

<b>Normes et prescriptions pour les fruits</b>	<b>5</b>
Normes et prescriptions pour les baies consommées à l'état frais Fraises / Mûres / Framboises / Groseilles à grappes rouges / Groseilles à maquereau / Myrtilles Edition 2005	<b>5.1 - 5.4</b>

## 1. GÉNÉRALITÉS

Les baies pour la consommation à l'état frais doivent être offertes comme fruits de table de classe I.

Par classe I, on entend une marchandise propre à être commercialisée et correspondant aux exigences mentionnées ci-dessous. Pour les fruits destinés aux conserves ou tout autre transformation, les exigences correspondantes de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires sont applicables, respectivement les exigences particulières de l'industrie.

## 2. CARACTÉRISTIQUES MINIMUMS GÉNÉRALES

Les fruits doivent être:

- entiers, sans blessures;
- frais mais non lavés avec l'éclat propre à la variété;
- sains, sans traces de maladie;
- mûrs, c'est-à-dire état de maturité normal et homogène pour la commercialisation;
- développement normal, homogène et typique à la variété en ce qui concerne la forme, la couleur, l'arôme et l'état intérieur;
- exempts de défauts entravant la valeur naturelle de consommation (attaques d'insectes ou de ravageurs, par exemple);
- propres, en particulier exempts de souillures et de toutes traces visibles de produits de traitement;
- dépourvus d'odeur ou de saveur étrangères;
- exempts d'humidité extérieure anormale;
- sans corps étrangers, tels que feuilles, brindilles, etc.

Les fruits doivent être soigneusement cueillis à la main.

Le degré de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences du marché au lieu de destination.

<i>swisscofel</i> Kapellenstrasse 5, Postfach 7954, 3001 Bern, Telefon 031 380 75 75, Fax 031 380 75 76	
SCHWEIZERISCHER OBSTVERBAND FRUIT-UNION SUISSE ASSOCIAZIONE SVIZZERA FRUTTA Baarerstrasse 88 / Postfach 2559, 6302 Zug, Telefon 041 728 68 68, Fax 041 728 68 00	Kontrolle Contrôle SOV FUS 

### 3. EXIGENCES PARTICULIÈRES

#### Mûres

- fruits gros et triés;
- cueillis sans calice;
- maturité homogène, sans coulée de jus;
- calibre minimum à l'endroit le plus large: 14 mm.

#### Framboises

- gros fruits fermes, triés et non véreux;
- selon entente, cueillis avec ou sans calice;
- maturité homogène et sans coulée de jus;
- calibre minimum à l'endroit le plus large: 14 mm.

#### Groseilles à grappes, rouges

- cueillies en grappes;
- gros fruits fermes, triés et entièrement de couleur rouge;
- grappes régulières pleines de fruits, cependant pas trop mûrs;
- 80% des baies de chaque grappe au minimum 10 mm.

#### Groseilles à maquereau

- fruits de grosseur régulière;
- sans taches solaires et sans oïdium, pas de fruits trop mûrs ou de fruits verts sous-développés;
- maturité de consommation;
- calibre minimum à l'endroit le plus large: 19 mm.

#### Myrtilles

- fruits fermes de grosseur régulière;
- fruits entièrement de couleur bleu;
- cueillis sans pédoncule;
- totalement mûres resp. à maturité de consommation;
- calibre minimum à l'endroit le plus large: 7 mm.

#### Fraises

**Classe I:** calibre minimal mesuré à l'endroit le plus large: 25 mm.

Pour cette classe, il s'agit d'une bonne marchandise pour la consommation à l'état frais, elle doit notamment satisfaire aux exigences suivantes:

- forme et coloration propres à la variété;
- aspect brillant propre à la variété;
- états de maturité et de coloration homogènes, pas trop mûrs;
- avec des sépales frais et verts, pas fanés;

Les légers défauts suivants sont admis, pour autant que l'aspect extérieur et la qualité des fruits ainsi que leur conservation, homogénéité et la parfaite maturité ne soient pas touchés :

- légères marques superficielles de pression ;
- une coloration claire

**Marchandise à usage industriel:** calibre minimum à l'endroit le plus large: 18 mm.

Sont admis dans cette catégorie les fruits légèrement déformés, un peu moins brillants et un peu moins homogènes du point de vue coloration et maturité.

Les fruits doivent cependant être sains, frais, propres et bien convenir à la confection de confitures ou d'autres préparations culinaires.

## **4. TOLÉRANCES**

Individuellement ou globalement, les tolérances concernant le calibre et la qualité ne doivent pas dépasser 10 % pour la classe I et pour les fruits à usage industriel, les fruits visiblement atteints de pourriture étant exclus d'emblée. Il est interdit de tenir compte des tolérances lors du triage et de la préparation.

## **5. CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION**

- Pour le conditionnement et le transport on n'utilisera que des emballages offrant la garantie que les fruits parviendront aux consommateurs dans un état impeccable.
- Pour le transport et la manutention des emballages individuels, des cadres palettisables de dimension extérieure 60 x 40 cm doivent être utilisés.
- Les fruits doivent être commercialisés dans des emballages neufs (125, 250, 500 g).
- Chaque emballage doit être rempli par le producteur au poids net prescrit.
- Un seul emballage ne doit contenir que des fruits de même variété et de même degré de maturité.
- Pour la classe fruits à usage industriel, respectivement les fruits de conserve, aucune limite de poids des emballages n'est prescrite. En revanche les emballages doivent être propres et en bon état.

## **6. OBLIGATION DE CONTRÔLE ET ORGANISATION DU CONTRÔLE**

L'exécution du contrôle de la qualité est obligatoire pour tous ceux qui livrent au commerce de gros, aux chaînes de distribution et aux détaillants, de même pour les ventes directes au consommateur.

L'organisation du contrôle se fait uniquement selon le système du contrôle interne.

Quand aucun centre de ramassage n'est organisé et que la commercialisation se fait directement par le producteur, chaque producteur est responsable de l'exécution du contrôle et du marquage.

D'autres dispositions sont contenues dans le règlement de qualité du Centre spécial pour l'assurance de la qualité FUS et dans les directives pour les maisons de contrôle.