



# Normes et prescriptions pour les pruneaux et les prunes

Edition 2017



## **1 Généralités**

Les normes et prescriptions fixent les caractéristiques qualitatives pour les prunes et les pruneaux (inclus les mirabelles) qui doivent être atteintes au moment de l'expédition, une fois conditionnées et ou emballées.

## **2 Exigences minimales**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les prunes et les pruneaux (inclus les mirabelles) doivent être:

- bon état, non endommagées
- sains; sont exclus, les fruits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts de dégâts de parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères

Les prunes et les pruneaux (inclus les mirabelles) doivent être soigneusement cueillis. Ils doivent être suffisamment développés et d'une maturation suffisante.

Le développement et l'état des prunes et des pruneaux (inclus les mirabelles) doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention et
- d'assurer la satisfaction dans les points de vente et le client

## **3 Exigences particulières**

### **Pruneaux cl. I / Mirabelles cl. I**

Les pruneaux (inclus les mirabelles) doivent être cueillis sans être endommagés, frais, ni insuffisamment mûrs, ni trop mûrs, équilibrés dans leur degré de maturité, de coloration et de calibre.

Les pruneaux (inclus les mirabelles) peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général, à leur qualité, à leur conservation et à leur présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de développement
- un léger défaut de coloration
- des défauts d'épiderme de forme allongée ne devant pas s'étendre sur une longueur de plus d'un tiers du diamètre maximal du fruit (ou: variétés à petits fruits: 1 cm, variétés à gros fruits: 1.5 cm)
- d'autres défauts d'épiderme dont la surface totale ne doit pas excéder 1/16 de la surface du fruit (ou: variétés à petits fruits 1 cm<sup>2</sup>, variétés à gros fruits 2 cm<sup>2</sup>)

### **Pruneaux industriels**

Parfaitement mûrs, sans pédoncule, exempts de feuilles et de brindilles, etc.

Sont à exclure:

- les fruits non mûrs, véreux, atteints de pourriture, de moisissure.



### **Pruneaux à distiller**

Parfaitement mûrs, exempts de feuilles et de brindilles, etc.

Sont à exclure:

- les fruits non mûrs, véreux et atteints de pourriture, de moisissure.

## **4 Dispositions concernant le calibrage**

Le calibrage est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

### **Pruneaux cl. I**

Variétés à petits fruits: 30 mm

Seules sont admises les variétés de pruneaux à petits fruits dont le choix se fait par le Centre de produits cerises/pruneaux FUS/SWISSCOFEL.

Variétés à gros fruits: 33 mm

Seules sont admises les variétés de pruneaux à gros fruits et à pulpe ferme dont le choix se fait par le Centre de produits SOV/SWISSCOFEL.

### **Mirabelles cl. I**

Grosueur: 24 mm

Seules sont admises les variétés de mirabelles dont le choix se fait par le Centre de produits cerises/pruneaux FUS/SWISSCOFEL.

### **Pruneaux industriels**

Pruneaux industriels: 28 mm

### **Pruneaux à distiller**

Pas de prescriptions de calibre.

## **5 Tolérances**

Individuellement ou globalement, les tolérances concernant le calibre et la qualité ne doivent pas dépasser 10% pour la classe I et 15% pour les pruneaux à distiller et industriels, les fruits visiblement atteints de pourriture et ceux présentant des crevasses non cicatrisées étant exclus d'emblée. Il est interdit de tenir sciemment compte des tolérances lors du triage et de la préparation.

## **6 Emballage et présentation**

Pour le conditionnement et le transport, on n'utilisera que des emballages offrant la garantie que les fruits parviendront dans un état impeccable auprès des consommateurs respectivement des industries de conserves.

Le producteur doit munir tous les emballages d'une étiquette portant son nom et son adresse. Les étiquettes des producteurs peuvent être commandées auprès de la FUS.

### **Pruneaux - Mirabelles**

Comme emballages de transport, ne peuvent être utilisés que des emballages à usage unique ou des emballages propres en bon état pouvant servir plusieurs fois.

### **Pruneaux industriels**

Emballages propres.

### **Fruit-Union Suisse**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zoug, Téléphone +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



Chaque unité d'emballage doit être remplie par le producteur et égalisé au poids net prescrit par le commerce.

**Il ne doit pas être utilisé de protection intérieure.** Es dürfen keine Einlagen verwendet werden.

### **Pruneaux à distiller**

N'utiliser que des emballages propres. Les tonneaux pleins ne doivent pas rester au soleil et pour des raisons de qualité, ils doivent être livrés aux distilleries dans les plus brefs délais.

### **7 Obligation de contrôle et organisation du contrôle**

L'exécution du contrôle de la qualité est obligatoire pour tous ceux qui livrent aux commerces de gros, à la grande distribution et aux commerces de détail, de même que pour ceux qui pratiquent la vente directe aux consommateurs.

Dans les régions de production avec centres de ramassage, le contrôle se fait dans le centre de ramassage. S'il n'y a pas de centre de ramassage et que la commercialisation se fait directement par le producteur, chacun est responsable de l'exécution du contrôle et de l'identification.

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