



DIETREX

Anhang I (Art. 4, 15 und 19) Graduierungsanforderungen für Ahornsyrup	Schedule I (as. 4, 15 and 19) Grade Requirements for Maple Syrup	Annexe I (art. 4, 15 et 19) Exigences des catégories de sirop d'érable
<p>1. Ahornsyrup darf als „Canada No. 1“ eingestuft werden, wenn es, zusätzlich zu den in Absatz 5 festgelegten Anforderungen,</p> <ul style="list-style-type: none">(a) frei von Fermentationen ist;(b) von einheitlicher Farbe ist und keine Eintrübungen zeigt;(c) zur Farbklasse Extra hell, Hell oder Medium gehört; und(d) den für seine Farbklasse charakteristischen Geruch besitzt und nicht unangenehm riecht oder schmeckt. <p>2. Ahornsyrup darf als „Canada No. 2“ eingestuft werden, wenn es zusätzlich zu den in Absatz 5 festgelegten Anforderungen,</p> <ul style="list-style-type: none">(a) frei von Fermentationen ist;(b) von einheitlicher Farbe ist und keine Eintrübungen zeigt;(c) bernsteinfarben ist;(d) den für seine Farbklasse charakteristischen Geruch besitzt und nicht unangenehm riecht oder schmeckt. <p>3. Ahornsyrup darf als „Canada No. 3“ eingestuft werden, wenn es zusätzlich zu den in Absatz 5 festgelegten Anforderungen, den charakteristischen Ahorn-Geschmack hat und nicht unangenehm riecht oder schmeckt, wobei eine Spur Caramel-, Pflanzen- oder Saftgeschmack</p>	<p><i>1. Maple syrup may be graded as „Canada No. 1“ if, in addition to meeting the requirements set out in section 5 of these Regulations,</i></p> <ul style="list-style-type: none">(a) it is free from fermentation;(b) it is uniform in colour and free from any cloudiness or turbidity;(c) its colour class is Extra Light, Light or Medium; and(d) it has a maple flavour characteristic of its colour class and is free from any objectionable odour or taste. <p><i>2. Maple syrup may be graded as „Canada No. 2“ if, in addition to meeting the requirements set out in section 5 of these Regulations;</i></p> <ul style="list-style-type: none">(a) it is free from fermentation;(b) it is uniform in colour and free from any cloudiness of turbidity;(c) its colour class is Amber; and(d) it has a maple flavour characteristic of its colour class and is free from any objectionable odour or taste. <p><i>3. Maple syrup may be graded as „Canada No. 3“ if, in addition to meeting the requirements set out in section 5 of these Regulations, it has a characteristic maple flavour and is free from any objectionable odour or taste other than a trace of a caramel, buddy or sappy taste.</i></p>	<p><i>1. Le sirop d'érable peut être classé „Canada No. 1“ si, en plus de répondre aux exigences visées à l'article 5 du présent règlement,</i></p> <ul style="list-style-type: none">(a) il ne fermente pas;(b) il est limpide et de couleur uniforme;(c) sa classes de couleur est Extra clair, Clair ou Médium; et(d) il possède une saveur d'érable caractéristique de sa classe de couleur et est exempt d'odeur ou de goût désagréable. <p><i>2. Le sirop d'érable peut être classé „Canada No. 2“ si, en plus de répondre aux exigences visées à l'article 5 du présent règlement,</i></p> <ul style="list-style-type: none">(a) il ne fermente pas;(b) il est limpide et de couleur uniforme;(c) sa classe de couleur est Ambré; et(d) il possède une saveur d'érable caractéristique de sa classe de couleur et est exempt d'odeur ou de goût désagréable. <p><i>3. Le sirop d'érable peut être classé „Canada No. 3“ si, en plus de répondre aux exigences visées à l'article 5 du présent règlement, il possède une saveur d'érable caractéristique et est exempt d'odeur ou de goût désagréable avec tout au plus une trace de goût de caramel, de bourgeon ou de sève.</i></p>



DIETREX

akzeptabel wäre.

Anhang II (Art. 17 und 19) Standardangaben für andere Ahornprodukte	Schedule II (as. 17 and 19) Standards for Maple Products other than Maple Syrup	Annexe II (art. 17 et 19) Normes des produits de l'érable, autres que le sirop
<p><i>1. Ahornzucker, Ahornweichzucker, Ahornbutter, Ahorncaramelbonbons oder andere Ahornprodukte außer Ahornsyrup</i></p> <p>(a) müssen vollständig aus dem Produkt bestehen, das direkt oder indirekt aus Ahornsapf gewonnen wurde;</p> <p>(b) müssen rein sein und dürfen keinen unerwünschten Beigeschmack haben,</p> <p>(c) dürfen keinerlei Mängel oder Anzeichen von Verfall aufweisen, die ihren Verzehr, ihr Aussehen oder ihre Verschiffungsqualität beeinträchtigen;</p> <p>(d) (Aufhebung, SOR/89-267, s. 6)</p> <p>(e) müssen den charakteristischen Ahorngeschmack besitzen;</p> <p>(f) dürfen gemäß Absatz 2 nicht mehr als 10 % Feuchtigkeit enthalten.</p> <p>2. Paragraph (f) gilt nur für Ahornzucker.</p>	<p><i>1. Maple sugar, soft maple sugar, maple butter, maple taffy or any other maple product except maple syrup shall</i></p> <p>(a) consist entirely of the product obtained directly or indirectly from maple sap;</p> <p>(b) be clean and free from objectionable flavours;</p> <p>(c) be free from any defect or deterioration affecting its edibility, appearance or shipping quality;</p> <p>(d) (Revoked, SOR/89-267, s. 6);</p> <p>(e) have a characteristic maple flavour; and</p> <p>(f) subject to section 2, contain not more than 10 per cent moisture.</p> <p>2. Paragraph (f) applies only to maple sugar.</p>	<p><i>1. Le sucre d'érable, le sucre d'érable mou, le beurre d'érable, la tire d'érable ou tout autre produit de l'érable, autre que le sirop d'érable, doivent</i></p> <p>(a) être constituée intégralement d'un produit obtenu directement ou indirectement de la sève d'érable;</p> <p>(b) être propres et exempts de goût désagréable;</p> <p>(c) être exempts de tout défaut ou altération compromettant gravement leur comestibilité, leur apparence ou leur aptitude à voyager;</p> <p>(d) (Abrogé, DORS/89-267, art. 6)</p> <p>(e) posséder une saveur d'érable caractéristique; et</p> <p>(f) sous réserve de l'article 2, renfermer plus 10 pour cent d'humidité.</p> <p>2. L'alinés (f) ne s'applique qu'au sucre d'érable.</p>



DIETREX

Anhang III (Art. 2, 5 und 19) Bestimmung der Farbklassen des Ahorn-Syrups	Schedule III (as. 2, 5 and 19) Determining Colour Classes of Maple Syrup	Annexe III (art. 2, 5 et 19) Les classes de couleur pour le sirop d'érable
<p>1. Die Bestimmung der Lichtdurchlässigkeit des Ahornsyrups muß optisch sichtbar gemacht werden</p> <p>(a) indem man ein Spektrophotometer benutzt, das quadratische optische Zellen mit einem Lichtpfad von 10 mm und einer Strahlenlänge von 580 nm besitzt. Die Farbwerte werden in Prozentsätze im Vergleich zu A.R. Glycerol, das einen Wert von 100 hinsichtlich seiner Lichtdurchlässigkeit aufweist, ausgedrückt. Zulässig ist auch</p> <p>(b) ein geprüftes Gerät, das einen Lichtdurchlässigkeitsvergleich ermöglicht, und dessen optische Spezifikationen der in (a) genannten Methode so gut wie möglich entsprechen.</p> <p>2. Die Tabelle zeigt, welcher Prozentsatz der Lichtdurchlässigkeit (Spalte II) welchem Farbtyp des Ahornsyrups (Spalte I) entspricht.</p>	<p><i>1. The determination of the light transmission of maple syrup shall be made optically by means of</i></p> <p>(a) a spectrophotometer using matched square optical cells having a 10 mm light path at a wavelength of 580 nm, the colour values being expressed in per cent of light transmission as compared to A.R. Glycerol fixed at 100 per cent transmission; or</p> <p>(b) an approved visual glass comparator, the optical specifications of which correspond as closely as possible to the method described in paragraph (a).</p> <p>2. Maple syrup shall be regarded as in a colour class set out in Column I of an item of the table if its percentage of light transmission is that set out in Column II of the item.</p>	<p><i>1. Le transmission de lumière du sirop d'érable se détermine au moyen de la méthode optique</i></p> <p>(a) soit au spectrophotomètre en utilisant des cellules optiques carrées où le sentier de lumière est de 10 mm et la longueur d'onde de 580 nm, la couleur étant exprimée en pourcentage de transmission de lumière en comparaison au A.R. Glycérol qui représente 100 pour cent de transmission: ou</p> <p>(b) soit avec un comparateur visuel au verre approuvé dont les spécifications optiques correspondent autant que possible à la méthode visée à l'alinée (a).</p> <p>2. Le sirop d'érable est considéré comme étant d'une classe de couleur visée à la colonne I du tableau si son pourcentage de transmission de lumière est celui visé à la colonne II.</p>



DIETREX

Tabelle			Table			Tableau		
Spalte I	Spalte II		Column I	Column II		Colonne I	Colonne II	
Farbklasse	Prozentuale Licht-durchlässigkeit		Colour Class	Percentage of Light Transmission		Classe de Couleur	Pourcentage de transmission de lumière	
Extra Hell	nicht weniger als	75,0	Extra Light	not less than	75.0	Extra Clair	au moins	75,0
Hell	weniger als, aber nicht unter	75,0 60,5	Light	less than but not less than	75.0 60.5	Clair	inférieur à mais d'au moins	75,0 60,5
Medium	weniger als, aber nicht unter	60,5 44,0	Medium	less than but not less than	60.5 44.0	Médium	inférieur à mais d'au moins	60,5 44,0
Bernsteinfarben	weniger als, aber nicht unter	44,0 27,0	Amber	less than but not less than	44.0 27.0	Ambré	inférieur à mais d'au moins	44,0 27,0
Dunkel	weniger als	27,0	Dark	less than	27.0	Foncé	inférieur à	27,0