

le Point *sur*

Les variétés de prunes de table

*Les reconnaître pour mieux
les apprécier et les valoriser*



Ctifl






N° 29 juillet 2009

Comment lire le Point Sur

Les variétés de prunes sont déclinées par coloration : vertes, jaunes, rouges et bleues.

Les variétés anciennes françaises, à noyau libre, présentes sur le marché depuis très longtemps et déclinées dans de nombreuses utilisations : Reine Claude verte ou dorée, Mirabelle et Quetsche d'Alsace, sont dites « variétés nobles ».

Chaque variété est décrite par :

> la photo de la variété et un pictogramme matérialisant les calibres  gros  moyen  petit

Le cercle coloré désigne le calibre relatif de la variété dans sa catégorie de couleur.


> les signes de qualité : Label Rouge, IGP (indication géographique protégée)




> le calendrier de présence sur le marché

plage de récolte 

plage de commercialisation :

 conservation en froid normal

 conservation en atmosphère contrôlée

Certaines variétés supportent la longue conservation soit en atmosphère normale (AN) (1-3°C, 95% d'hygrométrie) ou atmosphère contrôlée (AC).

Certaines variétés américano-japonaises peuvent être présentes à contre-saison des prunes françaises, de janvier à mai (importations de l'hémisphère Sud).

La description du fruit

> Couleur du fruit (épiderme)

> Couleur de la chair

> Forme du fruit

> Noyau : type libre semi-adhérent ou adhérent à la chair

> Calibre (en mm) et poids moyen du calibre dominant (en g)

Le goût

> Teneur en sucres (en % Brix, mesuré avec un réfractomètre).

> Acidité totale : classée en faible-moyenne-forte

> Texture : fermeté et juteux

Maintien de la qualité sur le point de vente

> définie par une rotation de lente à rapide

Ne pas confondre avec

> des critères sont définis pour des variétés voisines, on tiendra compte aussi, pour les différencier, de leur calibre et du calendrier de leur présence sur le marché.

Destination

> Bouche et/ou transformation.

Les Prunes par couleur et par origine

Variétés de prunes de table	Origine
Prune de Vars	européenne
Reine Claude d'Oullins	
Reine Claude Diaphane	
Reine Claude verte ou dorée*	
Reine Claude d'Althan	
Reine Claude de Bavy	
Golden Japan	américano-japonaise
Anne Gold ^{cov}	
Golden Globe® Zairobe ^{cov}	
Mirabelle de Nancy*	européenne
Sun Kiss ^{cov}	américano-japonaise
TC Sun Gradiplum ^{cov}	

(*) prunes nobles

Variétés de prunes de table	Origine
Obilnaya	américano-japonaise
Sapphire	
Fortune	
Ruby Crunch® «Florence»	
October Sun	
Black Amber	américano-japonaise
Stanley	européenne
Président	
Quetsche précoce de Buhl	
Ortenauer	américano-japonaise
Angeleno	
Quetsche d'Alsace*	
Elena	
Presenta	européenne

(*) prunes nobles

Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

Prune de Vars



Le fruit

- > Couleur du fruit : vert
- > Couleur de la chair : vert-jaune
- > Forme : aplatie
- > Noyau : semi-libre
- > Calibre moyen : 30-40 mm
- > Poids moyen : 30 g

Le goût

- > Sucres : 12-14 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : peu ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à rapide

Ne pas confondre avec

- > Reine-Claude de Juillet

Destination

- > Bouche



Reine-Claude d'Oullins



Le fruit

- > Couleur du fruit : vert à vert-jaune
- > Couleur de la chair : jaune-vert
- > Forme : légèrement oblongue, dissymétrique
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 40 g

Le goût

- > Sucres : 12-15 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : peu ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation rapide

Destination

- > Bouche majoritaire
- > Transformation : pâtisserie, confiture



Reine-Claude Diaphane



Le fruit

- > Couleur du fruit : vert
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie aplatie, dissymétrique
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 35-45 mm
- > Poids moyen : 35 g

Le goût

- > Sucres : 14-16% Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à rapide

Ne pas confondre avec

- > Reine-Claude (maturité quelques jours avant Reine Claude)
- > Attache pédonculaire en forme de « nombril »

Cavité pédonculaire : bord légèrement plus développé d'un côté

Destination > Bouche majoritaire



Reine-Claude verte ou dorée prune noble



Le fruit

- > Couleur du fruit : vert à jaune (stades définis)
- > Couleur de la chair : vert à jaune
- > Forme : arrondie légèrement aplatie
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 35-40 mm
- > Poids moyen : 33 g

Le goût

- > Sucres : 17 à 21 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

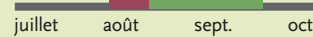
- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Reine-Claude de Bavay

Destination

- > Bouche
- > Transformation : fruits au sirop et à l'alcool, pâtisserie, confiture



Reine-Claude d'Althan



Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune légèrement verdâtre, faces rosées violacées, pruine
- > Couleur de la chair : jaune légèrement verdâtre
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 45 g

Le goût

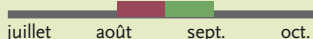
- > Sucres : 14-16 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : peu ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à rapide

Destination

- > Bouche majoritaire
- > Transformation : pâtisserie, confiture



Reine-Claude de Bavay



Le fruit

- > Couleur du fruit : vert-jaune
- > Couleur de la chair : jaune-vert
- > Forme : arrondie légèrement dissymétrique
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 40-45 mm
- > Poids moyen : 40 g

Le goût

- > Sucres : 15 à 17 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Reine Claude « verte »

Destination

- > Bouche : majoritaire
- > Transformation : fruits au sirop, pâtisserie, confiture



Golden Japan



Le fruit

- > Couleur du fruit : vert à jaune / pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 65 g

Le goût

- > Sucres : 9-12 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Sun Kiss cov, Golden Globe

Destination

- > Bouche



juin juillet août sept.

Anne Gold cov



Le fruit

- > Couleur du fruit : vert jaune à faces rouges
- > Couleur de la chair : jaune clair
- > Forme : oblongue
- > Noyau : adhérent
- > Calibres moyens : 50-60 mm
- > Poids moyen : 85 g

Le goût

- > Sucres : 11 à 14 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : peu ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche



juillet août sept. oct.

Golden Globe® Zairobe cov



Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune orangé
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : oblongue
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 55-60 mm
- > Poids moyen : 85 g

Le goût

- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

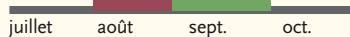
- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Golden Japan, Sun Kiss cov

Destination

- > Bouche



juillet août sept. oct.

Mirabelle de Nancy

prune noble



Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune orangé parfois pigmentée de rouge
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 22-26 mm
- > Poids moyen : 10 g

Le goût

- > Sucres : 16 à 20 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : moyennement ferme, juteuse, fine

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : rapide

Ne pas confondre avec

- > Flotow- Hybride Bellamira et Miragrande

Destination

- > Bouche
- > Transformation : pâtisserie, confiture, fruits au sirop, distillation



juillet août sept. oct.

Sun Kiss cov



Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune
- > Couleur de la chair : jaune
- > Forme : arrondie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 80 g

Le goût

- > Sucres : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Golden Japan, Golden Globe

Destination

- > Bouche



juillet août sept. oct.

TC Sun Gradiplum cov



Le fruit

- > Couleur du fruit : jaune orangé / pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaune orangé
- > Forme : arrondie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 80 g

Le goût

- > Sucres : 13 à 17 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche



juillet août sept. oct.

Obilnaya



Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge-violet / pruine très abondante
- > Couleur de la chair : rouge orangé
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 70 g

Le goût

- > Sucres : 11 à 13 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche

juin juillet août sept.

Sapphire



Le fruit

- > Couleur du fruit : violet
- > Couleur de la chair : orangé
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 85 g

Le goût

- > Sucres : 13 à 17 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

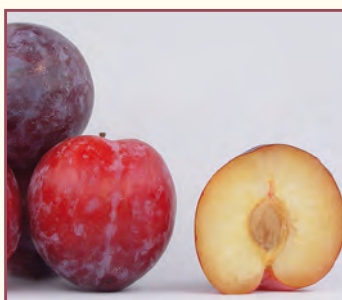
- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

Fortune



Le fruit

- > Couleur du fruit : rose lumineux-violet / pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaunâtre à rouge
- > Forme : oblongue
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 90 g

Le goût

- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne à forte
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

Ruby Crunch® «Florence»



Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge-violet / pruine abondante
- > Couleur de la chair : rouge
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 90 g

Le goût

- > Sucres : 13 à 17 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : très ferme, peu juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.

October Sun



Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge tacheté de jaune / pruine abondante
- > Couleur de la chair : jaune orangé
- > Forme : oblongue
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 85 g

Le goût

- > Sucres : 15 à 18 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche

juillet août sept. oct.



Le Ctifl est présent sur Internet

e-mail : « votre contact au Ctifl » @ctifl.fr

Sites Internet : www.ctifl.fr et fruits-et-legumes.net

Black Amber



juin juillet août sept. oct.

Le fruit

- > Couleur du fruit : violet à noir
- > Couleur de la chair : jaunâtre à rouge
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 80 g

Le goût

- > Sucres : 10 à 12 % Brix
- > Acidité : moyenne à forte
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche

Stanley



juin juillet août sept. oct.

Quetsche précoce de Buhl



juin juillet août sept. oct.

Le fruit

- > Couleur du fruit : violet à bleu
- > Couleur de la chair : vert-jaunâtre
- > Forme : oblongue - ovale
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 30-35 mm
- > Poids moyen : 23 g

Le goût

- > Sucres : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : forte
- > Texture : assez ferme, moyennement juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente,

Ne pas confondre avec

- > Quetsche d'Alsace

Destination

- > Bouche
- > Transformation : pâtisserie, confiture, conserves, fruits au sirop

Ortenauer



juin juillet août sept. oct.

Quetsche d'Alsace

prune noble



juin juillet août sept. oct.

Le fruit

- > Couleur du fruit : violet foncé
- > Couleur de la chair : vert orangé
- > Forme : oblongue
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 28-30 mm
- > Poids moyen : 19 g

Le goût

- > Sucres : 13 à 19 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Stanley, Ortenauer, Quetsche précoce de Buhl

Destination

- > Bouche majoritaire
- > Transformation : pâtisserie, confiture, fruits au sirop, distillation

Elena



juin juillet août sept. oct.

Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

Président

Le fruit

- > Couleur du fruit : bleu
- > Couleur de la chair : vert
- > Forme : oblongue allongée
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 40-45 mm
- > Poids moyen : 45 g

Le goût

- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, moyennement juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche
- > Transformation : confiture



juin juillet août sept. oct.

Le fruit

- > Couleur du fruit : bleu à violet / prune
- > Couleur de la chair : vert-jaune
- > Forme : oblongue allongée
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 45-50 mm
- > Poids moyen : 75 g

Le goût

- > Sucres : 12 à 16 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : moyennement ferme, assez juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Elena

Destination

- > Bouche
- > Transformation : pâtisserie, confiture

Angelino

Le fruit

- > Couleur du fruit : rouge violacé
- > Couleur de la chair : vert-jaune
- > Forme : oblongue
- > Noyau : libre
- > Calibre moyen : 30-35 mm
- > Poids moyen : 29 g

Le goût

- > Sucres : 14 à 17% Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, peu juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne,

Ne pas confondre avec

- > Quetsche d'Alsace

Destination

- > Bouche



juin juillet août sept. oct.

Le fruit

- > Couleur du fruit : violet noir
- > Couleur de la chair : jaunâtre
- > Forme : arrondie aplatie
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 50-60 mm
- > Poids moyen : 80 g

Le goût

- > Sucres : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Destination

- > Bouche

Presenta

Le fruit

- > Couleur du fruit : bleu à violacé
- > Couleur de la chair : verte pâle
- > Forme : oblongue - suture marquée - sommet avec léger mucron
- > Noyau : adhérent
- > Calibre moyen : 34-38 mm
- > Poids moyen : 30 g

Le goût

- > Sucres : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : moyenne
- > Texture : ferme, moyennement juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : lente

Ne pas confondre avec

- > Président
- > différente du type Quetsche

Destination

- > Bouche



juin juillet août sept. oct.

Le fruit

- > Couleur du fruit : violacé
- > Couleur de la chair : vert-jaune
- > Forme : oblongue - suture marquée
- > Noyau : semi-adhérent
- > Calibre moyen : 30-34 mm
- > Poids moyen : 33 g

Le goût

- > Sucres : 15 à 18 % Brix
- > Acidité : faible
- > Texture : assez ferme, peu juteuse

Maintien de la qualité sur le point de vente

- > Rotation : moyenne à lente

Ne pas confondre avec

- > Quetsche d'Alsace

Destination

- > Bouche

