

Normes et prescriptions pour les fruits	4
Normes et prescriptions pour les abricots Edition 2010	4.1

1. Généralités

Les normes déterminent les exigences auxquelles doivent répondre les abricots commercialisés en Suisse à tous les échelons du commerce, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, y compris les abricots destinés à la transformation industrielle.

2. Exigences minimales

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

- entiers
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- pratiquement exempts de parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les abricots doivent avoir été soigneusement cueillis. Ils doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante. Le développement et l'état de maturité des abricots doivent être tels qu'ils leur permettent:

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

SCHWEIZERISCHER OBSTVERBAND FRUIT-UNION SUISSE ASSOCIAZIONE SVIZZERA FRUTTA Baarerstrasse 88, 6302 Zug Telefon 041 / 728 68 68 / Telefax 041 / 728 68 00 www.swissfruit.ch		SWISSCOFEL Kapellenstrasse 5, 3001 Bern Telefon 031 / 380 75 75 / Telefax 031 / 380 75 76 www.swisscofel.ch
--	--	---

3. Exigences particulières

Catégorie I

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du fruit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme ou de développement
- un léger défaut de coloration
- léger frottement
- légère brûlure
- légers défauts d'épiderme dans la limite de 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 0,5 cm² de surface totale pour tous les autres défauts.

Le calibre minimal est de 35 mm. La différence de calibre entre les fruits du même emballage ne doit pas dépasser 5 mm.

Catégorie II

Bien que le calibre ainsi que l'état de l'épiderme et de la pulpe ne soient plus conformes aux exigences de la catégorie I, les fruits de cette catégorie doivent encore être aptes à la consommation ou à la transformation industrielle.

Les défauts tels que marques cicatrisées (p.ex. grêle), taches physiologiques et marques de boisage ne doivent pas dépasser:

- 3 cm de longueur pour les défauts de forme allongée
- 1.5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

Les fruits ne doivent être

- ni pourris, ni moisissés,
- ni véreux, ni infectés de parasites,
- ni ramassés par terre,
- ni souillés de substances visibles étrangères,
- ni verts.

Le calibre minimal est de 35 mm.

4. Tolérances

Les tolérances de calibre et de qualité ne doivent pas dépasser individuellement ou globalement le seuil de 10 %, à l'exclusion toutefois de fruits visiblement atteints de pourriture ou présentant des crevasses non cicatrisées.

Pour l'industrie, les fruits portant des crevasses non cicatrisées sont par contre autorisés.

Il est interdit de tenir sciemment compte des valeurs de tolérance lors du triage et de la préparation des fruits.

5. Emballages et conditionnement

Seuls des emballages permettant de garantir l'arrivée en bon état de la marchandise à destination pourront être utilisés.

Chaque cadre, plateau ou petite unité devront être remplis par l'expéditeur ou sous sa responsabilité, d'une quantité de fruits correspondant au poids net, selon entente entre les partenaires.

Les emballages pour le transport et la manutention de petites unités de vente seront toujours des cadres ou des plateaux palettisables.

Les emballages doivent être propres, secs et en bon état.

6. Identification

Chaque emballage doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

- expéditeur
- nature du produit: «abricots»
- origine du produit: pays (obligatoire), zone de production (facultatif)
- nom de la variété pour la catégorie I (recommandé)
- la catégorie et le calibre, soit:

B	35-40 mm		
A	40-45 mm	A-AA	40-50 mm
AA	45-50 mm		
AAA	50-55 mm	AAA+	50 mm+
AAAA	55-60 mm		

7. Contrôle obligatoire

En ce qui concerne l'exécution du contrôle de qualité, le règlement de la Fruit-Union Suisse et de Swisscofel sur la promotion des fruits frais commercialisés fait foi. L'exécution du contrôle de qualité est obligatoire. Le triage, le marquage et le chargement doivent être effectués sous la responsabilité de la maison contrôlée elle-même.