



MARQUE VALAIS

Cahier des charges type

PRODUIT OU GROUPE DE PRODUIT : JUS, NECTARS ET VINAIGRES DE FRUITS

- a) Jus de pommes du Valais
- b) Jus de poires du Valais
- c) Nectar de fraises du Valais
- d) Nectar d'abricots du Valais
- e) Nectar de williams du Valais
- f) Vinaigre de pommes du Valais
- g) Vinaigre de fraises du Valais
- h) Vinaigre d'abricots du Valais.

Coordonnées du groupement demandeur / interprofession/ producteur

Nom, adresse : IFELV

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
2. Valeurs	Lien étroit avec le terroir	Cultures de pommes, poires, abricots et fraises pratiquées en Valais depuis plus d'un siècle	Dossier fruits à pépins, baies, abricots fournis par l'IFELV
2. Valeurs	Association modernité et tradition	Association de variétés anciennes et modernes pour chaque espèce fruitière, adaptées au goût du consommateur	
2. Valeurs	Propriétés organoleptiques conférant une forte typicité	Sol et climat méditerranéen favorables à un goût intense	
2. Valeurs	Autres valeurs véhiculées par le produit :	Fraîcheur, produit de proximité, plaisir, exotisme	

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.1 genre de produit	Provenance valaisanne des matières premières	pommes, poires, fraises et abricots qui sont issus 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
3.1 genre de produit	Provenance suisse car quantités insuffisantes en Valais	Les adjuvants ou autres auxiliaires technologiques nécessaires à la fabrication du produit peuvent provenir de l'extérieur du Valais. Pour les jus, aucune adjonction de sucre n'est faite.	IFELV, cdc pour jus, nectars, et vinaigres de fruits
3.1 genre	Provenance	Les adjuvants ou autres	IFELV, cdc pour jus,

de produit	étrangère car production impossible en Suisse, max 10% du poids total du produit transformé	auxiliaires technologiques nécessaires à la fabrication du produit peuvent provenir de l'extérieur du Valais.	nectars, et vinaigres de fruits
3.1 genre de produit	Elaboration du produit en Valais	Les diverses étapes de fabrication sont effectuées en Valais.	IFELV, cdc pour jus, nectars, et vinaigres de fruits

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.3 cahier des charges	Exigences physiques du produit et recette de fabrication	Les diverses étapes de fabrication que sont <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le broyage ✓ Le pressurage ✓ Le processus de clarification ✓ La pasteurisation ✓ Le conditionnement, mise en bouteille ✓ Le stockage respectent les exigences contenues dans le dossier Agridea « Transformation de fruits ». Pas de fruits endommagés ni pourris pour la confection du jus. Pour les jus, aucune adjonction de sucre n'est faite. Les fruits à pépins doivent être conformes aux normes, prescriptions et exigences particulières pour les fruits à cidre, de la Fuit-Union Suisse	IFELV, cdc pour jus, nectars, et vinaigres de fruits
3.3 cahier des charges	Exigences environnementales pour la production	Toutes les variétés des trois espèces fruitières (fruits à pépins du Valais, abricots du Valais, baies du Valais) sont produites selon le standard de production SwissGAP.	manuel de contrôle SwissGAP/Suisse Garantie
3.3 cahier des charges	Exigences sociales pour la production	Les variétés des trois espèces fruitières sont produites selon le standard de production SwissGAP	manuel de contrôle SwissGAP/Suisse Garantie
3.3 cahier des charges	Exigences environnementales pour la transformation	Les déchets – pulpes de fruits – retournent sur les propriétés, comme engrais. Les variétés de pommes, de poires, de fraises et d'abricots intervenant dans la fabrication des produits énumérés, produites selon le standard de production SwissGAP (incluant les exigences Suisse Garantie et PER) ainsi que les jus, nectars et vinaigres de fruits ainsi produits, répondent aux exigences environnementales	manuel de contrôle SwissGAP/Suisse Garantie
3.3 cahier des	Exigences sociales pour la	Les variétés de pommes, de poires, de fraises et d'abricots	manuel de contrôle SwissGAP/Suisse

charges	transformation	intervenant dans la fabrication des produits énumérés, produites selon le standard de production SwissGAP (incluant les exigences Suisse Garantie et PER) ainsi que les jus, nectars et vinaigres de fruits ainsi produits, répondent aux exigences sociales.	Garantie
3.3 cahier des charges	Exigences liées à l'emballage du produit et à sa mise en marché	<p>Seuls peuvent utiliser la marque Valais les produits qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ont répondu aux exigences de production précisées ci-devant - sont commercialisés par les metteurs en marché reconnus SwissGAP, membres de l'IFELV, et répondent aux exigences ci-après. - La conservation, le stockage et le conditionnement des lots produits font l'objet d'un suivi de la part du metteur en marché, de manière à présenter toutes les qualités optimales. <p>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.</p> <p>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, nectars et vinaigres sont présentés uniquement dans les emballages prévus ci-après. Les jus et nectars portant la marque Valais seront uniquement conditionnés en bouteille en PET,</p>	IFELV, cdc pour jus, nectars, et vinaigres de fruits

		en bouteille en verre, en brique (berlingot) de toute contenance ainsi que dans des outres; avec mention du nom du produit et du metteur en marché ainsi que le logo de la marque. Les vinaigres portant la marque Valais seront uniquement conditionnés en bouteille ou en outre, avec mention du nom du produit et du metteur en marché ainsi que le logo de la marque.	
3.3 cahier des charges	Exigences liées à la mise en marché du produit : dégustation du produit	non	

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.3 cahier des charges	Exigences légales concernant les conditions de production, la législation alimentaire et la désignation des produits	Les critères qualitatifs usuels pour les produits sont applicables. Les exigences sur les denrées alimentaires concernant les conditions de production seront respectées. Les exigences sur les denrées alimentaires et autres législations alimentaires concernant la désignation du produit, la traçabilité et la séparation des flux seront respectées.	Autocontrôle documenté
3.3 cahier des charges	Absence d'OGM	Pas d'OGM en Valais	
3.3 cahier des charges	Traçabilité et séparation des flux assurées	La traçabilité est indispensable jusqu'au produit fini, indications figurant sur le flacon final.	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..

Organisme de contrôle :

Nom, adresse :

Tél, fax, mail :

Organisme de certification :

Nom, adresse :

Tél, fax, mail :

Documents joints au dossier :

- ✓ 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, baies et abricots, Suisse Garantie, établis par l'IFELV en 2008
- ✓ Le dossier d'Agridea, « Transformation de fruits », édition 2008