint à eux le Domaine Acer, avec son expertise en fermentation de sève d'érable et, 5 ans plus tard, neuf distilleries souhaitent valoriser l'érable québécois à travers des spiritueux de grande qualité. L'*Acerum* a fait l'objet d'une marque de certification avec un cahier des charges, dès la création du projet. L'initiative a ensuite transité vers une indication géographique protégée, *Acerum du Québec*.

3.2.5 En 2024, neuf distilleries produisaient de l'*Acerum* selon le cahier de charges élaboré par l'UDSÉ. Ces distilleries sont réparties partout sur le territoire québécois et travaillent uniquement à partir de sève d'érable québécoise. D'autres distilleries font actuellement des tests pour produire de l'*Acerum*.

3.2.6 Soulignons qu'en explorant les subtilités liées à la fermentation et à la distillation des alcools issus de sève d'érable, les distillateurs et distillatrices québécois(es) ont développé un savoir-faire unique, s'inscrivant dans l'expertise acéricole propre au Québec. La fermentation de sirop d'érable de différentes catégories, en particulier de celles dites « de transformation », requiert entre autres des connaissances pointues sur les carences nutritives associées à différentes classes de sirop ainsi que sur les molécules responsables de différents défauts de saveurs.

3.2.7 Ces connaissances sont ancrées dans l'industrie acéricole moderne du Québec, qui mise sur le développement scientifique et technologique pour son rayonnement et sa rentabilité, en particulier par le biais de son Centre de recherche, de développement et de transfert technologique acéricole inc. (Centre ACER), une structure reconnue au niveau national et international comme la référence en matière de recherche appliquée à l'acériculture. Les distillateurs et distillatrices du Québec, par le biais d'échanges et avec l'industrie acéricole et leurs propres expériences, ont ainsi développés l'expertise nécessaire à la transformation de la sève d'érable en spiritueux fin et complexe.

- 3.2.8 La sélection de levures aptes à fermenter les sucres présents dans la sève d'érable et leur impact sur le profil aromatique de l'Acerum, la formulation et le dosage d'adjuvants adéquats à ces levures pour pallier les carences nutritives du sirop et facilitant la production d'esters et autres congénères, ainsi que l'élimination par des techniques de distillation de composés soufrés propres au sirop dit « de bourgeon » sont des exemples concrets illustrant le caractère spécifique et intimement géographique du savoir-faire québécois en matière de production d'eau-de-vie d'érable.

#### Un spiritueux unique

- 3.2.9 L'Acerum du Québec se distingue des autres spiritueux aromatisés à l'érable ou édulcorés avec du sirop d'érable. En effet, exclusivement composé de sève d'érable ou des produits qui en découlent, fermentée et distillée, il laisse transparaître les notes aromatiques de l'érable qui sont habituellement masquées par le sucre. En résulte un goût délicat, aux arômes pouvant être fruités, caramélisés, un peu tanniques, et une finale évoquant la rondeur de l'érable tout en délicatesse. Les arômes de l'Acerum du Québec varient en fonction du type de sève utilisé, ainsi que de différentes techniques utilisées lors de la fermentation et de la distillation. L'étape de vieillissement en fût de bois est facultative, mais vient donner au spiritueux une rondeur enveloppante. Le type de fût de bois utilisé peut également influencer le goût final.
- 3.2.10 L'Acerum fait présentement l'objet d'un engouement notable, tant au Québec qu'à l'international. L'arrivée d'un tout nouveau produit dans l'univers des spiritueux suscite l'enthousiasme dans différents pays. De plus, l'expertise en production acéricole du Québec n'étant plus à faire, l'arrivée de l'Acerum sur les marchés n'est que la suite logique d'une tradition qui tend maintenant vers la modernité. À cet effet, soulignons l'implication des PPAQ dans les activités de promotion de l'Acerum ainsi que dans la sécurisation de l'approvisionnement des distilleries en matière première.
- 3.2.11 Soulignons également le désir du groupe porteur de consolider et continuer de développer l'expertise en distillation de l'alcool issu de sève d'érable sur le territoire québécois. À cet effet, il organise annuellement des formations et dégustations à l'aveugle avec ses membres souhaitant ainsi assurer l'amélioration continue d'une expertise québécoise dans le domaine misant sur l'innovation, la qualité et l'inventivité.

## **4 DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

### **4.1 Qui peut produire de l'Acerum du Québec?**

4.1.1 Toutes les entreprises qui détiennent un permis de distillation valide et dont les installations de distillation sont situées dans l'aire géographique protégée de la province de Québec peuvent demander la certification de leurs produits selon le présent cahier des charges.

4.1.2 Les entreprises visées par le présent cahier des charges, concernées par l'IGP *Acerum du Québec* doivent respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur relative à l'élaboration et à l'étiquetage du produit alcoolique. Cette réglementation fait l'objet d'un contrôle gouvernemental différent de celui exercé par l'organisme de certification accrédité aux fins du contrôle du présent cahier des charges et de l'usage de l'IGP.

### **4.2 Méthode d'obtention du produit**

4.2.1 Lieu d'élaboration du produit

a) Chaque produit, dans son entièreté, doit avoir été distillé, vieilli et embouteillé par le distillateur ou la distillatrice sur le lieu de production situé au Québec. Lorsque le requérant est membre d'une coopérative de producteurs artisans, la production peut avoir lieu à l'établissement de production de la coopérative en vertu des règles de ce type de permis, toujours au Québec.

4.2.2 Matières premières

a) Outre les levures et des adjuvants de fermentation, seule la sève d'érable du Québec, soit brute, concentrée ou sous forme de réduct, ainsi que le sirop d'érable du Québec peuvent être utilisés comme ingrédients dans le processus de fermentation et de distillation.

b) La sève peut être récoltée et transformée sur place; le sirop d'érable acheté à partir de la réserve stratégique des Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ), l'organisme régissant la mise en marché du sirop d'érable au Québec ou encore acheté à un acheteur autorisé par les PPAQ; conformément aux règles applicables selon le type de permis de fabrication.

c) Peu importe sa source d'approvisionnement, la distillerie produisant de l'*Acerum du Québec* doit être en mesure de démontrer que les matières fermentescibles sont exclusivement québécoises, et la source doit être retraçable grâce à un numéro de lot.

d) Les activités de préparation des ingrédients en amont de la distillation telles que la concentration et l'évaporation de la sève d'érable, la préparation du moût et la fermentation doivent également être effectuées au Québec, mais peuvent être réalisées à l'extérieur de la distillerie détenant la certification. Un système de traçabilité doit alors être mis en place pour assurer l'origine des ingrédients.

#### 4.2.3 Distillation

- a) Pour produire de l'*Acerum du Québec*, tous les types d'alambics sont permis afin de permettre aux distillateurs de poursuivre l'exploration des saveurs qu'offre l'érable en distillation. Toutefois, à l'issue de la distillation, le titre alcoométrique volumique du distillat ne doit pas excéder 90 % à 20 °C. Ce critère assure que le distillat conserve les arômes caractéristiques de la sève d'érable fermentée.

#### 4.2.4 Ajouts après la distillation

- a) L'eau est la seule substance pouvant être ajoutée après la distillation pour diluer le distillat à son pourcentage d'alcool requis par volume d'embouteillage.
- b) Le filtrat, résultat de la filtration de l'eau d'érable par osmose inverse ou nanofiltration, est aussi accepté pour la dilution du distillat lorsque celui-ci respecte les normes de potabilité de l'eau en vigueur.
- c) Les ingrédients suivants ne peuvent pas être ajoutés après la distillation : alcool, colorant, caramel, eau d'érable, concentré d'eau d'érable, sirop d'érable ou tout autre édulcorant, aromate, etc.

#### 4.2.5 Assemblage

- a) Il est possible de procéder à des assemblages d'*Acerum du Québec* pour obtenir un profil aromatique précis. Dans ce cas, les registres de production doivent permettre de retrouver les lots et les quantités d'*Acerum du Québec* utilisés.
- b) Un *Acerum du Québec* blanc issu d'un assemblage ne peut être obtenu que par un assemblage de différents lots d'*Acerum du Québec* blancs.
- c) Un *Acerum du Québec* ambré peut être issu d'un assemblage de différents lots d'*Acerum du Québec* ambrés ou d'un assemblage d'*Acerum du Québec* ambrés et d'*Acerum du Québec* vieillis plus d'un an. Il doit cependant porter la dénomination *Acerum du Québec ambré*.
- d) Un *Acerum du Québec* vieilli avec mention d'âge peut être issu d'un assemblage de différents lots d'*Acerum du Québec* qui ont vieilli minimalement un an en fût de bois. L'âge doit correspondre au plus jeune des lots utilisés dans l'assemblage embouteillé et doit obligatoirement être inscrit sur l'étiquette.

#### 4.2.6 Degré d'alcool

- a) L'*Acerum du Québec* ne peut être commercialisé en deçà de 35 % d'alcool par volume.

#### 4.2.7 Taux de sucre

- a) L'*Acerum du Québec* ne peut contenir plus de 15 grammes de sucre par litre.
- b) La présence de sucre ne peut être que le résultat d'un vieillissement en fûts de bois usagés ayant préalablement servi à vieillir un produit sucré.

### **4.3 Vieillessement**

- 4.3.1 *L'Acerum du Québec* peut être vieilli ou non. Le vieillissement doit se produire dans des fûts de bois neufs ou usagés d'un volume inférieur à 700 litres.
- 4.3.2 L'entreprise devra fournir une preuve de l'origine des fûts de bois.
- 4.3.3 Lorsque *L'Acerum du Québec* est vieilli en fûts de bois usagés, seules les substances aromatiques présentes dans les parois des fûts de bois sont acceptées.
- 4.3.4 Ces fûts de bois doivent avoir été vidés avant d'introduire *L'Acerum du Québec* à vieillir.
- 4.3.5 *L'Acerum du Québec* doit vieillir sur les lieux de production ou dans un bâtiment externe sous la licence du demandeur détenant un permis d'entrepôt.
- 4.3.6 Si le vieillissement a lieu dans un bâtiment externe au lieu de production, les fûts de bois doivent être ramenés au lieu de production pour l'embouteillage et la vente de *L'Acerum du Québec*.
- 4.3.7 Le distillateur ou la distillatrice doit démontrer que la quantité de fûts de bois concorde avec les volumes d'alcool vieilli produits grâce à un registre de production.
- 4.3.8 Un produit ayant été élaboré avant la demande initiale de certification pourra être reconnu *Acerum du Québec* si l'entreprise peut démontrer à l'organisme de certification qu'il est traçable et conforme aux exigences du présent cahier des charges. Au premier audit, l'inventaire de la production concernée et les détails pertinents devront être déclarés par l'entreprise et vérifiés par l'organisme de certification.
- 4.3.9 L'embouteillage doit se faire dans les installations de la distillerie.
- 4.3.10 La macération de copeaux ou de morceaux de bois est interdite dans l'élaboration de *L'Acerum du Québec*.

## 5 EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE ET À L'EMBALLAGE

### 5.1 Normes d'étiquetage

- 5.1.1 Les exigences légales pour l'étiquetage prévues par la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13, a. 37) et par les lois fédérales doivent être respectées en tout temps. Ces exigences légales font l'objet d'un contrôle gouvernemental différent de celui exercé par l'organisme de certification accrédité aux fins de l'usage de cette appellation.
- 5.1.2 Il est entendu que la réglementation en vigueur dépend aussi de l'endroit où le produit est commercialisé et qu'il est de la responsabilité du détenteur de s'y conformer. Ces exigences légales ne font pas l'objet d'un contrôle par l'organisme de certification accrédité aux fins de l'usage de cette appellation.
- 5.1.3 Les éléments d'étiquetage visés par le présent cahier de charges doivent être vérifiés et approuvés par l'organisme de certification accrédité par le CARTV. Les étiquettes de chaque produit doivent être approuvées par l'organisme de certification, lors de leur émission initiale ou de modifications à l'étiquetage ou de l'habillage. Toutefois, lors des modifications mineures suivantes : taux d'alcool, numéro de lot ou codes-barres, l'organisme de certification n'a pas à approuver de nouveau l'étiquette. Il est recommandé de faire valider les éléments d'étiquetage avant impression pour éviter la possibilité de non-conformités.
- 5.1.4 Sur l'étiquetage de la bouteille :
- a) La dénomination légale du produit doit respecter la réglementation en vigueur où a lieu la commercialisation. Les dénominations suggérées sont « spiritueux d'érable », « eau-de-vie d'érable », « esprit d'érable », ou un équivalent dans d'autres langues.
  - b) Le nom de l'appellation *Acerum du Québec* doit être inscrit en toutes lettres et sur une même ligne et, sur la ligne d'en dessous, en toutes lettres et sur une même ligne, les mots : Indication géographique protégée.
    - Ces deux mentions doivent apparaître sur la *principale surface exposée* de l'étiquette dans le même champ visuel<sup>3</sup>.
    - La grosseur de police utilisée doit être la même que celle exigée pour le contenu net de la bouteille, en fonction de la réglementation en vigueur où le produit est commercialisé.
  - c) Le nom ou l'acronyme du nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV doit également apparaître sous la formule « IGP certifiée par XX ».

---

<sup>3</sup> Voir la définition au par. 2.1 g) du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation - C.R.C., ch. 417. [https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C\\_ch.\\_417/page-1.html#h-544682](https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._417/page-1.html#h-544682)

- d) Dépendamment du type de produit, le qualificatif précisant le type d'*Acerum du Québec* doit être présent, n'importe où sur l'étiquetage de la bouteille :
- Blanc
  - Ambré
  - Acerum du Québec vieilli XX an[s]
- e) Dans le cas de l'*Acerum du Québec* ambré ou vieilli avec mention d'âge, le type de fût de bois utilisé pour le vieillissement doit obligatoirement être précisé. Cette mention peut se retrouver n'importe où sur l'étiquetage de la bouteille :
- Fût n'ayant jamais été rempli: la mention de l'utilisation d'un fût en précisant l'essence de bois est obligatoire.
  - Fût ayant préalablement contenu un autre produit : la mention du dernier type de produit utilisé dans le fût est obligatoire.
  - Dans un cas où l'*Acerum du Québec* vieilli est issu de l'assemblage de plusieurs produits ayant vieillis en fûts de bois, seul le fût de bois le plus présent dans l'assemblage (%) doit être obligatoirement mentionné. La mention de plusieurs fûts de bois est à la discrétion de la distillerie.
- f) Le mot « Acerum » peut faire partie du nom commercial du produit ou être écrit à proximité de celui-ci sans se substituer au nom de l'appellation *Acerum du Québec*.

5.1.5 L'ajout, sur la principale surface exposée, de tout qualificatif ou superlatif aux termes ou à propos de l'appellation est interdit.

5.1.6 Usage de logos pour représenter l'appellation réservée

- a) Seul le logo homologué par le MAPAQ pour représenter l'appellation peut être utilisé sur l'étiquetage, l'emballage et tous les autres supports de présentation, de commercialisation et de promotion des produits. Les modalités d'utilisation du logo doivent être respectées en conformité avec le Guide de normes graphiques applicables<sup>4</sup>.
- b) Au stade de démarrage de l'appellation, le groupe porteur a choisi de ne pas adhérer au logo homologué. Aucun logo, homologué ou non, ne peut être utilisé pour les fins citées au point précédent.
- c) La disposition au point b sera réévaluée par le groupe porteur et le CARTV au plus tard deux ans après la reconnaissance de l'appellation par le ministre. Toute utilisation des logos homologués par le MAPAQ devra faire l'objet d'une modification au présent cahier des charges.

---

<sup>4</sup> [Guide de normes graphiques des logos ARTV.](#)

## **5.2 Emballages**

- 5.2.1 Pour tout emballage secondaire du produit certifié (tube, emballage cartonné, etc.) : si l'étiquette n'est pas visible au travers de l'emballage, les mentions d'étiquetage obligatoires énoncées aux points 5.1 doivent aussi figurer sur l'emballage du produit. Le numéro de lot n'est toutefois pas obligatoire. L'emballage doit alors être validé par l'organisme de certification accrédité par le CARTV avant impression.

## 6 CONDITIONS AYANT TRAIT À LA MISE EN MARCHÉ DES PRODUITS

Cette section explicite les obligations et les restrictions ayant trait à la mise en marché des produits d'appellation.

### 6.1 Documents commerciaux<sup>5</sup>

6.1.1 Les documents commerciaux émis par le distillateur ayant obtenu la certification pour ses produits doivent permettre de distinguer les produits certifiés.

### 6.2 Publicité et promotion

6.2.1 Toutes les exigences relatives à la publicité et à la promotion énumérées à cette section s'appliquent aux produits certifiés portant l'appellation *Acerum du Québec*, et à tous les types de supports, incluant les emballages promotionnels, le matériel de présentation, les vignettes descriptives, les dépliants et les sites Web, et toute autre forme de publicité.

- a) L'usage du nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV pour certifier cette appellation ou de son logo est réservé aux seules entreprises détenant la certification pour leurs produits.
- b) Si elle est utilisée, la désignation *Acerum du Québec* doit être utilisée intégralement.
- c) Au stade de démarrage de l'appellation, le groupe porteur a choisi de ne pas adhérer aux logos homologués par le MAPAQ. Ainsi, aucun logo, homologué ou non, ne peut être utilisé à ce stade-ci. Lorsqu'il sera autorisé, seul le logo officiel de l'appellation pourra être utilisé sur l'étiquetage, l'emballage et tous les autres supports de présentation, de commercialisation et de promotion de l'*Acerum du Québec*. Les normes graphiques édictées dans le Guide des normes graphiques des logos ARTV du MAPAQ devront être respectées<sup>6</sup>.
- d) Toute présentation ou communication d'une entreprise doit clairement identifier et distinguer les produits certifiés et ne doit pas porter le consommateur à croire que l'ensemble des produits qu'elle offre est *Acerum du Québec* si ce n'est pas le cas.
- e) L'utilisation de tout qualificatif ou superlatif aux termes ou à propos de l'appellation est interdite.

---

<sup>5</sup> Document établi lors de la conclusion d'une opération (achat, vente) et servant à prouver l'authenticité de celle-ci.

<sup>6</sup> [Guide de normes graphiques des logos ARTV](#)

6.2.2 Les organismes ou individus qui ne vendent pas de produits alcooliques, mais qui font la promotion de *Acerum du Québec* ou la promotion de distilleries et de leurs produits ont l'obligation de vérifier la véracité des informations qu'ils transmettent en regard des appellations réservées auprès de leurs fournisseurs (le certificat de conformité est la preuve que le produit est certifié). Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux exigences citées à la section 6.2.1.

### **6.3 Utilisateurs de produits certifiés, dispensés de certification**

#### **6.3.1 Distributeurs et détaillants :**

L'identification des produits certifiés est facultative pour les distributeurs et détaillants. Lorsque ces derniers veulent identifier l'*Acerum du Québec* pour en faire la promotion auprès de leurs clientèles, ils n'ont pas à demander une certification. Cependant, ils doivent se conformer aux règles édictées ci-dessous :

- a) Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux règles citées à la section 6.2. L'usage du nom, de l'acronyme ou du logo de l'organisme de certification accrédité par le CARTV est toutefois réservé aux seules entreprises détenant la certification pour leurs produits.
- b) Ces utilisateurs doivent être en mesure de démontrer que l'*Acerum du Québec* est certifié en présentant notamment les preuves d'achat afférentes. Ils peuvent faire l'objet d'une inspection de la part d'un agent de surveillance du CARTV.

#### **6.3.2 Établissements de restauration<sup>7</sup>, traiteurs et bars :**

Ces établissements sont fortement encouragés à utiliser et faire la promotion du tout *Acerum du Québec* et des distilleries qui les produisent. L'identification des produits certifiés est facultative pour les établissements de restauration, traiteurs et bars. Lorsque ces derniers veulent identifier l'*Acerum du Québec* pour en faire la promotion auprès de leurs clientèles, ils n'ont pas à demander une certification. Cependant, ils doivent se conformer aux règles édictées ci-dessous :

- a) Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux règles citées à la section 6.2. L'usage du nom, de l'acronyme ou du logo de l'organisme de certification accrédité par le CARTV est toutefois réservé aux seules entreprises détenant la certification pour leurs produits.
- b) Le nom de l'appellation est autorisé sur les menus et sur des affiches de présentation en autant que ce dernier est associé au nom des produits certifiés.

---

<sup>7</sup> Il s'agit de tout établissement qui offre des produits pour consommation sur place ou prêts à emporter.

- c) Au stade de démarrage de l'appellation, le groupe porteur a choisi de ne pas adhérer aux logos homologués par le MAPAQ. Ainsi, aucun logo, homologué ou non, ne peut être utilisé à ce stade-ci. Lorsqu'il sera autorisé, seul le logo officiel de l'appellation pourrait être utilisé sur les menus et sur des affiches de présentation en autant que ce dernier soit associé au nom des produits certifiés. Les normes graphiques édictées dans le Guide des normes graphiques des logos ARTV du MAPAQ devront être respectées<sup>8</sup>.
- d) Ces utilisateurs doivent être en mesure de démontrer que l'*Acerum du Québec* est certifié en présentant notamment les preuves d'achat afférentes. Ils peuvent faire l'objet d'une inspection de la part d'un agent de surveillance du CARTV.

#### **6.4 Fabricants de boissons alcooliques autres que l'Acerum du Québec**

6.4.1 Lorsqu'un fût de bois ayant servi au vieillissement d'un *Acerum du Québec* est réutilisé dans la fabrication d'un autre produit alcoolique hors appellation, il est possible d'en faire mention sur l'étiquette du produit et sa promotion (ex. : whisky vieilli dans des fûts d'*Acerum du Québec*).

#### **6.5 Conditions d'interdiction de mise en marché**

6.5.1 La mise en marché de produits portant l'IGP *Acerum du Québec* est interdite si :

- a) Le produit n'a pas été certifié par un organisme de certification accrédité par le CARTV pour la portée désignée.
- b) Les fabricants de boissons alcooliques ne peuvent utiliser un *Acerum du Québec* pour élaborer des produits alcooliques autres que les produits visés au présent cahier des charges (notamment des prêts à boire).

#### **6.6 Conditions en cas d'arrêt de la certification**

6.6.1 L'organisme de certification doit informer le CARTV de tout arrêt de certification d'une entreprise dans un délai de 2 jours ouvrables.

6.6.2 Au moment de l'arrêt de certification, si l'entreprise détient un inventaire de produits certifiés et qu'elle veut continuer l'utilisation de l'appellation pour ces produits, elle doit déclarer cet inventaire et les numéros de lots à l'organisme de certification. Ce dernier transmettra ces informations au service de surveillance du CARTV pour fins de suivi.

6.6.3 L'entreprise est autorisée à écouler ses produits certifiés en inventaire à condition que les produits certifiés soient facilement distinguables de ceux non certifiés. Toutefois, dès que l'entreprise débute la production de produits non certifiés, aucune référence à l'appellation ne doit apparaître dans la description et la promotion de ces nouveaux produits non certifiés sur tous les moyens de communication, incluant la documentation, son site internet et les réseaux sociaux et la publicité.

---

<sup>8</sup> [Guide de normes graphiques des logos ARTV](#)

6.6.4 L'entreprise est également tenue d'aviser ses clients du retrait de certification de ses produits et des modifications à effectuer dans leurs moyens de communications à propos desdits produits.

## **6.7 Utilisation interdite du vocable Acerum**

6.7.1 Les mentions « Acerum » ou « fait avec ou à base d'Acerum » « contient de l'Acerum » « produit à partir d'Acerum » et toute autre mention semblable sont interdites, sauf pour désigner une boisson alcoolique certifiée en vertu du présent cahier des charges.

6.7.2 Toute entreprise qui commercialise un produit sous une marque de commerce (combinaison de lettres, de mots, de sons ou de symboles) doit s'assurer que celle-ci ne génère aucune confusion et avec l'appellation *Acerum du Québec*.

## 7 STRUCTURE DE CONTRÔLE

### 7.1 Plan de contrôle

7.1.1 Un plan de contrôle complet a été élaboré et est détenu par l'organisme de certification accrédité (voir ci-dessous). L'organisme de certification accrédité est responsable du contrôle externe (tierce partie). Celui-ci a pour mandat de s'assurer que les entreprises qui demandent la certification pour leur produit *Acerum du Québec* répondent à toutes les exigences du présent cahier des charges.

### 7.2 Publication dans la Gazette officielle du Québec

7.2.1 Dans un avis juridique publié dans la Gazette Officielle du Québec le 16 avril 2025, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a reconnu comme une appellation réservée l'indication géographique protégée *Acerum du Québec*.

7.2.2 Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a pour mission de surveiller l'utilisation de l'appellation. Le cahier des charges de l'indication géographique *Acerum du Québec* est homologué par le CARTV et est disponible sur son site Internet.

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)</b> |
| <b>Adresse</b>   | 4.03- 201, boulevard Crémazie Est<br>Montréal (Québec) Canada H2M 1L2       |
| <b>Téléphone</b>   | (514) 864-8999  |
| <b>Courriel</b>  | <a href="mailto:info@cartv.gouv.qc.ca">info@cartv.gouv.qc.ca</a>            |
| <b>Site Internet</b>   | <a href="http://www.cartv.gouv.qc.ca">www.cartv.gouv.qc.ca</a>              |

### 7.3 Organisme de certification accrédité

7.3.1 Conformément à la LARTV, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants a accrédité l'organisme de certification Ecocert Canada selon la norme ISO/CEI 17065 – « Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services ». Cet avis est entré en vigueur le 19 avril 2025.

Ecocert Canada  
4060 Bd Guillaume-Couture bureau.201, Lévis, Québec G6W 6N2

## 7.4 Points de contrôle et méthodes d'évaluation

| Points de contrôle spécifiques à l'IGP Acerum du Québec   |   |
|---|---|
| Exigence  | Actions de contrôle   |
| <b>DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE</b>  |   |
| Origine de la matière première  | Vérification documentaire des registres/inventaires et factures d'achat de produits acéricoles ou registre de production acéricole.   |
| Étapes d'élaboration doivent être réalisées dans l'aire géographique délimitée  | Numéro de licence fédéral ou du permis provincial<br>Recensement des différents sites appartenant à l'entreprise (production et entreposage).<br>Descriptif des différentes étapes de fabrication en incluant l'emplacement de ces dernières. |
| Lieu d'élaboration du produit   | NEQ de l'entreprise<br>Numéro de licence fédéral ou du permis provincial<br>Recensement des différents sites appartenant à l'entreprise (production et entreposage).  |
| <b>MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</b>   |   |
| Droit de produire   | Permis de distillateur du Québec valide   |
| Cycle de production de l'alcool réalisé au complet sur le site de l'entreprise  | Descriptif des différentes étapes de fabrication en incluant l'emplacement de ces dernières.  |
| La sève d'érable, soit brute, concentrée ou sous forme de réduit, ainsi que le sirop d'érable sont les seules matières fermentescibles permises.                                  | Fiche recette<br>Registre/Factures d'achats/Registres de production acéricole/inventaires<br>Registre/Factures de ventes  |
| <b>DISTILLATION</b>   |   |
| À l'issue de la distillation, le titre alcoométrique volumique du distillat ne doit pas excéder 90 % à 20 °C.   | Registre de distillation / production   |
| L'eau ou le filtrat sont les seules substances pouvant être ajoutées après la distillation pour diluer le distillat à son pourcentage d'alcool requis par volume d'embouteillage. | Registre de distillation / production   |
| Assemblage respectant les règles du cahier des charges en fonction de chaque type d' <i>Acerum du Québec</i>  | Registre de production / assemblage<br>Maquette des étiquettes de produits visés par la certification   |
| L' <i>Acerum du Québec</i> ne peut être commercialisé en deçà de 35 % d'alcool par volume.  | Rapport d'analyse physico-chimique.   |
| L' <i>Acerum du Québec</i> ne peut contenir plus de 15 grammes de sucre par litre.  | Rapport d'analyse physico-chimique.   |
| La présence de sucre ne peut être que le résultat d'un vieillissement en fûts usagés ayant préalablement servi à vieillir un produit sucré.                                       | Registre de vieillissement et preuve d'achat de fût usagé et/ou d'utilisation des fûts pour la production d'un autre produit contenant des sucres.  |
| <b>VIEILLISSEMENT</b>   |   |
| Le vieillissement doit se produire dans des fûts de bois neufs ou usagés d'un volume inférieur à 700 litres.  | Registre de production<br>Inventaire des fûts appartenant à l'entreprise.   |
| L'entreprise devra fournir une preuve de l'origine des fûts de bois.  | Vérification documentaire (facture d'achat et/ou registre de production pour un autre produit)  |
| Dans le cas de l'utilisation d'un fût de bois usagé, identification du contenu préalable.   | Fiche recette<br>Registre/Factures d'achats<br>Registre de production   |

|   |  |
|---|--|
| Les fûts de bois doivent avoir été vidés avant d'introduire l' <i>Acerum du Québec</i> à vieillir.  | Déclaration du vendeur que les fut ont été vidés avant d'être remplis ou déclaration de l'opérateur que les fûts utilisés pour le vieillissement ont été vidés avant la mise en fût. |
| Vieillessement dans un bâtiment appartenant au demandeur.   | Descriptif des différentes étapes de fabrication en incluant l'emplacement de ces dernières.   |
| Le demandeur doit démontrer que la quantité de fûts de bois concorde avec les volumes d'alcools vieillis.   | Registre de production<br>Inventaire des fûts appartenant à l'entreprise.  |
| Les lots produits et vieillis peuvent être reconnus certifiable s'ils sont déclarés lors de la demande de certification et que la traçabilité est conforme.   | Registre de production<br>Inventaire des fûts appartenant à l'entreprise.  |
| <b>EMBOUTEILLAGE</b>  |  |
| Embouteillage sur les lieux de production.  | Descriptif des différentes étapes de fabrication en incluant l'emplacement de ces dernières.   |
| <b>ÉTIQUETAGE</b>   |  |
| Respect des normes d'étiquetage identifiées dans le cahier des charges.   | Maquette des étiquettes de produits visés par la certification<br>Exemple d'étiquettes de vente des produits finis   |
| <b>EMBALLAGE</b>  |  |
| Respect des normes d'emballage identifiées dans le cahier de charges.   | Maquette des emballages de produits visés par la certification   |
| <b>COMMERCIALISATION DES PRODUITS</b>   |  |
| Les documents commerciaux doivent permettre de distinguer les produits certifiés.   | Factures de ventes<br>Contrat de vente   |
| Les publicités et promotions doivent permettre d'identifier adéquatement les produits certifiés <i>Acerum du Québec</i> et ne doivent pas porter à confusion. | Maquette des différents supports publicitaires et promotionnels des produits visés par la certification.   |

## 7.5 Groupement demandeur

### 7.5.1 Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ)

18 ch. Saxby N  
Shefford (Québec)  
J2M0A6 Canada

### 7.5.2 Identité visuelle du groupe demandeur

L'identité visuelle de l'association qui représente les distilleries conformes au présent cahier des charges ne doit pas créer de confusion avec les identifiants visuels officiels du terme valorisant, le cas échéant.

## 7.6 Gestion de l'appellation

### 7.6.1 L'Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ), organisme sans but lucratif propriétaire actuel de la marque de certification « *Acerum* » (OPIC, TMA1095791) et représentant toutes les distilleries conformes au présent cahier des charges, a pour mandat d'assurer l'élaboration de l'IGP *Acerum du Québec*, de contribuer à sa mise en œuvre et à sa promotion, son maintien à long terme, son dynamisme et sa promotion.

7.6.2 Les entreprises qui demandent ou détiennent la certification pour leurs produits sont tenues d'adhérer à l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ).

## **7.7 Révision du cahier des charges de l'appellation**

7.7.1 Le présent cahier des charges fera l'objet de révisions, au plus tard deux ans après la reconnaissance de l'appellation par le ministre, puis annuellement au besoin, et minimalement tous les 5 ans.

7.7.2 Pour ce faire, l'Union des distillateurs de spiritueux d'érable (UDSÉ) est notamment responsable de consulter les entreprises visées par l'appellation, et de formuler des recommandations représentatives de l'opinion des membres de son assemblée au CARTV à l'égard de demandes de modification au présent cahier des charges.

7.7.3 Le CARTV peut effectuer des modifications mineures au présent cahier des charges au besoin.

## 8 ANNEXES

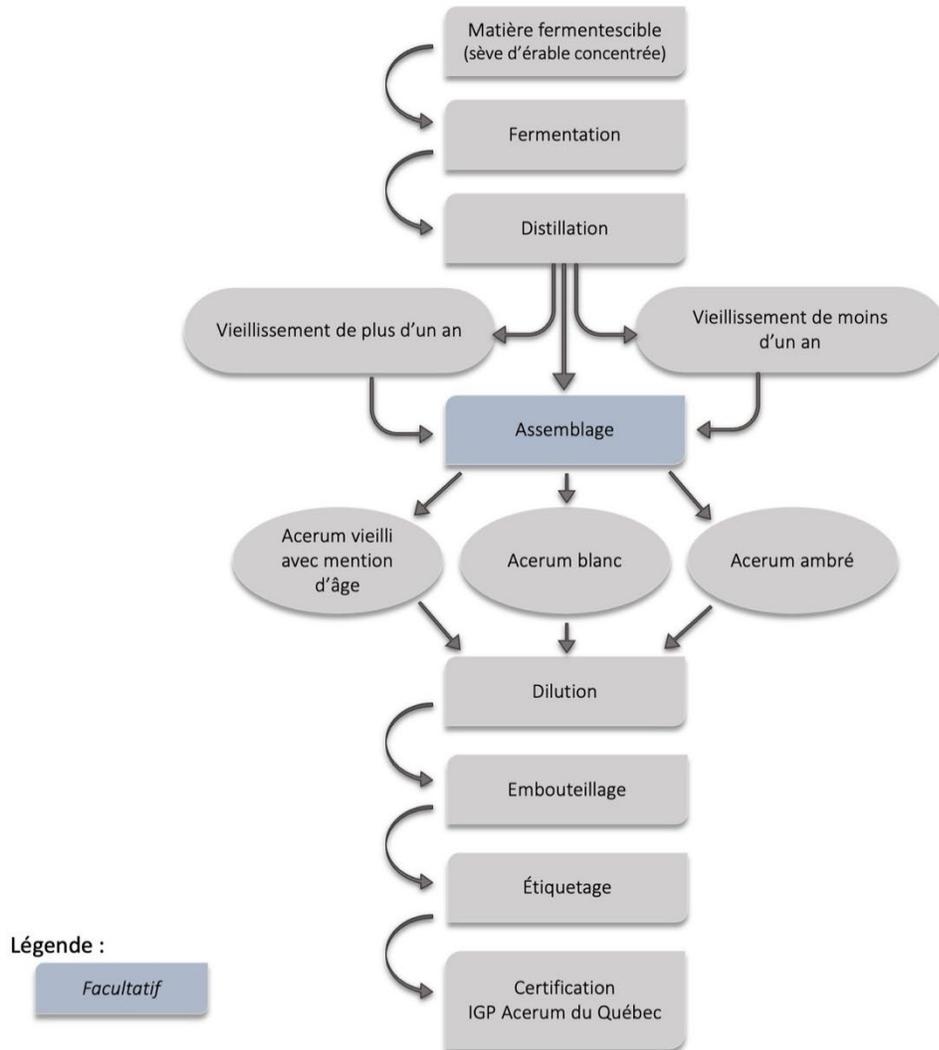
### 8.1 Définitions

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <i>Adjuvant de fermentation</i>    | Composé chimique ou enzymatique ajouté au moût et servant à stimuler ou à optimiser l'activité fermentaire. Toute forme de sucre fermentescible ou substance aromatique est exclue de la définition d'adjuvant, car seule la sève d'érable du Québec, à différent niveau de concentration, est autorisée dans la fermentation de l' <i>Acerum du Québec</i> .  |
| <i>Aire géographique délimitée</i> | Dans la présente, il s'agit de la province de Québec. Selon le Règlement sur les appellations réservées et les termes valorisants, un produit IGP doit posséder une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique attribuable à son origine géographique. De plus, son élaboration, sa transformation ou sa production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée en fonction du lien entre ces caractéristiques et son origine géographique. » (L.R.Q. , c. A-20-03, a. 57). |
| <i>Assemblage</i>                  | Mélange de différents lots de distillat dans le but d'obtenir le volume ou le profil de goût souhaité dans le produit final.   |
| <i>Distillat</i>                   | Liquide riche en alcool résultant du processus de distillation et servant à l'élaboration d'un spiritueux. Le distillat est issu de la dernière distillation effectuée lors du processus de fabrication et correspond au cœur de distillation, c'est-à-dire la fraction conservée pour les étapes subséquentes de macération, de vieillissement ou d'assemblage.   |
| <i>Eau d'érable</i>                | Sève naturelle de l'érable qui s'écoule de l'arbre sous l'effet de périodes de gels et dégels successifs. Sa caractéristique est d'être naturellement sucrée pendant la durée du dégel des sols.   |
| <i>Eau-de-vie</i>                  | Boisson alcoolique extraite par distillation de produits fermentés.  |
| <i>Étiquette</i>                   | Inclut à la fois l'étiquette principale et la contre-étiquette qui elle-même comprend également la collerette et l'étiquette latérale. L'étiquette principale doit représenter la principale surface exposée.  |
| <i>Emballage</i>                   | Comprend toute forme d'emballage secondaire du produit certifié (tube, boîte cartonnée, caisse de transport, etc.).  |
| <i>Fermentation</i>                | Conversion de la totalité des sucres fermentescibles en alcool et autres molécules biochimiques par l'action de levures.   |
| <i>Fût de bois neuf</i>            | Tonneau de bois servant à la maturation de l'alcool. Un fût est neuf lorsqu'il n'a jamais servi à stocker de l'alcool ou un liquide autre que l'eau.   |
| <i>Fût de bois usagé</i>           | Tonneau de bois servant à la maturation de l'alcool. Un fût est usagé lorsqu'il a précédemment servi à stocker de l'alcool (ex. : whisky, rhum, vin) ou un liquide autre que l'eau (ex. : sirop d'érable).   |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <i>Levures</i>                       | Nom vernaculaire désignant les champignons unicellulaires aptes à convertir les sucres en alcool et en dioxyde de carbone.  |
| <i>Lot de production</i>             | Distillat issu d'une même fermentation suivie d'une même distillation. Il est à noter que selon certaines pratiques répandues dans l'industrie, les queues et les têtes de distillation d'un lot de production donné peuvent être mélangées et redistillées avec un lot subséquent.   |
| <i>Lot d'assemblage</i>              | Quantité de distillat issu d'une même cuve d'assemblage et destinée à être conditionnée, embouteillée, emballée et étiquetée dans les mêmes conditions. Plusieurs lots de production peuvent se retrouver, en totalité ou en partie, dans le même lot d'embouteillage.  |
| <i>Organisme de certification</i>    | Organisme accrédité par le CARTV qui est responsable d'auditer annuellement les distilleries productrices d' <i>Acerum du Québec</i> en fonction des exigences établies dans le cahier des charges et le plan de contrôle. L'organisme de certification transmet aux distilleries le certificat de conformité des <i>Acerum du Québec</i> reconnus conformes. |
| <i>Permis de distillation</i>        | Permis de distillateur industriel ou permis de production artisanale délivré par la Régie des alcools, des courses et des jeux.   |
| <i>Sève d'érable</i>                 | Aussi appelée eau d'érable. Sève naturelle de l'érable qui s'écoule de l'arbre pendant une courte période au début du printemps. Sa caractéristique est d'être naturellement sucrée pendant la durée du dégel des sols.   |
| <i>Sève d'érable concentrée</i>      | Sève d'érable dans laquelle on a retiré une partie de l'eau, pour permettre une concentration du sucre naturellement présent. Cette concentration peut se faire par ébullition et/ou par osmose inversée ou par toute autre technique permettant de concentrer le sucre sans ajouter aucun autre ingrédient.  |
| <i>Sirop d'érable</i>                | Solution naturellement sucrée, fabriquée à partir de <b>sève d'érable</b> recueillie au début du printemps et concentrée par ébullition.  |
| <i>Sucre</i>                         | Somme de tous les monosaccharides et disaccharides (ex. : glucose, fructose, sucrose) présents dans l' <i>Acerum du Québec</i> suivant sa dilution au pourcentage d'alcool final.   |
| <i>Titre alcoométrique volumique</i> | Nombre de litres d'alcool (éthanol) contenus dans 100 litres d'un mélange (ex. : distillat, spiritueux), ces volumes étant tous deux mesurés à la température de 20 °C.   |
| <i>Traçabilité</i>                   | Capacité de retracer le déplacement d'un flux de matière première, de produits semi-transformés ou d'un produit fini aux différentes étapes d'élaboration et de commercialisation au moyen de documents enregistrés.  |
| <i>Vieillessement</i>                | Conservation en fûts pour un temps déterminé de l'alcool issu de la distillation afin de donner au spiritueux des qualités et arômes qu'il n'avait pas précédemment.  |

## 8.2 Schéma de vie de l'appellation

En lien avec l'article 1.2. Portée de la certification, le schéma de vie du produit précise chaque étape de son élaboration, depuis la production des matières premières jusqu'à l'élaboration finale de l'*Acerum du Québec*.



## 8.3 Guide d'étiquetage

|  |   |
|--|---|
| <b>Nom commercial du produit (a)</b>   |   |
| <b>Dénomination légale (b)</b>   |   |
| Acerum du Québec (i)<br>Indication géographique protégée (j)                                   |   |
| Identification du producteur (f) *<br>Numéro de permis, adresse *<br>Code de traçabilité (g) * | Contenu net (ml) (c)<br>% alc./vol. (d)<br>Produit du Canada (e)                                    |
|  (h) *        | Type de d'Acerum (m)*<br>Type de fût, le cas échéant (k) *<br>Certifié IGP par Ecocert Canada (l) * |

\* Éléments pouvant être sur l'étiquette principal ou sur la contre étiquette.

### Éléments obligatoires relatifs à la réglementation en vigueur

- (a) Nom commercial du produit
- (b) Dénomination légale - Selon la réglementation en vigueur où a lieu la commercialisation
  - Dénominations suggérées: spiritueux d'érable, eau-de-vie d'érable, esprit d'érable, maple spirit (anglais)
- (c) Contenu net (ml)
- (d) Titre alcoométrique volumique (% alc./vol.)
- (e) Pays d'origine du produit (Produit du Canada ou Produit du Québec)
- (f) Identification du producteur - Nom légal du producteur, numéro de permis, adresse
- (g) Code de traçabilité - Code ou numéro de lot unique qui identifie un groupe de contenants par sa date d'embouteillage. Ce code peut être inscrit directement sur la bouteille.
- (h) Code CUP/UPC/EAN

### Éléments obligatoires relatifs à l'IGP Acerum du Québec

- (i) « Acerum du Québec » : Doit être écrit en toutes lettres, au long.
- (j) « Indication géographique protégée » - Doit être écrit en toutes lettres, au long, en suivant immédiatement la mention « Acerum du Québec »
- (k) Type de fût, le cas échéant - Dans le cas de l'Acerum du Québec, ambré ou vieilli avec mention d'âge, le type de fût utilisé pour le vieillissement doit obligatoirement être précisé :
  - Fût neuf : mention de l'utilisation d'un fût neuf en mentionnant l'essence de bois.
  - Fût ayant préalablement contenu un autre produit : la mention du dernier type de produit utilisé dans le fût est obligatoire
  - Dans un cas où l'Acerum du Québec vieilli est issu de l'assemblage de plusieurs fûts de bois, seul le fût de bois le plus présent dans l'assemblage (%) doit être obligatoirement mentionné. La mention de plusieurs fûts de bois est à la discrétion de la distillerie.
- (l) Organisme de certification - Indiquer: Certifié IGP par « nom de l'organisme de certification ».
- (m) Type d'Acerum (n'importe où sur l'étiquetage de la bouteille )
  - Blanc
  - Ambré
  - Acerum du Québec vieilli XX an[s]