# NORME

## Terme valorisant (TV)

SPIRITUEUX D'ORIGINE AGRICOLE DU QUÉBEC

version projet

**Version préliminaire**

9 mai 2025

# Table des matières

**INTRODUCTION ..... 4**

**1 Terme valorisant dont on demande la réservation ..... 5**

1.1. Présentation du produit ..... 5

1.2. Spiritueux visés par le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » et les vocables « origine agricole Québec » et « agricole du Québec » ..... 6

1.4 Portée de la certification ..... 7

**2 DESCRIPTION DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION ..... 8**

2.1 Respect de la réglementation en vigueur ..... 8

2.2 Lieu de production ..... 9

2.3 Formation du responsable de la distillation ..... 9

2.4 Fabrication d'un Spiritueux d'origine agricole du Québec ..... 10

2.5 Analyse physico-chimique ..... 12

**3 EXIGENCES RELATIVES à L'ÉTIQUETAGE ..... 13**

3.1 Normes d'étiquetage ..... 13

3.2 Emballages ..... 14

**4 CONDITIONS AYANT TRAIT À LA mise en marché Des PRODUITs ..... 15**

4.1 Documents commerciaux ..... 15

4.1.1 Les documents commerciaux de vente émis par l'entreprise qui détient la certification doivent distinguer les produits certifiés des produits non certifiés. ..... 15

4.2 Publicité et promotion ..... 15

4.3 Utilisateurs de produits certifiés, dispensés de certification ..... 16

4.4 Conditions en cas d'arrêt de la certification ..... 17

4.5 Marque de commerce ..... 17

**5 Points de contrôle et méthodes d'évaluation ..... 18**

**6 Structure de contrôle ..... 21**

6.1 Plan de contrôle ..... 21

6.2 Publication dans la *Gazette officielle du Québec* ..... 21

6.3 Organisme de certification accrédité ..... 22

6.4 Identification du groupe porteur et gestion du terme valorisant ..... 22

6.5 Révision de la norme ..... 22

version projet

Annexe 1 ..... 24
Annexe 2 ..... 25

version projet

## INTRODUCTION

Le présent terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » vise à identifier les spiritueux issus de la distillation de matières premières du Québec fermentées, dont toutes les étapes de transformation jusqu'au produit fini ont lieu sur le site d'une même distillerie. Il repose sur deux piliers importants : les matières fermentescibles québécoises et le savoir-faire inhérent au métier de distillateur et distillatrice[1] dans son approche la plus complète. Dans cet esprit, le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » est défini de sorte que seuls les spiritueux fabriqués selon certaines conditions puissent porter ce terme valorisant.

Dans un contexte où la compétition internationale est féroce, l'industrie de la distillation au Québec souhaite faire réserver le terme valorisant comme moyen d'affronter cette concurrence et, surtout, d'informer le consommateur sur les réelles conditions de fabrication du produit. De ce fait, elle se donne une définition inspirée des réglementations de pays qui ont mis en vigueur de tels outils de protection. De plus, cette initiative souhaite encourager les distilleries québécoises à maitriser le processus complet de la création d'alcools de grande qualité, et valoriser les sucres fermentescibles liés à nos terroirs et à notre climat.

Enfin, ce terme valorisant vise à distinguer ces produits sur les tablettes des différents marchés, car la réglementation actuelle laisse une grande latitude dans l'utilisation de termes pouvant induire le consommateur en erreur quant à la nature des spiritueux dits « québécois ».

Parmi celles qui ont cours, la définition la plus large du terme « spiritueux » englobe toutes les boissons dont le contenu en alcool éthylique est supérieur à 0,5% et issu de la distillation. Les distillateurs et distillatrices disposant de la certification seront autorisés à confectionner, sous la désignation « Spiritueux d'origine agricole du Québec », tout produit utilisant cette seule base d'alcool dans sa fabrication.

version projet

[1] Dans la présente norme, le terme distillateur ou distillatrice est utilisé dans le sens de titulaire d'un permis encadrant la production de spiritueux délivré par l'organisme gouvernemental du Québec désigné à cet effet, la RACJ, soit titulaire d'un permis de distillateur (industriel) ou d'un permis de production artisanale d'alcool et de spiritueux.

# 1 TERME VALORISANT DONT ON DEMANDE LA RÉSERVATION

La demande vise la réservation du terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » ainsi que sa version anglaise « Spirits of agricultural origin from Québec ».

Il est interdit d'utiliser le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec », les vocables « Origine agricole Québec » ou encore « agricole du Québec » ainsi que leurs versions anglaises « agricultural origin Québec » et « agricultural from Québec » en relation avec tout type de boisson alcoolisée qui n'est pas certifiée conformément à la présente norme.

## 1.1. Présentation du produit

1.1.1. Description de la caractéristique du produit recherchée par le consommateur

Le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » est réservé à un spiritueux issu d'une fermentation et d'une distillation sur le site de la distillerie qui en demande la reconnaissance. Il vise donc à garantir au consommateur que le spiritueux portant le terme valorisant est issu d'un processus mettant en valeur des matières fermentescibles produites sur le territoire de la province de Québec et basé sur une expertise précise, rigoureuse et adaptée aux matières agricoles d'ici, garantissant ainsi un produit unique et respectant la nature de ses origines.

1.1.2. Valorisation des matières fermentescibles québécoises: Un « Spiritueux d'origine agricole du Québec » est fabriqué par une distillerie uniquement à partir de matières premières agricoles québécoises.

1.1.3. Techniques de distillation : Un liquide alcoolique fermenté doit être distillé une ou plusieurs fois pour devenir un spiritueux. La production doit se faire en lots avec une coupe « tête-cœur-queue » lors de la dernière distillation, car c'est cette dernière qui confère au spiritueux sa signature aromatique.

Le processus de fermentation et de distillation est teinté par le savoir-faire des distillateurs et distillatrices (propriétaires ou employés) qui y contribuent. Leur implication doit couvrir tout le processus de fermentation et de distillation :

- Ils choisissent les matières premières qui serviront de base à l'alcool produit;
- Ils choisissent les recettes pour transformer les sucres complexes en sucres fermentescibles;
- Ils surveillent au quotidien les activités de fermentation;
- Ils supervisent les distillations et les « coupes » appropriées pour obtenir les spiritueux;

version projet

- Ils choisissent les recettes des produits finis (dilution, édulcoration, coloration, aromatisation);
- Ils évaluent la qualité des produits et assument la responsabilité de la commercialisation des produits finis.

1.1.4. Qualité du produit : La principale qualité attendue d'un « Spiritueux d'origine agricole du Québec » est qu'il respecte les saveurs ou le caractère et la texture des matières premières dont il est issu, ainsi que le savoir-faire lié au processus de fermentation et distillation, tout en respectant la réglementation relative à sa fabrication.

Les particularités d'une ou de plusieurs matières fermentescibles choisies, le traitement de celles-ci pour préparer leur conversion, les levures, les propriétés de l'eau intégrée dans le processus et les techniques de fermentation utilisées sont tous des éléments qui transmettent au spiritueux des qualités particulières.

1.1.5. Lien du produit à son origine : De l'empâtage à l'embouteillage, les produits certifiés doivent être fabriqués par la même entreprise détenant le permis encadrant la production de spiritueux. Les permis encadrant la production de spiritueux délivrés par l'organisme gouvernemental du Québec désigné à cet effet feront foi s'il y a plusieurs sites attachés à ces derniers.

## 1.2. Spiritueux visés par le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » et les vocables « origine agricole Québec » et « agricole du Québec »

1.2.1. En autant qu'ils soient conformes à la présente norme, les produits couverts par le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » ou les vocables « origine agricole Québec » ou encore « agricole du Québec » peuvent prendre différentes formes (liste non exhaustive) telles : gin; vodka, whisky, brandy, eau-de-vie, absinthe, acerum du Québec, liqueur, crème, prêt à boire, cocktail prêt à servir, tout en respectant la réglementation relative à leur fabrication et à leur étiquetage.

1.2.2. Un produit qui contient plus de 0,5% en volume d'alcool éthylique issu de la distillation peut comporter la désignation « Spiritueux d'origine agricole du Québec » pourvu que le produit respecte la réglementation en vigueur, notamment la Loi sur la société des alcools du Québec[2], la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques[3] ainsi que le Règlement sur les aliments et drogues[4] et qu'il soit conforme à la présente norme.

---

[2] Gouvernement du Québec. Loi sur la Société des alcools du Québec chapitre S-13

[3] Gouvernement du Québec. Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques chapitre I-8.1. https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/I-8.1

[4] Gouvernement du Canada. Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870). PARTIE B - Aliments (suite) : Boissons alcooliques. https://laws.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/page-19.html#h-558357

version projet

## 1.4 Portée de la certification

1.4.1 Exclusion du terme valorisant : Toute catégorie de spiritueux fabriqués à partir d'une matière fermentescible qui n'a pas été cultivée ou récoltée au Québec n'est pas admissible au terme valorisant. Par exemple, la tequila (spiritueux d'agave) et le rhum (spiritueux de canne à sucre) sont exclus du terme valorisant puisqu'il s'agit de spiritueux élaborés à partir d'une matière première qui n'est pas produite sur le territoire du Québec.

version projet

# 2 DESCRIPTION DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION

## 2.1 Respect de la réglementation en vigueur

2.1.1 Les entreprises concernées par le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec », doivent respecter l'ensemble de la réglementation applicable lors de l'élaboration et de l'étiquetage du produit. 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 du terme valorisant.

Cadre réglementaire :

2.1.2 Le cadre réglementaire suivant touche directement les détenteurs de permis de production d'alcools et de spiritueux :

- le Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) (B.02.106);
- le Règlement sur les renseignements devant figurer sur les contenants d'alcool et leur emballage (sous la Loi de 2001 sur l'accise);
- la Loi sur la Société des alcools du Québec;
- la Loi sur la Société québécoise de récupération et de recyclage;
- la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC);
- la Loi sur le commerce des spiritueux;
- le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC);
- la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques;
- la Loi et règlement sur les permis d'alcool;
- la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales;
- le Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières;
- le Règlement sur les boissons alcooliques à base d'alcool ou de spiritueux;
- le Règlement sur la participation à un salon de dégustation ou à une exposition visant la présentation et la découverte de boissons alcooliques;
- la Loi sur les chimistes professionnels;
- le Code des professions.

2.1.3 Les exigences de la présente norme ne peuvent se substituer d'aucune façon aux lois et règlements en vigueur au Québec. À titre informatif, le cadre réglementaire est régi ou appliqué par les instances suivantes :

- la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ);
- le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ);
- l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA);
- Santé Canada;
- l'Agence du Revenu du Canada;
- le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE);
- RECYC-QUÉBEC;
- la Société des alcools du Québec (SAQ);

version projet

- l'ordre des chimistes du Québec.

2.1.4 Permis encadrant la production de spiritueux : Actuellement, au Québec, il est possible de produire des spiritueux sous deux permis de production différents, tous deux délivrés par l'organisme gouvernemental du Québec désigné à cet effet, la RACJ, : le permis de distillateur (industriel) et le permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux.

2.1.5 Toutes les entreprises qui détiennent un permis encadrant la production de spiritueux valide peuvent demander la certification de leurs produits selon la présente norme.

2.1.6 Le titulaire doit également obtenir une licence fédérale de spiritueux, délivrée par l'organisme désigné à cet effet, à savoir l'Agence de Revenu du Canada.

## 2.2 Lieu de production

2.2.1 Chaque produit couvert par la présente norme, doit, dans son entièreté, avoir été empâté, fermenté, distillé, conditionné et embouteillé par le demandeur à sa distillerie située au Québec. Lorsque le demandeur est titulaire d'un permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux et membre d'une coopérative de producteurs artisans, la distillation et l'embouteillage peuvent avoir lieu à l'établissement de production de la coopérative en vertu des règles de ce type de permis au Québec.

2.2.2 Un « Spiritueux d'origine agricole du Québec » doit vieillir sur les lieux de production ou dans un bâtiment externe sous la licence du demandeur détenant un permis d'entrepôt en vigueur. Si le vieillissement a lieu dans un bâtiment externe au lieu de production, les fûts ou autres contenants doivent être ramenés au lieu de production pour l'embouteillage (également possible à l'établissement de production d'une coopérative de producteurs artisans en vertu des règles de ce type de permis) et la vente, conformément au permis encadrant la production de spiritueux délivré à l'entreprise disposant du terme valorisant[5].

## 2.3 Formation du responsable de la distillation

2.3.1 Toute demande d'obtention de permis de fabrication d'alcool et de spiritueux auprès de l'organisme gouvernemental du Québec désigné, la RACJ, est soumise à une exigence de formation propre à la distillation.

2.3.2 Pour faire certifier un produit dans le cadre de cette norme, la personne responsable de la production des spiritueux de la distillerie devra fournir une

[5] Le titulaire doit faire une demande de permis d'entrepôt pour y entreposer ses boissons alcooliques lorsque de l'entreposage se fait à une autre adresse qu'à l'établissement où le permis de fabrication est émis.

version projet

preuve démontrant qu'elle possède les techniques de fabrication appropriées pour créer des alcools de base, c'est-à-dire de la fermentation au produit fini. Une reconnaissance des acquis est également possible (Voir section 5. Compétences dans la distillation d'alcool à partir de matières agricoles fermentées).

## 2.4 Fabrication d'un Spiritueux d'origine agricole du Québec

2.4.1 La fabrication d'un spiritueux est divisée en trois grandes étapes de production : la production d'un liquide alcoolique, qui sera à son tour transformé en alcool de base et, finalement, en spiritueux (voir le schéma à l'annexe 1).

**Étape 1 : Production d'un liquide alcoolique**

2.4.2 Choix des matières premières fermentescibles : Les matières fermentescibles à la base des « Spiritueux d'origine agricole du Québec » doivent être produites et récoltées sur le territoire québécois, qu'elles soient produites par l'entreprise ou achetées par celle-ci auprès d'une entreprise pouvant en assurer la provenance. Un système de traçabilité doit être mis en place pour s'assurer de leur provenance.

2.4.3 Les activités de préparation des ingrédients en amont de la préparation du moût telles que le maltage, le séchage, le pressage, l'extraction, la concentration et la mise en moulange doivent également être effectuées au Québec. Elles peuvent être réalisées à forfait, pourvu que ces étapes soient permises selon la règlementation en vigueur et qu'un système de traçabilité soit mis en place pour vérifier l'origine des ingrédients.

2.4.4 Fabrication du moût. Préparation du liquide sucré visant à être fermenté à l'aide de levures.

Dans certain cas la préparation du moût peut demander l'utilisation d'intrants pour favoriser la transformation de la matière première en sucres fermentescibles[6].

Il n'y a pas de restrictions liées à ces intrants, mais ceux-ci ne doivent pas contenir de sucres fermentescibles qui ne proviennent pas du Québec.

2.4.5 Fermentation - fabrication du liquide alcoolisé :

a) Levure et ratio de levures utilisé. Le choix de la levure est à la discrétion du distillateur ou de la distillatrice et n'est pas soumis à vérification par l'organisme de certification.

b) Des intrants peuvent être autorisés lors des étapes de fermentation pour contribuer à l'efficacité du processus. Ceux-ci ne doivent pas contenir de sucres fermentescibles qui ne proviennent pas du Québec.

c) Un registre de fermentation doit être tenu afin d'assurer la traçabilité des lots

[6] Ex : adjuvants, anti-mousse, levure, acide citrique, DAP, etc.

version projet

de fermentation.

**Étape 2 : Distillation du liquide alcoolique**

2.4.6 Le liquide alcoolique doit être distillé une ou plusieurs fois pour produire le spiritueux. La ou les distillation(s) permettent d'extraire des composantes du liquide fermenté afin, notamment, d'en augmenter le taux d'alcool et éliminer certains éléments non désirables Le résultat est ce que l'on appelle communément un *low wine* ou « le brouillis ». Il s'agit d'un alcool brut. L'objectif de la dernière distillation est de concentrer l'éthanol et les congénères. Les congénères sont responsables du caractère distinctif de chacun des spiritueux.

2.4.7 Choix des congénères à conserver ou à rejeter. Ce choix doit être fait par le distillateur ou la distillatrice, qui divise la distillation en trois parties distinctes : la tête, le cœur et la queue. Généralement, seul le cœur se retrouve dans le spiritueux commercialisé.

a) Tête : alcools les plus volatiles qui sont récoltés en début de distillation.

b) Cœur : alcools ayant le caractère recherché par le distillateur ou la distillatrice.

c) Queue : alcools avec une température d'ébullition plus élevée ayant un goût prononcé.

2.4.8 Un registre de distillation doit être tenu afin d'assurer la traçabilité des lots de fermentation vers la distillation ainsi que les coupes effectuées par le distillateur ou la distillatrice.

**Étape 3 : Finition**

2.4.9 À la suite de la distillation, il n'y a pas de restriction quant aux ingrédients servant à diluer, édulcorer, colorer, ou aromatiser l'alcool de base produit tout en respectant la présente norme.

2.4.10 Cependant, si ces intrants contiennent une proportion d'alcool (ex. : par exemple une macération d'aromates), cet alcool doit également être certifié « Spiritueux d'origine agricole du Québec » par l'organisme de certification accrédité par le CARTV.

2.4.11 Les ratios de dilution sont à la discrétion du distillateur ou de la distillatrice en respect de la réglementation en vigueur, le cas échéant, et ne sont pas soumis à vérification par l'organisme de certification.

2.4.12 Vieillissement (facultatif pour certains types de spiritueux, comme le gin, mais obligatoire pour d'autres, comme le whisky).

a) Il est possible de faire vieillir les « Spiritueux d'origine agricole du Québec » en fûts ou autres contenants. Il n'y a pas de restriction quant au contenu ayant précédemment séjourné dans les fûts ou autres contenants. Lorsque le vieillissement se fait en fûts usagés ayant préalablement contenu un alcool

version projet

non certifié « Spiritueux d'origine agricole du Québec » par l'organisme de certification accrédité par le CARTV, ces derniers doivent avoir été vidés avant d'introduire le spiritueux à vieillir. Le demandeur devra fournir une preuve de l'origine des fûts ou autres contenants.

b) Le demandeur doit démontrer que la quantité de fûts ou autres contenants concorde avec les volumes d'alcool vieilli produits grâce à un registre de production. Le vieillissement doit être réalisé sur les lieux de production ou dans un bâtiment externe sous la licence du demandeur détenant un permis d'entrepôt conformément au permis encadrant la production de spiritueux délivré à l'entreprise disposant du terme valorisant.

c) Si le vieillissement a lieu dans un bâtiment externe au lieu de production, les fûts ou autres contenants doivent être ramenés au lieu de production pour l'embouteillage et la vente de « Spiritueux d'origine agricole du Québec », conformément au permis encadrant la production de spiritueux délivré à l'entreprise disposant du terme valorisant.

d) Un produit ayant été élaboré avant la demande de certification pourra être reconnu « Spiritueux d'origine agricole du Québec » si l'entreprise démontre à l'organisme de certification qu'il est traçable et conforme aux exigences de la présente norme. 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 accrédité par le CARTV.

2.4.13 Assemblage (facultatif) :

a) Il est possible de procéder à des assemblages de produits pour obtenir un profil aromatique précis. Dans ce cas, les registres de production doivent permettre de retrouver les lots et les quantités utilisés en vue d'élaborer le « Spiritueux d'origine agricole du Québec ».
b) Seuls les assemblages issus de différents lots de « Spiritueux d'origine agricole du Québec » certifiés et fabriqués par la même distillerie sont autorisés.

2.4.14 Embouteillage

L'embouteillage doit être effectué sur le site considéré comme le lieu de production de la distillerie conformément au permis encadrant la production de spiritueux délivré à l'entreprise disposant du terme valorisant. Cela inclut le recours à des embouteilleurs mobiles qui opèrent sur le site de la distillerie, conformément à la réglementation en vigueur encadrant la production de spiritueux.

## 2.5 Analyse physico-chimique

2.5.1 Dans la très grande majorité des cas, la RACJ exige que les spiritueux produits sur le territoire québécois soient soumis à une analyse de laboratoire attestant qu'ils sont aptes à la commercialisation et ce, pour chaque lot, qu'il soit produit sous permis industriel ou artisanal. Seuls les lots fabriqués sous permis de distillateur (industriel) et vendus à la propriété, subséquents au premier lot fabriqué, n'ont pas cette obligation. Ainsi, les lots visant à être certifiés conformément au terme

Version projet

valorisant doivent tout de même présenter un certificat attestant qu'ils sont conformes pour leur commercialisation selon la réglementation en vigueur. L'analyse peut être réalisée par un laboratoire accrédité ISO 17025 ou, pour les laboratoires internes non ISO 17025, par un chimiste membre de l'ordre des chimistes du Québec[7].

# 3 EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE

## 3.1 Normes d'étiquetage

3.1.1 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 constituent des obligations à 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 du terme valorisant.

3.1.2 Les éléments d'étiquetage visés par la présente norme assurent la traçabilité du produit et la fiabilité des informations transmises au consommateur. Tous les éléments étiquetages doivent être conformes aux exigences de la présente norme et doivent être vérifiés et approuvés par l'organisme de certification (OC) accrédité par le CARTV. Les étiquettes de chaque produit doivent être approuvées par l'OC, 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 barre, l'organisme de certification n'a pas à approuver de nouveau l'étiquette. Il est conseillé de faire valider les éléments d'étiquetage avant impression pour éviter la possibilité de non-conformités.

3.1.3 Sur l'étiquetage de la bouteille des produits « Spiritueux d'origine agricole du Québec »

a) Le nom du terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » doit figurer, en toutes lettres et sur deux lignes. Sur la ligne d'en dessous, en toutes lettres et sur une même ligne, doit également figurer la mention « Terme valorisant ». Ces deux mentions doivent apparaître sur la principale surface exposée de l'étiquette dans le même champ visuel (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)[8].

b) La grosseur de la police utilisée doit être la même que celle exigée pour le contenu net de la bouteille, en fonction de la réglementation où le produit est commercialisé.

c) Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV - qu'il s'agisse du nom en toutes lettres ou du nom inscrit dans le logo de l'organisme de

[7] Un chimiste membre de l'Ordre des chimistes du Québec est tenu de faire calibrer régulièrement ses équipements d'analyse par un laboratoire ISO 17025.

[8] https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._417/page-1.html#h-544682

Version projet

certification - doit également se trouver sur l'étiquette du produit.

d) Les mentions « Fermenté, distillé et embouteillé par », le nom de l'entreprise détentrice du permis de distillation et son adresse doivent apparaitre en un seul bloc sur l'étiquette du produit.

e) Le numéro de lot du produit doit apparaître sur l'étiquette ou être inscrit directement sur la bouteille.

f) Il est interdit d'utiliser les vocables « Origine agricole Québec » ou encore « agricole Québec » en association avec le nom d'un type de spiritueux ou de toute boisson alcoolique dans la dénomination (nom usuel) ou le nom commercial du produit certifiable.

g) Le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » doit être utilisé au complet et séparé de la dénomination (nom usuel) du produit certifiable ou encore du nom commercial.

3.1.4 L'ajout, sur la principale surface exposée, de tout qualificatif ou superlatif aux termes ou à propos du terme valorisant est interdit.

3.1.5 Usage de logos pour représenter le terme valorisant

a) Seuls les logos homologués par le MAPAQ pour représenter le terme valorisant peuvent être utilisés sur l'étiquetage, l'emballage et tous les autres supports de présentation, de commercialisation et de promotion des produits. Ces logos doivent être utilisés en conformité avec le Guide de normes graphiques applicable[9].

b) Au stade de démarrage de l'appellation, le groupe porteur a choisi de ne pas adhérer aux logos homologués. 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 du terme valorisant par le ministre. Toute utilisation des logos homologués par le MAPAQ devra faire l'objet d'une modification à la présente norme.

## 3.2 Emballages

3.2.1 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 3.1 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.

[9] Guide de normes graphiques des logos ARTV.

version projet

# 4 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.

## 4.1 Documents commerciaux[10]

4.1.1 Les documents commerciaux de vente émis par l'entreprise qui détient la certification doivent distinguer les produits certifiés des produits non certifiés.

## 4.2 Publicité et promotion

4.2.1 Toutes les exigences relatives à la publicité et à la promotion énumérées à cette section s'appliquent aux produits certifiés portant le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole 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 ce terme valorisant ou de son logo est réservé aux seules entreprises détenant la certification pour leurs produits.

b) Si elle est utilisée, la désignation « Spiritueux d'origine agricole du Québec » doivent être utilisées 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 « Spiritueux d'origine agricole du Québec ». Les normes graphiques édictées dans le Guide des normes graphiques des logos ARTV du MAPAQ devront être respectées[11].

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 un Spiritueux d'origine agricole du Québec si ce n'est pas le cas.

e) L'utilisation de tout qualificatif ou superlatif aux termes ou à propos du terme valorisant est interdite.

version projet

[10] Document établi lors de la conclusion d'une opération (achat, vente) et servant à prouver l'authenticité de celle-ci.

[11] Guide de normes graphiques des logos ARTV

4.2.2 Les organismes ou individus qui ne vendent pas de produits alcooliques, mais qui font la promotion de produits « Spiritueux d'origine agricole du Québec » ou la promotion d'entreprises qui vendent des « Spiritueux d'origine agricole du Québec » ont l'obligation de vérifier la véracité des informations qu'ils transmettent en regard des appellations réservées (le certificat de conformité, disponible auprès de l'entreprise de distillation, est la preuve que le produit est certifié).

Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux normes citées à la section 4.2.1.

## 4.3 Utilisateurs de produits certifiés, dispensés de certification

4.3.1 Lorsque des distributeurs, détaillants, établissements de restauration, traiteurs et bars ou encore des transformateurs autres que des boissons alcooliques veulent identifier les « Spiritueux d'origine agricole 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 dans les sections suivantes.

4.3.2 Distributeurs et détaillants :

a) Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux règles citées à la section 4.2. 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 le « Spiritueux d'origine agricole 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.

4.3.3 Établissements de restauration [12], traiteurs et bars qui servent des boissons alcooliques visées par la présente norme :

a) Toute activité de publicité et de promotion doit être conforme aux règles citées à la section 4.2. 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 du terme valorisant est autorisé sur les menus et sur des affiches de présentation en autant que ce dernier est associé au nom des produits certifiés.

[12] Il s'agit de tout établissement qui offre des produits pour consommation sur place ou prêts à emporter.

version projet

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[13].

d) Ces utilisateurs doivent être en mesure de démontrer que le « Spiritueux d'origine agricole 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.

## 4.4 Conditions en cas d'arrêt de la certification

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

4.4.2 Au moment de l'arrêt de certification, l'entreprise qui détenait une certification doit déclarer ses inventaires de produits certifiés et numéros de lots à l'organisme de certification. Ce dernier transmettra ces informations au service de surveillance du CARTV pour fins de suivi.

4.4.3 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 apparaitre 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.

4.4.4 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

## 4.5 Marque de commerce

4.5.1 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 avec le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec ».

[13] Guide de normes graphiques des logos ARTV

version projet

# 5 POINTS DE CONTRÔLE ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

À partir des caractéristiques du produit, les grandes lignes des points de vérification nécessaires à la certification sont présentées ci-dessous. Les détails se trouvent dans le plan de contrôle.

| **Points de contrôle des Spiritueux d'origine agricole du Québec** | |
|---|---|
| **Exigence** | **Actions de contrôle** |
| Respect de la réglementation provinciale et fédérale | Permis encadrant la production de spiritueux valide : permis de distillateur (industriel) ou permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux. |
| Description des produits certifiés | Liste des spiritueux fabriqués par l'entreprise (noms et formats).<br>Mention du statut de certification pour chacun des produits. |
| Lieu de production | Numéro de licence fédéral et numéro du permis provincial<br>Recensement des différents sites appartenant à l'entreprise (production et entreposage). |
| Compétences dans la distillation d'alcool à partir de matières agricoles fermentées | Certificat attestant que le responsable de la distillation a suivi une formation sur les techniques de fabrication ou qu'il peut démontrer une reconnaissance des acquis.<br>Production de spiritueux :<br>• Matière première<br>○ Préparation des matières premières contenant des sucres fermentescibles<br>○ Préparation des matières premières contenant des sucres complexes<br>• Fermentation alcoolique<br>○ Levure<br>○ Fermentation<br>○ Bactéries<br>• Distillation<br>○ Fondements de la distillation<br>○ Équipements de distillation<br>• Opérations de post distillation<br>○ Vieillissement en contenant<br>○ Ajout d'additif et de saveur<br>○ Dilution, mélange et embouteillage<br>• Qualité |

version finale

| | |
|---|---|
| | ○ Règlementation<br>○ Contrôle qualité des intrants et des produits<br>○ Assainissement des équipements<br>○ Suivi des fermentations |
| Provenance des matières fermentescibles | Registre de production ou factures d'achat des matières premières utilisées. Les sites de production doivent être situés sur le territoire de la province de Québec. En cas d'achat de matières premières, ces dernières doivent être achetées à une entreprise québécoise, qui doit à son tour pouvoir en attester la provenance 100% québécoise. |
| Conditionnement des matières fermentescibles avant fermentation | Si une étape de transformation (ex. : maltage du grain) doit être réalisée à l'extérieur de l'entreprise entre la production des matières premières et leur fermentation, un registre de traçabilité doit permettre de suivre les matières premières. |
| Suivi de l'empâtage et de la fermentation | Des registres de production et d'inventaire par produit et par lot doivent être tenus.<br>Les registres doivent permettre de retracer toutes les étapes de fermentation du produit et les intrants ayant été utilisés et permettre de valider la quantité d'alcool produite en rapport avec le nombre de matières fermentescibles utilisées. |
| Suivi de la distillation | Des registres de production et d'inventaire par produit et par lot doivent être tenus.<br>Les registres doivent permettre de retracer toutes les étapes de distillation du produit et les intrants ayant été utilisés et permettre de valider la quantité d'alcool produite en rapport avec le nombre de matières fermentescibles utilisées. |
| Vieillissement | Le vieillissement doit être réalisé sur les lieux de production ou dans un bâtiment externe sous la licence du demandeur. Le demandeur doit démontrer que la quantité de fûts ou autres contenants concorde avec les volumes d'alcool vieilli produits.<br>Système d'identification des lots de spiritueux en vieillissement.<br>Vérification visuelle des installations de vieillissement |
| Assemblage | Les registres de production doivent permettre de faire le suivi des alcools utilisés dans les assemblages, le cas échéant. |
| Embouteillage | Des registres de production et d'inventaire par produit et par lot doivent être tenus.<br>L'embouteillage doit être effectué sur le site considéré comme le lieu de production de la distillerie conformément au permis valide. Cela inclut l'utilisation d'embouteilleurs mobiles qui opèrent sur le site de la distillerie, conformément à la réglementation en vigueur encadrant la production de spiritueux. |

version projet

| | |
|---|---|
| | Lorsque le demandeur est titulaire d'un permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux et membre d'une coopérative de producteurs artisans, l'embouteillage peut avoir lieu à l'établissement de production de la coopérative en vertu des règles de ce type de permis au Québec. |
| Distinction entre produits certifiés et non certifiés au sein d'une même entreprise | Le demandeur peut demander la certification « Spiritueux d'origine agricole du Québec » pour un seul ou pour plusieurs de ses produits. Une distinction claire doit être établie dans les registres du demandeur et en cuverie afin d'éviter tout contact ou mélange entre le produit certifié « Spiritueux d'origine agricole du Québec » et tout autre produit. |
| Entreposage | Vérification visuelle des installations d'entreposage |
| Analyse physico chimique | Pour les lots fabriqués sous permis de distillateur (industriel) et vendus à la propriété, subséquents au premier lot fabriqué et visant à être certifiés « Spiritueux d'origine agricole du Québec », présenter un certificat attestant qu'ils sont conformes pour leur commercialisation selon la réglementation en vigueur. L'analyse peut être réalisée par un laboratoire accrédité ISO 17025 ou, pour les laboratoires internes non ISO 17025, par un chimiste membre de l'ordre des chimistes du Québec. |
| Étiquetage et emballage | Vérification de la conformité des étiquettes utilisées et visées par la norme.<br>Catalogue des étiquettes utilisées dans l'entreprise. |
| Publicité et promotion | Vérification de la conformité des outils promotionnels utilisés pour promouvoir les produits visés par la norme. |
| Document commerciaux | Les documents commerciaux de vente émis par l'entreprise qui détient la certification doivent distinguer les produits certifiés des produits non certifiés. |
| Adhésion à l'association Spiritueux Québec | Les entreprises qui demandent ou détiennent la certification pour un ou plusieurs de leurs produits sont tenues d'adhérer à l'association « Spiritueux Québec ». |

version projet

# 6 STRUCTURE DE CONTRÔLE

## 6.1 Plan de contrôle

6.1.1 Un plan de contrôle complet a été élaboré et est détenu par l'organisme de certification accrédité (voir ci-dessous).

6.1.2 Le contrôle externe (tierce partie) est sous la responsabilité de l'organisme de certification accrédité. Celui-ci a pour mandat de s'assurer que les entreprises qui demandent la certification pour leurs produits « Spiritueux d'origine agricole du Québec » répondent à toutes les exigences de la présente norme.

## 6.2 Publication dans la *Gazette officielle du Québec*

6.2.1. Le Règlement sur le terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » autorisé par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a été publié dans la *Gazette officielle du Québec* le ____date___. Ce règlement entre en vigueur le ____date___..

6.2.2. La norme du terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » est disponible sur le site Web du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.

6.2.3. Le Conseil des Appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a pour mission de surveiller l'utilisation du terme valorisant. La norme sera disponible sur le site web du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.

| | |
|---|---|
| CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS | **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)** |
| **Adresse** | 4.03- 201, boulevard Crémazie Est<br>Montréal (Québec) Canada H2M 1L2 |
| **Téléphone** | (514) 864-8999 |
| **Courriel** | info@cartv.gouv.qc.ca |
| **Site Internet** | www.cartv.gouv.qc.ca |

version projet

## 6.3 Organisme de certification accrédité

6.3.1 L'organisme de certification _____ est accrédité par le CARTV selon la norme ISO/CEI 17065:2012 – Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services. Cet avis entre en vigueur le (DATE).

## 6.4 Identification du groupe porteur et gestion du terme valorisant

6.4.1. Le groupe porteur est « Spiritueux Québec », un organisme à but non lucratif fondé en 2022. L'organisation est actuellement constituée de cinq micro-distilleries québécoises. Cette association se consacre entièrement au développement d'une appellation visant à identifier les spiritueux québécois élaborés à partir de matières premières fermentescibles québécoises.

6.4.2. L'identité visuelle de l'association qui représente les distilleries conformes à la présente norme ne doit pas créer de confusion avec les identifiants visuels officiels du terme valorisant, le cas échéant.

6.4.3. Organisme représentant toutes les distilleries réalisant des produits conformes à la présente norme, « Spiritueux Québec » a pour mandat d'assurer l'élaboration du terme valorisant « Spiritueux d'origine agricole du Québec » et de contribuer à sa mise en œuvre, son maintien à long terme, son dynamisme et sa promotion.

6.4.4. Les entreprises qui demandent ou détiennent la certification pour un ou plusieurs de leurs produits sont tenues d'adhérer à l'association « Spiritueux Québec ».

## 6.5 Révision de la norme

6.5.1 La présente norme fera l'objet d'une première révision au plus tard 2 ans après la réservation du terme valorisant, puis de révisions annuelles au besoin et minimalement tous les cinq ans.

6.5.2 Pour ce faire, Spiritueux Québec s'est doté d'un comité consultatif de distillateurs ou distillatrices, qui est notamment responsable de consulter les entreprises visées par le terme valorisant et de formuler des recommandations représentatives de l'opinion des membres de son assemblée au CARTV à l'égard de demandes de modification de la présente norme.

6.5.3 Le CARTV peut effectuer des modifications mineures à la norme au besoin.

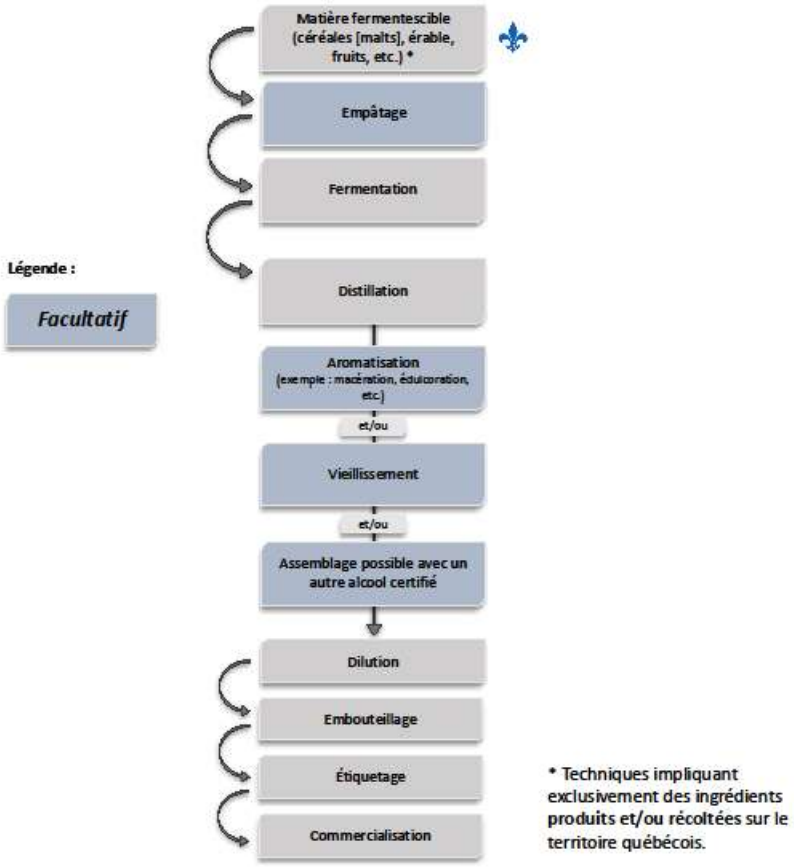
Version projet

# ANNEXES

versionprojet

# Annexe 1

**Schéma des étapes de fabrication d'un Spiritueux d'origine agricole du Québec**



# Annexe 2

**Définitions**

| | |
|---|---|
| *Adjuvant de fermentation* | Composé chimique ou enzymatique ajouté au moût et servant à stimuler ou à optimiser l'activité fermentaire. |
| *Assemblage* | Mélange de différents lots de distillat dans le but d'obtenir le volume ou le profil de goût souhaité dans le produit final. |
| *Brouillis* | Le terme "brouillis" désigne le liquide obtenu après la première distillation dans la fabrication de certains spiritueux. Il s'agit d'un mélange d'alcool, d'eau et de composés volatils qui, après avoir été distillé une première fois, est encore trop brut pour être consommé. Le brouillis contient généralement un pourcentage élevé d'impuretés et doit être redistillé pour affiner le produit et obtenir un alcool plus pur, avec les arômes et les caractéristiques désirés. |
| *Dilution* | La dilution est un processus qui consiste à réduire la concentration d'une substance dans un liquide en y ajoutant un solvant, généralement de l'eau. Dans le contexte des spiritueux, la dilution est utilisée pour abaisser le taux d'alcool d'un produit après la distillation. |
| *Distillat* | 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. |
| *Distillation* | La distillation est un procédé de transformation des liquides fermentés en un alcool plus concentré, en séparant l'alcool et les autres composés grâce à la chaleur. En chauffant le liquide fermenté, l'alcool, qui a un point d'ébullition plus bas que l'eau, s'évapore en vapeur. Cette vapeur est ensuite condensée pour récupérer un liquide plus pur et plus fort en alcool. |
| *Étiquette* | 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. |
| *Emballage* | Comprend toute forme d'emballage secondaire du produit certifié (tube, boîte cartonnée, caisse de transport, etc.). |
| *Empâtage* | L'empâtage consiste à mélanger des céréales avec de l'eau chaude dans une cuve, afin d'extraire les sucres fermentescibles. Ce processus permet aux enzymes contenues dans les grains de décomposer l'amidon des grains en sucres simples, créant ainsi un moût sucré qui sera ensuite fermenté pour produire de l'alcool. La température et la durée de l'empâtage sont ajustées pour optimiser l'extraction des sucres et influencer les caractéristiques finales du spiritueux. |

version projet

| | |
|---|---|
| *Extraction* | L'extraction désigne le processus par lequel des substances spécifiques, comme des sucres fermentescibles sont séparées d'une matière première, généralement à l'aide de solvants, de chaleur ou de pression. |
| *Fermentation* | Conversion de la totalité des sucres fermentescibles en alcool et autres molécules biochimiques par l'action de levures. |
| *Levures* | Nom vernaculaire désignant les champignons unicellulaires aptes à convertir les sucres en alcool et en dioxyde de carbone. |
| *Lot de production* | 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. |
| *Lot d'assemblage* | 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'assemblage, nommé encore lot d'embouteillage. |
| *Maltage* | Processus de transformation des céréales, qui consiste en trois étapes principales : le trempage des grains dans l'eau, leur germination sous contrôle de température et d'humidité, puis le séchage pour arrêter la germination. Ce processus active des enzymes qui décomposent l'amidon des grains en sucres fermentescibles, nécessaires pour la fermentation. |
| *Moulange* | Processus de broyage des grains pour les transformer en une poudre plus fine appelée "mouture" ou "farine". Cette étape permet de briser les grains afin de faciliter l'extraction des composés nécessaires dans les processus de fabrication de divers produits, tels que les spiritueux, en maximisant la surface de contact et l'accès aux éléments importants présents dans les grains. |
| *Moût* | Le mout est un liquide sucré obtenu après l'empâtage des céréales (comme l'orge ou le maïs), où les amidons des grains ont été décomposés en sucres fermentescibles par l'action des enzymes. Il est composé principalement de sucres, d'eau et de certaines protéines et minéraux. |
| *Organisme de certification* | Organisme accrédité par le CARTV qui est responsable d'auditer annuellement les distilleries productrices de Spiritueux d'origine agricole du Québec en fonction des exigences établies dans la norme et le plan de contrôle. L'organisme de certification transmet aux distilleries le certificat de conformité des Spiritueux d'origine agricole du Québec reconnus conformes. |
| *Permis encadrant la production de spiritueux* | Permis de distillateur industriel ou permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux délivré par la Régie des alcools, des courses et des jeux. |

version projet

| | |
|---|---|
| *Pressage* | Le pressage est une étape de l'extraction des jus ou des liquides à partir de matières agricoles solides. Ce processus consiste à exercer une pression sur les fruits, les légumes ou d'autres matières premières pour en extraire le jus ou les liquides fermentescibles. |
| *Traçabilité* | 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. |
| *Vieillissement* | 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. |

version projet