



CONCOURS ACÉRICOLE RÉGIONAL



Outaouais, Laurentides, Lanaudière

2017

Règlements généraux

1. GÉNÉRALITÉS

Le Concours acéricole régional – Outaouais, Laurentides, Lanaudière (appelé ci-après « Concours ») couvre le territoire visé par l'Exposition agricole régionale Rive-Nord (appelé ci-après « Expo Rive-Nord »).

Le concours a pour objectifs :

- a) Encourager les acériculteurs à fabriquer et mettre en marché des produits acéricoles de qualité, et ce, tant au niveau du produit lui-même, que de sa présentation;
- b) Promouvoir auprès des consommateurs les produits acéricoles de qualité reconnue;
- c) Créer un lieu de rencontre privilégié entre les représentants des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, des institutions et des industries agroalimentaires avec des producteurs acéricoles émérites;
- d) Rechercher l'existence de terroirs de l'érable, d'année de grand cru, à l'aide de la Roue des saveurs de l'érable.

2. CONDITIONS D'ADMISSION

Les concurrents au Concours doivent satisfaire les conditions suivantes :

- a) Être exploitant d'une érablière et être en mesure d'en fournir la preuve sur demande;
- b) Avoir dûment rempli et transmis le formulaire d'inscription prévu;
- c) Faire parvenir ses produits, accompagnés du formulaire d'expédition à la date prévue.

3. PRODUITS DÉSIGNÉS

- a) Les concurrents peuvent s'inscrire pour un ou plusieurs produits de la liste suivante (*période de transition pour les ventes effectuées au Québec jusqu'en décembre 2017*):
 - Produit 1 Sirop d'érable, extra-clair
 - Produit 2 Sirop d'érable, clair
 - Produit 3 Sirop d'érable, médium
 - Produit 4 Sirop d'érable, ambré



En cette année de transition, NOTEZ QUE LES PRODUITS DONT L'ÉTIQUETAGE CORRESPOND À LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION **SERONT ÉGALEMENT ACCEPTÉS**, pourvu qu'ils respectent leurs normes respectives.

Note : Seuls des produits d'érable purs à 100 % peuvent être soumis au Concours. **En cas de doute, les juges pourront, sans autorisation préalable des concurrents, soumettre des produits à l'analyse afin de détecter toute forme d'adultération ou encore, l'utilisation d'additifs.**

- b) Pour chacun des produits désignés, les concurrents doivent fournir deux (2) contenants identiques, un adéquatement étiqueté et l'autre ne portant aucune identification (jugement à l'aveugle). La paire de bouteilles doit être attachée ensemble.
- c) Pour tous les produits soumis au Concours, les contenants doivent être des bouteilles « basquaises » et avoir une capacité de 250 ml. Les contenants acceptés sont disponibles chez la plupart des commerçants d'équipements d'érablières.
- d) **Tous les finalistes devront fournir gracieusement une canne de 540 ml du même lot** que le sirop afin de le faire déguster au grand public lors de l'Expo Rive-Nord. Le cas échéant, les finalistes seront avisés au moins 2 semaines avant la tenue de l'Expo.

4. PROPRIÉTÉ DES PRODUITS DÉSIGNÉS

En participant au Concours, les concurrents acceptent de céder gracieusement leurs produits au Syndicat des producteurs acéricoles de Lanaudière (SPAL). Les produits qui n'auront pas été utilisés seront distribués à Moisson Lanaudière.

5. JUGEMENT

- a) Les juges accordent un pointage à chaque produit désigné, déterminent le rang des concurrents et désignent les produits désignés gagnants. En cas d'égalité au titre de gagnant, c'est la saveur qui prime pour déterminer les gagnants. S'il y avait litige, c'est le total des points obtenus qui départagera les méritants.
- b) En cas de doute, les juges peuvent demander à un concurrent de faire la preuve que les produits jugés proviennent de son exploitation acéricole.
- c) Le jugement porte sur les critères suivants :
 - **La densité** : La densité optimale pour le sirop d'érable est entre 66 et 67 °Brix. Les sirops s'écartant en plus ou moins de cette mesure seront pénalisés.

Rappel : en dessous de 66 : risque de fermentation

au-delà de 67.9 : risque de cristallisation

- **La classe** : Dans le cas des sirops d'érable, elle est évaluée par le pourcentage de lumière qui traverse un échantillon de taille et de forme données (% de transmittance mesurée à l'aide d'un spectrophotomètre).

Pour les fins de jugement, les limites de transmittance des produits présentés à la section 3.a) correspondront aux normes reconnues, actuellement en vigueur. Pour plus de détails, consulter : <http://fpaq.ca/producteurs/vente-au-detail/classification/>

Le pointage complet (voir section 6) sera attribué si le sirop d'érable se trouve dans la bonne classe pour laquelle le produit est inscrit. Si un écart est constaté, des réductions de points seront comptabilisées proportionnellement.

- **La saveur** : Lors du jugement technique, la saveur de tous les produits est évaluée à partir de la roue des saveurs de l'érable, tout en mettant l'accent sur le goût caractéristique de l'érable.

En cas d'égalité au total des points, les juges procèdent à une nouvelle évaluation de la saveur et départagent les concurrents tout en demeurant toutefois à l'intérieur des limites de points prévus pour chaque type de saveur.

L'apparence des produits désignés : L'apparence est le paramètre qui permet d'apprécier les qualités du produit. Ainsi, dans le sirop d'érable, la présence d'écume à la surface, d'impureté dans la masse du sirop, de dépôt de malate de calcium ou encore, de cristaux de sucre formés dans le fond ou sur les parois du contenant sont des défauts qui seront pénalisés.

Pour l'apparence des produits désignés, les points seront attribués selon l'absence des défauts énumérés au tableau de pondération (section 6).

- **L'étiquetage** : Chaque contenant présenté au Concours doit être étiqueté conformément aux exigences réglementaires pour le produit désigné qu'il est censé contenir. Pour plus de détails, consulter : <http://fpaq.ca/producteurs/vente-au-detail/etiquetage/>

Même s'il est normalement obligatoire, le tableau des valeurs nutritives est considéré facultatif dans le cadre du présent concours. Si le sirop d'érable est désigné comme étant biologique, la mention « certifié par » suivie du nom de l'organisme certificateur doit apparaître sur l'étiquette.

6. TABLEAU DE PONDÉRATION

Pondération globale pour le Concours acéricole

Critères de jugement	Points
Contenant réglementaire	1
Propreté	1
Étiquette	1
SOUS-TOTAL	3
Écume	2
Limpidité (filtration)	8
Cristaux	4
Dépôts & impuretés	3
SOUS-TOTAL	17
Densité	20
Classe	15
Saveur	45
SOUS-TOTAL	80
TOTAL	100

7. INSCRIPTION, EXPÉDITION ET DATES IMPORTANTES

Vous référez aux documents disponibles sur internet au www.lanaudiere.upa.qc.ca à la section syndicats spécialisés/ acéricole.

- Formulaire d'inscription
- Formulaire d'expédition

25 avril 2017