

<b>Normes et prescriptions pour les fruits</b>	<b>4</b>
Normes et prescriptions pour les cerises Edition 2009	<b>4.2</b>

## 1. Généralités

Les normes et prescriptions fixent les caractéristiques qualitatives que les cerises conditionnées doivent accuser au moment de l'expédition.

## 2. Exigences minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les cerises doivent être :

- entières,
- d'aspect frais,
- saines; sont exclus, les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- fermes (selon la variété),
- propres, pratiquement exemptes des parasites,
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères,
- avec le pédoncule attaché.

Les cerises doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état des cerises doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention,
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

<i>swisscofel</i> Kapellenstrasse 5, Postfach 7954, 3001 Bern, Telefon 031 380 75 75, Fax 031 380 75 76	 <p><b>swisscofel</b>          Verband des Schweizerischen          Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels          Association Suisse du Commerce          Fruits, Légumes et Poteries de terre</p>
SCHWEIZERISCHER OBSTVERBAND FRUIT-UNION SUISSE ASSOCIAZIONE SVIZZERA FRUTTA Baarerstrasse 88 / Postfach 2559, 6302 Zug, Telefon 041 728 68 68, Fax 041 728 68 00	 <p>Kontrolle Contrôle          SOV FUS</p>

### **3. Exigences particulières**

#### **Cerises**

Les cerises doivent être cueillies avec le pédoncule sans meurtrissure. Elles doivent être fraîches, exemptes de vers, saines, sèches, ni insuffisamment mûres, ni trop mûres, équilibrées dans leur degré de maturité, de coloration et de calibre.

Le Centre de produits FUS/swisscofel peut augmenter le calibre minimum pour toutes les trois classes.

#### **Premium**

##### **Calibre minimum 28 mm**

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

#### **Extra**

##### **Calibre minimum 24 mm**

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

#### **Classe I**

##### **Calibre minimum 21 mm**

Seules sont admises les variétés de cerises à pulpe ferme. Toutes les variétés molles sont à exclure.

#### **Cerises à conserves**

Calibre minimum 17 mm

Sans autre arrangement avec l'acquéreur: seulement des variétés « noires »

Cueillies sans pédoncule et livrées séparément en fonction des variétés.

Elles doivent être saines, fraîches, exemptes de vers, ni insuffisamment ni trop mûres, non éclatées, sans pourriture amère et dommages dus à la grêle.

Les livraisons devant répondre à des conditions particulières (fruits avec pédoncule et/ou accusant un calibre supérieur au minimum imposé) doivent être l'objet d'arrangements particuliers entre les fournisseurs et les acquéreurs.

#### **Cerises à distiller**

Cerises parfaitement mûres, propres, exemptes de pédoncule, feuilles et brindilles. Les fruits partiellement éclatés ou endommagés d'une autre manière, sont admis pour autant qu'ils soient encore absolument frais et exempts de pourriture.

Le rebut à proprement parler des cerises et cerises à conserves (fruits déclassés) ne constitue pas des cerises à distiller de pleine valeur.

Les fruits fortement véreux, partiellement ou entièrement pourris, ne peuvent être pris en tant que cerises à distiller. Il appartient au commerce d'exiger éventuellement des livraisons séparées par variété.

## 4. Tolérances

Individuellement ou globalement, les tolérances concernant le calibre et la qualité ne doivent pas dépasser 5% pour les classes premium et extra, 10% pour la classe I et les cerises à conserves, ainsi que 15% pour les cerises à distiller, 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.

## 5. 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 à leur lieu de destination (consommateurs ou industrie 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.**

### Cerises

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

### Cerises à conserves

- Emballages propres.
- Chaque unité d'emballage doit être remplie par le producteur au poids net prescrit par le commerce.
- Il ne doit pas être utilisé de protections intérieures.

### Cerises à distiller

N'utiliser que des emballages propres. Les tonneaux pleins ne doivent pas rester au soleil. Pour des raisons de qualité, ils doivent être livrés aux distilleries dans le plus bref délai.

## 6. Contrôle sur la présence de vers

Pour remplir l'exigence "exempt de vers", les attaques de vers ne doivent pas dépasser 2% pour les cerises et cerises à conserves.

Des contrôles destinés à détecter la présence de vers, doivent être opérés par sondage dès le début de la campagne. Dès que ces contrôles révèlent une apparition du ver de la cerise, les apports en provenance de la région contaminée doivent être intégralement soumis au contrôle sur la présence de vers au centre de ramassage de la manière suivante:

### Matériel

Verre à conserve d'un litre, solution saturée de sel de cuisine à raison de 350 g par litre d'eau; maximum 50 cerises par bocal.

### **Procédé**

Remplir le bocal à moitié d'eau salée. Equeuter les cerises, les plonger dans l'eau salée en les pressant une à une entre le pouce, l'index et le majeur; avec un peu d'habitude, on arrive facilement à retourner complètement la cerise en une seule pression, ce qui active la sortie des vers. Remuer le contenu du bocal sans faire de mousse pour ne pas gêner le dénombrement des vers.

### **Contrôle**

Au bout de 2 ou 3 minutes, la plupart des vers montent à la surface; les compter. S'il y a en a plusieurs, les retirer immédiatement (avec des brucelles de préférence) pour ne pas fausser le dénombrement suivant. Si l'essai donne une attaque de vers (= 2%), on répétera le contrôle. Le lot peut être accepté seulement si le 2e contrôle ne donne pas de résultat plus mauvais.

Il est recommandé aux producteurs d'effectuer des contrôles dès l'attaque du ver de la cerise sur l'arbre avant la cueillette. Les lots atteints devraient d'emblée être récoltés et livrés comme cerises à distiller.

## **7. 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 que pour les ventes directes au consommateur.

Dans les régions de production avec centres de ramassage, le contrôle se fait dans le centre de ramassage. 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 du Centre spécial pour l'assurance de la qualité FUS et dans les directives pour les maisons contrôlées.