



Fiche de qualité pruneaux 2021

Qualité à la récolte, à l'entreposage et au point de vente (POS):

Pour être vendables, les pruneaux doivent répondre aux conditions préalables ci-dessous :

- Pas endommagés et homogènes
- D'apparence fraîche
- Sains (sans pourriture)
- Fermes (selon la variété)
- Propres, quasi-absence de substances étrangères visibles
- Absence de ravageurs
- Absence d'humidité extérieure inhabituelle
- Absence d'odeur/de goût étranger
- Maturation spécifique à la variété
- Coloration de la chair selon la variété

Fraîcheur, stockage intermédiaire et chaîne du froid

Les pruneaux doivent arriver chez le commerçant sans stockage intermédiaire si possible. Idéalement, les pruneaux devraient être livrés au commerçant le jour même de leur cueillette. La marchandise fraîchement cueillie doit être refroidis le plus rapidement possible. La réfrigération doit être maintenue tout au long du processus de transformation et de transport. La marchandise peut rester non réfrigérée pendant une courte période au cours du traitement, mais ces périodes doivent être aussi courtes que possible.

Fermeté

Toutes les variétés de pruneaux doivent avoir une fermeté optimale. Les acheteurs peuvent définir des valeurs minimales.

Valeurs intrinsèques

Les pruneaux doivent avoir une bonne valeur Brix, quelle que soit la variété. Les acheteurs peuvent définir des valeurs Brix minimales.

Recommandation pour la manipulation de la marchandise

Pour le producteur :

- La marchandise ne doit pas être laissée au soleil et doit être refroidie dès que possible.
- Plusieurs passages de cueillette sont recommandés, il n'est pas conseillé de récolter l'arbre en un seul passage. Une consultation avec l'acheteur est fortement recommandée.
- La marchandise doit être livrée le plus rapidement possible, généralement le jour de la récolte.
- Dans le cas des variétés qui ont une grande charge, il est fortement recommandé de réguler la charge.

Pour le commerce intermédiaire et les transformateurs :

- La marchandise doit rester réfrigérés en permanence, à l'exception d'une courte période pendant la transformation.
- Les durées de stockage doivent être réduites au minimum.
- La marchandise doit être manipulée le moins possible.



Pour le commerce de détail :

- Les pruneaux doivent être offerts frais si possible.
- La marchandise qui n'est plus fraîche doit être retirée des rayons de vente.
- La nouvelle marchandise ne doit pas être empilées sur l'ancienne.
- La réserve de vente doit être réfrigérée.

Annonces SGA, BIO

La communication des prévisions quotidiennes de récolte ainsi que des prévisions hebdomadaires de récolte est d'une grande importance pour une structure de marché ordonnée. Par conséquent, une priorité élevée doit être accordée à l'établissement de rapports.

Les marchés sont en constante évolution et il faut davantage d'informations pour mieux les gérer et les accompagner.

Afin de répondre à cette demande, les quantités de rapports quotidiens doivent être enregistrées séparément :

- Suisse Garantie (SGA)
- BIO

Temps de la récolte

Le bon moment de la récolte est important pour la qualité du produit. Le degré optimal de maturité est déterminé par la couleur de la chair. Celle-ci doit généralement être d'une couleur typique de la variété et ne plus être verte. Une autre caractéristique peut être la fermeté et le goût. Pour la commercialisation directe, les pruneaux sont prêts à être consommés, pour le commerce, ils doivent être récoltés environ deux jours avant qu'ils ne soient prêts à être consommés. Une consultation avec l'acheteur est souhaitable. Il convient de vérifier quotidiennement le degré de maturité des pruneaux pendant la période de récolte afin de ne pas manquer le bon moment. Si les températures sont trop élevées, la récolte doit être interrompue. Le personnel de récolte doit être correctement recruté et déployé.

Recommandation de variétés

En principe, le choix de la variété doit être discuté avec l'acheteur.

Informations du marché

Les informations sur le marché sont fournies par e-mail ou par bulletin d'information. Les deux services peuvent être enregistrés sur le portail web de la Fruit-Union Suisse.

Recommandation pour le contrôle de la marchandise entrante

Les points de contrôle suivants sont recommandés pour les marchandises entrantes (traduction en allemand, français, anglais, portugais, polonais)

- **Homogenität** – homogénéité – homogen – homogeneidade - homogenicznosc
- **Festigkeit** – fermeté – stability – solidez - wytrzymałosc
- **Farbe** – couleur – color – cor - kolor
- **Frische** – fraîcheur – fresh -frescura - swiezosc
- **Temperatur** – température – temperature – temperatura – temperatura
- **Kaliber** – calibre – caliber – calibre – kaliber