



Normes et prescriptions relatives aux fruits à cidre

Valable dès la récolte 1994

Édition 2011



Le terme « fruits à cidre » désigne les pommes et les poires destinées à la fabrication de boissons ou à la transformation selon d'autres méthodes.

1 Bases légales

Le présent document repose sur les bases légales ci-dessous :

- Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons sans alcool (état au 1^{er} novembre 2010), art. 3, ainsi que l'Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques (état au 1^{er} janvier 2011), art. 21
- Ordonnance du 7 décembre 1998 sur les mesures en faveur du marché des fruits et des légumes (Ordonnance sur les fruits et les légumes) du 7 décembre 1998 (état au 1^{er} janvier 2010).
- La Fruit-Union Suisse (FUS) édicte en complément les normes et prescriptions ci-après applicables aux fruits à cidre.

2 Catégories de qualité

Les catégories de qualité ci-dessous ont été définies:

- Les fruits à cidre sont à classer selon les catégories de qualité ci-dessous:
- Pommes à cidre spéciales
- Pommes à cidre ordinaires
- Poires à cidre
- Autres fruits à cidre

3 Exigences minimales

Au moment de la prise en charge, les fruits entrant dans les trois catégories pommes à cidre spéciales, pommes à cidre ordinaires et poires à cidre, doivent répondre aux critères suivants :

- Fruits sains, mûrs, frais, typiques de la variété
- Pas d'entreposage intermédiaire de nature à nuire à la qualité
- Pas d'odeur ni de goût étranger
- Fruits propres, sans matière étrangère

4 Exigences particulières

4.1 Pommes à cidre spéciales

Les variétés de pomme ci-dessous sont considérées comme pommes à cidre spéciales. Elles sont généralement à livrer sous forme de récolte totale d'un arbre:

Bohnapfel	Boskoop	Grauer Hordapfel	Heimhofer	
Reinette du Canada	Schneiderapfel	Reanda	Remo	Rewena
Blauacher	Engishofer	Leuenapfel	Spartan	
Vineuse de Thurgovie	Tobiässler	Topaz	Pomme raisin	
Wilerrot	Beffertapfel			

Exigences:

Fruits sans grande blessure, complètement développés et colorés. Fruits ni immatures ni trop mûres, chaire typique de la variété.

Sont tolérés:

Dégâts de grêle cicatrisés secs, rouille typique de la variété, tavelure sur ¼ de la surface maxi.



4.2 Pommes à cidre ordinaires

Cette désignation recouvre toutes les variétés non mentionnées dans la catégorie des pommes à cidre spéciales ou ne répondant pas aux exigences relatives.

Exigences:

Fruits ni immatures ni trop mûres, chaire selon le type de fruit.

Sont tolérés:

Dégâts de grêle cicatrisés secs, rouille typique de la variété, tavelure sur ¼ de la surface maxi.

4.3 Poires à cidre

Les poires de table sont prises en charge exclusivement dans la catégorie « Autres fruits à cidre ».

Exigences:

Fruits complètement développés, typiques de la variété, ni immatures ni trop mûres, légèrement blets.

Sont tolérés:

De rares blessures non cicatrisées, les dégâts de grêle cicatrisés.

4.4 Autres fruits à cidre

Les pommes et les poires qui ne répondent aux exigences pour aucune des trois catégories ci-dessus. Elles conviennent à d'autres méthodes de transformation.

Exigences:

Fruits de maturité pas trop avancée, fruits pas complètement développés, fruits portant des blessures insignifiantes fraîches, fruits n'étant pas entrés en fermentation.

Pas d'entreposage intermédiaire de nature à nuire à la qualité

Pas d'odeur ni de goût étranger

Fruits propres, sans matière étrangère

Sont tolérés:

Des fruits grêlés ou tombés dans une tempête assez mûrs, pour autant qu'ils soient livrés de suite.

Ne sont pas tolérés:

Des fruits présentant des pourritures ou pourris. Ils sont à écarter.

5 Livraison

Les fruits sont à livrer propres, sans souillure et triés selon les quatre catégories de qualité, généralement en vrac, dans des paloxes ou dans des caisses. Les parties peuvent convenir d'accepter la livraison de mélanges de fruits des catégories pommes à cidre spéciales et pommes à cidre ordinaires. Les autres livraisons en mélange sont attribuées à la catégorie inférieure présente dans le lot. Les entreprises de transformation peuvent fixer des heures de prise en charge et au besoin prescrire des lots monovariétaux.



6 Statistiques et comptabilité

La production, le commerce et l'entreprise de transformation peuvent s'entendre pour fixer des prescriptions de qualité plus sévères que celles énoncées qui sont des exigences minimales. Les partenaires peuvent aussi convenir de prix plus élevés pour certaines variétés. Quant aux statistiques et à la comptabilité à l'attention de l'OFAG, les lots sont à reporter dans la catégorie selon les prescriptions de qualité et non dans la catégorie selon d'éventuels accords particuliers.

Ces normes et prescriptions ont été approuvés par le Centre de produits fruits à cidre et entérinées le 15 juillet 2011.