

Surentaillage ponctuel :

Situation où le nombre d'entailles effectuées est supérieur au nombre recommandé d'entailles par érable qui est déterminé par le diamètre mesuré à la hauteur de la poitrine (DHP), tel que décrit au tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1. Nombre recommandé d'entailles* au Québec, **selon des informations du Centre Acer**

Nombre d'entailles	DHP (cm)	DHP (pouces)
0	< 20	< 8
1	20 à 29	8 à 11
2	> 30	> 11

* Ces normes concernent les érables avec une croissance diamétrale annuelle de 4 mm.

Une situation de surentaillage est dite ponctuelle lorsque l'adhérent ne possède pas d'historique de production qui a été considéré lors du calcul du rendement probable.

Contingent accordé à un producteur pour l'année :

Le contingent accordé à un producteur est établi annuellement par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) à partir de deux calculs : le contingent intérimaire et le facteur de contingent.

Exemple : En 2009, le facteur de contingent a été établi à 90 % pour tous les producteurs. Cela signifie que le contingent accordé en 2009 représentait 90 % du contingent intérimaire.

Contingent intérimaire :

Le contingent intérimaire représente la moyenne entre l'année de récolte 2003 et une autre année (entre 1998 et 2002) au choix du producteur.

Facteur de contingent :

Le facteur de contingent est établi chaque année par la FPAQ en fonction du volume global des ventes escompté pour l'ensemble des producteurs au cours de la dernière année.

Sirop non-classé et le sirop retenu :

Le sirop est non-classé et peut être utilisé à des fins de transformation à cause d'odeurs étrangères et de défauts de saveur, tel que décrit au tableau 2 ci-dessous. Le sirop retenu sera détruit.

Tableau 2. Types d'odeurs étrangères et de défauts de saveur possibles lors du classement du sirop d'érable

Code	Type	Description*	Défaut couvert
Vr 1	Défaut d'origine naturelle ou relié à la transformation	Goût de bois, de brûlé, de sève ou surcaramélisé	Non**
Vr 2	Microbiologique	Trace de moisissures, fermentation	Non**
Vr 3	Chimique	Trace de résidus	Non**
Vr 4	Non identifié	Ensemble de mauvais goûts ou odeurs non identifiables	Non**
Vr 5	Défaut bourgeon	Saveur de bourgeon	Non**
Vr 6	Défaut filant	Texture filante	Oui, lorsque la cause est climatique et que le sirop est détruit.

*Description tirée du guide de Vérification de la qualité du sirop d'érable en grand contenant du Centre ACER.

**Le volume concerné fait partie du rendement réel de l'année autant pour le calcul de l'indemnité s'il y a lieu et que pour celui du rendement probable.