

**ENTENTE DU 11 NOVEMBRE 2010 VISANT CERTAINES MODIFICATIONS À LA
CONVENTION DE MISE EN MARCHÉ DES POMMES**

INTERVENUE ENTRE :

FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE POMMES DU QUÉBEC

ET

ASSOCIATION DES EMBALLEURS DE POMMES DU QUÉBEC INC.

CI-APRÈS APPELÉES LES « PARTIES »

1. Les parties conviennent de remplacer les paragraphes a), b) et c) de l'article 6.24 de la *Convention de mise en marché des pommes* par les paragraphes suivants :

« a) des contributions et des frais de mise en marché retenus à même le prix de vente, sauf dans les deux situations suivantes :

1°/ des pommes achetées dans un contenant d'emballage d'un agent autorisé;

2°/ achat en vrac d'un agent autorisé, incluant un regroupement régional;

b) du rapport mensuel joint à la Convention comme annexe B dûment complété ou du rapport sur support informatique développé par la Fédération, ou de tout autre document préalablement approuvé par la Fédération et comportant les renseignements prévus à cette annexe B, et ce, à l'égard de tous les lots emballés par l'emballeur ou pour son compte; de plus, dans les deux situations particulières prévues au paragraphe a), l'emballeur complète l'annexe B;

c) des primes aux fins des fonds spéciaux prévus aux articles 7 et 20, et ce, à l'égard de tous les lots emballés par l'emballeur. »

2. Les parties conviennent d'ajouter l'article 20.A suivant à la Convention :

« 20.A1 La Fédération et l'Association, dans le cadre de leurs démarches pour développer les marchés pour les pommes destinées à la consommation à l'état frais de petit calibre, conviennent d'encourager leur mise en marché auprès de centres de la petite enfance (CPE) sous les marques et logotypes « Pompouce » et

« Pompouce Petites pommes pour petites menottes » aux conditions suivantes.

20.A2 L'emballleur et l'Association reconnaissent que les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes », tels qu'identifiés à l'annexe D, sont la propriété exclusive de la Fédération.

20.A3 L'emballleur reconnaît qu'il doit utiliser les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » conformément au présent article et uniquement à l'égard de pommes destinées à la consommation à l'état frais de variété Paulared, McIntosh, Cortland, Spartan, Empire et Gala et respectant les normes de classification et de qualité prévues à l'annexe A.

20.A4 L'emballleur s'engage à utiliser les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » de la façon suivante :

a) en achetant des autocollants comportant tels marques et logotypes de l'Association et en se procurant auprès de cette dernière des étiquettes autocollantes comportant le texte suivant :

« Avertissement – La vente de pommes sous les marques et logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » est réservée exclusivement au marché des CPE (Centres de la petite enfance) et des garderies. Toute vente au détail est strictement interdite. »

b) en apposant ces autocollants et étiquettes sur des contenants de pommes destinées à la consommation à l'état frais de variété Paulared, McIntosh, Cortland, Spartan, Empire et Gala et d'un calibre de 2^{1/2} pouces (63.5 mm) à 2^{5/8} pouces (66.8 mm);

c) en avisant les grossistes que la mise en marché des contenants de pommes portant les marques et les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » est réservée aux CPE (Centres de la petite enfance) et aux garderies exclusivement;

d) les contenants d'emballage doivent être des 1/3 de minot, 1/2 minot, 1 minot, ou des emballages en cellules ou en plateaux.

20.A5 L'Association s'engage à faire imprimer les logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » sur des autocollants sur la base de prêts à photos approuvés par la

Fédération exclusivement. L'Association s'engage à distribuer les autocollants aux emballeurs participants.

20.A6 Les articles 20.4 d) et 20.8 s'appliquent en y apportant les adaptations nécessaires aux marques et logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes ».

20.A7 Les parties conviennent que l'année 2010-2011 servira de projet pilote et que l'utilisation des marques et logotypes « Pompouce » et « Pompouce Petites pommes pour petites menottes » sera réévaluée à l'été 2011.

3. Les parties conviennent de modifier l'article 24.1 en y remplaçant « Annexe D Logotype « Pommes Qualité Québec » » par « Annexe D « Marques de commerce » ».
4. Les parties conviennent de remplacer les annexes A (fermeté), B (relevé mensuel), C (fermeté minimale) et D par les annexes A, B, C et D ci-jointes.
5. Les parties conviennent :.
 - i) que la présente entente entre en vigueur le 16 novembre 2010; et
 - ii) de demander à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec d'homologuer la présente entente dans les meilleurs délais et de tenir compte de sa prise d'effet le 16 novembre 2010.

Signé à Longueuil, ce 11 novembre 2010.

FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE
POMMES DU QUÉBEC

ASSOCIATION DES EMBALLEURS DE POMMES
DU QUÉBEC INC.

par : _____
représentant autorisé

par : _____
représentant autorisé

par : _____
représentant autorisé

par : _____
représentant autorisé

NORMES DE CLASSIFICATION ET DE QUALITÉ

description vulgarisée

Pommes Qualité Québec et Pompouce

NE SONT PAS TOLÉRÉS LES DÉFAUTS SUIVANTS :

FERMETÉ

À l'entrée au poste d'emballage

MacIntosh et Cortland : Inférieure à 12,5 livres
autres variétés tardives

Empire et Spartan : Inférieure à 13,5 livres

Après emballage

MacIntosh et Cortland : Inférieure à 12 livres
autres variétés tardives

Empire et Spartan : Inférieure à 13 livres

POURRITURE

Toute pourriture molle.

COLORATION

- Colorimètre d'Agriculture Canada :
 - Spartan : intensité 6
 - Autres variétés : intensité 3
- Superficie colorée :
 - **Honeycrisp** : rouge ou rouge rayé couvre au moins 50 % de la superficie du fruit
 - Autres variétés : rouge ou rouge rayé couvre au moins 30 % de la superficie du fruit

MEURTRISSURES : Toutes meurtrissures qui sont :

Molles;

Mesurent chacune plus de **1/2 pouce de diamètre (12.7 mm)**; ou

Couvrent une surface globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce (25.4 mm) par pomme.

PERFORATIONS DE L'ÉPIDERME : Toutes les perforations de l'épiderme suivantes :

Traces d'ongles :

Dès qu'elles perforent l'épiderme ou qu'elles altèrent sensiblement l'apparence.

Ruptures près du pédoncule :

Lorsque le pédoncule est arraché et que cela crée une ouverture au niveau de l'épiderme.

Fentes ou gerçures de la cavité pédonculaires ou apicale :

Tout défaut mal cicatrisé, ou affectant une longueur globale de plus de ¼ pouce. Un tel défaut ne doit jamais se retrouver à l'extérieur des cuvettes, peu importe sa longueur ou son degré de cicatrisation.

Trous de queue :

Pour les pommes logées dans les **CAISSES**, les **PLATEAUX** ou les **EMBALLAGES CLOISONNÉS** :

- a) mesurent chacune plus de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre; ou
- b) sont en nombre supérieur à une par pomme;
- c) sont présentes sur plus de 15 % des pommes dans le lot.

Pour les pommes logées en **SACS** (cellos) :

- a) mesurent chacune plus de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre; ou
- b) sont en nombre supérieur à une par pomme;
- c) sont présentes sur plus de 20 % des pommes dans le lot.

AVARIES CAUSÉES PAR LA GRÊLE qui :

ont rompu l'épiderme;

couvrent en surface une superficie globale de plus de 1/2 pouce (12.7 mm) de diamètre par pomme sans en altérer sensiblement l'apparence; (1)

ont provoqué l'affaissement manifeste des parties atteintes par une dépression de plus de 1/8 de pouce (**3.17 mm**) de profondeur.

(1) *GUIDE : L'apparence de la pomme est sensiblement altérée lorsqu'une décoloration ou une cicatrice de plus de 1/4 de pouce (6.35 mm) est évidente sur le côté rouge du fruit.*

BLESSURES D'INSECTES : Les pommes doivent être exemptes :

D'insectes et de larves d'insectes;

Dommages en surface :

de blessures qui pénètrent sous l'épiderme;

de blessures qui ont déformé la pomme;

de blessures qui ne sont pas cicatrisées complètement et qui ne sont pas lisses; ou

qui couvrent une surface globale de plus de 1/4 de pouce (**6,35 mm**) de diamètre par pomme;

De piqûres :

Perforations dont le diamètre excède 1/8 de pouce (3,175 mm) (incluant la décoloration externe), ou

Perforations en nombre supérieur à 2 par fruit

Toute piqure ne doit pas excéder 3/8 de pouce (9,525 mm) de profondeur.

ÉCHAUDURE

Toute échaudure couvrant une surface de plus de **15 %** par pomme; ou
Sur plus de **15 %** des pommes dans le lot.

TAVELURE

Toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de **1/4 de pouce (6,35 mm)** par pomme.

TAVELURE MOUCHETÉE

Toute pomme qui est atteinte de tavelure mouchetée.
N.B. Une tache unique sur une pomme ne peut être considérée comme de la tavelure mouchetée.

NE SONT PAS TOLÉRÉS LES DÉFAUTS SUIVANTS :

MALFORMATION : tous les fruits qui ne sont pas lisses et passablement bien formés :

Les pommes doivent avoir la forme caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité. Ceci signifie donc :

- au moins la moitié du fruit est bien formée;
- l'autre moitié est au plus de forme légèrement déviante mais ne compromettant pas l'apparence du fruit;
- il n'y a pas plus d'un type de malformation par fruit.

La cuvette pédonculaire peut être remplie, pourvu que le fruit n'ait pas un autre défaut de forme.

FROTTEMENT DE RAMEAUX

Tout dommage causé par le frottement de rameaux qui rend la surface molle;
Qui occasionne un affaissement de la surface ou qui couvre une superficie globale de plus de **1/2 pouce (12,7 mm)** de diamètre par pomme.

ROUSSISSEMENT

Rugueux : lorsqu'il s'étend dans la cuvette apicale ou dans la cuvette pédonculaire et qu'il est facilement apparent et altère sensiblement l'apparence de la pomme ou lorsqu'il s'étend au-delà de la cuvette apicale ou de la cuvette pédonculaire et couvre une superficie globale supérieure à **1/4 pouce (6.35 mm)** par pomme.

Légèrement Rugueux : qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est légèrement rugueux et couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de **1/2 pouce (12,7 mm)** par pomme.

Lisse : qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est **lisse et continu** et couvre plus de **10 %** de la superficie de la pomme ou qui est **lisse et réticulaire** et couvre plus de **25 %** de la superficie de la pomme.

TACHE AMÈRE

Toute tache amère.

AUTRES DÉFAUTS

Tout défaut qui altère sensiblement l'apparence de la pomme, sa comestibilité ou son aptitude au transport.

PÉDONCULE – VARIÉTÉ HONEYCRISP

Le pédoncule de la pomme de variété Honeycrisp ne doit pas dépasser la cuvette pédonculaire.

CALIBRE

a) **calibre minimum :**

- variété Honeycrisp : **2 3/4 pouces (70 mm)**
- autres variétés: **2 1/2 pouces (63,5 mm)**

b) **emballages en cellules ou en plateaux (d'après le nombre) : pour toutes variétés de pommes :**

- calibre de 100 pommes par caisse ou calibre plus élevé (ex : 100, 96) : les pommes ne doivent pas varier de plus de **5/16 de pouce (7.93 mm)** en diamètre dans un même emballage; ou
- calibre inférieur à 100 pommes par caisse (ex : 113, 120, 125, 140) : les pommes ne doivent pas varier de plus de **1/4 de pouce (6.35 mm)** en diamètre dans un même emballage.
- Les pommes doivent respecter le calibre déclaré sur la boîte et pour lequel la boîte a été conçue.

c) **emballages en sacs : pour toutes les variétés, les pommes ne doivent pas varier de plus de 1/2 pouce (12,7 mm) en diamètre dans un même sac.**

d) **pommes destinées aux CPE sous la marque Pompouce :**

- calibre minimum : **2 1/2 pouces (63,5 mm)**
- calibre maximum : **2 5/8 pouces (66,7 mm)**
- ne doit jamais dépasser **2 3/4 pouces (69,9 mm)**

TOLÉRANCES GÉNÉRALES :

On considère que les normes de qualité sont respectées si, au plus :

- a) 5 % (en nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre inférieur à la grosseur prescrite;
- b) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre supérieur à la grosseur prescrite;
- c) Suite à l'inspection des emballages d'un lot de pommes en rangées (plateaux ou cellules) peuvent compter 15 % du nombre de pommes dépassant l'écart maximal de grosseur autorisée;
- d) 2 % (au nombre) des pommes d'un lot sont atteintes de pourriture;
- e) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot ont le même défaut de catégorie; ou
- f) 10 % (au nombre) des pommes d'un lot ont des défauts de catégorie autres que ceux qui s'appliquent au calibre (a,b,c) mais y compris ceux mentionnés aux deux alinéas précédents (d et e).

POINTS DE DÉMÉRITE :

En regard des tolérances générales précédentes, et pour l'ensemble des variétés visées, des points de démerite seront signifiés à l'emballleur lorsqu'il outrepassera les tolérances et conditions de qualité présentées à l'annexe C : Conditions d'allocation des Points de Démerite.

Méthode d'échantillonnage pour la vérification de la fermeté d'un lot de pommes en vrac à l'arrivée au poste d'emballage (article 6.7.1) et après l'emballage (article 6.15)

L'inspecteur se réfère au tableau d'échantillonnage ci-dessous pour savoir combien d'échantillons prélever afin de procéder. **Dans le cas des pommes emballées, les boîtes échantillonnées sont en plus de celles du plan de l'Annexe A2 pour atteindre le Nb de pommes à tester indiqué dans le tableau ci-dessous.**

L'échantillonnage doit être effectué de façon aléatoire. L'inspecteur doit prendre des échantillons dans des boîtes, sur des palettes et sur des rangées différentes. L'inspecteur doit éviter les boîtes déjà ouvertes, les sacs qui sont sur le dessus ou qui ont été ségrégués de quelque façon que ce soit. La prise d'échantillon est une étape déterminante parce qu'il n'y a pas de rééchantillonnage.

Échantillonnage pour la fermeté										
Pommes en sac						En bennes ¹				
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes à échantillonner	Nb de sacs échantillonnés	Nb de pommes à tester	Qté totale de pommes / lot en lb	% nb pommes / Qté totale	Nb de bennes du lot	Qté totale de pommes / lot en lb	Nb de bennes à échantillonner	Nb de pommes à échantillonner	% nb pommes / Qté totale
1 - 50	deux autres pour un total de 4	8 sacs à 2 pommes / sac + 4 pommes	20	2 100	0,95%	1 à 3	2 268	2	10	0,88%
51 - 100	5 autres pour un total de 8	16 sacs à 2 pommes / sac - 4 pommes	28	4 200	0,67%	4 à 6	4 536	3	10	0,66%
101 - 200	5 autres pour un total de 9	18 sacs à 2 pommes / sac - 2 pommes	34	8 400	0,40%	7 à 13	9 828	4	10	0,41%
201 - 350	4 autres pour un total de 10	20 sacs à 2 pommes / sac + 11 pommes	51	14 700	0,35%	14 à 23	17 388	6	10	0,35%
351 - 500	8 autres pour un total de 16	32 sacs à 2 pommes / sac + 3 pommes	67	21 000	0,32%	24 à 33	24 948	8	10	0,32%
501 - 750	11 autres pour un total de 21	42 sacs à 2 pommes / sac	84	31 500	0,27%	34 à 49	37 044	10	10	0,27%
751 - 1200	13 autres pour un total de 25	50 sacs à 2 pommes / sac	100	50 400	0,20%	50 à 60	45 360	12	8	0,21%
Boîtes de pommes en plateaux ou en cellules ou en sacs de 10 lb										
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes à échantillonner	Nb de pommes échantillonnées	Nb de pommes à tester	Qté totale de pommes / lot en lb	% nb pommes / Qté totale					
1 - 50	deux autres pour un total de 4	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateaux + 4 pommes	20	2 100	0,95%					
51 - 100	5 autres pour un total de 8	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateaux - 4 pommes	28	4 200	0,67%					
101 - 200	5 autres pour un total de 9	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateaux - 2 pommes	34	8 400	0,40%					
201 - 350	4 autres pour un total de 10	1 plateau / boîte / 5 pommes / plateau + 1 pomme	51	14 700	0,35%					
351 - 500	8 autres pour un total de 16	1 plateau / boîte / 4 pommes / plateau + 3 pommes	67	21 000	0,32%					
501 - 750	11 autres pour un total de 21	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateau	84	31 500	0,27%					
751 - 1200	13 autres pour un total de 25	2 plateaux / boîte / 2 pommes / plateau	100	50 400	0,20%					

¹ Échantillonnage pour vérifier la fermeté des pommes en vrac (en bennes) à l'arrivée au poste d'emballage

Méthode d'échantillonnage pour le contrôle de la qualité (article 8.1)

L'inspecteur se réfère au tableau d'échantillonnage ci-dessous pour savoir combien d'échantillons prélever afin de procéder à l'inspection.

L'échantillonnage doit être effectué de façon aléatoire. L'inspecteur doit prendre des échantillons dans des boîtes, sur des palettes et sur des rangées différentes. L'inspecteur doit éviter les boîtes déjà ouvertes, les sacs qui sont sur le dessus ou qui ont été ségrégués de quelque façon que ce soit. **Tout lot dont le nombre de boîtes dépasse 350 est traité comme un lot de 350 boîtes et moins.** Toutefois, si la moyenne de fermeté des 14 pommes échantillonnées est inférieure à 13 lb (variétés McIntosh, Cortland et autres variétés tardives) ou 14 lb (Spartan et Empire), selon la variété inspectée, le plan d'échantillonnage est respecté tel que décrit au tableau ci-dessous. Lorsque la fermeté moyenne d'un lot est inférieure à 12 lb (McIntosh, Cortland et autres variétés tardives) ou 13 lb (Empire - Spartan), les inspecteurs doivent procéder avec le plan d'échantillonnage prévu à l'annexe A-1.

Échantillonnage pour contrôle de la qualité				
Boîtes de pommes en sacs de moins de 10 lb				
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes échantillonnées ¹	Nb de sacs échantillonnés / boîte	Nb de pommes échantillonnées / sac	Nb de pommes échantillonnées pour la fermeté
1 - 50	2	2	2-2-2-2	8
51 - 100	3	2	2-2-1-2-1-2	10
101 - 200	4	2	2-1-2-1-2-1-2-1	12
201 - 350	6	2	1 pomme / sac + 2 pommes	14
351 - 500	8	2	1	16
501 - 750	10	2	1	20
751 - 1200	12	2	1	24
Boîtes de pommes en plateaux ou en cellules ou en sacs de 10 lb				
Nb de boîtes par lot	Nb de boîtes échantillonnées	Nb de plateaux ou de cellules ou de sacs échantillonnés / boîte ²	Nb de pommes échantillonnées / plateaux	Nb total de pommes échantillonnées
1 - 50	2	1	4	8
51 - 100	3	1	3 + 1 pomme	10
101 - 200	4	1	2 + 4 pommes	12
201 - 350	6	1	2 + 2 pommes	14
351 - 500	8	1	2	16
501 - 750	10	1	2	20
751 - 1200	12	1	2	24

¹ Tirée du "Manuel d'inspection des pommes" de l'ACIA.

² En alternant la rangée d'une boîte à l'autre.

ANNEXE C
EMBALLEURS AGENTS AUTORISÉS
CONDITIONS D'ALLOCATION DES POINTS DE DÉMÉRITE

NORMES DE QUALITÉ		POINTS DE DÉMÉRITE					
Défauts	Tolérances	De	Points	De	Points	De	Points
Pourriture	2,0%	2.01% à 3%	5	3.01% à 5%	10	Plus de 5%	15
Coloration	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Meurtrissures	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Grêle	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Insectes	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Tavelure	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Perforations	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Brunissement vasculaire	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Rousselure	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Frot. rameaux	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Échaudure	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Point amer	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Autres défauts (individuellement)	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
TOTAL	10%	10.01% à 15%	5	15.01% à 30%	10	Plus de 30%	15
Calibre	Tolérances	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Cellos : Calibre inférieur à 2 1/2	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Cellules et Plateaux		5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Calibre inférieur	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Calibre supérieur	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Manque d'uniformité de calibre	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Pompouce : calibre inférieur à 2 1/2	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Pompouce : calibre supérieur à 2 5/8	5,0%	5.01% à 10%	5	10.01% à 20%	10	Plus de 20%	15
Pompouce : calibre supérieur à 2 3/4	0,0%	0% à 5%	5	5.01% à 10%	10	Plus de 10%	15
Points de démerite supplémentaires		Réfus d'autoriser une inspection ou impossibilité de réaliser l'inspection malgré les appels des inspecteurs ou de faire signer un rapport d'inspection par l'emballeur		15			
Emballages dont le contenu est non conforme à l'étiquetage (Variété)				15		Après 1 avertissement écrit / max 1 par année	
Non respect des dates de mise en marché à compter de la variété Paulared et le non respect de la date d'ouverture des chambres d'entreposage à atmosphère contrôlée				0		0 à 3 jours avant la date établie	
				25		4 jours avant la date établie	
				50		5 jours avant la date établie	

Note : Tous les % ci-haut mentionnés sont calculés sur la base du nombre de pommes inspectées dans un lot

NORMES DE FERMETÉ - EMBALLEURS ACCRÉDITÉS POMMES QUALITÉ QUÉBEC							
Fermeté minimale (livres)	Minimum						
McIntosh-Cortland et autres variétés tardives	12	11.99 à 11,50	10	11.49 à 10,50	15	Moins de 10,50	20
Spartan-Empire	13	12.99 à 12,50	10	12.49 à 11	15	Moins de 11	20
Points de démerite supplémentaires		Lots ne portant pas le logotype "Pommes Qualité Québec" (PLU sur les pommes en cellule ou plateau et logotype sur les sacs et les contenants d'emballage) (art. 20.3)		15		Plus de 1 avertissement écrit	
		Boîtes ne portant pas les dates d'emballage des pommes en jours juliens (art. 6.12)		15		Plus de 1 avertissement écrit	

ANNEXE D

MARQUES DE COMMERCE

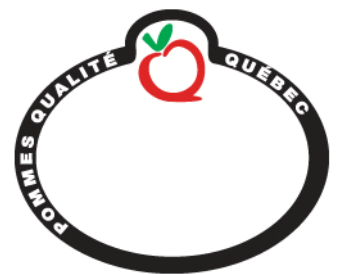
MARQUE : Pommes Qualité Québec

LOGOTYPES

SAC



PLU



MARQUE : Pompouce

LOGOTYPES

