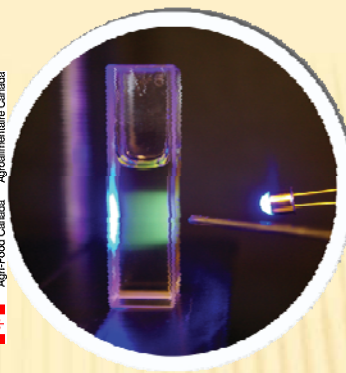




Fédération des producteurs
acéricoles du Québec



Canada
Agriculture and
Agri-Food Canada
Agriculture et
Agroalimentaire Canada



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Edmundston, janvier 2015



ACER

OBJECTIFS



- ✖ Comprendre cadre réglementaire
- ✖ ACER Division Inspection inc.
- ✖ Travail du classificateur
- ✖ Retenues et révisions de classement
- ✖ Évaluation organoleptique



ACER DIVISION INSPECTION INC.



- ✖ Divison du Centre ACER
- ✖ Classement depuis saison 2010



ACER DIVISION INSPECTION INC.

✕ Rôle

- + De façon indépendante, procéder au classement du sirop en grands contenants
- + Nous ne gérons pas la convention – on l'applique
- + Respect intégral des procédures
 - ✕ Ex. : Vérification des lieux de classements
 - ★ Dérogation aux délais
- + Classificateurs – organoleptique seulement



ACER DIVISION INSPECTION INC.

✕ Contrôle de la qualité

✕ Formations

★ Une de 4 jours avant la saison

- ✕ Procédures
- ✕ Équipements
- ✕ Validation des goûts
- ✕ Plus en détail au MAPAQ

★ Une journée en avril (pas de classement)

- ✕ Sirops à problèmes
- ✕ Difficultés rencontrées sur le terrain



ACER DIVISION INSPECTION INC.

✕ Contrôle de la qualité

✕ Suivi de performance

- ✕ Statistiques – indicateurs de performance

- ✕ Classements et révisions de classement

✕ Visites sur le terrain

- ✕ Respect des procédures

- ✕ Évaluation de la justesse des goûts

✕ Calibration externe des équipements

✕ Suivi des plaintes



DÉFAUTS DE SAVEUR



- ✗ Crochet (✓) (à part le sirop de bourgeon)
- ✗ ✓R
- ✗ NC



DÉFAUTS DE SAVEUR



- ✗ √R1 - Sève
- ✗ √R2 - Fermentation
- ✗ √R4 - Défauts multiples (ex.: métal, etc.)
- ✗ √R5 - Bourgeon





RETENUE

Défini dans :

- ✖ Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement.
- ✖ Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche.



RETENUE



17. Le vérificateur de qualité prélève de l'échantillon suffisamment de produit pour en détecter les défauts, saveurs et odeurs étrangères l'affectant : sirop filant, métal, plastique, détergent, naphthaline, produit de la distillation du pétrole ou tout autre défaut important. Le produit qui présente un de ces défauts doit recevoir la mention «retenue».



RETENUE

19. S'il ne respecte pas les normes de concentration maximale de l'article 5 ou s'il reçoit la mention «retenue», le produit d'où provient l'échantillon en cause doit être mis de côté pour permettre à la Fédération de l'analyser plus en détail et à en disposer, le cas échéant, conformément aux dispositions de la convention de mise en marché.



RETENUE

5. Le produit visé doit provenir exclusivement de la concentration de l'eau ou de la sève d'érable. Il doit présenter une saveur caractéristique de l'érable qui peut laisser apparaître de légères traces de goût de caramel, de bourgeon, de sève ou de bois. Il doit de plus avoir une conductivité d'au moins 90 microsiemens par centimètre et d'au plus 280 microsiemens par centimètre. Le produit visé doit de plus avoir une concentration maximale :
- 1° en iodure, de 5 parties par million (ppm);
 - 2° en sodium, de 500 ppm;
 - 3° en formaldéhyde, de 2 ppm.



RETENUE



Après vérifications :

Le produit en baril adultéré est détruit.



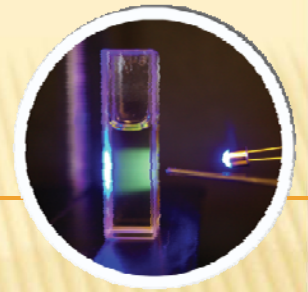
RÉVISIONS DE CLASSEMENT



- 9.10 Le producteur peut contester la décision du vérificateur de qualité selon les modalités suivantes :
- a) s'il n'est pas présent lors de la vérification de qualité, il ne peut contester que les défauts de saveur;
 - b) s'il est présent, il doit en aviser séance tenante le vérificateur de qualité;
 - c) s'il n'est pas présent lors de la vérification, il dispose d'un délai de dix (10) jours ouvrables.



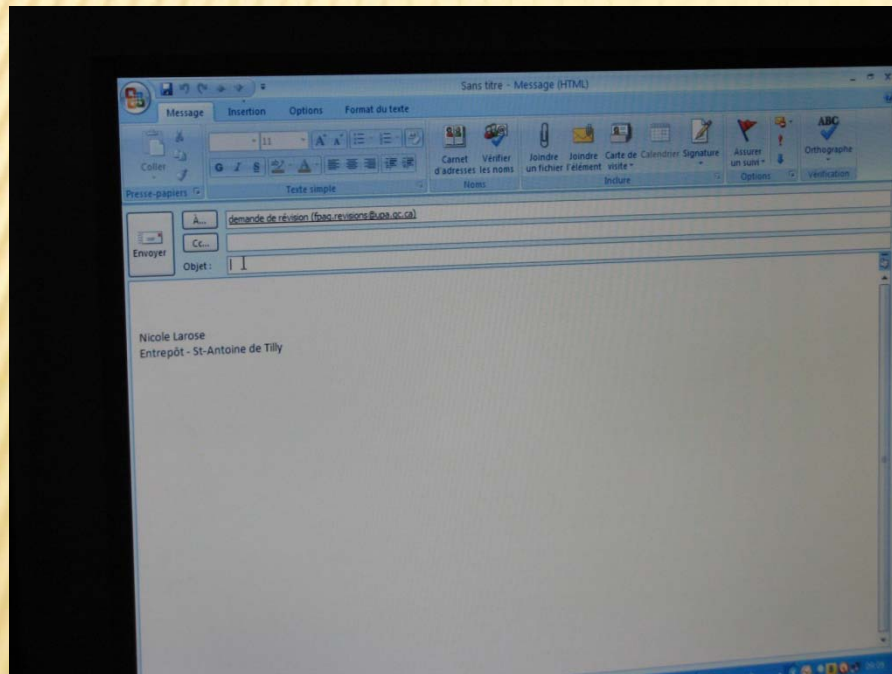
RÉCEPTION DE LA DEMANDE À ST-NORBERT



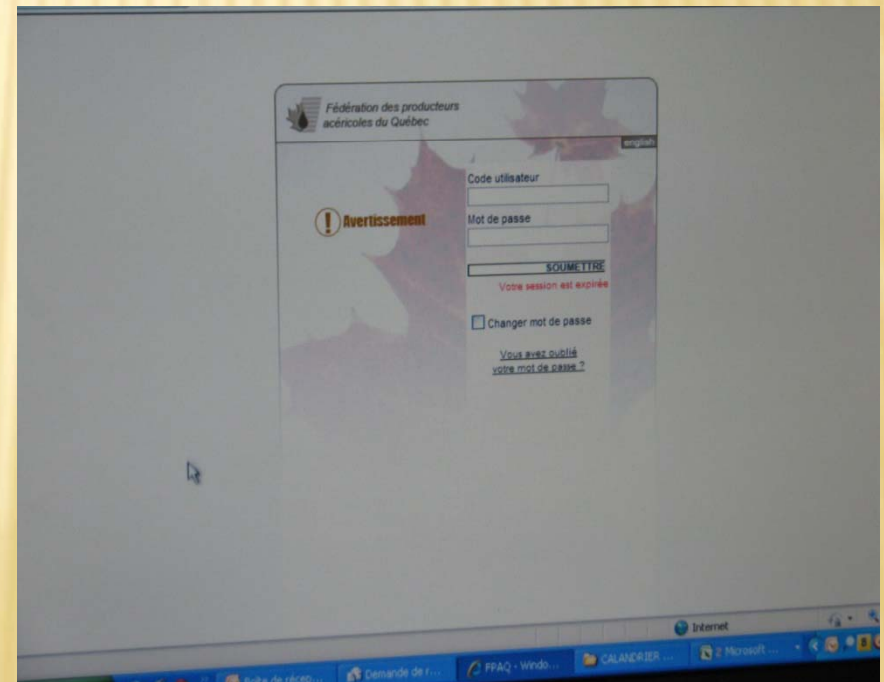
RÉVISIONS DE CLASSEMENT



Accusé de réception



Inscription



RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS



PRÉPARATION DU PROCÈS-VERBAL



PROCÈS VERBAL D'ÉCHA
D'ÉCHA

Echantillons reçus le : 19/09/11

Lieu d'entreposage : Frigo

Date de préparation des échantillons en révision : 20/09/11

Date de la révision : _____

Nom du vérificateur de qualité responsable de la révision : _____

Température des échantillons lors de la révision : _____

SCELLÉ 1107-0345

BLIND 55

TEST 1 TEST 2

SCELLÉ

1107-0345

1107-0345

1107-0345

1107-0345



TRANSVIDAGE DES ÉCHANTILLONS



[illegible]

LE RECLASSEMENT





INSCRIPTION DES RÉSULTATS



✕ Merci

✕ Questions?

