

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



les Alpes-Source



BIOSUISSE

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
- pour la cueillette
- lien avec le terroir, caractère traditionnel et novateur ;

b) de conditionnement

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

c) environnementales et sociales

auxquelles doivent répondre les baies 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

Seules peuvent prétendre à la marque les baies 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 de baies et exigences qualitatives lors du conditionnement » et remplissent les exigences de calibre et/ou de teneur en sucre qui y sont précisées
- remplissent les exigences environnementales et sociales sous point 4
- et répondent aux caractéristiques suivantes :

Caractéristiques physiques

Les baies visant à bénéficier de la marque Valais® :

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

Caractéristiques géographiques

Les baies doivent provenir uniquement de cultures se trouvant sur le territoire valaisan ; cet aspect doit être contrôlé au travers de la traçabilité.

Exigences pour la cueillette

La cueillette se fait

- à intervalles réguliers, afin de maîtriser l'état de maturité et de présenter un produit homogène à la vente, au niveau maturité, qualité et coloration
- En cas de fortes chaleurs, les baies sont protégées et acheminées au minimum 2 fois par jour chez l'expéditeur
- Les barquettes de 500 g doivent être remplies à 525g net, celles de 250g remplies à 265g net et celles de 125g à 130g net.

Lien avec le terroir et caractère traditionnel et novateur

Voir annexe No 4

3. EXIGENCES DE CONDITIONNEMENT

Seules peuvent utiliser la marque les baies 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.

Exigences de réception et de commercialisation

- Dès réception par les expéditeurs, les baies sont contrôlées sur les plans de la qualité et de la traçabilité, et placées au froid
- Le transport s'effectue dans un véhicule frigorifique.

Propriétés organoleptiques conférant aux fraises 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 baies portant la marque seront uniquement conditionnées en

- Plateau carton 40x60x.. ou 40x3 x.., IFCO 6410 ou G3 contenant
 - Pour les fraises 10 barquettes en plastique, carton ou bois, de 500 g ou 16 barquettes en plastique, carton ou bois, de 250 g.
 - Pour les framboises 16, respectivement 8 barquettes en plastique, carton ou bois, de 250g ou plateau 40x30 contenant 8 barquettes en plastique, carton ou bois, de 125g.

- La date d'expédition figure sur le plateau avec le nom du metteur en marché valaisan et le nom de la variété.
- Chaque plateau ne comporte que des fruits de même variété (panachage interdit).

Prescriptions d'identification de la marque

Chaque plateau porte le logo de la marque .

4. EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES

Les baies produites 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 de fraises et framboises 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

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 BAIES BIOLOGIQUES
DU VALAIS**



les Alpes-Source



Caractéristiques physiques lors du conditionnement :

Les variétés de fraises et framboises biologiques, concernées par le cahier des charges de la marque Valais® doivent répondre aux exigences suivantes :

Espèces / Variétés		Calibre minimal en mm 1)	Taux de sucre IR moyen en Brix : exigence 2)
FRAISES	Mara des bois	15	7.0
	Marmolada	25	
	Clery	25	
	Arosa	25	
	Raurica	25	
	Madeleine	25	
	Darselect	25	
	Elsanta	25	
	Elvira	25	
FRAMBOISES	Elida	14	
	Tulameen	14	
	Malling Exploit	14	
	Malling Promise	14	
	Meeker	14	
	Autumn Bliss	14	
	Heritage	14	
	Himo Queen	14	
	Himbostar	14	
	Rumiloba	14	

1. Les tolérances de calibre ne doivent pas dépasser globalement le seuil de 10 % des fruits du lot.
2. Les fraises biologiques doivent avoir un taux de sucre moyen, mesuré au réfractomètre IR de 7°Brix pour toutes les variétés.

Il est mesuré au réfractomètre sur le jus tiré de la pulpe broyée de 25 fraises conditionnées, prélevées au hasard, sur le lieu d'expédition 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.

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

Approuvé par l'Association Marque Valais le