6. DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE

MCS directives pour la production de sirop d'érable biologique sont conforment avec le standard de l'USDA National Organic Program (NOP). Le control des mauvaises herbes, des maladies, des ravageurs et vermines, la fertilisation, les nettoyants, désinfectants et la gestion forestière et l'entretien des installations doivent tous être en conformité. Les producteurs doivent maintenir un cahier de régie chronologique pour chaque zone de l'érablière en production. Cette documentation doit décrire les activités de gestion qui maintiennent et améliorent la qualité de l'eau, des sols et de la biodiversité, y compris les matériaux/produits appliqués sur les arbres ou ajoutés au sol pendant les trois dernières années. Veuillez noter que si vous envisagez de commercialiser le sirop biologique au Canada, le nitrate chilien (sodium) n'est pas un fertiliseur autorisé.

La diversité des espèces mène à une stabilité des communautés forestières. Les producteurs sont censés gérer l'érablière à l'aide de pratiques forestières reconnus tels que l'éclaircissement durable qui sélectionne pour des arbres sains, vigoureux et un peuplement composé d'un mélange d'arbres jeunes et matures. La perturbation des sols et l'érosion doivent être minimisée au cours de l'année. La qualité de l'eau doit être maintenue ou améliorée et l'envasement ou ensablement des cours d'eau doit être empêcher.

Les producteurs devraient minimiser l'impact de leur activitées sur la forêt et les arbres. Clous et autres quincaillerie insérés dans des troncs d'arbre doivent être comptabilisés comme une entaille, et le DHP de l'arbre doit être suffisant pour permettre des entailles supplémentaires. Peinture ne peut pas être appliquée sur les arbres entaillés car c'est une substance synthétique qui n'est pas autorisée dans la production biologique (NOP §205.601). Les producteurs doivent sélectionner des arbres sains et doivent entailler de manière durable. Seulement la sève recoltée d'une érablière qui a été inspecté peut-être utilisée dans la production de sirop d'érable biologique.

De nombreux producteurs de sirop d'érable ne sont pas propriétaires de l'érablière qu'ils exploitent. Chaque propriétaire foncier peut avoir ses propres normes concernant l'entaillage et la gestion forestière. Si vous desirez la certification accordée par MCS, vous devez être prêts à suivres nos normes, indifféremment de ce que permet le propriétaire foncier ou ce que vous avez négocié dans votre contrat de location. Par exemple, nous n'autorisons pas les entaillages dans des arbres qui sont moins de 10 pouces de diamètre à hauteur de poitrine (DHP). Veuillez lire attentivement nos critères avant de faire une demande de certification.

6.1 Inspection & frais

Inspection des opérations de sirop d'érable aura lieu pendant la production de printemps. Nous devons recevoir les nouvelles demandes et les mises à jour par mi-février. Les producteurs de sirop d'érable certifié recevront automatiquement leurs documents de renouvellement par la poste en janvier. Formulaires de demande sont disponibles sur notre site web en janvier **OU** vous pouvez

nous appeler ou nous envoyer un email et nous vous enverrons les documents. Les frais sont basés sur l'estimation des ventes de sirop brut (ou sève) pour l'année.

6.2 Plomb

MCS recommande que les producteurs teste périodiquement leurs équipements et produits de l'érable pour la contamination par le plomb. MCS se réserve le droit de tester pour le plomb si les inspecteurs remarquent la présence d'équipement ou de matériaux qui puissent présenter un risque de contamination avec le plomb. Les cuves de l'évaporateur et les chaudières galvanisés fabriquées avant 1995 peuvent contenir du plomb. Les cuves de l'évaporateur doivent avoir des surfaces lisses et non corrodes ou endommagées. Troux, crevasses et les mauvaises soudures augmentent les craintes de contamination par le plomb.

6.3 Entaillage

A. Recommendé

1. Chalumeaux santé (5/16" ou plus petit).
2. Une seule entaille par arbre par saison.

B. Permis

1. Chalumeaux standards (7/16").
2. Chaudière en métal sans plomb et seaux en plastique de qualité alimentaire.
3. Système de tubulure en plastic.
4. Les pompes vacuum avec surveillance de la pression aux entailles. Producteurs devraient maintenir une pression aussi basse que possible.
5. Plusieurs entailles par arbre sont permises basé sur le DHP de l'arbre (voir tableau ci-dessous).

Directives pour le nombre maximal d'entailles par arbre

Diametre à hauteur de poitrine (DHP) en pouces	Circonférence à hauteur de poitrine en pouces	Number d'entailles
10 – 18	31 - 56	**1**
18.1 - 25	57 - 79	**2**
>25	>79	**3**

C. Interdit

1. Chaudières galvanisées qui présentent un risque de contamination par le plomb.
2. Synthétiques fongicides, antibiotiques, fumigènes, stérilisants, etc. en contact avec les arbres.
3. Entailler des arbres en mauvaise santé ou avec des couronnes faibles.
4. L'entaillage d'arbres de moins de 10" DHP.

5. Trous d'entailles annuels successifs plus proche que 4 pouces de côté à l'autre et 6 pouces de haut et bas entre les trous.
6. Bassins de collection de sève précédemment utilisés pour la tenue d'une substance interdite.
7. Laisser les chalumeaux sur les arbres plus de 60 jours après la dernière coulée de l'année.
8. Surentaillage, c'est à dire réentailler au cours de la même saison un arbre précédemment entaillé («double entaillage») ou l'enlargement (rafraîchir) de l'entaille.

6.4 Stations de pompage et entreposage de l'eau d'érable

A. Recommendé
1. Bassins en acier stainless
2. Couvercles pour empêcher la chute de débris dans la sève.

B. Permis
1. Bassin d'entreposage en plastique de qualité alimentaire

C. Interdit
1. Équipement qui émet régulièrement de l'huile ou d'autre produits interdits dans l'environnement.
2. Gaz et moteurs diesel placés à côté de bassins d'entreposage ou de réservoirs d'eau d'érable dans un espace enfermé.
3. Bassins d'entreposage ou réservoirs de collection en métal galvanisé.

6.5 Filtration et transformation de la sève

A. Permis
1. Sable, tissue ou feutre*
2. Systèmes d'osmose inverse*

**La façon dont les filtres et l'équipement de filtrage sont entretenus, nettoyés et entreposés doit être divulgué dans le plan de production biologique de l'opération. Tous les matériaux et produits utilisés pour nettoyer, désinfecter et entreposer les filtres doivent être enregistrés. Seulement ceux approuvées par MCS peuvent être utilisés.*

B. Interdit
1. Utilisation de matériaux qui émettent des produits toxics par oxidation, reaction chimique ou diffusion.
2. Agents de nettoyage et désinfectants qui sont persistant dans l'environment. Filtres en tissue doivent être bien rinsés avant d'être utilisés

6.6 Evaporation de la sève

A. Permis
1. Des agents anti-mousse certifiés biologiques doivent être utilisés

2. Les systèmes d'injection d'air sont permis si un filter de charbon est utilisé et la prise d'air est placé à l'extérieur du batiment et éloigné d'émissions de gaz d'échappement et autres fumées. Un compte-rendu avec procédé et date de remplacement du filtre est nécessaire et doit être maintenu.

   ATTENTION! Produits laitiers et huiles fabriquées à partir de soya ou d'arachides sont des allergènes connus. Si un anti-mousse contenant un allergène est utilisé, nous vous recommendons de mettre cette information sur l'étiquette de votre produit.

B. Interdit

1. Utilisation d'agents anti-mousse synthétiques. Produits animaux (viande, graisse, etc…) comme agents anti-mousse.

2. Agents anti-mousse qui ne sont pas certifiés biologiques
3. Les cuves d'évaporateur en mauvaises conditions. Les cuves d'évaporateur fabriquées avant 1995 pourrait avoir à subir une vérification additionelle pour éliminer la possibilité de contamination par le plomb.

*(**IMPORTANT!**: SVP contactez MCS si vous voulez changer vote agent anti-mousse. MCS ne peux pas certifier du sirop d'érable fabriqué avec un anti-mousse synthétique)*

6.7 Filtration du sirop

A. Permis

1. Papier, feutre, ou fibre synthétique utilisés pour filtrer le sirop. Si les filtres sont lavés et réutilisés, les agents de nettoyage et procédés de rinçage doivent être divulgués dans le plan du système de production biologique de l'érablière.
2. La terre diatomée de grade alimentaire ou poudre de silice comme aide à la filtration. *Sirop filtré avec la terre diatomée ou de la poudre de silice peut être étiqueté «Organic». L'affichage «100 % Organic» ne peut pas être utilisé.*

B. Interdit

1. Utilisation de l'amiante comme un matériau de filtre.
2. Produits ajoutés au sirop pour améliorer le goût, la couleur ou la texture.
3. Agents de conservation.

ATTENTION! N'oubliez pas que du sirop ayant une densité inférieure à 66 % Brix est une violation de la Loi de l'État Maine. Un tel sirop est plus susceptible à la fermentation. Du sirop avec une densité supérieure à 68 % Brix peut cristalliser.

6.8 Entreposage & conservation

A. Recommandé

1. Barils en acier inoxidable
2. Bouteilles en verre pour l'emballage de détail

B. Permis
1. Contenants en metal avec revêtement de grade alimentaire et couvercles en plastic.
2. Barils en métal recouverts d'un enduit ou de peinture époxy à condition que la peinture ne s'écaille pas, ne s'effrite pas ou ne se craque pas. Les producteurs doivent suivre une procédure de vérification bien définie chaque fois avant de remplir un baril.
3. Contenants en plastic de grade alimentaire

C. Interdit
1. Barils en metal galvanisé
2. Barils avec de la peinture époxy écaillée, de la rouille, des bosses ou autres imperfections qui pourraient avoir un impact négatif sur la qualité du sirop.

6.9 Étiquetage du produit

Barils doivent être étiquetés avec un désignation biologique, et un numéro unique qui peut être remonté à une date de production. Le sirop biologique qu'il soit conditionné dans des récipients destinés a le vent le détail et pas-détail récipient devrait être identifié comme tel et inclure le numéro de production et le nom de l'organisme de certification. La déclaration «Certified Organic By MOFGA» doit être placé directement sous les informations de contact du producteur.

6.10 Nettoyage & entreposage de l'équipement

A. Permis
1. Produits à base de chlore qui sont authorisés peuvent être utilisées jusqu'au maximum des taux indiqués sur les modes d'emploi pour la désinfection et l'assainement des lignes, des cuves, des réservoirs et autres surfaces en contact avec sève ou sirop. Un rinçage n'est pas nécessaire sauf s'il est mandaté sur l'étiquette ou le mode d'emploi. S'il vous plaît veillez vérifier que votre produit à base de chlore a été authorisé par MCS de même que toutes les exigences pour un tel usage.
2. Détergents biodégradables, vinaigre, bicarbonate de sodium, péroxyde d'hydrogène de grade alimentaire, hydroxyde de sodium et acide phosphorique. Le producteur doit s'assurer que le matériel est entièrement rincé pour éviter toute contamination.
3. Propylène glycol pour l'entreposage du filtre d'osmose est autorisé à condition qu'un rinçage approprié est effectué avant le traitement de la sève.

B. Interdit
1. Entreposer des filtres ou matériel de production près de pesticides, fumigènes ou autres substances volatiles. Par exemple, naphtaline, un produit domestique antiparasitaire répulsif commun, ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'installations de production pour la lutte contre les rongeurs ou à d'autres fins. Le matériel utilisé dans la production de sirop d'érable doit être maintenu propre et exempt de contaminants.

6.11 Tenue des registres

La section NOP §205.103 des Standards Organic Nationaux stipule que les exploitations certifiées doivent maintenir des registres concernant la production et le traitement de produits agricoles qui sont destinés a être vendu, étiquetés ou répresentés comme biologiques. Les registres doivent être suffisant pour démontrer la conformité avec les règles du NOP.

Tous les producteurs doivent maintenir les registres suivants, qui doivent être disponibles au moment de l'inspection:

1. Cahier de régie pour toutes les activités forestières, tel que l'éclaircissement, l'entretien de la tubulure et des stations de pompage, entaillage et désentaillage.
2. Un cahier de régie chronologique pour chaque zones de l'érablière qui sont exploitées.
3. Un diagramme des instillations, qui uncluant toutes les zones d'exploitations, les zones d'entreposage de la sève et du sirop, aussi les zones d'entreposage du matériel.
4. Factures ou relevés de compte pour tout achats d'équipment (anti-mousse, filtres, terre diatomée, nettoyants).
5. Cahier de procédures d'usage standard pour le nettoyage/désinfection du materiel, cuves, etc., y compris le nom complet de tout produits utilisés, OU un journal de nettoyage contenant les dates de chaque nettoyage avec description.
6. Cahier de régie spécifique à la lutte contre les organismes nuisibles, si applicable.
7. Numéros d'identification unique et traçable doivent être affichés sur les barils pour la vente en gros et sur les contenants pour la vente au détail.
8. Registres de production et ventes pour l'année présente et précédente. Ces documents peuvent indiquer ou le nombre de barils ou le nombre de livres de sirop produits et vendus. Les registres de vente devrait être en accord avec les registres de production, ce qui signifie que vous pouvez faire le bilan exact de tout le sirop produit. S'il vous plaît enregistrez toute quantité de sirop destinée aux amis et à la famille.
9. License valide de l'état du Maine pour la production de sirop d'érable.