

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE
N° LA 09/01

« POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR »

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- ~~Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson~~
- Sans traitement après récolte
- **Variété sélectionnée : Pompadour**
- **Chair jaune prononcée**

Avertissement :

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Sommaire

| | | |
|----------|---------------------------------------------------------|-----------|
| 1 | <u>NOM DU DEMANDEUR</u> | 3 |
| | ASSOCIATION POMPADOUR LABEL ROUGE (APLR) | 3 |
| 2 | <u>DENOMINATION DU LABEL ROUGE</u> | 3 |
| 3 | <u>DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE</u> | 3 |
| 3.1 | PRESENTATION DU PRODUIT | 3 |
| 3.2 | COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT | 4 |
| 3.3 | TABLEAU DE COMPARAISON | 4 |
| 3.4 | ELEMENT JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE | 5 |
| 4 | <u>TRAÇABILITE</u> | 7 |
| 4.1 | IDENTIFICATION DES OPERATEURS | 7 |
| 4.2 | SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE | 7 |
| 5 | <u>METHODE D'OBTENTION</u> | 9 |
| 5.1 | SCHEMA DE VIE | 9 |
| 5.2 | ÉTAPE 1- CHOIX DE LA PARCELLE | 10 |
| 5.3 | ÉTAPE 2. PLANTATION | 10 |
| 5.4 | ÉTAPE 3. DEVELOPPEMENT VEGETATIF | 11 |
| 5.5 | ÉTAPE 4. DEFANAGE | 11 |
| 5.6 | ÉTAPE 5. RECOLTE | 12 |
| 5.7 | ÉTAPE 6 ET 8. CONSERVATION – STOCKAGE | 12 |
| 5.8 | ÉTAPE 7. RECEPTION - AGREAGE | 12 |
| 5.9 | ÉTAPE 9. CALIBRAGE | 13 |
| 5.10 | ÉTAPE 10.A LAVAGE | 13 |
| 5.11 | ÉTAPE 10.B BROSSAGE | 13 |
| 5.12 | ÉTAPE 11. TRIAGE | 14 |
| 5.13 | ÉTAPE 12. CONDITIONNEMENT | 14 |
| 6 | <u>ETIQUETAGE</u> | 14 |
| 7 | <u>TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER</u> | 15 |
| 8 | <u>DEFINITIONS ET ABBREVIATIONS</u> | 15 |

1 Nom du demandeur

Association Pompadour label rouge (APLR)

RD1001 – 80160 Essertaux

TEL : 03.22.35.32.90

Fax : 03.22.35.32.99

~~23, Rue de la Mairie – 80 970 SAILLY FLIBEAUCOURT~~

~~Téléphone : 03.22.23.21.84 – Télécopie : 03.22.23.21.83~~

2 Dénomination du Label Rouge

POMMES DE TERRE A CHAIR FERME POMPADOUR

3 Description du produit Label Rouge

3.1 Présentation du produit

Le produit est une pomme de terre de la famille *Solanum tuberosum* à chair ferme de la variété Pompadour (**cuisson vapeur ou à l'eau, rissolée ou sautée**). Elle se caractérise par :

- Une qualité de catégorie 1
- Son appartenance au groupe Culinaire A (Groupes culinaires : annexe 1)
- **Des tubercules de forme oblongue**
- Un calibre ~~≤ 50 mm~~ **55 mm**
- Un écart de calibre ~~≤ 20 mm~~ **à 15 mm par unité de vente consommateur**
- Une bonne tenue à la cuisson
- ~~— Une peau lisse~~
- Une chair ferme **d'un jaune prononcé**
- **Un arôme de beurre frais**
- ~~- Une texture peu farineuse et fondante en bouche~~
- **Une faible sensibilité au noircissement après cuisson**

Présentation à la vente du produit label rouge :

La pomme de terre Pompadour label rouge est commercialisée sans traitement après récolte :

- Lavée **et** tourbée
- Lavée **et non** tourbée
- Brossée **non** lavée

Son conditionnement ne peut excéder 12,5 Kg par unité de vente. Cette limitation permet de présenter des conditionnements agréables visuellement pour le consommateur.

~~Conformément à l'arrêté du 28 octobre 1974 (J.O.R.F du 15 novembre 1974) modifié, les pommes de terre à chair ferme Pompadour Label Rouge ne doivent être vendues jusqu'à 10 kilogrammes que dans des emballages renfermant l'un des poids suivants : 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2,5 kg, 5 kg ou 10 kg.~~

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une pomme de terre chair ferme appartenant au groupe culinaire A dont les caractéristiques répondent aux critères du Groupe d'Etude et de contrôles des Variétés Et de Semences (GEVES).

Le produit courant de comparaison doit :

- Se trouver dans le même espace de vente (GMS)
- Etre conditionné dans un conditionnement inférieur ou égal à 12.5 kg et de calibre similaire
- Ne pas être une pomme de terre primeur ou nouvelle récolte
- Le produit courant n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous démarche de certification de conformité des produits

3.3 Tableau de comparaison

| Points de différence | Produit courant de comparaison | Produit Label Rouge | | Impact sur la qualité |
|-------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sélection des parcelles | Aucune exigence sur le taux de cailloux présents | E1 | Terres exemptes de cailloux ou techniques permettant de les éliminer Taux de cailloux (diamètre ≥20 mm inférieur à 10 %) (Annexe 2) | La présence de cailloux endommage les tubercules, gêne leur croissance et provoque des malformations |
| | Aucune rotation imposée | E2 | Rotation de 5 années minimum (4 années sans pommes de terre) | La rotation culturale permet de garantir un bon état des sols et limite le parasitisme |
| Utilisation de plants | Origine du plant libre | E3 | Utilisation exclusive de plants certifiés français de la variété pompadour | Les plants certifiés garantissent la qualité sanitaire et la pureté variétale |
| Développement végétatif | Aucune exigence sur le raisonnement en apport d'eau | E4 | Irrigation raisonnée | Maîtrise de la matière sèche et de la qualité visuelle de la peau |
| Défanage | Méthode de défanage libre | E5 | -thermique exclusivement -Mécanique (broyage des fanes + produit de biocontrôle) | Meilleure maîtrise du calibre et de la matière sèche. Le choix de la méthode est déterminé sur avis du service technique du conditionneur |
| Agréage | Taux de nitrate ≤ 200 ppm | E6 | Taux de nitrate ≤200 150 ppm | La réduction du taux de nitrate limite l'apport de nitrates dans les sols. L'apport est réalisé de manière fractionnée |

| | | | | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stockage et conservation | Traitement après récolte couramment pratiqué | E7 | Absence de traitement après récolte | Evite la présence de résidus de traitements après récolte |
| | Aucune exigence particulière sur la méthode de conservation | E8 | Stockage en palox | Le stockage en palox permet une meilleure circulation de l'air et une réduction de la germination ainsi qu'une meilleure traçabilité. |
| | Aucune exigence particulière sur la méthode de conservation | E9 | Stockage en chambre froide identifiée « sans traitement » | Le stockage dans une chambre froide spécifique limite les contaminations croisées. |
| Conditionnement | Ecart de calibre ≤ 20 mm 30 mm | E10 | Ecart de calibre ≤ 20 mm à 15 mm | La réduction de l'écart de calibre permet une meilleure homogénéité dans l'unité de vente ainsi qu'une cuisson plus homogène |

3.4 Elément justificatifs de la qualité supérieure

Techniquement très exigeante (**sensibilité élevée**), cette variété nécessite une parfaite maîtrise de la phase de culture et de conservation pour extérioriser et développer pleinement son potentiel qualitatif.

CCC. Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson

CCC. Variété sélectionnée : Pompadour

E3 : La variété Pompadour a été sélectionnée pour ses qualités organoleptiques supérieures.

CCC. Sans traitement après récolte

E7 : les pommes de terre ne subissent aucun traitement ~~anti-germinatif~~ après la récolte.

E9 : Pour limiter tout risque de contaminations croisées, la chambre froide **doit être** clairement identifiée et ne contenir que des pommes de terre non traitées après récolte.

CCC. Chair jaune prononcée

E3 : La variété Pompadour est issue du croisement des variétés Roseval et BF15 qui ont toutes les deux une chair jaune prononcée.

Autres caractéristiques différenciantes

Aspect visuel

E4 : pour éviter tout stress hydrique dans le cycle de végétation de la pomme de terre et pour maîtriser la matière sèche, les parcelles doivent être irrigables. **L'apport régulier et raisonné en eau permet de** maîtriser la matière sèche. **De plus, l'irrigation précoce des cultures limite le développement de maladies telles que la gale. L'aspect visuel est ainsi mieux maîtrisé.**

E1 : ~~Les terres cultivées sont exemptes des cailloux.~~ **La présence de cailloux gêne la bonne croissance, provoque des malformations et endommage les tubercules. Avant plantation, Une analyse du taux de cailloux de 20 mm de diamètre doit être effectuée. Le taux de cailloux doit être inférieur à 10%. S'il est supérieur ou égal à 10%, un tamisage est effectué.**

E5 : pour maîtriser les calibres (~~≤ 50-55 mm~~), **favoriser la formation rapide de la peau, éviter la réouverture des lenticelles et maîtriser le taux de matières sèches, le défanage doit être rapide et efficace.**

Le défanage est réalisé par une méthode thermique ~~exclusivement, sans utilisation de produits chimiques,~~ **ou une méthode combinant un broyage mécanique des fanes avec un produit de bio contrôle à usage de défanant.**

E8 : le stockage en palox **permet une meilleure aération des pommes de terre et évite leur sur-entassement pouvant causer l'apparition de points de compression. Ainsi, l'aspect visuel de la peau est mieux préservé et la traçabilité est améliorée.**

E10 : **la réduction de l'écart de calibre de 5 mm (20 - 15 mm) dans une unité de vente consommateur permet d'obtenir un calibre plus homogène dans une unité de vente consommateur rendant la présentation à la vente plus agréable et augmente l'homogénéité de cuisson.**

Maintien des critères organoleptiques

E9: **pour préserver les qualités organoleptiques, les pommes de terre sont conservées en chambre froide à une température ambiante progressivement abaissée pour atteindre 4 à 5°C dans un délai de 45 jours à 60 jours.**

E10 : **Afin de favoriser une cuisson plus homogène, un écart de calibre inférieur ou égal à 2015 mm est appliqué dans une unité de vente consommateur.**

Bénéfices agro-environnementaux des points de différence

E2 : la rotation culturale de 5 années minimum (**4 années sans pommes de terre**) favorise une qualité sanitaire des sols et **permet d'éviter une carence des sols en certains nutriments** favorisant le bon développement des tubercules. **Elle contribue également à rompre le cycle vital des organismes nuisibles aux cultures.**

E3 : le plant certifié français est une garantie sanitaire importante et la base d'une production de qualité en pomme de terre. Les multiples contrôles du Service Officiel de contrôle et de Certification (S.O.C) assurent une semence de qualité et garantissent également l'absence de parasites de quarantaines susceptibles de contaminer les sols. Les plants français certifiés garantissent la pureté variétale.

E5 : La méthode de défanage retenue doit être la plus respectueuse de l'environnement possible. Le choix de la méthode est déterminé sur avis du service technique du conditionneur selon les aléas climatiques et la vigueur de la végétation. La méthode combinée est la meilleure solution alternative au défanage thermique à ce jour.

E6 : l'analyse de sol de moins de 5 ans permet de raisonner l'apport d'engrais **de fond** dans les cultures en fonction des besoins de la plante. **Avant chaque plantation, une analyse de reliquat azoté est effectuée afin de raisonner l'apport. Cet apport se fait de manière fractionné.** Le taux de nitrate au sein des tubercules ne doit pas excéder ~~200~~**150** ppm. **Cette limitation permet de réduire l'impact environnemental lié à l'utilisation d'azote dans les produits de fertilisation. Le risque de « lessivage » des nitrates vers les nappes phréatiques est alors réduit.** La variété a également été sélectionnée pour ses faibles besoins en azote.

4 Traçabilité

4.1 Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- Producteurs
- Conditionneurs

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

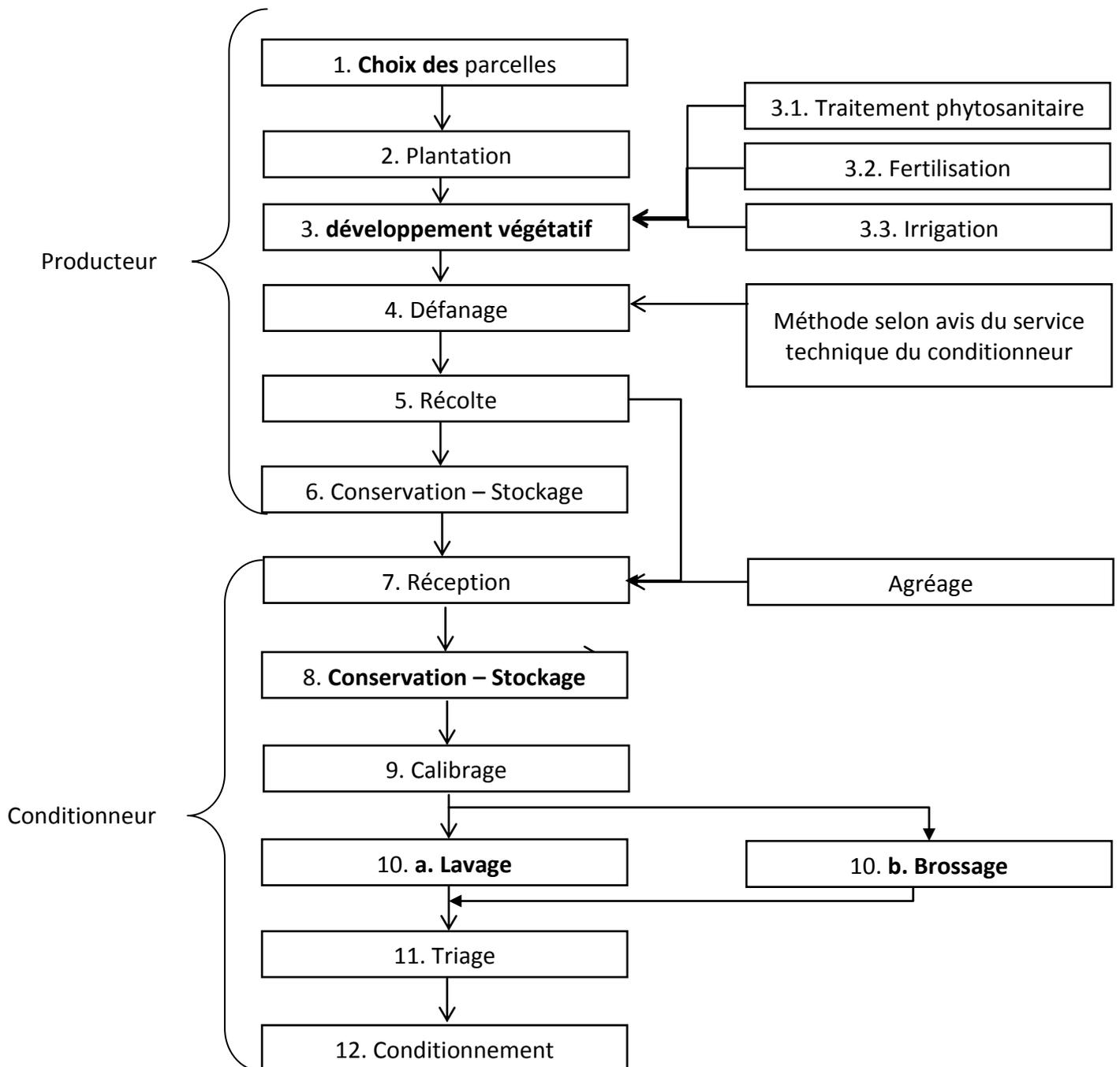
Le tableau suivant présente les éléments mis en place dans les entreprises pour assurer la traçabilité ascendante et descendante :

| Liste des informations | Documents |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Culture</i> | |
| - Un historique de 5 ans contenant l'engrais de fond, les précédents culturaux l'analyse de sol de la parcelle sont fournis par le producteur | Fiche historique et fiche analyses de sol |
| Le producteur doit fournir à son centre de conditionnement une fiche de traçabilité décrivant sa production, cela comprend : <ul style="list-style-type: none"> - L'identification du producteur - Le nom de la parcelle - La surface de la parcelle - La variété - Le lot de plants utilisé - Le traitement du plant - La date de plantation - Les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses, observations ...) - Les apports d'irrigation pratiqués (dates, doses et observations) - Le défanage pratiqué (date, moyen utilisé et observations) - La date d'arrachage | Fiche de traçabilité Bon de livraison et/ou Certificat SOC |
| Identification des Palox permettant de retrouver : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom du producteur - Le nom de la parcelle - La variété | Fiche d'identification individuelle |

| Liste des informations | Documents |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Chaque chambre froide doit être identifiée « Sans traitement» | Fiche d'identification |
| Pour chaque chambre froide : un relevé journalier de température. | Fiche relevée de température |
| <i>Conditionneur</i> | |
| Identification des Palox permettant de retrouver : <ul style="list-style-type: none"> - Le producteur - La parcelle - La variété - Le cahier des charges - Le calibre - Le code lot à réception | Fiche d'identification Palox |
| Résultats d'agréage | Fiche d'enregistrement |
| Chaque chambre froide doit être identifiée « Sans traitement» | Fiche d'identification |
| Identification des UVC permettant de retrouver : <ul style="list-style-type: none"> - Le lot travaillé ou code lot - La date d'emballage de la variété - Le calibre - L'origine du produit - La catégorie - Le poids - La variété | Etiquette de normalisation |

5 Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie



5.2 Étape 1- Choix de la parcelle

Légende :

- **M = points à maîtriser**
- **E = points d'exigence repris du tableau de comparaison de la partie 3.3**

La zone de culture doit bénéficier d'un climat tempéré et d'origine maritime afin d'éviter des périodes de stress dues à de fortes chaleurs. Ces phases sont en effet préjudiciables pour la qualité organoleptique du produit. Elles favorisent l'accumulation d'amidon, induisant une texture farineuse et une dormance réduite.

Les parcelles retenues pour la culture de la Pompadour Label Rouge doivent donc être situées au Nord de la Loire et à moins de 150 kilomètres des côtes françaises les plus proches pour bénéficier de l'influence océanique.

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|----|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur | | | |
| M 1 | / | Irrigation de la parcelle | La parcelle doit être irrigable et tout le matériel d'irrigation doit être contrôlé annuellement à chaque début de saison. |
| M2 | E1 | Qualité de la parcelle | Terres exemptes de cailloux ou techniques permettant de les éliminer Le pourcentage de cailloux dont le diamètre est supérieur à 20 mm, doit être inférieur à 10%. S'il est supérieur ou égal à 10%, un tamisage est effectué. Cette condition ne s'applique pas si un tamisage est effectué. |
| M3 | E2 | Rotation culturale | Rotation culturale de 5 années minimum (4 années sans pomme de terre) |
| M4 | / | Surface de pompadour par parcelle | La surface plantée en pompadour doit être inférieure à 12,5 hectares par parcelle |
| M5 | / | Etat sanitaire | Absence de boues de station d'épuration ou de composts urbains (dans les 10 ans qui précèdent la culture) |

5.3 Étape 2. Plantation

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|----|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur | | | |
| M6 | E3 | Qualité des plants | Utilisation exclusive de plants certifiés français de la variété Pompadour |
| M7 | / | Traitement initial | Traitement des plants contre le rhizoctone et les gales avant plantation Traitement du plant et/ou de la raie de plantation contre les maladies du sol. |
| M8 | / | Qualité des cultures | Chaque lot de plants doit être planté séparément |

5.4 Étape 3. Développement végétatif

La Pompadour possède l'une des végétations les plus importantes de toutes les chairs fermes ce qui nécessite une fumure précise, sans excès et raisonnée (surtout en azote) à partir d'analyses de laboratoire.

La masse végétative a pour conséquence d'assécher plus rapidement la butte de plantation que pour toute autre variété à chair ferme. Un pilotage de l'irrigation sans faille est donc nécessaire pour préserver la qualité de peau de la récolte.

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|----|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur | | | |
| M9 | / | Prévention des cultures | Tous les producteurs doivent être inscrits à un service d'alerte ou de conseil |
| M10 | / | Traitement | Les produits phytosanitaires doivent être utilisés de manière raisonnée , en fonction des alertes du service conseil et des observations réalisées sur les parcelles |
| M11 | / | Raisonnement de fertilisation | Chaque producteur doit posséder une analyse de sol réalisée l'année précédant la plantation de moins de 5 ans pour chaque parcelle de Pompadour. Adaptation des apports d'engrais de fond |
| M12 | / | Maitrise de la fertilisation | Une mesure du reliquat azoté est réalisée annuellement avant plantation en début de saison sur les parcelles de Pompadour afin de fractionner et d'adapter les apports |
| M13 | E4 | Irrigation raisonnée | L'apport en eau par l'irrigation est déterminé par relevé pluviométrique ainsi que par l'observation de la parcelle. |

5.5 Étape 4. Défanage

Après défanage, la peau est très longue à se faire, il est fréquent d'avoir un délai défanage-récolte de 6 à 10 semaines contre 4 semaines pour la plupart des autres variétés à chair ferme. Cette durée de 25 à 50% plus longue est très souvent responsable de la dégradation du produit dans le sol.

| | | | |
|------------|----|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur | | | |
| M14 | / | Détermination de la période de défanage | Suivi de l'évolution des calibres des tubercules au champ et/ou du taux de matière sèche |
| M15 | E5 | Choix de la méthode | Le défanage est réalisée par une méthode thermique exclusivement, sans utilisation de produits chimiques ou une méthode combinant un broyage mécanique des fanes avec un produit de bio contrôle. Le choix de |

| | | | |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | la méthode est déterminé sur avis du service technique du conditionneur selon les aléas climatiques et la vigueur de la végétation.—Les opérations de défanage sont notamment réalisées quand une proportion de 40 % (tolérance de plus ou moins 10 %) de tubercules atteint un calibre supérieur à 40 millimètres et dans tous les cas si le taux de matière sèche atteint 20,5 %. |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5.6 Étape 5. Récolte

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|---|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur | | | |
| M16 | / | Période de récolte | La récolte des Pompadour doit être réalisée au minimum 4 semaines après le défanage |
| M17 | / | Prévention contre les chocs | Toutes les remorques sont équipées d'amortisseurs de chute ou de tapis durant la période de récolte. |

5.7 Étape 6 et 8. Conservation – Stockage

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|-----------------------------|----|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur /Conditionneur : | | | |
| M18 | E7 | Spécificité de conservation | Absence de traitement anti germinatif Aucun traitement après la récolte |
| M19 | E8 | Méthode de stockage | Le stockage des Pompadour est réalisé en Palox. Ces palox sont identifiés individuellement à partir de la récolte jusqu'au conditionnement |
| M20 | E9 | Spécificité de stockage | Les palox de Pompadour sont conservés dans une chambre froide identifiée « sans traitement » ne contenant aucune pomme de terre traitée. |
| M21 | E9 | Température de stockage | Les pommes de terre sont conservées en chambre froide à une température ambiante progressivement abaissée pour atteindre une température inférieure ou égale à 5°C. dans un délai de 45 jours à 60 jours. Un relevé de température est réalisé quotidiennement |

5.8 Étape 7. Réception - Agréage

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|---|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conditionneur : | | | |
| M22 | / | Température à Réception | La température des pommes de terre doit être supérieure ou égale 4°C. Elle est prise de manière |

| | | | |
|------------|-----------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | aléatoire, directement dans un des palox reçus. |
| M23 | E6 | Agréage (teneur en matière sèche) | <p>Une analyse de la teneur en matière sèche est réalisée. Celle-ci doit être avoir une teneur inférieure ou égal à 20,5%. Au-delà de 20,5% de matière sèche, un test de délitement est effectué. Celui-ci doit être inférieur ou égale à 0,5.</p> <p>L'échantillonnage est réalisé en prélevant 25kg minimum par parcelle (analyse de matière sèche et éventuel test de délitement en prélevant des pommes de terre de cet échantillon selon le protocole CNIPT).</p> |
| M24 | E6 | Agréage (teneur en nitrates) | <p>Une analyse de la teneur en nitrate est également réalisée. Cette teneur ne peut dépasser 200 150 ppm, à la récolte. L'échantillonnage est réalisé en prélevant 25kg minimum par parcelle (analyse de nitrates en prélevant des pommes de terre de cet échantillon selon le protocole CNIPT).</p> |

5.9 Étape 9. Calibrage

| Points à maitriser | | | Valeurs cibles |
|------------------------|------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conditionneur : | | | |
| M25 | / | Température des tubercules | Les pommes de terre doivent avoir une température supérieure ou égale à 8°C lors du calibrage |
| M26 | / | Calibre retenu | Elimination des tubercules supérieurs à 55mm 50mm |
| M27 | E10 | Homogénéité de calibre | Au sein d'une même unité de vente consommateur, les pommes de terre doivent présenter une même homogénéité de calibre. L'écart de calibre au sein d'une même unité de vente est inférieur ou égal à 20-15 mm |

5.10 Étape 10.a Lavage

| Points à maitriser | | | Valeurs cibles |
|------------------------|---|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conditionneur : | | | |
| M28 | / | Lavage | Les pommes de terre sont lavées à l'eau recyclée puis rincées à l'eau de réseau avant leur conditionnement |

5.11 Étape 10.b Brossage

| Points à maitriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|---|-----------------|----------------------------------------------------------------|
| M29 | / | Brossage | Si elles ne sont pas lavées, les pommes de terre sont brossées |

5.12 Étape 11. Triage

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|---|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conditionneur : | | | |
| M30 | / | Triage et élimination des tubercules présentant des défauts d'aspect | Produits finis conformes à la réglementation en vigueur relative à la commercialisation de la pomme de terre |

5.13 Étape 12. Conditionnement

| Points à maîtriser | | | Valeurs cibles |
|--------------------|----|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conditionneur : | | | |
| M31 | / | Utilisation de tourbe | L'utilisation de tourbe est possible pour une quantité inférieure ou égale à 1.5% 1% du poids total. Elle permet d'absorber l'humidité des pommes de terre et offre une présentation de qualité |
| M32 | / | Poids de conditionnement | Le poids de chaque unité de vente ne peut excéder 12,5 kg |
| M33 | E7 | Résidus de produits (issus de contaminations croisées) | Le résultat d'analyse doit être inférieur ou égal au seuil défini par le CNIPT |

6 Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 19/01 « pommes de terre à chair ferme Pompadour » mentionne au minimum :

- Le Logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 09/01
- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
 - ~~Variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson~~
 - Sans traitement après récolte
 - **Variété sélectionnée : Pompadour**
 - **Chair jaune prononcée**
- Le nom et l'adresse de l'ODG :

Association Pompadour Label Rouge
RD 1001 – 80160 Essertaux
~~23, Rue de la Mairie – 80 970 SAILLY FLIBEAUCOURT~~
~~Téléphone : 03.22.23.21.84 – Télécopie : 03.22.23.21.83~~

7 Tableau des principaux points à contrôler

| Principaux points à contrôler | | Valeur cible | Méthodes d'évaluation |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| E3 | Plant certifié français de la variété Pompadour | 100 % de plants certifiés | Documentaire |
| E4 | Matière sèche Ou test de délitement | $\leq 20,5\%$ $\leq 0,5$ | Documentaire |
| E7 | Absence de traitement après récolte | Le résultat d'analyse doit être inférieur ou égal au seuil défini par le CNIPT | Mesure & documentaire |
| M16 | Durée entre le défanage et la récolte | ≥ 4 semaines | Documentaire |

8 DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Agréage : Procédure de contrôle et d'acceptation de matière première entrant dans le processus de fabrication.

Boues d'épuration : Résidus du traitement des effluents liquides par des stations d'épuration, constituées de matières organiques et de matières minérales.

Calibrage : Méthode de tri qui conduit à l'établissement de calibres.

Défanage : Opération consistant à détruire la partie foliaire des plantes (les fanes) et permettant de stopper la croissance des tubercules et l'accumulation de matière sèche sous forme d'amidon. Cette opération est suivie d'une phase de maturation des tubercules en terre avant l'arrachage.

E : Point d'exigence. La maîtrise de ces points permet d'assurer une qualité supérieure au produit. (Correspondent à la partie « 3.2 comparaison avec le produit courant de comparaison »)

Fane : organe supérieur de la plante, correspondant aux feuilles spécialisées dans la photosynthèse, la respiration, la transpiration

GEVES : Groupe d'Etude et de contrôles des Variétés Et de Semences

Lot de pommes de terre : Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. L'unité de temps, de lieu et de processus de fabrication constitue le critère essentiel de définition du lot. Il s'agit d'une quantité de produits ayant les mêmes caractéristiques concernant : l'identité de l'emballer et/ou de l'expéditeur, l'origine, la nature du produit, la catégorie de qualité, la variété, le type de conditionnement, la parcelle de production et la date de récolte.

M : Point à maîtriser. Méthode et activité permettant de prévenir ou d'éliminer une perte de conformité du produit. (Correspondent à la partie « 5.2 description par étape)

O.D.G. : Organisme de défense et de gestion.

Parcelle : Unité géographique de production cultivée suivant le même itinéraire technique chez un producteur. Elle peut correspondre à plusieurs parcelles cadastrales ou plusieurs îlots parcellaires d'un seul tenant formant une seule parcelle

Plants certifiés : Plants produits conformément à la réglementation régissant la production de plants de pommes de terre. Le respect de ces règles est contrôlé par le S.O.C.

Rotation des cultures : Période au cours de laquelle alternent différentes productions. Cette alternance permet de préserver et optimiser le potentiel agronomique du sol et son équilibre phytosanitaire.

S.O.C. : Service Officiel de Contrôle et de Certification du GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences)

Traçabilité : Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné.

Tourbe : la tourbe est une matière organique fossile utilisée pour apporter un effet terroir au produit. Son utilisation permet également l'absorption de l'humidité des pommes de terre.

Annexes 1 : Groupes culinaires

Le GEVES a classé les variétés de pomme de terre selon leur degré de délitement à la cuisson, la fermeté de leur chair et leur farineosité, en groupe groupes A, B, C et D. Il existe également des groupes intermédiaires.

Groupe A

Pomme de terre à chair fine, peu ou pas farineuse, aqueuse à modérément aqueuse, et ne présentant pas de délitement lors de la cuisson. Dans ce groupe, on retrouve la quasi-totalité des pommes de terre à chair ferme, notamment la Pompadour

Entre le groupe A et le Groupe B, il existe un groupe intermédiaire « le groupe A-B ». Ce groupe est constitué de pommes de terre ayant des caractéristiques communes au groupe A et au groupe B. On y retrouve, l'Agata une des variétés les plus vendues en GMS.

Groupe B

Pomme de terre à chair assez fine, un peu farineuse se délitant peu à la cuisson

Groupe C

Pomme de terre à chair farineuse, sèche, grossière et présentant une désagrégation assez prononcée lors de la cuisson

Groupe D

Pomme de terre à chair très farineuse, sèche, se désagrégeant presque entièrement à la cuisson.

Source : <http://plantdepommedeterre.org/index/criteres-de-notation>

Annexe 2 : Détermination du taux de cailloux

Cette méthode consiste à délimiter une surface de 1m² et à prélever l'ensemble des cailloux que l'on estime pouvant être éliminés lors d'un tamisage mécanique. La surface de 1m² est ensuite divisée en 100 carrés de 10 cm². Ainsi, un carré rempli de cailloux correspond à 1% de la surface globale.

Si aucun tamisage n'est réalisé : prise de 3 échantillons de 1m² par parcelle de pompadour pour déterminer le pourcentage de cailloux. Le pourcentage de cailloux dont le diamètre est supérieur à 20 mm, doit être inférieur à 10%. S'il est supérieur ou égal à 10%, un tamisage est obligatoire. Les résultats obtenus sont illustrés par des photos :

| | |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>Parcelle A</u> : Résultat 3% de cailloux</p> |  |
| <p><u>Parcelle B</u> : Résultat 4% de cailloux</p> |  |
| <p><u>Parcelle C</u> : Résultat 5% de cailloux</p> |  |
| <p><u>Parcelle D</u> : Résultat 1% de cailloux</p> |  |