

Normes et prescriptions pour les fruits	4
Normes et prescriptions pour les pruneaux et les prunes Edition 2009	4.3

1. Généralités

Les normes et prescriptions fixent les caractéristiques qualitatives que les prunes et les pruneaux conditionnés doivent accuser au moment de leur expédition.

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 doivent être:

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

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

Le développement et l'état des prunes et des pruneaux doivent être tels qu'ils leur permettent

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

3. Exigences particulières

Pruneaux cl. I

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

<i>swisscofel</i> Kapellenstrasse 5, Postfach 7954, 3001 Bern, Telefon 031 380 75 75, Fax 031 380 75 76	 <p>swisscofel Verband des Schweizerischen Fruchte-, 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	Kontrolle Contrôle SOV FUS 

Les pruneaux 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 cm², variétés à gros fruits 2 cm²)

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 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.

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 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.

Pruneaux

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

Pruneaux industriels

- 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 protection intérieure.

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 au commerce de gros, aux chaînes de distribution et aux détaillants, de même que pour les ventes directes aux consommateurs.

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.