

<b>Normes et prescriptions pour les fruits</b>	<b>3</b>
Prescriptions de qualité pour les pommes destinées à l'industrie (excepté les fruits à cidre et les fruits destinés au séchage) Edition 1987 / remaniée en 1997	<b>3.4</b>

## 1. Variété

Variétés de pommes à épicarpe clair et rouge selon entente entre l'acquéreur et le fournisseur.

## 2. Exigences minimales

Signes de qualité minimum exigibles:

- Fruits entièrement développés, sains, de pleine maturité de cueillette, degré de maturité homogène, propres, d'un goût typique à la variété, sans le moindre goût étranger.
- Variétés de garde: se prêtant à l'entreposage, sans être stockées excessivement.

Sont à exclure:

- Les fruits sous-développés, non mûrs, stockés trop longtemps, flétris, mous, fortement tavelés, atteints de la maladie des taches amères, ou ceux qui sont véreux, fendillés, portent des traces de pourriture, de fortes meurtrissures.
- Les fruits qui accusent des dommages ouverts ou cicatrisés dus à la grêle.
- Les fruits qui montrent des symptômes de carence en bore, ou qui ont un goût étranger.
- Les fruits souillés par des feuilles mortes, des brindilles, du papier et d'autres impuretés.

## 3. Conditions particulières minimales

**Récolte:**

- Fruits gaulés (mais ramassés à la main et livrés immédiatement) ou cueillis à la main.

**Grosueur minimum:**

- Selon un accord particulier entre l'acquéreur et le fournisseur.

**Tolérances:**

- Tolérances de qualité et de grosueur ensemble max. 10%.

**Livraison / emballage:**

- Livraison de variétés pures ou mixtes, selon accord particulier entre l'acquéreur et le fournisseur.
- Emballage propre (harasses, paloxes) ou chargement ouvert en camions ou en wagon de chemin de fer.

**Remarque:**

**Pour ces prescriptions de qualité, il s'agit de normes minimales. Des exigences dépassant ce cadre peuvent être conclues entre l'acquéreur et le fournisseur.**

