

# Normes de classement pour les produits d'érable de l'industrie acéricole



L'institut international du sirop d'érable (IMSI) propose un système de classement standard du sirop d'érable pour aider à unir les producteurs, les emballeurs, les distributeurs et les consommateurs. Le but est d'adopter un système qui conviendra mieux aux exigences de normalisation et de commercialisation du sirop d'érable pour l'industrie et les consommateurs du 21<sup>ème</sup> siècle. La proposition sera formellement soumise aux organismes de normalisation du Canada et des États-Unis avec mise en œuvre proposée pour la saison acéricole de 2013. Toutefois, le calendrier de mise en œuvre dépendra du moment où les approbations réglementaires sont obtenues, les nouvelles trousse de classification de couleur sont disponibles sur le marché et d'autres préparatifs sont finalisés.

## Définition du sirop d'érable pur

- ✓ Produit exclusivement par la concentration de la sève d'érable ou par la dissolution ou la dilution d'un produit d'érable autre que la sève d'érable dans de l'eau potable
- ✓ Seuil minimal de solides solubles de 66 %
- ✓ Seuil maximal de solides solubles de 68,9 %
- ✓ Conforme aux standards fédéraux et provinciaux/étatiques concernant les contaminants
- ✓ Conforme aux autres standards fédéraux et provinciaux/étatiques pour les règlements et directives (par ex., étiquetage, emballage standard, enregistrement d'établissement, etc.)
- ✓ Détermination appropriée du classement et de la classe de couleur
- ✓ Traçabilité par lot (production quotidienne)

## Sirop d'érable pur pour la vente au détail\*

### CATÉGORIE A

Quatre classes de couleurs

#### Descripteurs de qualité :

- Couleur uniforme
- Intensité du goût normalement associé à la classe de couleur
- Exempt d'odeur et de goût désagréable
- Exempt de turbidité et de sédiment

#### L'étiquette doit inclure :

- Catégorie A
- Code de lot de production
- Sirop d'érable pur
- Origine du produit (pays ou état/province)
- Coordonnées du producteur / identification de l'emballer
- Classe de couleur
- Intensité de la saveur (goût)

\* Tout sirop d'érable pur avec odeur et saveur désagréable ne peut être classé comme Catégorie A\*. Ce sirop doit être étiqueté comme suit : Catégorie transformation, sirop d'érable pur, origine du produit, identification du producteur / de l'emballer et code de lot. Ce sirop ne peut être vendu sur les marchés de détail et doit être emballé dans des récipients de 20 litres / 5 gallons ou plus.

## Classes de couleur avec descriptions proposées pour sirop d'érable pur de Catégorie A



### Sirop d'érable de couleur dorée au goût délicat. Couleur pas moins de 75 % Tc

Le sirop d'érable pur de cette classe a une couleur dorée, légère ou plus prononcée et un goût délicat ou doux. C'est le produit de choix pour les consommateurs préférant un sirop d'érable de couleur plus claire avec un goût délicat ou doux.



### Sirop d'érable de couleur ambrée au goût riche. Couleur de 50 à 74,9 % Tc

Le sirop d'érable pur de cette classe a une couleur ambrée légère et un goût riche et corsé. C'est le produit de choix pour les consommateurs préférant un sirop d'érable corsé et un goût de moyenne intensité.



### Sirop d'érable de couleur foncée au goût robuste. Couleur de 25 à 49,9 % Tc

Le sirop d'érable pur de cette classe a une couleur foncée et un goût plus robuste ou plus fort que le sirop des classes de couleurs plus claires. C'est le produit de choix pour les consommateurs préférant un sirop d'érable de couleur foncée et un goût plus prononcé ou robuste.



### Sirop d'érable de couleur très foncée au goût très fort. Couleur moins de 25 % Tc

Le sirop d'érable pur de cette classe a un goût très fort. Ce sirop est recommandé pour la cuisine mais quelques consommateurs peuvent le préférer pour l'usage de table.

Note : Les échantillons illustrés ne sont pas exactement à la limite des divisions des classes de couleurs, mais sont tout de même représentatifs de la moyenne de couleur du sirop d'érable pour chaque classe de couleurs.

[www.internationalmaplesyrupinstitute.com](http://www.internationalmaplesyrupinstitute.com)

Pour plus d'information contacter :

Yvon Poitras, Directeur général, Association Acéricole du Nouveau-Brunswick

Téléphone : 506-458-8889 · Courriel : [yyp@nb.aibn.com](mailto:yyp@nb.aibn.com)

Révisé : Février 2012