

**CAHIER DES CHARGES
DE LA MARQUE VALAIS® POUR LES
ABRICOTS BIOLOGIQUES DU VALAIS**



les Alpes-Source



L'IFELV, par son Comité, vu

- La Charte de l'Association Marque Valais (ci-après association)
- Le Règlement général d'attribution de la marque Valais® établi en 2007 par l'association
- Le Règlement d'attribution et d'utilisation de la marque Valais® pour les produits agricoles et agricoles transformés du SCA,

édicte le présent cahier des charges.

1. PREAMBULE

Le présent cahier des charges précise les exigences

a) de production

- caractéristiques physiques
- géographiques
- lien avec le terroir, caractère traditionnel et novateur ;

b) de conditionnement

- conditions de conservation et de commercialisation
- propriétés organoleptiques,
- prescriptions pour les emballages
- prescriptions d'identification de la marque ;

c) environnementales et sociales

auxquelles doivent répondre les abricots du Valais biologiques pour utiliser la marque Valais® (ci-après marque).

Il s'appuie sur l'annexe No 2 : « Marque Valais : Indicateurs pour les fruits et légumes biologiques valaisans ».

2. EXIGENCES DE PRODUCTION

Seuls peuvent prétendre à la marque les variétés d'abricots qui sont

- produites selon le standard de production SwissGAP et l'ordonnance sur la production biologique, dont les exigences techniques figurent à l'annexe No 3 « Exigences techniques complètes » du présent cahier des charges ; site www.agrosolution.ch Exigences techniques : <http://www.agrosolution.ch/index.php?id=78&L=1>
- énumérées à l'annexe No 1 « Variétés d'abricots et exigences qualitatives lors du conditionnement » et remplissent les exigences de calibre et de teneur en sucre, qui y sont précisées
- remplissent les exigences environnementales et sociales sous point 4
- et répondent aux caractéristiques ci-après.

Une attention particulière est portée sur les critères relatifs à l'équilibre végétation/production, à savoir sur

- la charge et l'éclaircissage
- la croissance végétative
- l'occupation de la place

ainsi que sur les éléments influençant la qualité extérieure des fruits, à savoir

- le calibre
- le développement des fruits
- l'ensoleillement des fruits
- l'aspect extérieur.

Caractéristiques physiques

Les variétés d'abricots visant à bénéficier de la marque :

- sont destinées à être livrées à l'état frais aux consommateurs
- doivent être conformes aux normes, prescriptions et exigences particulières pour les abricots de la catégorie I de Bio-Suisse
- sont produites selon le standard de production SwissGAP et l'ordonnance sur la production biologique.

Caractéristiques géographiques

Seuls les abricots issus de cultures se trouvant sur le territoire valaisan peuvent bénéficier de la marque ; cet aspect est contrôlé au travers de la traçabilité et par la justification de la procédure d'identification des lots faite par le metteur en marché.

Le climat et le terroir du Valais font que cette région est aussi une aire de prédilection pour les abricots. Ils ont trouvé en Valais toutes les conditions nécessaires au développement optimal de leurs qualités gustatives.

Lien avec le terroir et caractère traditionnel et novateur

Voir annexe No 4

3. EXIGENCES DE CONDITIONNEMENT

Seules peuvent utiliser la marque les variétés d'abricots qui

- ont répondu aux exigences de production précisées ci-devant
- sont commercialisées
 - par les metteurs en marché membres de l'IFELV et certifiés SwissGAP
 - par des producteurs reconnus SwissGAP et répondant aux exigences de l'ordonnance sur la production biologique qui ne mettent en marché que leur propre production et uniquement sur le territoire du canton du Valais
- remplissent les exigences environnementales et sociales sous point 4
- et répondent aux exigences ci-après.

Condition de conservation et de commercialisation

Le tri, le calibrage et le conditionnement des lots d'abricots font l'objet d'un suivi de la part des metteurs en marché, de manière à présenter toutes les qualités optimales des fruits depuis leur cueillette.

Chaque lot livré aux metteurs en marché doit être clairement repérable en station.

- Conservation
 - Tout lot, après avoir été pesé, est immédiatement entreposé en chambre frigorifique ou trié de suite
 - Les lots doivent pouvoir être clairement distingués des lots ne répondant pas au standard de production SwissGAP ni aux exigences de l'ordonnance sur la production biologique, et repérables dans la station
 - Les paramètres de conservation (température, humidité, CO₂ et O₂) doivent être suivis et enregistrés lorsque les fruits sont conservés en chambre froide, sous atmosphère contrôlée.
- Tri et calibrage

Les fruits doivent être triés, calibrés et conditionnés conformément aux prescriptions pour les emballages ci-après.
- Conditionnement

En plus de la contribution qu'il doit apporter au maintien de toutes les qualités optimales des fruits, le conditionnement effectué chez le metteur en marché revêt un caractère indispensable de crédibilité. Tout conditionnement hors de cet espace géographique ne donnerait aucune garantie que les fruits aient répondu aux exigences précédant cette opération.

Pour ces raisons, seuls les abricots conditionnés en Valais peuvent bénéficier de la marque.

Les abricots sont présentés uniquement dans les emballages prévus ci-après.

Les emballages seront choisis de telle manière que les abricots soient parfaitement protégés contre les chocs pendant le transport.

Propriétés organoleptiques conférant aux abricots une bonne typicité

Les critères qui jouent un rôle sur l'appréciation organoleptique du consommateur sont la teneur en sucre. Les exigences figurent à l'annexe No 1.

Prescriptions pour les emballages

Les abricots portant la marque seront uniquement conditionnés en

- plateau
 - bois ou carton 40x60x9,5 cm ou 40x30x9,5 cm, IFCO 6410 ou G3 40x60x11 cm, alvéolé de 5 en 5 mm
 - bois ou carton 40x30x12, 40x30x14cm ou IFCO 6414, égalisé à 5 kg
- panier de 1 kg, en carton, bois ou plastique.

Les emballages doivent être d'une propreté impeccable.

Les étiquettes sur les plateaux portent, en plus des indications obligatoires, le nom du metteur en marché valaisan.

Prescriptions d'identification de la marque

- Chaque plateau et panier porte le logo de la marque; le papier alvéolé destiné aux plateaux IFCO et G3 porte le logo de la marque pré imprimé
- Le nom de la variété est mentionné sur les plateaux et, dans la mesure du possible sur les paniers, selon les critères définis par l'IFELV.

4. EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES

Les abricots produits selon l'ordonnance sur la production bio répondent aux exigences environnementales et sociales.

5. DISPOSITION DE CONTRÔLE

Toutes les exigences de production, de conditionnement ainsi qu'environnementales et sociales sont contrôlées selon manuel de contrôle SwissGAP/Suisse Garantie comme le précise l'annexe No 2 :

Marque Valais : Indicateurs pour les fruits et légumes valaisans:

<http://www.agrosolution.ch/index.php?id=78&L=1>.

Les variétés autorisées, les propriétés organoleptiques, les prescriptions pour les emballages et celles relatives à l'identification sont contrôlée selon le manuel de contrôle Marque Valais, approuvé par l'Association Marque Valais.

6. SANCTIONS ET VOIES DE RECOURS

En cas de non-respect du présent règlement, les sanctions prescrites à l'art. 6 du règlement d'attribution et d'utilisation de la marque Valais® pour les produits agricoles et agricoles transformés du SCA s'appliquent.

Annexes

1. Variétés d'abricots et exigences qualitatives lors du conditionnement
2. Marque Valais : indicateurs pour les fruits et légumes biologiques valaisans
3. Exigences techniques complètes SwissGAP (en votre possession)
4. Lien au terroir et caractère traditionnel et novateur pour les fruits et légumes

Conthey, le 27 mai 2009 /IFELV/E. Pannatier/D. Rognon

Approuvé par l'Association Marque Valais le

**ANNEXE No 1 AU CAHIER DES
CHARGES DE LA MARQUE VALAIS ®
POUR LES
ABRICOTS BIOLOGIQUES DU VALAIS**



les Alpes-Source



Caractéristiques physiques lors du conditionnement :

Les variétés d'abricots biologiques concernées par le cahier des charges de la marque Valais® doivent répondre aux exigences suivantes lors du conditionnement :

Variétés	Calibre minimal en mm 1)	Fermeté moyenne : aide au choix de la date de cueillette 2)		Taux de sucre IR moyen en Brix : exigence 3)
		pour commercialisation immédiate	pour commercialisation différée	
Bergarouge	40	50 - 70%	60 - 75%	11.0
Bergeron	40			
Comédie	45			
Fantasme	40			
Flame Royal	® 40			
Flavor Cot	® 40			
Goldrich/Jumbo Cot	® 45			
Kioto	40			
Luizet 4)	40			
Orangered	40			
Robada	40			
Sweetcot	® 40			
Tardif de Tain	40			
Tardif de Valence	40			
Vick Royal	® 40			

1. Les tolérances de calibre ne doivent pas dépasser globalement le seuil de 10 % des fruits du lot.
2. La fermeté moyenne est mesurée au Durofel 10 par le producteur à la récolte et constitue une aide pour le choix de la date de cueillette.
3. Le taux de sucre moyen est mesuré au réfractomètre sur le jus tiré de la pulpe broyée de 20 fruits conditionnés, prélevés au hasard, sur le lieu d'expédition, lors du conditionnement par le metteur en marché. Ce dernier doit faire effectuer l'analyse et conserver le résultat avec l'identification du lot comprenant le nom du producteur, la date de cueillette et la date de conditionnement.
En cas de valeur inférieure à 0,5 Brix par rapport à la valeur minimale fixée ci-devant, un échantillon supplémentaire peut être analysé; le résultat de la deuxième analyse fait foi.
Le comité de l'IFELV peut seul décider, notamment en cas de conditions météorologiques défavorables, d'abaisser pendant une période définie, ce taux de sucre de 0,5°Brix.
4. Exigences particulières pour la variété Luizet
Seuls peuvent être commercialisés avec la marque VALAIS ® les abricots de la variété Luizet qui
 - a) correspondent aux normes, prescriptions et exigences particulières pour les abricots de la catégorie I, de Bio-Suisse
 - b) sont triés et conditionnés manuellement.

Conthey, le 27 mai 2009 /IFELV/E. Pannatier/D. Rognon

Approuvé par l'Association Marque Valais le