

**CAHIER DES CHARGES DE LA
MARQUE VALAIS ®
POUR LES JUS ET NECTARS DE
POMMES, POIRES ET ABRICOTS
BIOLOGIQUES**



les Alpes-Source



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
- ✓ Les cahiers des charges pour fruits à pépins biologiques et abricots biologiques, établis par l'IFELV en 2009

Il est édicté le présent cahier des charges.

1. PREAMBULE

Le présent cahier des charges précise

- a) Les produits concernés
 - b) Les exigences de production
 - Matière première
 - Auxiliaires technologiques
 - Etapes de fabrication
 - c) les exigences de conditionnement
 - conditions de conservation et de commercialisation
 - Prescriptions pour les emballages et d'identification de la marque
 - d) environnementales et sociales
 - e) les dispositions de contrôle
 - f) les sanctions et voies de recours
- auxquelles doivent répondre ces produits pour utiliser la marque Valais® (ci-après marque).

2. PRODUITS CONCERNES

Le présent cahier des charges concerne les

- a) Jus de pommes du Valais
- b) Jus de poires du Valais
- c) Nectar d'abricots du Valais
- d) Nectar de williams du Valais.

3. EXIGENCES DE PRODUCTION

3.1. Matière première

Seules peuvent prétendre à la marque les produits énumérés sous chiffre 2 ci-devant élaborés avec des variétés de fruits qui

- ✓ Sont issues de cultures se trouvant sur le territoire valaisan ; cet aspect est contrôlé au travers de la traçabilité et par la justification de la procédure d'identification des lots faite par le fabricant (voir chiffre 6 ci-après).
- ✓ répondent aux exigences de production définies dans les cahiers des charges établis par l'IFELV en 2009 pour
 - fruits à pépins biologiques du Valais
 - abricots biologiques du Valais

Les variétés de fruits sont donc produites selon le standard de production SwissGAP dont les exigences techniques figurent à l'annexe No 3 « Exigences techniques complètes » des cahiers des charges de l'IFELV, site www.agrosolution.ch, Exigences techniques : <http://www.agrosolution.ch/index.php?id=78&L=1>, et l'ordonnance sur la production biologique.

Les variétés de fruits sont énumérées aux annexes No 1 des cahiers des charges de la Marque Valais pour

- ✓ fruits à pépins biologiques
- ✓ abricots biologiques
- ✓ Pas de fruits tapés pour la confection du jus (qualité supérieure), Même exigence à la récolte, les dispositions sont prises pour trier le 3^{ème} choix avec délicatesse.

Elles remplissent les exigences environnementales et sociales sous point 5.

3.2. Auxiliaires technologiques

Les adjuvants ou autres auxiliaires technologiques (sucre ou autres) nécessaires à la fabrication du produit peuvent provenir de l'extérieur du Valais. Pour les jus, aucune adjonction n'est faite.

3.3. Etapes de fabrication

Les diverses étapes de fabrication que sont

- ✓ Le broyage
- ✓ Le pressurage
- ✓ Le processus de clarification
- ✓ La pasteurisation
- ✓ Le conditionnement, mise en bouteille
- ✓ Le stockage

sont effectuées en Valais.

3.4. Critères qualitatifs usuels

Les critères qualitatifs usuels pour les produits sont applicables.

4. EXIGENCES DE CONDITIONNEMENT

Seules peuvent utiliser la marque Valais les produits énumérés sous chiffre 2 ci-devant qui :

- ont répondu aux exigences de production précisées ci-devant
- et répondent aux exigences ci-après.

Condition de conservation et de commercialisation

La conservation, le stockage et le conditionnement des lots produits énumérés sous chiffre 2 ci-devant font l'objet d'un suivi de la part du metteur en marché, de manière à présenter toutes les qualités optimales.

➤ Conservation

Le stockage se fait dans un endroit frais et sec, si possible dans le noir. Les emballages en carton étant sensibles à l'humidité, il sera évité de les entreposer dans les endroits trop chargé d'eau. Dans des conditions optimales, le jus pasteurisé se garde plusieurs années.

➤ Conditionnement

En plus de la contribution qu'il doit apporter au maintien de toutes les qualités optimales du produit, 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 le produit ait répondu aux exigences précédant cette opération.

Pour ces raisons, seules les produits conditionnés en Valais peuvent bénéficier de la marque.

Les jus et nectars sont présentés uniquement dans les emballages prévus ci-après.

Prescriptions pour les emballages et d'identification de la marque

Les jus et nectars portant la marque Valais seront uniquement conditionnés en bouteille en PET, en bouteille en verre ainsi que dans des outres; avec mention du nom du produit et du metteur en marché ainsi que le logo de la marque.

5. EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES

Les variétés de fruits intervenant dans la fabrication des produits énumérés sous chiffre 2 ci-devant, produites selon le standard de production SwissGAP répondent aux exigences environnementales et sociales.

Pour le jus Bio-Suisse, celui-ci répond en plus aux exigences et prescriptions de la certification selon l'ordonnance bio Suisse.

6. DISPOSITION DE CONTRÔLE

Le fabricant tient à jour un registre par produits avec les éléments suivants :

- Les fournisseurs avec les indications géographiques des lieux de production des fruits
- Les quantités récoltées par fournisseur
- Les quantités transformées.

La traçabilité est indispensable jusqu'au produit fini, indications figurant sur le flacon final.

Toutes les exigences de production concernant la matière première (chiffre 3.1. ci-devant) ainsi qu'environnementales et sociales (chiffre 5 ci-devant) sont contrôlées selon manuel de contrôle SwissGAP/Bio-Suisse [http:// www.agrosolution.ch/index.php?id=78&L=1](http://www.agrosolution.ch/index.php?id=78&L=1).

Les variétés de chaque espèce fruitière autorisées et les exigences de production concernant les auxiliaires technologiques (chiffre 3.2.), les étapes de fabrication (chiffre 3.3.), les critères qualitatifs usuels (chiffre 3.4.) ainsi que les exigences de conditionnement (chiffre 4) sont contrôlées selon le manuel de contrôle Marque Valais, approuvé par l'Association Marque Valais.

7. 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.

Conthey, le 25 mai 2009 /IFELV/E. Pannatier – BioFruits SA à Vétroz/D. Rognon

Approuvé par l'Association Marque Valais le