



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, soit à l'entrepôt des Producteurs et productrices acéricoles du Québec à Laurierville, soit directement chez les acheteurs autorisés.



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.

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

ENTRE 67,1° ET 68,9° 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 65,7° BRUX

Des pénalités financières s'appliquent

INFÉRIEURE À 60,5° BRUX

Une pénalité financière importante s'applique

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

IDENTIFICATION DE L'AUTHENTICITÉ DU SIROP D'ÉRABLE

Le SpectrAcer 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

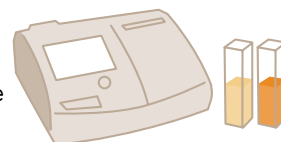
Les principales substances pouvant être en suspension dans le sirop sont :

- 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
PRONONCÉ

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.

Défauts de saveur

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

SYMBOLE INTENSITÉ DU DÉFAUT

✓	légère trace de goût et d'odeur indésirables
✓R	Saveur et odeur désagréables (✓R1, ✓R2, ✓R4, ✓R5)
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, surcaramélisé, brûlé, sève
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	Défaut lié aux pratiques à la ferme ou ensemble de mauvais goûts
Défaut bourgeon	5	Goût de bourgeon
Sirop filant (retenue automatique et peut être détruit)	6	Sirop visqueux qui file de 10 cm (4po) 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 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 un de ses représentants (dûment mandaté par procuration) est présent au moment du classement du sirop d'érable, il doit signifier clairement au vérificateur de qualité, séance tenante, son intention de demander une révision. La révision peut porter sur tous les paramètres du produit (°Brix, transmission de lumière et 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 qui suivent sera refusée si le producteur ou un de ses représentants 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 ne pourra porter que sur les défauts de saveur puisque seuls les échantillons des sirops classifiés VR ou CT seront conservés.

Comment demander une révision ?

Pour demander une révision, le producteur doit remplir et signer le formulaire « **Demande de révision de classification** », qui est l'annexe J de la convention de mise en marché. Si le producteur est présent, le vérificateur de qualité lui en remettra une copie. S'il est absent lors du classement, le formulaire est disponible en ligne sur le Web producteur ou en appelant les Producteurs et productrices acéricoles du Québec. Une fois rempli, le formulaire doit être acheminé directement chez ACER Division Inspection Inc. aux coordonnées indiquées sur le formulaire.

En signant ce formulaire, 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 lui seront crédités. 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 par courrier les résultats de la révision aux producteurs. Ils peuvent être supérieurs, égaux ou inférieurs aux résultats obtenus lors du premier classement. Ils sont finaux et sans appel.

POUR NOUS CONTACTER

Producteurs et productrices acéricoles du Québec

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

Téléphone : 450 679-7021 / 1 855 679-7021
Télexcopieur : 450 679-3687

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
Télexcopieur : 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.