

GUIDE RELATIF AU RAPPORT TRIMESTRIEL DES ACTIVITÉS D'UN TITULAIRE DE PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE

(boissons alcooliques et alcools et spiritueux, à l'exception des alcools et spiritueux fabriqués à partir de pommes de terre, de grains de céréales et de lactosérum)

Ce guide présente les indications liées au rapport trimestriel des activités que doit produire un titulaire de permis de production artisanale autorisé à fabriquer des boissons alcooliques et des alcools et spiritueux (à l'exception des alcools et spiritueux fabriqués à partir de pommes de terre, de grains de céréales et de lactosérum) conformément à la *Loi sur la Société des alcools du Québec*.

Le rapport trimestriel est établi sur les trimestres de l'année civile. Ainsi, le titulaire doit transmettre à la Régie son rapport au plus tard le 15^e jour suivant la fin de chaque trimestre défini selon le tableau ci-dessous :

Trimestres établis	Dates d'échéance
Trimestre 1 : janvier, février et mars	15 avril
Trimestre 2 : avril, mai et juin	15 juillet
Trimestre 3 : juillet, août et septembre	15 octobre
Trimestre 4 : octobre, novembre et décembre	15 janvier

Le titulaire doit remplir les sections du rapport trimestriel correspondant à ses activités en suivant les instructions suivantes.

Les sections 1 à 3 ainsi que la section 6 doivent être remplies par le titulaire pour l'ensemble des catégories de boissons alcooliques autorisées par son permis.

La section 4 doit être remplie par le titulaire qui exécute en sous-traitance ou fait exécuter en sous-traitance les opérations autorisées.

La section 5 doit être remplie par le titulaire d'un permis de production artisanale de vin pour déclarer ses transactions de raisins frais ou leur équivalent en jus aux fins de la fabrication de boissons alcooliques.

TRIMESTRE

Choisissez le trimestre dans la liste déroulante.

NOM DU TITULAIRE ET NUMÉRO DU PERMIS

Inscrivez le nom du titulaire ainsi que le numéro du permis tels qu'ils figurent sur le permis de production artisanale délivré par la Régie. Ce numéro est composé de deux lettres et de trois chiffres.

SECTION 1. INVENTAIRE DES CONTENANTS

(Onglet Contenants)

Nom du produit et année de récolte : Inscrivez le nom de chaque produit en contenant prêt à être commercialisé tel qu'il figure sur l'étiquette ainsi que l'année de récolte de sa matière première.

Dénomination (nature du produit) : Inscrivez la dénomination du produit telle qu'elle figure sur l'étiquette du produit. Fournissez également des renseignements tels que la couleur ou l'effervescence (ex. : vin rouge fortifié, cidre aromatisé pétillant).

Format (en ml ou en l) : Inscrivez le format du contenant de boisson alcoolique en millilitres ou en litres.

Inventaire au début : Inscrivez le nombre de contenants de boissons alcooliques selon l'inventaire au début du trimestre. Ce nombre doit correspondre à l'inventaire final inscrit sur le rapport du trimestre précédent. L'inventaire ne doit pas inclure les boissons alcooliques en cours de fabrication (ex. : refermentation en bouteille, prise de mousse pour la méthode traditionnelle).

Embouteillage : Inscrivez le nombre de contenants embouteillés durant le trimestre pour chaque produit et pour chaque format.

Note : Un certificat d'analyse conforme doit être fourni avant la commercialisation (pour chaque lot en ce qui concerne les alcools et spiritueux et une fois par année en ce qui concerne les autres catégories).

Retour en vrac : Inscrivez le nombre de contenants ouverts et retournés en vrac au cours du trimestre (ex. : bouteilles retournées en vrac pour être retravaillées).

Usage interne et perte : Inscrivez le nombre de contenants utilisés à des fins de consommation personnelle, de dégustation ou d'analyse en laboratoire ainsi que les pertes et les bris subis au cours du trimestre.

Ventes avec autocollant : Inscrivez le nombre de contenants portant un autocollant numéroté de la Régie vendus au cours du trimestre aux titulaires d'un permis d'alcool autorisant la vente pour consommation sur place, soit un permis de bar ou de restaurant ou un permis accessoire délivré en vertu de la *Loi sur les permis d'alcool*.

Note : Les contenants des boissons alcooliques produites sur place et vendues sur les lieux de fabrication pour consommation sur place à l'endroit indiqué sur le permis de production artisanale ou dans une pièce ou une terrasse où un permis de bar ou de restaurant est exploité n'ont pas à porter d'autocollant.

Ventes sans autocollant – Aux épiceries : Inscrivez le nombre de contenants vendus au cours du trimestre aux titulaires d'un permis d'épicerie délivré par la Régie (ex. : épiceries et dépanneurs).

Ventes sans autocollant – Autres ventes : Inscrivez le nombre de contenants vendus au cours du trimestre :

- sur les lieux de fabrication
 - pour consommation des boissons alcooliques sur place à l'endroit indiqué sur le permis ou dans une pièce ou une terrasse où un permis de bar ou de restaurant est exploité,
 - pour consommation des boissons alcooliques dans un autre endroit;
- à la SAQ, à l'exportation ou à des titulaires de permis de réunion;
- dans des événements ou marchés publics autorisés en vertu de la directive *Commercialisation des boissons alcooliques par le titulaire d'un permis de production artisanale* (directive sur les marchés publics);
- dans des événements promotionnels visés au *Règlement sur la participation à un salon de dégustation ou à une exposition visant la présentation et la découverte de boissons alcooliques*.

Inventaire final : Le nombre inscrit doit correspondre à l'inventaire inscrit aux registres ou au stock de boissons alcooliques. L'inventaire ne doit pas inclure les boissons alcooliques en cours de fabrication (ex. : refermentation en bouteille, prise de mousse pour la méthode traditionnelle).

Écart : Indiquez tout écart entre l'inventaire final et l'inventaire physique (ex. : à la suite d'un retour de produits) et précisez la raison dans l'encadré « Commentaires ».

Commentaires : Inscrivez tout renseignement permettant de mieux comprendre la situation.

Calcul correspondant à la section 1. Inventaire des contenants

La détermination de l'inventaire final (aux livres) s'effectue selon le calcul suivant :

« Inventaire au début »
+ (plus) « Embouteillage »
- (moins) « Retour en vrac »
- (moins) « Usage interne et perte »
- (moins) « Ventes avec autocollant »
- (moins) « Ventes sans autocollant – Ventes aux épiceries »
- (moins) « Ventes sans autocollant – Autres ventes »
= (égale) « Inventaire final »

SECTION 2. INVENTAIRE DES BOISSONS ALCOOLIQUES EN VRAC

(Onglet Vrac et sous-traitance)

Description du produit : Décrivez chaque boisson alcoolique en stock à la fin du trimestre, y compris la boisson alcoolique en cours de fermentation (ex. : refermentation en bouteille, prise de mousse pour la méthode traditionnelle), et précisez la couleur et l'effervescence.

N° de cuve : Inscrivez pour chaque produit le numéro de la cuve, du fût ou de tout autre contenant de boissons alcooliques en cours de fabrication.

Année de récolte : Inscrivez l'année de récolte des matières premières qui entrent dans la composition des boissons alcooliques. S'il y a assemblage d'années de récolte ou de millésimes, indiquez-le dans le champ « Commentaires ».

Volume (en l) : Inscrivez le volume en litres de chaque cuve, fût ou autre contenant de boissons alcooliques en stock à la fin du trimestre. S'il y a assemblage d'années de récolte ou de millésimes, de cépages ou de variétés, indiquez-le dans le champ « Commentaires ».

Commentaires : Décrivez les causes de variation de volume, s'il y a lieu.

Le champ doit également être rempli dans les cas suivants :

- S'il y a assemblage de cépages, de variétés, d'années de récolte ou de millésimes, indiquez la proportion en pourcentage (%) correspondant à chaque cépage, variété ou année.
- Pour les boissons alcooliques à base de raisins qui ne sont pas du vin, inscrivez « BA-raisin » et le volume de moût initial provenant de raisins ou de résidus de pressage qui entre dans la composition du produit (tout ajout d'eau exclu).
- Pour les produits distillés en vertu d'un permis de la catégorie alcools et spiritueux, inscrivez « Distillation » et le taux d'alcool mesuré (% alc./vol.).

SECTION 3. RÉCOLTES

(Onglet Vrac et sous-traitance)

Description des matières premières récoltées (cépages, variétés) : Inscrivez les variétés ou les cépages (selon le cas) de chaque catégorie de matière première récoltée au cours du trimestre provenant de vos terres en propriété ou en location.

Quantité ou volume (en kg ou en l) : Inscrivez la quantité en kilogrammes ou le volume en litres de toute matière première récoltée au cours du trimestre et correspondant à la ou aux catégories de permis délivrés. Cette quantité doit inclure **la totalité des récoltes** (y compris les quantités vendues ou données non destinées à la fabrication de vos boissons alcooliques).

% destiné aux boissons alcooliques de l'établissement : Pour chaque lot de matières premières récoltées, inscrivez le pourcentage des récoltes qui est ou sera utilisé dans la fabrication de boissons alcooliques à l'établissement.

SECTION 4. OPÉRATIONS EXÉCUTÉES EN SOUS-TRAITANCE

(Onglet Vrac et sous-traitance)

Les activités de sous-traitance ne sont pas autorisées à l'établissement d'un titulaire de permis de production artisanale qui y exploite un permis industriel ou un permis de producteur artisanal de bière, sauf si les boissons alcooliques des titulaires ne sont pas produites avec les mêmes matières premières. Par exemple, un titulaire de permis de production artisanale de cidre exploité de façon concomitante avec un permis fabricant de cidre peut exécuter en sous-traitance des opérations pour le compte d'un titulaire de permis de production artisanale de vin.

4A. – Opérations autorisées exécutées en sous-traitance à l'établissement d'autres titulaires de permis de production artisanale

Cette sous-section s'adresse au titulaire qui fait exécuter, pour son compte, les opérations autorisées (pressage de la matière première, filtration et embouteillage de boissons alcooliques, y compris les alcools et spiritueux, qu'il fabrique) par un autre titulaire de permis de production artisanale, à l'établissement de ce dernier. Cette sous-section doit aussi être remplie lorsque le

titulaire loue l'équipement d'un autre titulaire pour exécuter lui-même ces opérations à l'établissement de ce dernier.

Noms et numéros de permis des titulaires sous-traitants : Inscrivez le nom et le numéro de permis de chaque titulaire de permis de production artisanale qui exécute, pour votre compte, les opérations autorisées.

Inscrivez également le nom et le numéro de permis de chaque titulaire de permis de production artisanale chez qui vous exécutez vous-même les opérations autorisées avec l'équipement de cet autre titulaire.

Opérations : Cochez les cases correspondant aux opérations qui sont exécutées en sous-traitance ou exécutées par vous-même à l'établissement des titulaires nommés dans la première colonne.

4B – Opérations autorisées exécutées en sous-traitance à l'établissement du titulaire pour le compte d'autres titulaires de permis de production artisanale

Cette sous-section s'adresse au titulaire qui exécute à son établissement, pour le compte d'un autre titulaire de permis de production artisanale, les opérations autorisées (pressage de matières premières, filtration et embouteillage de boissons alcooliques incluant les alcools et spiritueux). Cette sous-section doit aussi être remplie lorsque le titulaire loue son équipement à un autre titulaire pour que ce dernier exécute lui-même ses opérations.

Noms et numéros de permis des titulaires pour qui les opérations autorisées sont exécutées à votre établissement : Inscrivez le nom et le numéro de permis de chaque titulaire de permis de production artisanale pour lequel vous exécutez en sous-traitance des opérations autorisées.

Inscrivez également le nom et le numéro de permis de chaque titulaire de permis de production artisanale auquel vous louez vos équipements pour qu'il exécute les opérations autorisées à votre établissement.

Opérations : Cochez les cases correspondant aux opérations que vous exécutez en sous-traitance ou pour lesquelles vous louez vos équipements aux titulaires nommés dans la première colonne pour que ces derniers les exécutent à votre établissement.

SECTION 5. TRANSACTIONS DE RAISINS

(Onglet Vrac et sous-traitance)

5A. – Achat de matières premières québécoises – catégorie vin uniquement (raisins frais ou équivalent en jus)

Cette section s'adresse uniquement au titulaire de permis de production artisanale de vin autorisé à acheter du raisin d'un producteur agricole du Québec en vertu du *Règlement sur l'utilisation de matières premières par le titulaire d'un permis de production artisanale de vin*.

Description des matières premières achetées (cépages) : Décrivez chaque lot de matières premières achetées (raisins frais ou leur équivalent en jus) au cours du trimestre et précisez les cépages.

Note : L'achat de vin est interdit.

Fournisseur, numéro de permis et facture : Inscrivez le nom du fournisseur, son numéro de permis délivré par la Régie, s'il y a lieu, ainsi que le numéro de facture pour chaque lot de matières premières achetées au cours du trimestre. Conservez en tout temps les preuves d'achat, car elles pourront être exigées par la Régie.

Poids ou volume (en kg ou en l) : Inscrivez la quantité en kilogrammes ou le volume en litres de raisins ou leur équivalent en jus achetés au cours du trimestre.

5B – Vente de matières premières – catégorie vin uniquement (raisins frais ou équivalent en jus)

Description des matières premières : Décrivez chaque lot de matières premières vendues (raisins ou leur équivalent en jus) au cours du trimestre et précisez les cépages.

Les matières premières vendues doivent être préalablement déclarées dans la section 3. RÉCOLTES.

Acheteur, numéro de permis et facture : Inscrivez le nom de l'acheteur, son numéro de permis délivré par la Régie, s'il y a lieu, ainsi que le numéro de facture pour chaque lot de matières premières vendues au cours du trimestre. Conservez en tout temps les preuves de vente, car elles pourront être exigées par la Régie.

Poids ou volume (en kg ou en l) : Inscrivez la quantité en kilogrammes ou le volume en litres de raisin ou leur équivalent en jus vendus au cours du trimestre.

6. DÉCLARATION

(Onglet Déclaration – Signature)

Vous devez déclarer que les renseignements que vous avez fournis sont exacts et signer le rapport.

7. TRANSMISSION DU RAPPORT

(Onglet Déclaration – Signature)

Le rapport trimestriel des opérations doit parvenir à la Régie **au plus tard le 15^e jour suivant la fin de chaque trimestre** par l'un des moyens suivants :

- **Courriel** : fabricants-rapports-trimestriels@racj.gouv.qc.ca
- **Poste** : Régie des alcools, des courses et des jeux
Service des fabricants
1, rue Notre-Dame Est, bureau 9.01
Montréal (Québec) H2Y 1B6