

**GUIDE RELATIF AU RAPPORT TRIMESTRIEL DES ACTIVITÉS D'UN TITULAIRE  
DE PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE D'ALCOOLS ET DE SPIRITUEUX À PARTIR  
DE GRAINS DE CÉRÉALES, DE POMMES DE TERRE OU DE LACTOSÉRUM  
(y compris les activités liées à l'exploitation en concomitance d'un permis  
de producteur artisanal de bière ou de brasseur)**

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 alcools et spiritueux à partir de grains de céréales, de pommes de terre ou de lactosérum conformément à la *Loi sur la Société des alcools du Québec*.

Il s'adresse également au titulaire qui exploite son permis en concomitance avec un permis de producteur artisanal de bière ou un permis de brasseur.

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<sup>e</sup> 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, 2, 3 et 6 doivent être remplies. Les sections suivantes doivent être complétées lorsque la situation est applicable :

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 qui produit ses alcools et spiritueux à partir de céréales et qui exploite son permis en concomitance avec un permis de producteur artisanal de bière ou un permis de brasseur.

## **TRIMESTRE**

Choisissez le trimestre dans la liste déroulante.

## **NOM DU TITULAIRE ET NUMÉRO(S) DE 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.

Inscrivez également le numéro du permis de producteur artisanal de bière ou de permis de brasseur si l'un de ces permis est exploité en concomitance avec le permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux.

Ces numéros sont composés de deux lettres et de trois chiffres.

## **SECTION 1. INVENTAIRE DES BOUTEILLES D'ALCOOLS ET SPIRITUEUX** (Onglet Bouteilles)

*Cette section ne s'applique pas aux bières ni aux boissons alcooliques composées de bière fabriquées et embouteillées en vertu du permis de producteur artisanal de bière ou du permis de brasseur.*

**Nom du produit :** Inscrivez le nom de chaque produit en bouteille prêt à être commercialisé tel qu'il figure sur l'étiquette.

**Dénomination (nature du produit) :** Inscrivez la dénomination du produit telle qu'elle figure sur l'étiquette. Fournissez également des renseignements plus précis (ex. : vodka, boisson alcoolique à base de pommes de terre aromatisée à la fraise, whisky ou eau-de-vie de petit lait).

**Format (en ml ou en l) :** Inscrivez le format de la bouteille de boisson alcoolique en millilitres ou en litres.

**Inventaire au début :** Inscrivez le nombre de bouteilles de chaque boisson alcoolique selon l'inventaire au début du trimestre. Ce nombre doit correspondre à l'inventaire final inscrit sur le rapport du trimestre précédent.

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

**Note :** Un certificat d'analyse conforme doit être fourni à la Régie avant la commercialisation de chaque lot de produit embouteillé.

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

**Usage interne et perte :** Inscrivez le nombre de bouteilles utilisées 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 sur place en boutique :** Inscrivez le nombre de bouteilles vendues au cours du trimestre sur les lieux de fabrication pour consommation dans un autre endroit (pour emporter), y compris s'il s'agit d'une vente à un titulaire de permis de réunion.

**Autres ventes :** Inscrivez le nombre de bouteilles vendues au cours du trimestre :

- à la SAQ.
- à l'exportation.
- sur les lieux de fabrication pour consommation sur place à l'endroit indiqué sur le permis (Zone CSP)\*.
- 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*.

\* Si un permis de bar ou de restaurant est exploité sur les lieux de fabrication, la vente directe n'est pas permise. Dans ce cas, les alcools et les spiritueux doivent être achetés de la SAQ et porter le timbre de droit apposé par la SAQ.

**Inventaire final :** Le nombre inscrit doit correspondre à l'inventaire inscrit aux registres ou au stock de boissons alcooliques à la fin du trimestre,

**Note :** Si vous utilisez le formulaire comportant les fonctions de calcul, cette colonne sera remplie automatiquement.

**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 bouteilles**

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 sur place à la boutique »  
- (moins) « Autres ventes »  
= (égale) « Inventaire final »

## **SECTION 2. INVENTAIRE DES MOÛTS FERMENTÉS DESTINÉS À LA DISTILLATION AINSI QUE DES ALCOOLS ET SPIRITUEUX EN VRAC**

(Onglet Vrac et sous-traitance)

*Cette section ne s'applique pas à la bière ni aux boissons alcooliques composées de bière en vrac, ni au moût de céréales fermentées destiné à la production de ces boissons.*

**Description du produit :** Décrivez la nature et la matière première composant les moûts fermentés ainsi que chaque alcool ou spiritueux en stock à la fin du trimestre, y compris ceux en cours de fabrication. Indiquez le taux d'alcool mesuré en % alc./vol. (ex. : moût d'orge fermenté 8 % alc./vol., alcool de maïs 85 % alc./vol., vodka de pommes de terre 40 % alc./vol., eau-de-vie de lactosérum 40 % alc./vol.).

**N° de cuve :** Inscrivez pour chaque produit le numéro de la cuve, du fût ou de tout autre contenant de moût fermenté, d'alcool et de spiritueux en cours de fabrication.

**Année de récolte :** Inscrivez l'année de récolte des matières premières qui entrent dans la composition des alcools et spiritueux. S'il y a assemblage d'années de récolte, indiquez-les dans le champ « Commentaires ».

**Volume (en l) :** inscrivez le volume en litres de chaque contenant de moût fermenté, d'alcools et de spiritueux en stock à la fin du trimestre. S'il y a assemblage d'années de récolte, indiquez-le dans le champ « Commentaires ».

**N° de lot du produit fini :** Inscrivez le numéro de lot associé à chaque produit prêt à être embouteillé. S'il y a assemblage de différents lots, inscrivez dans le champ « Commentaires » les lots précédents qui composent le nouveau lot.

**Commentaires :** Le champ doit être rempli dans les cas suivants :

- S'il y a transfert de vrac vers une autre catégorie de permis du même titulaire à des fins de mélange, par exemple pour fortifier du vin ou fabriquer de la mistelle, inscrivez « transfert vers autre catégorie ». Dans ce cas, inscrivez également la réception dans le champ « Commentaires » du rapport trimestriel des activités d'un titulaire de permis de production artisanale pour indiquer la provenance de cet alcool.
- S'il y a assemblage, précisez la quantité ajoutée de chacun des produits dans la composition du produit assemblé (ex. : pour un gin composé de trois eaux-de-vie, les quantités en volume doivent être indiquées et déduites de chacune des cuves contenant l'eau-de-vie). Cela n'enlève pas la responsabilité de garder une traçabilité complète des alcools et spiritueux dans les registres.

## SECTION 3. MATIÈRES PREMIÈRES

(Onglet Vrac et sous-traitance)

Remplissez uniquement la ou les sous-sections applicables aux matières premières utilisées et correspondant à vos activités.

### 3A. Matières premières d'origine végétale : céréales et pommes de terre

Cette sous-section s'applique aux matières premières d'origine végétale utilisées pour la production d'alcools et spiritueux ainsi que pour la production de bière et de boissons alcooliques composées de bière lorsque le titulaire exploite son permis en concomitance avec un permis de producteur artisanal de bière ou un permis de brasseur.

**Description des espèces ou des variétés de cultures :** Inscrivez les espèces et/ou les variétés (selon le cas) de chaque catégorie de matière première récoltée au cours du trimestre provenant de vos terres en propriété ou en location.

**Quantité (en kg)/volume (en l) :** Inscrivez la quantité en kilogrammes et/ou le volume en litres de toute matière première récoltée au cours du trimestre et correspondant à la catégorie de permis délivré. Cette quantité doit inclure la totalité des récoltes (y compris les quantités vendues ou données non destinées à la fabrication de vos alcools et spiritueux ainsi que dans la fabrication des bières et boissons alcooliques composées de bière, le cas échéant, à l'établissement).

**% destiné aux boissons alcooliques de l'établissement :** Pour chaque lot de matières premières récoltées, inscrivez le pourcentage des récoltes qui est ou qui sera utilisé dans la fabrication des alcools et des spiritueux ainsi que dans la fabrication des bières et boissons alcooliques composées de bière, le cas échéant, à l'établissement.

### 3B. Maltage à forfait des grains de céréales

Cette sous-section s'adresse uniquement au titulaire qui fait exécuter au Québec, pour son compte, les opérations de maltage par une personne qui possède l'équipement et les compétences nécessaires en vertu du *Règlement sur les alcools et les spiritueux artisanaux fabriqués à partir de certaines matières premières*.

**Description des céréales et numéro de lot :** Inscrivez chaque espèce et/ou variété (selon le cas) de céréales, provenant de vos terres en propriété ou en location, récoltées au cours du trimestre qui ont été maltées à forfait à l'extérieur de l'établissement ainsi que le numéro de lot associé à ces céréales.

**Fournisseur et numéro de facture :** Inscrivez le nom du fournisseur qui vous a rendu le service de maltage et le numéro de facture pour chaque lot de céréales maltées à forfait au cours du trimestre. Conservez les pièces justificatives de ces transactions, car elles pourraient être exigées par la Régie.

**Quantité (en kg) de céréales acheminées à la malterie :** Inscrivez la quantité en kilogrammes de chacun des lots de céréales récoltées maltées à l'extérieur de l'établissement.

**Quantité (en kg) de malt réceptionné à l'établissement :** Inscrivez la quantité en kilogrammes de chacun des lots de céréales maltées à l'extérieur de l'établissement qui sont retournées à l'établissement après le maltage.

### **3C. Matières premières d'origine animale : lait**

Cette sous-section s'applique aux matières premières d'origine animale utilisées pour la production d'alcools et spiritueux.

**Description des espèces animales en lactation :** Inscrivez les espèces animales (vache, chèvre, brebis ou bufflonne) et/ou leurs races (selon le cas) dont est issu le lait de votre exploitation laitière au cours du trimestre.

**Quantité de lait du cheptel (l) :** Inscrivez pour chaque espèce animale (vache, chèvre, brebis ou bufflonne) et/ou race (selon le cas) la quantité de litres de lait collecté au cours du trimestre.

**Quantité de lait acheté (l) :** Inscrivez pour chaque espèce animale (vache, chèvre, brebis ou bufflonne) et/ou race (selon le cas) la quantité de litres de lait acheté au cours du trimestre.

**Volume total obtenu de lactosérum (l) :** Inscrivez la quantité de litres de lactosérum obtenu de la production fromagère (combinant le lait du cheptel et le lait acheté) au cours du trimestre. Cette quantité doit inclure la totalité de lactosérum obtenu de la transformation fromagère au cours du trimestre et provenant du lait collecté et acheté pour chacune des espèces animales. La quantité de lactosérum déclaré doit inclure les quantités non destinées à la fabrication de vos alcools et spiritueux.

Le titulaire d'un permis de production artisanale d'alcools et de spiritueux à base de lactosérum autorisé à acheter du lait à des fins de fabrication d'alcools et spiritueux doit conserver les pièces justificatives de ses achats et, sur demande, les transmettre à la Régie

**% destiné aux alcools et spiritueux de l'établissement :** Pour la quantité de lactosérum inscrite à la colonne précédente, inscrivez le pourcentage qui est ou qui sera utilisé dans la fabrication des alcools et spiritueux.

Note : Aux fins de la fabrication d'alcools et spiritueux, seul l'achat de lait est autorisé.

## 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 d'alcools et de spiritueux à base de grains de céréales exploité de façon concomitante avec un permis de brasseur 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 (filtration et embouteillage des alcools et spiritueux qu'il fabrique) par un autre titulaire de permis de production artisanale, à l'établissement de ce dernier. Cette 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'autres titulaires de permis de production artisanale, les opérations autorisées (pressage de matière première, filtration, embouteillage de boissons alcooliques, y compris les alcools et spiritueux). Cette section doit aussi être remplie lorsque le titulaire loue son équipement à un autre titulaire pour qu'il 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. CÉRÉALES ET MALT UTILISÉS PAR LE TITULAIRE DE PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE EXPLOITANT EN CONCOMITANCE UN PERMIS DE PRODUCTEUR ARTISANAL DE BIÈRE OU DE BRASSEUR

(Onglet Suivi du malt)

**Description des céréales et du malt/année de récolte :** Inscrivez la nature de chaque céréale et de chaque malt utilisé au cours du trimestre ainsi que leur année de récolte (ex. : orge 2025).

**Quantité (kg) :** Inscrivez la quantité en kilogrammes de chaque céréale ou malt utilisé au cours du trimestre. La somme sera calculée automatiquement à la dernière ligne du tableau.

**Volume total des brassins (l) :** Inscrivez le volume total des brassins en litres produits au cours du trimestre à partir des céréales et du malt décrits dans la première colonne.

**Usage des brassins :** En tenant compte du volume total des brassins déclaré :

- indiquez le volume en litres qui sont destinés à la fabrication de bière et de boissons alcooliques composées de bière;
- indiquez le volume en litres qui sont destinés aux alcools et spiritueux. Notez qu'à la suite de la fermentation, ce volume devra être reporté dans la section 2. « Inventaire des moûts fermentés destinés à la distillation ainsi que des alcools et spiritueux en vrac ».

**Commentaires :** Inscrivez toute autre information pertinente permettant de mieux comprendre la situation.

## SECTION 6. DÉCLARATION

(Onglet Déclaration – Signature)

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

## SECTION 7. TRANSMISSION DU RAPPORT

(Onglet Déclaration – Signature)

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

- **Courriel :** [fabricants-rapports-trimestriels@racj.gouv.qc.ca](mailto: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