

**CONDITIONS GÉNÉRALES D'OBTENTION ET DE MAINTIEN
DU PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE DE LIQUEUR DE RAISIN,
DE LIQUEUR DE PETITS FRUITS OU DE RHUBARBE,
DE LIQUEUR DE MIEL OU DE LIQUEUR DE SIROP D'ÉRABLE**

1. Le titulaire de permis doit être reconnu producteur agricole et être enregistré à cette fin auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.
2. La matière première récoltée ou son moût composant la liqueur produite de façon artisanale doit provenir des terres ou ruches exploitées par le titulaire de permis à titre de propriétaire ou de locataire.
3. Le titulaire de permis doit exploiter le minimum suivant de plantation ou de ruches à l'égard de la matière première récoltée :
 - pour une liqueur de raisin, un minimum de 1 hectare de vignes en terre, dont un minimum de 2 500 plants en production ;
 - pour une liqueur de petits fruits ou de rhubarbe (autres que le raisin et la pomme), un minimum de 1 hectare de fruits ou de rhubarbe en production (autres que le raisin et la pomme);
 - pour une liqueur de miel, un minimum de 100 ruches ;
 - pour une liqueur à base de sève ou de sirop d'érable, un minimum de 4 000 entailles ainsi que les autres conditions d'exploitation prévues aux « Conditions générales d'obtention et de maintien du permis de production artisanale de boisson alcoolique à base de sève ou de sirop d'érable ».
4. Le titulaire de permis doit exercer la gestion de la qualité de ses boissons alcooliques ou la faire exercer par une personne qualifiée suivant une entente de service à cet effet ; s'il contrôle lui-même la qualité de son produit, il doit détenir et utiliser l'équipement nécessaire pour permettre la vérification de la composition de la boisson alcoolique en cours de production et effectuer, notamment, les analyses de densité, d'acidité totale et volatile, de pH, d'anhydride sulfureux et de teneur alcoolique.
5. Le titulaire de permis doit se conformer au « Code d'usages - Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
7. Le titulaire de permis doit fabriquer une liqueur à base de la matière première récoltée, titrant 23 % d'alc. /vol. et plus, par fermentation alcoolique et ajout d'alcool ou par ajout d'alcool à la matière première récoltée; l'alcool doit être acquis auprès de la SAQ ou obtenu par la distillation de matières premières récoltées conformément au permis; il est autorisé à ajouter en cours de fabrication des substances aromatiques ou édulcorantes naturelles provenant de produits végétaux à la condition de respecter un minimum de 80 % en volume de sa matière première récoltée dans la liqueur (mis à part toute addition d'eau et d'alcool permise) de façon à retrouver le caractère de la matière première récoltée dans le produit fini.
8. L'inscription sur l'étiquette d'une ou plusieurs variétés de la matière première récoltée est autorisée seulement dans le cas où la liqueur est composée entièrement des variétés mentionnées sur l'étiquette.

9. Le titulaire de permis doit fournir à la Régie un rapport d'analyse conforme du laboratoire de la SAQ ou d'un laboratoire reconnu par celle-ci de toute marque de boisson alcoolique prête à la commercialisation et s'assurer auprès de la Régie de la conformité de ses étiquettes et de la qualité de cette boisson alcoolique avant de la commercialiser.
10. Si le titulaire de permis est une société, une société par actions ou une compagnie, la société, la société par actions ou la compagnie doit faire connaître par écrit à la Régie tout renseignement pertinent relatif à un changement parmi ses associés, ses administrateurs ou actionnaires détenant 10 % ou plus des actions comportant plein droit de vote dans les dix jours de ce changement.
11. Le titulaire de permis doit faire connaître par écrit à la Régie le nom et l'adresse de la personne chargée d'administrer son établissement dans les dix jours de son entrée en fonction.
12. Le titulaire de permis doit faire connaître par écrit à la Régie toute modification apportée à l'aménagement de son établissement.
13. Le titulaire de permis doit vendre ses produits conformément à la loi et aux règlements.
14. Le titulaire de permis doit s'assurer de l'innocuité et de la salubrité des boissons alcooliques qu'il fabrique ainsi que de celles des produits entrant dans la fabrication de ces boissons.
15. Le titulaire de permis ne doit pas exploiter son permis de manière à porter atteinte à la tranquillité publique.

Engagement du titulaire :

Je m'engage à respecter les conditions générales d'obtention et de maintien du permis de production artisanale de liqueur de raisins, de liqueur de petits fruits ou de rhubarbe, de liqueur de miel ou de liqueur de sirop d'érable telles que décrites ci-haut :

Date : _____

Signature de la personne autorisée : _____