

DÉFINITION DU SIROP D'ÉRABLE

Par:

Bernard Perreault, RCPEQ inc.

Colloque acéricole

janvier 1998

en Chaudière-Appalaches

INTRODUCTION

L'industrie acéricole arrive à maturité; né d'une activité artisanale, ce secteur économique se trouve maintenant à un point décisif. Les consommateurs se révèlent de plus en plus critiques face à leur alimentation et les normes de qualité des pays importateurs de produits de l'érable sont de plus en plus sévères. Afin de se différencier des producteurs étrangers et d'assurer l'avenir du secteur sur les marchés national et international, il est crucial de redéfinir les paramètres importants des produits acéricoles qui garantiront aux acheteurs de demain des produits de qualité.

Le Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec (RCPEQ inc.) a donc initié le projet de rédaction d'un cahier des charges.

Ce document fait la synthèse des études et des articles nord-américains inventoriés les plus pertinents et résume les nombreuses rencontres réalisées avec les différents intervenants et spécialistes du milieu. Ces rencontres ont d'abord permis d'identifier les attentes des clients qui recherchent un sirop pur et naturel, sans contaminant et offrant la saveur caractéristique de l'érable. De plus, ces rencontres ont permis d'actualiser les normes et tolérances récentes pour les constituants du sirop d'érable.

Ces données, ainsi que la synthèse des documents consultés, nous permettent de proposer une approche différente pour catégoriser le sirop d'érable et établir les caractéristiques propres à chacune de ces catégories.

Le document est présenté selon le modèle de fiches techniques de compagnies d'édulcorant (sucre inverti et mélasse) et des normes du Codex *Alimentarius* pour le miel et autres édulcorants (réf. 2). Ces normes identifient les champs d'application, la description du produit, les facteurs essentiels de composition et de qualité ainsi que les limites de tolérance pour les additifs alimentaires et les contaminants potentiellement présents dans les produits normalisés.

DÉFINITION GÉNÉRALE DU SIROP D'ÉRABLE

Les définitions proposées dans ce chapitre s'appliquent au produit fini. Elles pourront être proposées pour le *Codex Alimentarius*. *

CHAMPS D'APPLICATION:

La présente définition vise tout le sirop d'érable produit et couvre tous les modes de présentation du sirop d'érable offert pour la consommation directe (vrac et petit contenant) que ce sirop soit destiné au marché local, au commerce interprovincial ou à l'exportation.

Elle vise aussi :

le sirop destiné au commerce de détail local, interprovinciale à l'exportation ;

le sirop destiné à la transformation alimentaire comme ingrédient industriel (agent édulcorant).

** Le Codex Alimentaires est un recueil de normes alimentaires internationalement adoptées et présentées de manière uniforme. Ces normes ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. Le Codex Alimentarius contient aussi des dispositions de caractère consultatif revêtant la forme de codes d'usages, de directives et d'autres mesures recommandées qui doivent contribuer à la réalisation des buts du Codex Alimentarius. La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en oeuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, de ce fait, à faciliter le commerce international (réf 2).*

DEFINITION DU SIROP D'ÉRABLE

Aliment pur et naturel obtenu par concentration et traitement thermique de la sève, communément appelée eau d'érable, provenant exclusivement des arbres du genre botanique Acer lors de leur période de dormance.

IMPLICATIONS :

Aliment : « Tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson à l'être humain » (réf 3).

Pur : « Le terme *pur* ne doit pas être utilisé sur les étiquettes ou en rapport avec un aliment qui est un mélange, un composé, une imitation ou un succédané ».

« les consommateurs s'attendent toujours à ce qu'un aliment qualifié de pur ou *de pur* à 100 % ne soit pas contaminé, ni falsifié et ne contienne que des substances ou des ingrédients dont la présence est normalement prévue dans l'aliment ainsi décrit ».

« Ce produit ne doit contenir aucun agent de conservation, agent antimousse ou colorant, même si la norme peut le permettre. Dans certains cas, cette allégation est jugée synonyme de la déclaration *ne contient pas d'agent de conservation* ». (réf. 1).

Dans le cas du sirop d'érable, l'utilisation d'aliments tels que le gras, la crème ou l'huile végétale comme agent antimoussant est une pratique ancestrale et est acceptable sous l'appellation de produit *pur*. Une proposition présentement à l'étude auprès de l'Agence canadienne de l'inspection des aliments (réf 4) suggère que le monostéarate de glycérol fasse partie de la liste des adjuvants de traitement. Ces adjuvants sont définis comme étant des substances ajoutées à un aliment « dans le but d'exercer un effet technologique au cours de la transformation et qui ne sont pas présents dans l'aliment transformé ou qui s'y trouvent en quantité non fonctionnelle ». À ce titre, il n'est pas obligatoire de les inclure dans la liste des ingrédients (réf. 1).

Le cahier des bonnes pratiques devra spécifier les ingrédients ou adjuvants permis lors de la production de sirop d'érable en tenant compte de la réponse de l'agence canadienne de l'inspection des aliments.

Naturel : Cette allégation signifie qu'aucun « additif alimentaire, élément nutritif, agent aromatisant, additif accidentel ou contaminateur » n'a été ajouté au sirop d'érable. De plus, aucune partie du sirop d'érable « n'a été retirée ou sensiblement modifiée » (réf. 1).

Procédés «naturels»: Procédés entraînant, chez l'aliment, un MINIMUM de modifications physiques, chimiques ou biologiques. Ces procédés comprennent le chauffage (ébullition, mise en conserve, cuisson au four à micro-ondes, pasteurisation, stérilisation) et la concentration (réf. 1).

Il n'y a aucune mention spécifique quant à l'osmose inversée, mais celle-ci peut être considérée comme un procédé de concentration.

Sève: L'utilisation du terme sève est obligatoire en raison de:

- l'absence d'une définition officielle pour l'expression *eau d'érable*,
- l'absence d'un terme équivalent à *eau d'érable*, en anglais;
- l'utilisation actuelle du terme sève dans la réglementation provinciale et fédérale.

Cependant, l'eau d'érable, terme spécifique au Québec, se distingue de la sève par sa récolte lors de la période de dormance de l'arbre. L'utilisation double de la sève et de l'eau dans la définition est donc privilégiée. De plus, pour restreindre l'emploi de la sève dans la production de sirop, la période de récolte pourra être définie par le cahier de bonnes pratiques. En outre, la définition des caractéristiques sensorielles recherchées pour le sirop d'érable limite l'utilisation de la sève (après la période de dormance).

Concentration : Réfère au terme « concentré » permettant de qualifier un produit, toujours à l'état liquide, après qu'une importante quantité d'eau en soit retirée (réf. 1).

Acer : Il existe 13 espèces indigènes en Amérique du Nord et plusieurs es sont identifiées à l'étranger (en Chine et en Russie, entre autres) (réf. 5). Techniquement la plupart peuvent produire un sirop sucré. Les plus répandues en Amérique sont l'*A. saccharum* (érable à sucre), l'*A. nigrum* (érable noire), l'*A. rubrum* (érable rouge) et l'*A. saccharinum* (érable argenté).

Cependant la rentabilité commerciale et les caractéristiques sensorielles recherchées pour du sirop d'érable de qualité restreignent l'exploitation des espèces secondaires (réf. 1).

CATÉGORIES DE SIROP D'ÉRABLE

Il existe 2 catégories de sirop d'érable que ce sirop soit destiné au marché local, au commerce interprovincial ou à l'exportation :

- le sirop pour le commerce de détail ;
- le sirop pour la transformation alimentaire (comme édulcorant industriel).

Le sirop, qu'il soit emballé en petits contenants ou en grands contenants (vrac), doit répondre aux mêmes exigences.

Le sirop d'érable doit répondre aux critères de salubrité et ne pas contenir de substances prohibées ou contaminantes (composantes inacceptables résultant d'une adjonction indirecte). Le sirop ne rencontrant pas ces critères de base est considéré « hors normes » ou impropre à la consommation.

Afin de répondre à la définition de *sirop d'érable*, le produit doit aussi posséder les caractéristiques essentielles de composition (teneur minimale en extraits secs solubles, pH adéquat, saveur caractéristique de l'érable).

Sirop en vrac:

Tout sirop que l'on retrouve dans de grands contenants (citernes, barils, etc.). Ce sirop ne peut pas être exporté ou être vendu directement au consommateur sans avoir été classé (sirop destiné au commerce de détail ou sirop destiné à la transformation alimentaire).

FACTEURS DE COMPOSITION DES CATÉGORIES DE SIROP D'ÉRABLE
(destiné au marché local, au commerce interprovincial ou à l'exportation)

Composantes	Normes/tolérances	Sirop destiné pour:	
		Le commerce de détail	La transformation alimentaire (ingrédient industriel)
Critères de salubrité			
Propre		X	X
Sain		X	X
Comestible		X	X
Exempt de:			
Fermentation		X	X
Moisi		X	X
Substances organiques visqueuses ou filantes (transformation microbiologique)		X	X
Non adultéré		X	X
Exigences de composition			
Caractéristiques essentielles			
Extraits secs solubles	Teneur minimale 66%	X	X
PH	5,5 - 8,5	X	X
Saveur	Caractéristique de l'érable	X	X
	Aucune saveur étrangère	X	
Contaminants (résultant d'une adjonction indirecte ou involontaire)			
Sodium	Max.: 500 ppm	X	X
Plomb	Max.: 0,5 ppm	X	X
Iode	Max.: 1 ppm	X	X
Formaldéhyde	Max.: 2ppm	X	X
Additifs alimentaires	Aucun additif permis	X	X
Autres contaminants	Aucun contaminant toléré	X	X

FACTEURS DE QUALITÉ COMMERCIALE DES CATÉGORIES DE SIROP D'ÉRABLE

(destiné au marché local, au commerce interprovincial ou à l'exportation)

Les exigences relatives à la commercialisation du sirop d'érable comme la saveur, la couleur et la limpidité complètent la définition générale du sirop d'érable.

Sirop destiné au commerce de détail:

Sirop destiné à la vente aux consommateurs. Ce sirop répond à tous les critères de salubrité et exigences de composition. Il se distingue par des normes de qualité commerciale supérieures à celles du sirop industriel (transformation alimentaire).

Le sirop destiné à la consommation peut être classé en deux « qualités » selon les demandes du consommateur. Le *sirop de fantaisie* est caractérisé par sa saveur douce et délicate, sans défauts, ainsi que par sa robe claire. Le *sirop distinctif* peut présenter certains défauts légers de saveur dus à la production et parfois être de couleur plus intense. Ce sirop peut servir dans les préparations culinaires ou comme nappage. Cette terminologie n'est utilisée ici que pour fins d'exemple; on suggère qu'une étude de marché plus approfondie soit réalisée auprès des consommateurs afin de déterminer les termes les plus appropriés.

Produit destiné à la transformation alimentaire (ingrédient industriel) :

Sirop d'érable répondant aux critères de salubrité et aux exigences de composition. Il possède une saveur caractéristique mais présente des défauts de limpidité, de couleur ou de saveur. Les défauts de saveur dus à la production sont trop importants pour être considérés acceptables pour le commerce au détail.

FACTEURS DE QUALITÉ COMMERCIALE DES CATÉGORIES DE SIROP D'ÉRABLE

(destiné au marché local, au commerce interprovincial ou à l'exportation)

Composantes	Normes/Tolérances	Sirop destiné pour :		
		Le commerce de détail	La transformation alimentaire (ingrédient industriel)	
FACTEURS DE QUALITÉ COMMERCIALE				
- Malate de calcium insolubilisé	Exempt			
- Cristallisation	Exempt			
- Limpidité				
- Couleur uniforme	Caractéristique de l'érable	Sirop de fantaisie à saveur douce, délicate:	Sirop distinctif à saveur prononcée, (pour utilisation bourgeon et sucre culinaire) :	Défauts importants de saveur dus à la Production boisé, sève, brûlé.
- Saveur		Sans trace de goût de boisé, sève, bourgeon ou de sucre brûlé.*	Avec trace de goût de boisé, sève, bourgeon ou de sucre brûlé.*	
Couleur, intensité	Extra clair: au moins 75 %			
	Clair: 60,5 % à 75 %			
	Médium: 44 % à 60,5 %			
	Ambré: 27 % à 44 %			
	Foncé : inférieur à 27 %			

*Avec encadrement réglementaire