

## Erratum

### Décision 12568, 11 mars 2024 et rectifiée le 3 juin 2024

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1)

#### Producteurs acéricoles sur les normes de qualité du sirop, de l'eau et du concentré d'eau d'érable et sur le classement du sirop d'érable

*Gazette officielle du Québec*, Partie 2, 27 mars 2024, 156<sup>e</sup> année, numéro 13, page 1536.

Aux page 1538 et 1539, les articles 11 et 12 du Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité du sirop, de l'eau et du concentré d'eau d'érable et sur le classement du sirop d'érable auraient dû se lire comme suit :

« **11.** L'eau d'érable doit :

1<sup>o</sup> Provenir exclusivement de la sève des arbres du genre ACER;

2<sup>o</sup> Avoir une teneur en extraits secs solubles d'au moins 1,9 °B et d'au plus 4 °B et avoir été concentrée, au besoin, par un processus de filtration membranaire;

3<sup>o</sup> Respecter les normes suivantes :

ATP/AquaSnap	≤ 2000 URL/0,1 mL
Température	≤ 12 °C
Turbidité	≤ 2 UTN
pH	de 6,6 à 7,5

**12.** L'eau d'érable concentrée doit :

1<sup>o</sup> Provenir exclusivement de la sève des arbres du genre Acer;

2<sup>o</sup> Avoir une teneur en extraits secs solubles de 17 °B à 40 °B ou de 60 °B à 70 °B, obtenue exclusivement par un processus de concentration, notamment par la filtration membranaire ou par un processus de concentration sous-vide, qui ne modifie pas les propriétés intrinsèques de l'eau d'érable concentrée;

3<sup>o</sup> Respecter les normes suivantes :

s. o.	Eau d'érable concentrée 17 à 40 °B	Eau d'érable concentrée 60 à 70 °B
ATP/AquaSnap	≤ 5000 URL/0,1 mL	≤ 500 URL/0,1 mL
Température	≤ 14 °C	≤ 25 °C
Turbidité	≤ 40 UTN	s. o.
Transmittance de la lumière à la longueur d'onde de 560 nm	s. o.	de 45 à 90
pH	de 6,6 à 7,5	de 6,5 à 8,5

».

*Le secrétaire par intérim,*  
XAVIER LEROUX, *avocat*

83486