



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 PLUS 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 au Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et de classement et aux dispositions de la convention de mise en marché du sirop d'érable.

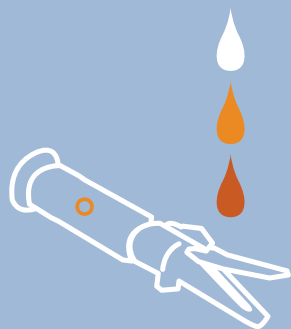
À l'aide d'instruments spécialisés et de méthodes d'analyse scientifiquement reconnues, les équipes de vérificateurs de qualité d'**ACER Division Inspection Inc.** sillonnent le Québec pour classer le sirop d'érable à l'entrepôt des Producteurs et productrices acéricoles du Québec de Laurierville, directement chez les acheteurs autorisés ou à l'un des laboratoires centralisés.



CLASSIFICATION DU SIROP D'ÉRABLE

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

La teneur en extraits secs solubles dans le sirop d'érable (concentration en sucres) doit se situer entre 66 et 66,999 °Brix. Des ajustements au poids net sont effectués et des pénalités sont appliquées si la densité du sirop d'érable est trop basse ou trop élevée.



CONSÉQUENCES SUR LE POIDS

Poids initial révisé
pour équivaloir
à 67 °Brix

Poids initial
révisé à la hausse

Poids initial
révisé à la baisse

DENSITÉ EN °BRIX

67 et plus

66 à 66,999

65,999 et
moins

Plus de 69

66 à 69

63,5 à 65,999

60,5 à 63,499

60,499 et moins

PÉNALITÉS

0,50 \$/livre

Aucune pénalité

0,10 \$/livre

0,20 \$/livre

1 \$/livre

Pour le détail des conséquences sur le poids et des pénalités, 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 détection 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 MICROBIENS

Les principales substances pouvant être en suspension dans le sirop d'érable 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. Des analyses complémentaires pourraient aussi être effectuées.

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 atypiques.

Saveur atypique

Le produit peut posséder un goût atypique 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 atypiques d'intensité moyenne (VR1, VR2, VR4, VR5)
CT	Saveur et odeur fortes et atypiques qui affectent grandement la valeur commerciale du produit (CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6)

CODE DE SAVEUR

TYPE	CODE	DESCRIPTION
Saveur d'origine naturelle	1	Bois (VR11), sève (VR12), brûlé et surcaramélisé (VR13)
Saveur d'origine microbienne	2	Saveur causée par la dégradation microbienne du sirop d'érable (moisissure, fermentation)
Saveur 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)
Saveur d'origine technique	4	Saveur liée à un défaut dans la production ou dans le procédé de transformation associé à un descriptif, par exemple acide, antimousse, fumée, métal, indéfini
Saveur d'origine naturelle de type bourgeon	5	Goût de bourgeon
Sirop filant (retenue automatique et peut être détruit)	6	Sirop d'érable 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 microbienne ou si le vérificateur de qualité a des motifs raisonnables de croire que le sirop d'érable 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 d'érable est automatiquement détruit.

PLOMB

Un dépistage est fait aléatoirement lors du classement par le vérificateur de qualité. Si le sirop d'érable 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 d'érable 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, de formaldéhyde ou de chlorates 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 ?

Le producteur dispose d'un délai de 15 jours ouvrables pour demander une révision de classement. Cette révision peut porter sur le code de saveur ou la teneur en Brix si elle est inférieure à 66° ou supérieure à 69°, puisque ce sont les seuls échantillons de sirops d'érable classés qui seront conservés.

Comment demander une révision ?

Pour demander une révision, le producteur doit le signifier dans la section «CLASSEMENT» du Web producteur (accès «Mon compte» sur ppaq.ca) ou remplir et signer le formulaire Demande de révision de classification. 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 d'érable 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 d'érable 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 d'érable témoins avec et sans code de saveur 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.