



Vérification de la qualité du sirop d'érable en vrac

LE QUÉBEC EST LE SEUL ENDROIT AU MONDE OÙ LE SIROP D'ÉRABLE LIVRÉ EN BARIL EST SYSTÉMATIQUEMENT CONTRÔLÉ PAR UNE ENTREPRISE INDÉPENDANTE. CHAQUE ANNÉE, DES VÉRIFICATEURS DE QUALITÉ CLASSENT PRÈS DE 300 000 BARILS DE SIROP D'ÉRABLE.



UN PRODUIT AUTHENTIQUE ET DE QUALITÉ

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec sont responsables de la vérification de la qualité et du classement du sirop d'érable en vrac et désignent un organisme tiers et indépendant pour la réalisation de ces activités. Ainsi, **ACER Division Inspection Inc.** agit à titre d'agent exclusif pour effectuer les tâches de classement et de vérification de la qualité du sirop d'érable, conformément aux règlements des Producteurs et productrices acéricoles du Québec et aux dispositions de la convention de mise en marché du sirop d'érable.

À l'aide d'instruments étalonnés selon les règles approuvées par un organisme qualifié, les équipes de vérificateurs de qualité d'**ACER Division Inspection Inc.** sillonnent le Québec pour classer le sirop d'érable à l'entrepôt des Producteurs et productrices acéricoles du Québec de Laurierville, directement chez les acheteurs autorisés ou à l'un des laboratoires centralisés.



RÔLE DU VÉRIFICATEUR DE QUALITÉ

Le vérificateur de qualité est un expert en évaluation organoleptique et des mesures physico-chimiques nécessaires à la classification du sirop d'érable. Pour ce faire, le personnel d'**ACER Division Inspection Inc.** doit se consacrer exclusivement à ces tâches et travailler dans des conditions appropriées à leur pleine réalisation. Les producteurs présents à leur classement se doivent de contribuer à satisfaire ces conditions sous peine d'être exclus des lieux.

PRÉSENCE AU CLASSEMENT

Un producteur ou son représentant dûment mandaté par procuration peut assister au classement du sirop d'érable lorsqu'il est effectué dans les locaux des acheteurs autorisés. Une seule personne sera admise dans les locaux de classement. De plus, la présence des producteurs n'est pas permise dans les laboratoires centralisés. Il est important de signifier la volonté d'assister ou non au classement au moment de prendre les arrangements pour la livraison des barils de sirop d'érable.

CLASSIFICATION DU SIROP D'ÉRABLE

Détermination du degré Brix
à l'aide d'un réfractomètre



La teneur minimale en extraits secs solubles dans le sirop d'érable (concentration en sucres) doit se situer entre 66° Brix et 68,9° Brix. Des ajustements sont effectués si la densité du sirop d'érable est trop basse ou trop élevée.

DENSITÉ	CONSÉQUENCE
SUPÉRIEURE À 69° BRUX	Une pénalité financière importante s'applique
SUPÉRIEURE À 67° BRUX	Le poids initial du produit est révisé à la hausse
ENTRE 66° ET 67° BRUX	Densité idéale visée
INFÉRIEURE À 66° BRUX	Le poids initial du produit est révisé à la baisse
ENTRE 60,5° ET 65,6° BRUX	Des pénalités financières s'appliquent
INFÉRIEURE À 60,5° BRUX	Une pénalité financière importante s'applique

Pour le détail des pénalités financières appliquées, veuillez consulter la convention de mise en marché du sirop d'érable en vigueur.

IDENTIFICATION DE L'AUTHENTICITÉ DU SIROP D'ÉRABLE

Le SpectrAcer^{mc} est utilisé pour la détermination évidente de l'adultération du sirop d'érable.

Des analyses complémentaires pourraient aussi être effectuées. Si le sirop d'érable en vrac est identifié comme étant adultéré, il sera détruit.



VÉRIFICATION DES DÉFAUTS DE LIMPIDITÉ ET DES DÉFAUTS MICROBIOLOGIQUES

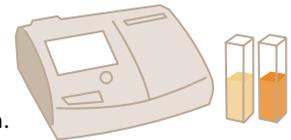
Les principales substances pouvant être en suspension dans le sirop sont :

- les cristaux de sucre;
- la «râche»;
- les bulles de gaz carbonique;
- la moisissure.

Si ces anomalies sont retrouvées dans le produit, le vérificateur de qualité doit les noter sur son rapport de classification.

DÉTERMINATION DE LA CLASSE DE COULEUR À L'AIDE D'UN SPECTROPHOTOMÈTRE

La classe de couleur du produit est déterminée par la quantité de lumière exprimée en pourcentage (%) qui traverse l'échantillon.



DORÉ
GOÛT
DÉLICAT

AMBRÉ
GOÛT
RICHE

FONCÉ
GOÛT
ROBUSTE

**TRÈS
FONCÉ**
GOÛT
PRONCÉ

TRANSMISSION DE LUMIÈRE

Au moins 75%

Inférieure à 75%
mais d'au moins 50%

Inférieure à 50%
mais d'au moins 25%

Inférieure à 25%

ÉVALUATION DE LA QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE

Une des étapes importantes, lors du classement du sirop d'érable, est l'évaluation de la saveur et de l'odeur (surnommées flaveur) du produit.

Saveur caractéristique

La saveur caractéristique est définie comme une saveur typique d'érable exempte d'odeur et de goût désagréables.

Saveur atypique

Le produit peut posséder un goût désagréable masquant la saveur caractéristique de l'érable. Lors du classement, selon l'intensité de la saveur atypique, un des symboles suivant est indiqué par le vérificateur de qualité sur le rapport de classification.

SYMBOLE	INTENSITÉ
✓	Légère trace de goût et d'odeur indésirables
VR	Saveur et odeur désagréables (VR1, VR2, VR4, VR5)
CT	Saveur et odeur fortes et désagréables qui affectent grandement la valeur commerciale du produit (CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6)

CODE DE DÉFAUTS DE SAVEUR

TYPE	CODE	DESCRIPTION
Défaut d'origine naturelle	1	Bois (VR11), Sève(VR12), Brûlé et surcaramélisé (VR13)
Défaut d'origine microbiologique	2	Moisissure et fermentation
Défaut d'origine chimique (retenue automatique et peut être détruit)	3	Trace de résidus ou doute sur la présence d'un contaminant chimique (souvent lié aux produits de lavage ou d'assainissement)
Défaut non identifié	4	Ensemble de mauvais goût non identifiables (VR4 ou CT4), Antimousse (VR41), Fumée (VR42), Métal (VR43)
Défaut bourgeon	5	Goût de bourgeon
Sirop filant (retenue automatique et peut être détruit)	6	Sirop visqueux qui file de 10 cm (4 po) ou plus.

SIROP RETENU

Si le produit en baril présente des défauts majeurs d'origine chimique, organosensorielle ou microbiologique ou si le vérificateur de qualité a des motifs raisonnables de croire que le sirop est impropre à la consommation humaine ou autrement non conforme, il est retenu pour subir une expertise plus approfondie.

Si le résultat confirme celui du premier classement, ce sirop est automatiquement détruit.

PLOMB

Un dépistage est fait aléatoirement lors du classement par le vérificateur de qualité. Si le sirop contenu dans un baril présente une concentration de résidus de plomb anormalement élevée, il est retenu et transmis au laboratoire pour une analyse plus approfondie. Un sirop présentant une concentration supérieure à 0,25 ppm sera détruit.

Des analyses supplémentaires comme la teneur en iode et en sodium ou la présence d'allergène et de formaldéhyde pourraient être faites afin de s'assurer de la conformité du produit quant aux limites maximales prévues aux règlements.

QUAND ET COMMENT DEMANDER UNE RÉVISION DE CLASSEMENT ?

Un producteur acéricole peut se prévaloir de son droit de demander une révision de la classification du sirop d'érable.

Quand demander une révision ?

Lorsque le producteur ou son représentant (dûment mandaté par procuration) est présent au moment du classement du sirop d'érable, il doit signifier clairement au vérificateur de qualité son intention de demander une révision. La révision peut alors porter sur la valeur du °Brix, la transmission de lumière et les défauts de saveur. Le vérificateur de qualité conservera alors un échantillon du produit à réviser selon les procédures en vigueur. Toute demande reçue dans les jours suivant le classement sera refusée si le producteur ou son représentant étaient présents au moment du classement.

Si le producteur est absent au moment du classement du sirop d'érable et qu'aucune personne ne le représente, il dispose alors d'un délai de 15 jours ouvrables pour demander une révision. Cette dernière pourra porter sur les défauts de saveur ou la teneur en Brix si elle est inférieure à 65,7° puisque ce sont les seuls échantillons des sirops classés qui seront conservés.

Pour le sirop d'érable classé à l'aide du Spectracer dans l'un des laboratoires centralisés, il sera révisé automatiquement et sans frais pour le producteur s'il est classé VR5, CT1, CT4 ou CT5. Cependant, pour les révisions du sirop d'érable classé VR1, VR4 ou ayant une teneur en Brix inférieure à 65,7°, le producteur devra présenter une demande en remplissant le formulaire requis dans un délai de 15 jours ouvrables.

Comment demander une révision ?

Pour demander une révision, le producteur doit le signifier dans la section « CLASSEMENT » du Web producteur (ppaq.upa.qc.ca) ou remplir et signer le formulaire « Demande de révision de classification ». Si le producteur est présent, le vérificateur de qualité lui remettra une copie du formulaire. En complétant sa demande, le producteur autorise un paiement aux PPAQ d'une somme de 25\$ (plus taxes) par échantillon. Si la révision a une incidence monétaire positive sur la valeur du sirop analysé, ces frais ne lui seront pas facturés. Le producteur ne peut annuler une demande de révision une fois que celle-ci est déposée chez ACER Division Inspection Inc. Une révision ne peut porter sur un sirop retenu ou pour lequel une expertise additionnelle est demandée.

Et ensuite ?

Lors de la révision, les échantillons à analyser sont identifiés d'un simple numéro et ils sont ensuite présentés à deux vérificateurs de qualité qui n'ont aucune information sur l'origine du produit ainsi que son classement initial. Parmi les échantillons analysés, on insère des sirops témoins avec et sans défaut pour s'assurer de la neutralité de la procédure. Une fois l'analyse complétée, les résultats sont communiqués aux PPAQ pour qu'ils soient en mesure, s'il y a lieu, de corriger les données nécessaires au paiement du producteur. Les PPAQ communiqueront ensuite les résultats de la révision au producteur. Ils peuvent être supérieurs, égaux ou inférieurs aux résultats obtenus lors du premier classement. Ils sont finaux et sans appel.

Une capsule vidéo du processus de révision est disponible sur la [chaîne YouTube des PPAQ](#).

POUR NOUS CONTACTER

Producteurs et productrices acéricoles du Québec

555, boul. Roland-Therrien – bureau 525
Longueuil (Québec) J4H 4G5

Téléphone sans frais : 1 855 679-7021
info@ppaq.ca

ppaq.ca

POUR CONTACTER

ACER Division Inspection Inc.

142, rang Lainesse
Saint-Norbert-d'Arthabaska (Québec) G0P 1B0

Téléphone : 819 369-8106
Télécopieur : 819 369-9589

Pour toutes questions relatives aux aspects techniques de la production de sirop d'érable ou des divers modes de production, contactez votre conseiller du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec ou le club d'encadrement technique de votre région.