



Bulletin de prix 2022 fruits à distiller

Dans sa séance du 12 janvier 2022, le centre de produits Distillats a fixé à l'unanimité les prix indicatifs ci-dessous pour les cerises de distillerie, pruneaux, prunes et mirabelles de distillerie, poires Williams de distillerie, livré dans les fûts du producteur, franco distillerie avec mention du degré Brix :

Prix indicatifs [CHF/kg] franco distillerie	Cerises de distillerie* ≥ 18° Brix	Pruneaux, prunes et mirabelles de distillerie* ≥ 16° Brix	Poires Williams de distillerie* Calibre 55+
Suisse Garantie	1.20	0.60	
- Marchandise triée			0.50
- Récolte entière départ arbre			0.75

* A partir de la récolte 2020, les nouvelles variétés de cerises et pruneaux produites pour le marché de table ne seront plus acceptées pour la distillerie. Ils ne peuvent donc plus être livrés.

Des déductions sont faites pour :

- La livraison de petites quantités
- Les cerises de distillerie < 18° Brix
- Les pruneaux et prunes < 16 Brix
- Fruits non entiers
- Les poires Williams de calibre < 55

Qualité

Ce prix est valable uniquement pour des fruits de distillerie qui répondent aux prescriptions de qualité ; les lots non conformes seront refusés par souci de qualité. (-> plus d'information dans les extraits des normes et prescriptions ci - dessous).



Extrait des normes et prescriptions pour les cerises (Édition 2017)

3. Cerises de distillerie

Marchandise cueillie sans pédoncule et à pleine maturité. Propre, sans pédoncules, feuilles et bouts de branches Les cerises en partie éclatées ou endommagées de quelque autre manière sont admises, à condition d'être indemnes de tout départ en fermentation et de pourriture.

Les refus de cerises de table et de conserve (déclassées) ne sont pas des cerises de distillerie de bonne qualité. Les fruits très infestés de vers, présentant des pourritures ou pourries sont à refuser y compris comme cerises de distillerie. Le commerce est libre de demander des livraisons triées par variété.

5. Emballage et présentation

Utiliser exclusivement des emballages propres. Les fûts remplis ne doivent pas séjourner au soleil et sont à livrer à la distillerie dans les meilleurs délais par souci de qualité.

Extrait des normes et prescriptions pour les pruneaux et prunes (Édition Mai 2017)

3. Exigences particulières - Pruneaux de distillerie

À pleine maturité, sans feuilles, bouts de branche, etc.

À éliminer : les fruits pas mûrs, moisissés, véreux.

6. Emballage et conditionnement - Pruneaux de distillerie

Utiliser exclusivement des emballages propres. Les fûts remplis ne doivent pas séjourner au soleil et sont à livrer à la distillerie dans les meilleurs délais par souci de qualité.

Extrait des normes et prescriptions pour les poires de table 3.1.1 (Édition 2004)

II. A. Propriétés minimales

Les poires de toute catégorie répondront, sous réserve de dispositions particulières et des tolérances admissibles, aux critères ci-dessous :

- Entières ;
- Saines ; sont exceptés des produits présentant des pourritures ou tout autre défaut les rendant impropres à la consommation ;
- Propres ; pratiquement libres de toute substance étrangère visible ;
- Autant que possible indemnes de tout ravageur ;
- Autant que possible indemne de morsure par des ravageurs ;
- Sans humidité extérieure anormale ;
- Sans odeurs ni goûts étrangers.

Les fruits doivent par ailleurs avoir été cueillis avec délicatesse.

Le développement et l'état des poires doivent être tels qu'elles

- Puissent continuer de mûrir jusqu'à atteindre le degré de maturité correspondant aux caractéristiques variétales définies,
- Résistent au transport et aux manipulations
- Arrivent dans leur lieu de destination en état satisfaisant.