

Sirop d'érable 100% pur

Cahier des charges de productions

Ce cahier des charges inclus les spécifications que les entreprises acéricoles doivent respecter pour vendre leur sirop d'érable 100% pure par les sites internet



Le Siroptier inc.

Introduction

Le Siroptier inc. demande aux entreprises acéricoles qui désirent vendre leur sirop d'érable 100% pur par l'entremise du site internet **CanadaMapleSyrup.ca & MapleSyrupUSA.com** de se conformer à ce cahier de charges.

Ce cahier de charges nous permet de produire un sirop d'érable basé sur une classification au goût en plus de la couleur, donc un sirop d'excellente qualité, exempt de composantes indésirables comme l'exige la réglementation actuelle et capable de répondre aux exigences des clients les plus difficiles **et assurer une stabilité et une prépondérance du goût d'érable à son meilleur.**

Les entreprises acéricoles qui s'y conforment sont en mesure d'offrir des sirops qui ont bon goût, une bonne densité, qui sont bien filtrés et véritablement purs et authentiques. Ils pourront en outre donner l'assurance que l'utilisation de produit de lavage sur leur entreprise est effectuée selon des règles strictes afin d'éliminer les résidus qui altèrent la qualité de ce produit d'appellation **pur et naturel.**

Ce cahier de charges permet également d'exploiter une érablière de façon à ne pas dégrader le boisé. Des techniques simples d'aménagement forestier et d'entailage sont intégrées au présent cahier de charges.

STRUCTURE DU PROGRAMME

D'ACCEPTATION AU SIROP D'ÉRABLE SAVEUR

Section 1 - Comité d'acceptation

Le Siroptier inc. mandate le (ou) les techniciens attitrés d'accepter ou de refuser toute demande d'une entreprise acéricole de produire du sirop respectant le cahier de charge pour **CanadaMapleSyrup.ca.** et **MapleSyrupUSA.com** .

Les décisions de ces personnes doivent être justifiées, documentées et gardées en registre.

Section 2 - Procédures des inspections

L'entreprise sera visitée par le technicien attitré afin de compléter un questionnaire permettant de vérifier les connaissances techniques de travail et d'identifier l'emplacement précis des parcelles de boisé exploitées pour la production acéricole. Si une partie de l'eau d'érable est récoltée sur des érablières louées, un contrat ou une preuve de location sera demandée.

Par la suite, des visites de l'érablière et des bâtiments sont prévues à différents moments au cours de la saison. Les visites se font sur une base annuelle et des visites non annoncées pourront être effectuées au besoin.

Section 3 - Révision des exigences

Des changements aux exigences du cahier de charges peuvent être apportés. Les demandes de changement aux exigences peuvent être faites en tout temps mais ne deviennent effectives qu'après acceptation par le technicien attitré en date du 1^{er} mars de l'année suivante. Aucun changement aux exigences ne peut être rétroactif.

Les responsables de la révision sont les techniciens attitrés. Toute demande de révision des exigences doit être accompagnée d'une documentation complète la justifiant et être acheminée aux responsables de la révision.

Les responsables de la révision peuvent faire appel à des personnes de l'extérieur (chercheurs, conseiller acéricole, maison d'enseignement, laboratoire) pour les aider dans l'étude de la demande.

Section 4 - Contrat

L'entreprise acéricole s'engage sous serment à se conformer aux règlements du cahier de charges. Tout changement en cours de contrat dans les méthodes, les produits utilisés ainsi que dans la raison sociale, le nom des propriétaires ou des responsables de l'entreprise doit être signalé au technicien attitré.

Toute fraude, fausse déclaration sur les méthodes de production ou non respect des exigences en cours de contrat pourra faire l'objet de sanctions et ou de poursuites judiciaires.

Section 5 - Admissibilité

Est admissible pour vendre son sirop d'érable en gros contenant pour le site internet **CanadaMapleSyrup.ca.** et **MapleSyrupUSA.com**

Toute entreprise acéricole qui est mesure de démontrer qu'elle applique rigoureusement les pratiques acéricoles décrites dans le présent cahier de charges et qu'elles n'utilisent en aucun cas des méthodes ou des intrants non autorisés.

Une entreprise acéricole peut être jugée apte à produire du Sirop d'Érable selon les spécifications du cahier de charge dès sa première année d'adhésion si elle peut faire la démonstration de sa capacité à se conformer aux exigences du cahier de charges. À cet effet, l'entreprise acéricole devra fournir tous les renseignements demandés par le technicien et démontrer sa volonté et sa capacité de satisfaire aux exigences.

Pour être accepté, le sirop doit être produit à partir d'eau d'érable provenant de l'érablière présentée au conseiller dans le questionnaire et lors des visites. Toute l'érablière doit être exploitée selon les exigences du cahier de charges. Toute l'eau d'érable servant à la production acéricole doit provenir des parcelles présentées au conseiller. C'est-à-dire qu'il ne sera pas permis d'avoir seulement une partie de l'érablière ou de l'équipement qui soit conformes aux exigences.

Dans le cas des entreprises acéricoles qui récoltent de l'eau dans plusieurs érablières distinctes et qui ont plus d'un bâtiment pour l'évaporation, chaque installation doit avoir été inspectée par le conseiller. Si une partie de l'eau servant à la production est récoltée sur des érablières louées, ces dernières devront avoir été inspectées par le conseiller. Une déclaration signée de l'acériculteur, confirmant la véracité de l'information donnée au conseiller et le respect du cahier de charges est exigée.

Partie II

DESCRIPTION DES MÉTHODES DE PRODUCTION ADMISES

Section 1 - Pureté du sirop

La fabrication du sirop doit se faire dans le souci d'obtenir un produit pur et sans contamination. De plus, tout doit être mis en œuvre afin que la saveur caractéristique de l'érable prédomine. Tous les produits de lavage sont de type alimentaire et le rinçage qui suit leur utilisation doit éliminer tout résidu de ceux-ci. L'eau de rinçage doit provenir de l'osmose, ou d'un puits ou encore d'une source et être de qualité potable. Si l'eau est soufreuse ou contaminée d'une façon quelconque, on ne peut l'utiliser pour les rinçages. L'eau ayant passée dans un pré chauffeur en cuivre ou le condensât de la hotte et du pré chauffeur ne peut être utilisée pour les rinçages. Les barils de sirop classés **R**, c'est-à-dire qu'ils ont des défauts de saveur importants, ne peuvent pas être vendus sur le site internet CanadaMapleSyrup.ca et MapleSyrupUSA.com.

Section 2 - Aménagement du boisé

Le boisé où l'on récolte l'eau d'érable doit être aménagé dans le respect des besoins de cet écosystème. C'est-à-dire que les éclaircies et tout autre travail que l'on y effectue sont faites de façon à ce que :

- a. L'érablière soit protégée du pâturage des animaux domestiques.
- b. Les essences compagnes naturellement présentes dans l'érablière soient conservées ou favorisées afin qu'elles représentent éventuellement un minimum de 15% du volume de bois du peuplement.
- c. Les éclaircies pratiquées dans l'érablière à partir de maintenant ne représenteront pas plus de 15% du volume de bois à la fois sur une superficie donnée et on doit attendre que le couvert soit refermé avant d'éclaircir à nouveau.
- d. Les arbres morts peuvent être enlevés en tout temps.
- e. La régénération doit être conservée et ce, même si elle est très abondante. Cependant, il est accepté qu'elle soit enlevée le long du réseau de tubulure afin de favoriser les déplacements.

Section 3 - Entailage et cueillette de sève

- a. Nombre d'entaille en fonction du diamètre des arbres peu importe le diamètre du chalumeau.
- b. Diamètre mesuré à hauteur de poitrine
- c. Nombre d'entailles Profondeur max. entaille
4,5 pieds ; 1,4 m) (excluant l'écorce)
0 à 20 cm 0 4 cm de bois (1 _ po.)
20 à 40 cm 1 4 cm de bois (1 _ po.)

40 à 60 cm 2 4 cm de bois (1 _ p o.)

60 cm et plus 3, 4cm de bois

d. (1_po.)

e. **L'emploi de paraformaldéhyde est interdit ainsi que tout autre produit non homologué. Cependant, l'alcool éthylique alimentaire et l'hypochlorite de sodium sont autorisés pour la désinfection des entailles et des chalumeaux.**

f.

Section 4 - Système de collecte

- a. Les sceaux servant à la collecte de l'eau d'érable doivent être en aluminium ou en plastique de grade alimentaire.
- b. Toute nouvelle tubulure servant à la collecte de l'eau d'érable qui sera installée à partir du moment de la certification sera de grade alimentaire ou potable.
- c. Les produits de nettoyage autorisés avant ou après la saison de production pour la tubulure sont le peroxyde et l'eau de Javel.
- d. Le seul produit de nettoyage autorisé en cours de saison de production pour le système de collecte de l'eau d'érable est le peroxyde.
- e. Le désentaillage et le lavage de la tubulure est obligatoire et il doit se faire dans les 45 jours suivant la dernière coulée.

Section 5 - Entreposage de l'eau d'érable

- a. Les réservoirs servant à l'entreposage de la sève doivent être en bonne condition et utilisés correctement. Idéalement, les bassins devraient être en acier inoxydable ou en fibre de verre alimentaire ou en plastique alimentaire. Cependant, si des bassins en acier galvanisé sont utilisés pour entreposer l'eau d'érable, on ne pourra y conserver l'eau d'érable plus de 24 heures. Après ce délai, le contenu devra être jeté ou transféré dans un autre contenant adéquat.
- b. Si les bassins en acier galvanisé sont peints avec une peinture alimentaire, ils ne sont plus soumis à la restriction de 24 heures.
- c. Tous les bassins et les contenants d'entreposage de l'eau d'érable devront avoir un fini alimentaire pour la saison de production.
- d. Le seul produit de nettoyage autorisé en cours de saison de production pour les bassins est le peroxyde.

Section 6 - Concentration de l'eau d'érable

- a. Lors de l'entreposage des membranes, les seuls produits acceptés sont le métabisulfite de sodium, la glycérine alimentaire et le glycol alimentaire.
- b. Les membranes, lorsqu'elles finissent leur période d'entreposage, doivent être rincées avec un minimum de 500 gallons d'eau par membrane de 8 pouces de diamètre et 48 pouces de long.
- c. Un registre décrivant l'opération et l'entretien de l'appareil d'osmose inversée sera tenu et on y retrouvera les calculs permettant d'évaluer l'efficacité de l'appareil d'osmose à chaque jour.
- d. La soude caustique (hydroxyde de sodium) peut être utilisée en cours de saison si les calculs de l'évaluation d'efficacité démontrent que l'appareil a perdu plus de 15% depuis le début de la saison.

Section 7 - Évaporation de l'eau d'érable

- a. Les casseroles servant à l'évaporation de l'eau d'érable doivent être en bonne condition et utilisées correctement. Idéalement, les casseroles devraient être en acier inoxydable et les soudures devraient être à l'argon. Cependant, si de l'acier galvanisé ou de l'acier inoxydable soudé à l'étain-plomb sont utilisés pour évaporer, on ne pourra y conserver de l'eau d'érable plus de 24 heures. Après ce délai, le contenu de ces casseroles devra être jeté ou transféré dans un autre contenant adéquat.
- b. Les huiles usées servant de combustible principal ou d'appoint pour l'évaporateur doivent être utilisées si l'entreprise possède les permis nécessaires à ce type d'utilisation.
- c. Les agents anti-mousses autorisés sont le gras végétal et l'érable de Pennsylvanie.
- d. Les produits de nettoyage pour l'évaporateur autorisés avant ou après la saison de production sont le vinaigre et la sève fermentée.
- e. Aucun produit de nettoyage pour les casseroles à fond plat n'est autorisé en cours de saison de production. Seul le filtrat ou l'eau peuvent être utilisés.
- f. L'utilisation du vinaigre est tolérée pour le nettoyage des casseroles à fond plissé en cours de saison de production si on dispose d'une casserole à fond plissé de rechange. La casserole en cours de nettoyage doit être enlevée de l'évaporateur jusqu'à la fin du nettoyage et du rinçage de cette solution de lavage.

Section 8 - Densité du sirop d'érable

- a. Pour pouvoir être considéré «Sirop d'érable» le sirop doit être d'une densité comprise entre 66.0° Brix et 67.0° Brix.
- b. L'ajustement de la densité doit être fait avec du filtrat ou de l'eau potable.

Section 9 - Filtration

- a. Pour pouvoir être considéré «Sirop d'Érable», le sirop doit être bien filtré, c'est-à-dire que sans identification de défaut de filtration sur le classement .

Section 10 - Mise en baril

- a. Le sirop peut être stocké dans des barils en acier inoxydable ou en plastique alimentaire ou en acier & intérieur en époxy.
 - b. Un registre de production doit être correctement tenu afin de permettre le jour et l'heure de remplissage de chaque baril ainsi que les pratiques qui ont précédé ce remplissage.
 - c. Chaque baril doit être échantillonné lors du remplissage du baril. Le contenu complet d'un baril doit être accumulé dans un siroptier avant de commencer le remplissage du baril. Quand le baril est rempli à moitié, un échantillon est pris par le tuyau qui sert au remplissage du baril. L'échantillon doit être mis au froid (congélateur) le plus vite possible.
 - d. Le classement des barils se fera par l'agent attiré. Il peut être effectué à partir des échantillons ou des barils.
-