

DPEI

**ASSOCIATION FRUITS PLUS**  
Quartier Grangeneuve – Rue Jean Rostand  
26 800 Portes lès Valence  
☎ 04 75 57 43 18 / Fax : 04 75 57 15 64

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE  
ET INTERNATIONALE

17 JAN. 2003

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION  
DE L'ORGANISATION DES FILIERES  
Bureau des Signes de Qualité et de  
Agriculture Biologique

# RÉFÉRENTIEL TECHNIQUE LABEL ROUGE

**PRODUCTION D'ABRICOTS**

LA-04-01



## CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

- « Sucre et fermeté garantis »
- « Délai d'expédition garanti »
- « Traçabilité garantie »

DEMANDEUR Association Fruits Plus	VÉRIFICATEUR Responsable de Certification	APPROBATEUR Président Comité de Certification	VALIDATION Président ULASE	HOMOLOGATION C.N.L.C.P.A.A « section référentiels »
Date : 18/9/02 Nom : P. BUIS Visa :	Date : 4/09/02 Nom : Y. PALLIER Visa :	Date : 6/09/02 Nom : B.KROHMER Visa :	Date : 6/09/02 Nom : D. MAES Visa :	Homologation n°: Arrêté du : J.O. du : Tampon ou visa :

N° Avenant	Objet	Date parution au J.O.
n° 1	- Modification de la procédure de traçabilité	
n° 2		
n° 3		
n° 4		

# SOMMAIRE

<b>I - PREAMBULE</b>	<b>3</b>
I.1 - PRESENTATION GENERALE DU CADRE DU LABEL ROUGE ABRICOTS	3
I.2 - LE MARCHÉ DE L'ABRICOT SOUS LABEL ROUGE	3
I.3 - OBJECTIFS DES ADHERENTS	4
I.4 - DOMAINE D'APPLICATION	5
<b>II - TEXTES DE RÉFÉRENCE</b>	<b>6</b>
<b>III - DÉFINITIONS</b>	<b>7</b>
<b>IV - SCHÉMA DE VIE</b>	<b>8</b>
<b>V - CARACTÉRISTIQUES</b>	<b>9</b>
<b>VI - TABLEAU DE TRACABILITE</b>	<b>22</b>
<b>VII - ÉTIQUETAGE ET COMMUNICATION</b>	<b>25</b>
<b>VIII - ÉLÉMENTS RÉCAPITULATIFS</b>	<b>26</b>



# I - PREAMBULE



## ***1.1 - Présentation générale du cadre du Label Rouge Abricots***

L'Association Fruits Plus, anciennement dénommée Association de Promotion des fruits et Légumes sous Labels de la Drôme et des cantons limitrophes a été créée afin de promouvoir la Qualité des fruits produits dans le bassin de production représenté par les départements de la Drôme, de l'Ardèche et de l'Isère.

Elle a pour vocation principale de rassembler des producteurs conscients de l'intérêt d'une production de Qualité, laquelle implique le respect d'un certain nombre de paramètres, depuis le verger jusqu'à la mise en marché des produits. Ces producteurs travaillent donc depuis plusieurs années à l'élévation du niveau qualitatif de leur production.

Dans ce contexte, des partenariats ont été établis avec des organismes techniques tels que la SEFRA, le CTIFL, le CEMAGREF et les Chambres d'Agriculture, de façon à définir, au plus juste, les critères et les règles indispensables au maintien de la Qualité et de la réputation des produits.

Le Label Rouge représente le moyen de parvenir à une reconnaissance officielle des efforts qualitatifs mis en œuvre par les membres de notre Association et de communiquer sur la qualité de notre produit auprès des consommateurs.

## ***1.2 - Le marché de l'Abricot sous Label Rouge***

- ♦ **Constat révélateur : perceptions et attentes des consommateurs français vis-à-vis de l'abricot**

En France, la consommation d'abricot frais fluctue selon les années **entre 1 et 1,6 kg par personne et par an**, en fonction de l'offre, ce qui représente un potentiel global moyen de 80 à 100 000 tonnes. A noter que ces 10 dernières années, elle a connu une progression de 25 %, alors que celle de la pêche était en repli.

Des études réalisées par le Ctifl en 1997 tendent à montrer que l'abricot est l'un des principaux fruits d'été préférés des français, comme la pêche, la nectarine et le raisin. Mais, comme la pêche, il subit les critiques des consommateurs, déçus de sa qualité, en quête d'un goût « perdu » qu'ils ne retrouvent plus. En revanche, leurs attentes à l'égard de ce fruit demeurent très fortes.

L'abricot est considéré comme un fruit « savoureux » par 87 % des consommateurs. Cette donnée est d'autant plus intéressante qu'elle se trouve immédiatement contredite par le fait que 55 % des personnes enquêtées indiquent que l'abricot « manque en général de goût ». Ainsi, toujours d'après l'étude menée en 1997 par le Ctifl, dans l'absolu, l'abricot est considéré comme un fruit savoureux ou qui devrait l'être, mais la réalité de l'offre semble ne pas restituer cette propriété intrinsèque du fruit. **La qualité gustative de l'abricot apparaît donc comme un élément important qu'il convient de satisfaire si l'on ne veut pas discréditer ce fruit auprès des consommateurs.**

- ♦ **Un créneau porteur , à redynamiser et à valoriser**

Il y a une dizaine d'années, ce même constat, mis en exergue pour les pêches et les nectarines, a conduit un groupe d'arboriculteurs à s'engager dans une démarche de Label Rouge Pêches et Nectarines de façon à produire et à mettre sur un marché bien spécialisé des fruits de qualité

supérieure, dont les principaux paramètres recherchés sont une **homogénéité des lots en termes de calibre, de sucre, de fermeté, de jutosité et de nature de conditionnement**

Aujourd'hui encore, la démarche se poursuit :

- un réseau de consommateurs satisfaits est constitué,
- les intermédiaires sont satisfaits et plus que jamais demandeurs,
- et les produits sont nettement valorisés.



Depuis quelques années, les producteurs de Pêches et Nectarines en Label Rouge se sont régulièrement vu sollicités par leurs clients directs afin de fournir des abricots d'un niveau de Qualité similaire à celui des Pêches et Nectarines sous Label.

Au regard des constats précédents et des limites du marché visé, la demande en Abricots de « Qualité Gustative Supérieure » semble manifeste. Offrir un produit répondant parfaitement aux attentes du consommateur, un abricot d'une qualité supérieure constante, telle semble être la recette pour réconcilier le consommateur avec ce fruit.

### **1.3 - Objectifs des adhérents**

Dans la conjoncture actuelle, les partenaires se doivent, plus que jamais, de développer et de diversifier leur gamme de produits.

Leur engagement dans la construction progressive d'une gamme de produits adaptée et répondant au mieux aux demandes de leurs clients sera salubre.

La stratégie de développement élaborée par l'Association Fruits Plus se veut depuis toujours raisonnée, avec comme base la maîtrise de la Qualité et la Satisfaction de l'attente des consommateurs.

Pour répondre aux besoins de ces derniers, un élargissement de la gamme et des modes de consommation passerait par la présentation de produits de haute Qualité Gustative. L'abricot sous Label pourrait parfaitement répondre à cette attente.

D'autres intérêts animent également la démarche des partenaires, notamment une meilleure valorisation :

- de la réalisation d'un agréage complet, dont l'un des objectifs est de fournir des lots parfaitement homogènes,
- de la mise en place d'un système de traçabilité qui va de la parcelle jusqu'à l'expédition,
- de leur mode de production basé sur le raisonnement des interventions,
- de l'augmentation du verger d'abricotiers, qui sous-entend une croissance de l'offre et une constance d'approvisionnement en abricots.

Par ailleurs, la stratégie commerciale pourra être soutenue par une politique de communication (presse, PLV, ...) dont les objectifs premiers sont le développement de la notoriété du Label Rouge sur l'Abricot, la reconnaissance du produit par le consommateur et son maintien sur le segment du haut de gamme.

En travaillant en partenariat avec le réseau commercial, ces objectifs peuvent être atteints et donner les résultats escomptés.

Les partenaires se fixent un objectif de commercialisation d'abricots sous label de l'ordre de

160 tonnes minimum par an, à compter de la saison 1999. Ces abricots seront en premier lieu proposés aux clients spécialisés qui ont l'habitude de travailler avec l'Association dans le cadre de la démarche de Label Rouge pêches et nectarines. Cela n'exclut pas la possibilité d'élargir l'offre à d'autres créneaux suivant la demande.

#### ***1.4 - Domaine d'application***

Les **abricots label** doivent être reconnus par le consommateur comme étant de "**qualité supérieure**" par rapport à l'offre "standard" du marché.

Cette **qualité supérieure** est appréciée en premier lieu par la **présentation du produit** (fruits indemnes de défauts d'aspect, homogénéité des calibres et des colorations dans un même colis) puis **le consommateur l'évalue par l'intermédiaire du goût**.

Si la qualité visuelle est importante puisqu'elle conduit le consommateur à acheter le produit label, la qualité gustative est fondamentale car elle conditionne la satisfaction du consommateur et donc l'acte de réachat. La qualité gustative est mesurée selon les deux méthodes suivantes :

- La **mesure de l'Indice Réfractométrique (indicateur du taux de sucre) et de la fermeté moyenne** réalisée par analyses sur chaque lot de fruits labellisables. Le lot ne sera labellisé que si les valeurs mesurées sont conformes aux seuils définis dans le cahier des charges,
- La **réalisation d'analyses sensorielles** sur des échantillons de fruits labellisés, prélevés par sondage tout au long de la campagne de production.





## II - TEXTES DE RÉFÉRENCE

### ◆ TEXTES RÉGLEMENTAIRES

Les textes de référence cités ci-après sont les textes en vigueur au jour de rédaction de ce document. En cas d'évolution de ces textes réglementaires, les nouvelles versions s'appliquent automatiquement.

- *Loi n° 93-949 du 26/07/1993 relative au code de la consommation.*
- *Article R112-1 et suivants du Code de la consommation concernant l'étiquetage.*
- *Décret n° 96-193 du 12/03/1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.*
- *Décret n° 97/1107 du 24/11/1997 pour l'application du code de la consommation en ce qui concerne le contrôle de la qualité des fruits et légumes frais.*
- *Règlement CEE n° 2200/96 du Conseil du 28/10/1996 portant sur l'organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.*
- *Règlement CEE n° 851/00 du 27/04/2000 fixant la norme de commercialisation applicable aux abricots.*
- *Règlement CEE n° 1148/01 de la Commission du 12/06/2001 modifié concernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables dans le secteur des fruits et légumes frais.*
- *Arrêté du 20/07/1956 relatif au commerce des fruits et légumes.*
- *Arrêté du 01/02/1974 concernant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables.*
- *Arrêté du 02/09/1977.*
- *Arrêté du 05/04/1992 relatifs aux teneurs en pesticides.*
- *Arrêté du 09/05/1995 relatif à la remise directe des denrées au consommateur.*
- *Arrêté du 05/05/1997 relatif aux conditions d'hygiène et à la maîtrise des points à risque portant sur le conditionnement et la mise en marché des produits végétaux.*
- *Arrêté du 29/05/97 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine.*
- *Arrêté du 06/07/1998 relatif à l'entreposage et au conditionnement.*

- Arrêté du 20/07/1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

◆ AUTRES TEXTES

- La qualité gustative des fruits ; Méthodes pratiques d'analyse, par F. ALAVOINE, M. CROCHON, C. FADY et al. ; CEMAGREF (Aix-en-Provence).
- Ouvrage "Abricot : les variétés, mode d'emploi" - rédaction conjointe du CTIFL, de CEBTREX, de la SERFEL et de la SEFRA - réalisation Jean LICHON (CTIFL) - Mai 1998 - 254 pages



### III - DÉFINITIONS

**Bloc parcellaire** : Désigne un groupe de parcelles présentant une homogénéité pédologique.

**Conditionnement** : Désigne l'opération destinée à réaliser la protection des produits par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même.

**Durofel** : Appareil servant à mesurer la fermeté des fruits.

**Emballage** : Désigne l'opération consistant à placer un ou plusieurs produits, conditionnés ou non, dans un contenant ainsi que ce contenant lui-même.

**E.T.P** : Evapotranspiration potentielle

**Lot** : Cueille d'une même variété sur une même parcelle.

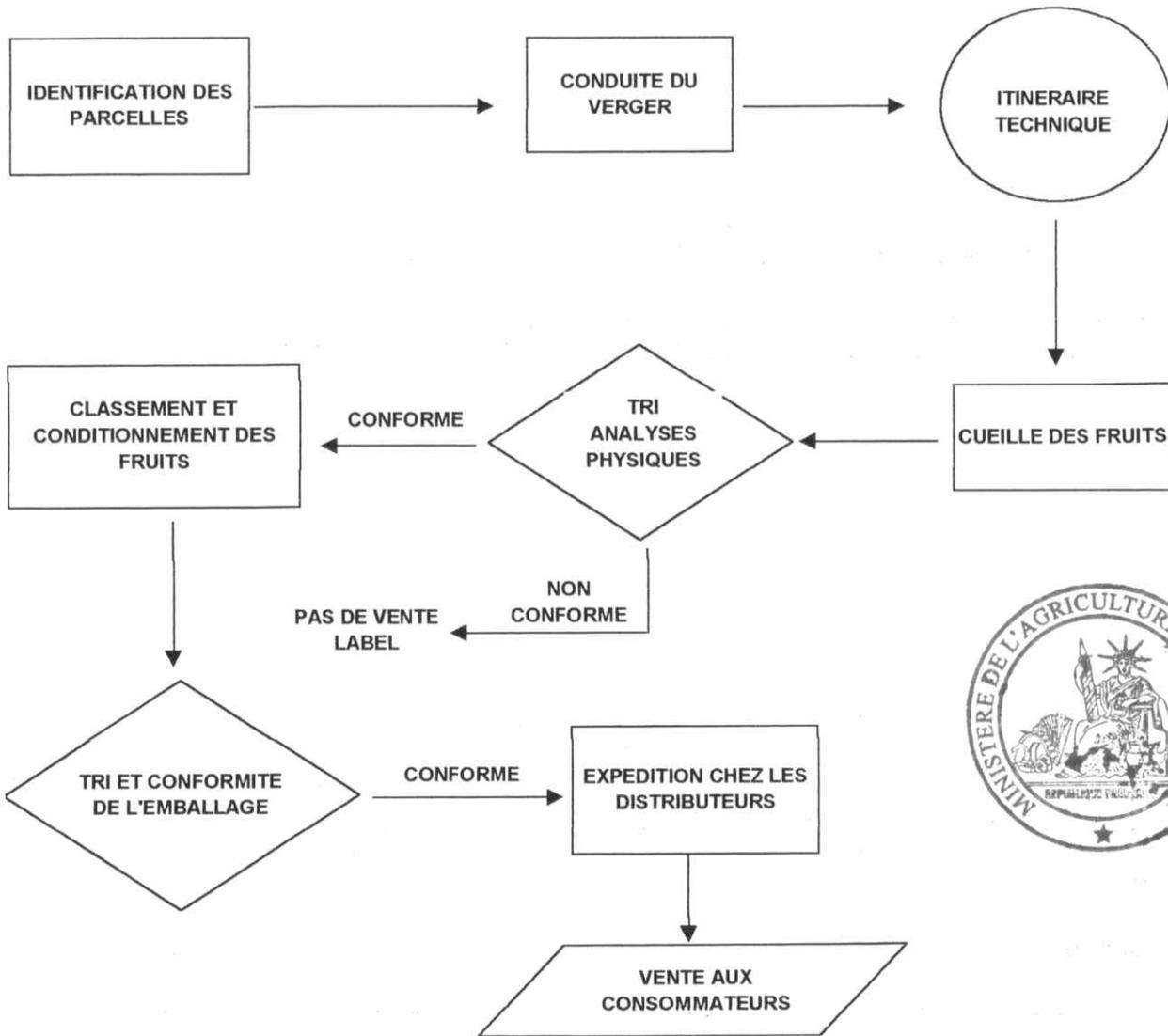
**O.C.** : Organisme Certificateur

**Pénétrromètre à cadran** : Appareil servant à mesurer la fermeté des fruits.

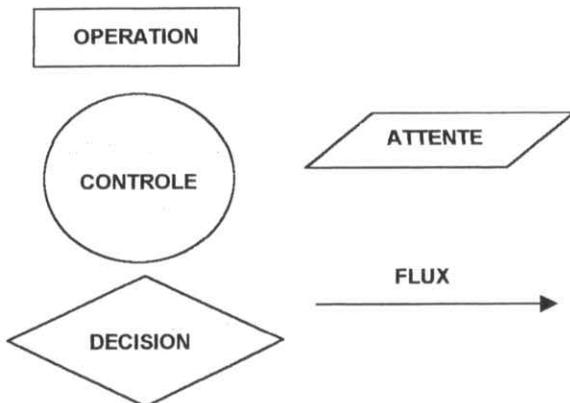
**Réfractomètre** : Appareil servant à mesurer le taux de sucre des fruits.

**Expédition** : Désigne le départ des fruits conditionnés et palettisés de la station de conditionnement, à destination des clients. L'Expédition ne tient pas compte de la période de stockage chez les grossistes et les détaillants.

# IV - SCHÉMA DE VIE



## LEGENDE



## V - CARACTÉRISTIQUES

Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p><b>DÉCLARATION DE PARCELLES</b></p> <p>Avant chaque campagne de production, le producteur déclare à l'O.C. l'ensemble des parcelles qu'il place sous label. Cette déclaration comporte au minimum les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'identifiant producteur (Code producteur et/ou Nom et/ou raison sociale de l'exploitation),</li> <li>- L'identification et la localisation de chaque parcelle par un code parcellaire et son numéro cadastral, l'identification propre au producteur (facultatif),</li> <li>- La variété et son porte-greffe sur chaque parcelle,</li> <li>- La superficie par variété,</li> <li>- Le type d'irrigation par variété.</li> </ul> <p>Dès lors qu'il déclare une variété sous label pour une campagne, un producteur s'engage à placer sous label et à déclarer à l'O.C. l'ensemble des parcelles en production qui portent cette variété.</p>	<p>Le producteur transmet à l'O.C. avant chaque campagne sa déclaration de parcelles.</p> <p>Le producteur tient à la disposition de l'O.C. un plan de situation permettant de localiser les parcelles de son exploitation.</p> <p>Vérification documentaire systématique de la conformité de la déclaration de parcelles à réception par l'O.C. (complète et cohérente).</p> <p>Vérification par sondage en verger de l'exactitude des déclarations du producteur (cohérence entre les informations de la déclaration de parcelles, les indications du plan de situation et la réalité en verger).</p>	<p>Déclaration de parcelles</p> <p>Plan de situation</p>	
<p><b>VARIÉTÉS AUTORISÉES</b></p> <p>Seules les variétés figurant dans la liste présentée en Annexe n°1 sont autorisées.</p> <p>L'introduction de toute nouvelle variété dans cette liste est soumise à deux conditions préalables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les caractéristiques intrinsèques de chaque variété candidate au label rouge sont étudiées par une Commission technique interne à l'Association, composée de producteurs adhérents et des techniciens de la Chambre d'Agriculture mandatés pour assurer le suivi technique des exploitations.</li> </ul>	<p>Déclaration des variétés sur la déclaration de parcelles.</p>	<p>Déclaration de parcelles</p>	



Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p>VARIETES AUTORISEES (suite)</p> <p>Exigences Explicites</p>	<p>Les critères retenus par la Commission, pour décider si l'introduction d'une variété dans cette liste positive est possible, sont de 2 ordres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Critères qualitatifs et quantitatifs</i> : variétés suivies 2 ans en production soit par les producteurs, soit par des stations d'expérimentation régionales (SEFRA, CTIFL, INRA en particulier) ou autre(s), de type production, calibre, présentation, Indice Réfractométrique, tenue du fruit et éventuellement critères plus spécifiques (texture, acidité,...).</li> <li>• <i>Critères agronomiques du secteur de production</i> : adaptation des variétés retenues aux conditions pédoclimatiques du secteur (régularité de production, potentiel de calibre commercialisable,...).</li> </ul> <p>➤ Les variétés ayant obtenu un avis favorable doivent ensuite avoir été testées en analyse sensorielle auprès d'un laboratoire habilité par l'organisme certificateur.</p> <p>Seules les variétés ayant obtenu un avis favorable de la part de la Commission et dont la qualité supérieure a été démontrée par une analyse sensorielle pourront être introduites dans la liste des variétés autorisées.</p> <p>Cette liste est remise à jour annuellement, du fait de l'apparition de nouvelles variétés, et compte-tenu des agréments variétaux d'analyse sensorielle acquis lors de la saison précédente.</p>	<p>Vérification documentaire systématique, à réception de la déclaration de parcelles par l'O.C., de la conformité des variétés déclarées.</p> <div data-bbox="1102 533 1393 819" style="text-align: center;"> </div>	<p>Déclarations de parcelles</p> <p>Liste des variétés autorisées</p>

Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
ITINÉRAIRE TECHNIQUE	Toutes les interventions incluses dans l'itinéraire technique contribuent à augmenter la part des fruits de catégorie EXTRA.		
<b>PRODUITS DE TRAITEMENT</b>			
Exigences Implicites	Pour les traitements, le producteur peut utiliser tout produit homologué en ne dépassant pas les doses maximum autorisées par la Réglementation.	Le producteur enregistre les traitements sur un cahier d'exploitation (date, maladie/ravageur, motifs des traitements, doses apportées, parcelles concernées).	Cahier d'exploitation
Exigences Explicites	Dans un souci de protection de l'environnement, l'application de traitements phytosanitaires de manière systématique selon un calendrier préétabli est interdite.	Vérification documentaire, de la conformité des traitements apportés et d'une application non systématique des traitements phytosanitaires :	
	Le producteur doit tenir compte pour l'application des traitements du risque phytosanitaire réel de la campagne en cours (niveau d'infestation des arbres par les ravageurs, maladies, et climat de l'année).	- Par examen du cahier d'exploitation, - Par entretien avec le producteur.	
	Pour ce faire, il utilise toutes les informations à sa disposition (par exemple : les résultats de ses observations en verger, les bulletins techniques d'avertissements phytosanitaires, les bulletins météorologiques, etc...).		



Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p>ITINÉRAIRE TECHNIQUE (suite)</p> <p>Exigences Explicites</p>	<p><b>TAILLE</b></p> <p>✓ Taille d'hiver, taille de fructification</p> <p>Cette opération permet une première régulation de la charge des arbres. Elle est effectuée dans la majorité des situations de Novembre à Avril. Le raisonnement se fait à la variété et en fonction du potentiel des arbres sur la parcelle considérée. Elle a pour but de choisir la qualité des organes fructifères et d'en limiter le nombre afin d'obtenir une qualité organoleptique optimale des fruits.</p> <p>Les arbres sont formés en gobelet.</p> <p>✓ <b>Taille en vert</b></p> <p>Cette taille d'été est raisonnée en fonction de l'importance de la pousse des arbres. Elle est effectuée avant ou après récolte, selon la variété.</p> <p>Elle a pour but d'augmenter la coloration et la qualité gustative des fruits, par un meilleur ensoleillement, et d'améliorer la qualité des rameaux.</p>	<p>Concernant la maîtrise de la taille (taille d'hiver et taille en vert), les producteurs disposent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'une part de document(s) d'aide à la décision (bulletins techniques d'information,...)</li> <li>• d'autre part, de formations collectives (donnant lieu à fiche de présence) ou individuelles (donnant lieu à la signature du cahier d'exploitation).</li> </ul> <p>Le producteur enregistre sur son cahier d'exploitation les périodes de taille.</p> <p>Vérification de la réalisation des opérations de taille</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentairement par examen de la déclaration de parcelle et du cahier d'exploitation,</li> <li>- Visuellement lors des visites en verger.</li> </ul>	<p>Documents d'aide à la décision</p> <p>Liste de présence</p> <p>Cahier d'exploitation</p> <p>Cahier d'exploitation</p>



Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p><b>ITINÉRAIRE TECHNIQUE (suite)</b></p> <p>Exigences Explicites</p>	<p><b>ÉCLAIRCISSEMENT</b></p> <p>Cette technique permet de réguler définitivement la charge des arbres en éliminant les fruits excédentaires ou placés sur des rameaux de mauvaise qualité. L'éclaircissage s'applique, en particulier sur les variétés très floribondes et à fort taux de nouaison, sauf accident climatique. Il est effectué d'avril à fin mai.</p> <p>Il a pour but d'obtenir un calibre et une qualité gustative satisfaisante en limitant le nombre de fruits.</p>	<p>Le producteur dispose de document(s) d'aide à la décision (bulletin(s) technique(s) d'information : références établies pour les principales espèces fruitières).</p> <p>Le producteur enregistre sur son cahier d'exploitation les périodes d'éclaircissage ainsi que le nombre de fruits laissés par arbre, ceci pour chaque parcelle.</p> <p>Vérification de la réalisation des opérations d'éclaircissage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentairement par examen de la déclaration de parcelle et du cahier d'exploitation,</li> <li>• Visuellement lors des visites en verger.</li> </ul>	<p>Documents d'aide à la décision</p> <p>Cahier d'exploitation</p> <p>Cahier d'exploitation</p>
<p>Exigence Explicite</p>	<p><b>IRRIGATION</b></p> <p>Dans le cas de vergers irrigués, le producteur utilise les équipements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Goutte à goutte,</li> <li>- Micro-jet,</li> <li>- Aspersion.</li> </ul> 	<p>Le producteur indique sur sa déclaration de parcelles les systèmes d'irrigation qu'il utilise.</p> <p>Vérification documentaire, à réception de la déclaration de parcelles par l'O.C., de la conformité des systèmes d'irrigation déclarés.</p> <p>Afin de maîtriser les apports d'eau, le producteur dispose, par le biais des bulletins techniques d'informations (bulletin(s) météorologique(s) / ETP / Pluviométrie), des informations climatiques suivantes : Pluviométrie et ETP. Il peut également s'appuyer sur des données fournies par des appareils de mesures, de type sondes tensiométriques,...</p> <p>Pour chaque parcelle, le producteur enregistre les périodes d'irrigation et les volumes d'eau apportés sur son cahier d'exploitation.</p> <p>Vérification documentaire du fonctionnement de l'irrigation par examen du cahier d'exploitation par l'O.C..</p>	<p>Déclaration de parcelles</p> <p>Bulletins techniques d'information</p> <p>Cahier d'exploitation</p>

Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p>ITINÉRAIRE TECHNIQUE (suite)</p> <p>Exigence Explicite</p>	<p><b>NUTRITION</b></p> <p>Dans un souci de protection de l'environnement, le producteur fractionnera ses apports d'azote et les limitera à 120 unités par hectare et par an.</p>  <p><b>ENTRETIEN DU SOL</b></p>	<p>La maîtrise de la fertilisation repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La considération des résultats d'analyses de sol (une avant plantation et une analyse de contrôle tous les 5 ans par bloc parcellaire),</li> <li>- La considération de documents d'aide à la décision (bulletin(s) technique d'information,...)</li> <li>- Ou sur toute autre méthode de diagnostic(s).</li> </ul> <p>Le producteur enregistre la fertilisation de chaque parcelle sur son cahier d'exploitation.</p> <p>Vérification documentaire par l'O.C. du fractionnement et du respect du seuil annuel des apports d'azote ainsi que des apports en autres éléments fertilisants par examen du cahier d'exploitation.</p>	<p>Analyses de sol</p> <p>Documents d'aide à la décision</p> <p>Cahier d'exploitation</p>
<p>Exigences Explicites</p>	<p>Les vergers d'abricotiers présentent dans la majorité des cas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sur le rang : un désherbage (chimique, thermique ou mécanique),</li> <li>✓ entre rangs : un enherbement ou un travail du sol.</li> </ul> <p>Le désherbage chimique total est toléré uniquement en terrain non irrigué. Seul un défanage momentané est autorisé afin de diminuer les risques de gel.</p>	<p>Vérification visuelle en verger de la maîtrise de l'enherbement.</p> <p>Le producteur enregistre ses opérations de désherbage sur le rang, sur son cahier d'exploitation.</p> <p>En cas de défanage momentané visant à réduire les risques de gel, enregistrement sur le cahier d'exploitation de la date et des parcelles concernées.</p> <p>Vérification documentaire par l'O.C. de la conformité des opérations de désherbage par examen du cahier d'exploitation.</p>	<p>Cahier d'exploitation</p>

Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p><b>RÉCOLTE</b></p> <p>Exigences Explicites</p>	<p><b>MATURITÉ ET DÉVELOPPEMENT</b></p> <p>Les fruits devront présenter les caractères d'un développement suffisant appréciés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une coloration caractéristique de la variété à maturité.</li> <li>- Une chair savoureuse, présentant les caractéristiques de texture d'un fruit cueilli à point, mais non à surmaturité.</li> </ul>	<p>Réalisation d'un tri lors de la cueille puis du conditionnement en station afin d'avoir des lots présentant les caractéristiques d'un développement suffisant.</p> <p>Des analyses sensorielles sont réalisées auprès d'un laboratoire réalisant les tests selon le guide ACTIA et habilité par l'O.C. :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- D'une part, par un panel d'au minimum 60 consommateurs (pour les analyses hédoniques) ;</li> <li>- D'autre part, par un jury entraîné (pour le profil descriptif).</li> </ul> <p>Vérification visuelle de ces caractéristiques en station et documentaire à réception des résultats des analyses sensorielles.</p>	<p>Résultats d'analyses sensorielles</p>
	<p><b>CONDITIONS TECHNIQUES DE CUEILLETTE</b></p> <p>La maturité des fruits est avant tout appréciée par une observation visuelle des fruits au verger, en particulier en termes de calibre et de coloration, observation qui s'appuie sur le savoir-faire du producteur. Cette observation visuelle pourra éventuellement être complétée par une mesure de fermeté réalisée au verger.</p> <p>Les cueilleurs sont formés par le producteur sur la base des préconisations élaborées par les organismes sociaux. Ils s'appuient sur un guide élaboré et diffusé par la Mutualité Sociale Agricole pour les Saisonniers en arboriculture fruitière.</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Le contrôle de l'O.C. consistera en :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une vérification visuelle de la présence du Guide rassemblant les préconisations de la M.S.A.,</li> <li>➤ Un entretien avec le producteur ou le chef d'équipe ayant assuré la formation des cueilleurs.</li> </ul>	<p>Guide élaboré par la M.S.A.</p>



Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
	<p>Conformément à la procédure de traçabilité interne à chaque station de conditionnement, les informations relatives à chaque lot (identifiant producteur, identifiant parcelle, nom de variété, date et poids de cueille) sont enregistrées. Un identifiant du lot est attribué à chaque lot.</p> <p>Les informations relatives à chaque lot (identifiant producteur, identifiant parcelle, nom de variété, date de cueille et/ou identifiant du lot) sont reportées sur la fiche d'agrèage.</p>	<p>Vérification documentaire par l'O.C., à partir de l'enregistrement d'identification du lot, de la conformité de la variété et de la parcelle par comparaison avec la déclaration de parcelles du producteur.</p>	<p>Enregistrement d'identification du lot</p> <p>Fiche d'agrèage</p>
Exigences Explicites	<p><b>CONDITIONS DE STOCKAGE A RECEPTION</b></p> <p>Les fruits sont stockés en chambre froide à une température comprise entre 0 et 5°C.</p>	<p>Vérification journalière des températures de chaque chambre froide conformément à une consigne interne à l'Association.</p> <p>Enregistrement des constats ainsi que des actions mises en œuvre en cas d'écart.</p> <p>Vérification visuelle et documentaire par l'O.C. de la température de conservation des fruits.</p>	<p>Document d'enregistrement des températures</p>



Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<b>MÉTROLOGIE</b>  Exigences Explicites	Les appareils de mesure (pénétrromètres et réfractomètres) utilisés pour réaliser les analyses des fruits en vue de la labellisation des lots doivent être en bon état de marche et avoir fait l'objet d'une vérification périodique.	Identification des pénétrromètres et réfractomètres utilisés pour les analyses.  Vérification périodique des appareils de mesure précités. Vérification documentaire de la vérification des appareils de mesure.	Enregistrement des vérifications
<b>CRITÈRES ANALYTIQUES</b>  Exigences Explicites	La qualité gustative des fruits est appréciée par deux indices de qualité : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fermeté,</li> <li>- L'indice réfractométrique.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Fermeté moyenne</b></p> La fermeté moyenne de l'échantillon doit être comprise dans une fourchette : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de 2,5 à 5 kg / 0,5 cm<sup>2</sup> ou 58 à 70 unités Durofel</li> </ul>	Ces indices sont mesurés en station de conditionnement, par une personne chargée des analyses. L'échantillon comprend 20 fruits dont les calibres seront choisis dans la gamme des calibres labellisables (45-50 mm minimum), prélevés de manière aléatoire sur chaque lot brut de cueille avant conditionnement. Le calibre est mesuré au centre de conditionnement à l'aide d'une plaque ou d'un anneau de calibre.  La fermeté est mesurée à l'aide d'un pénétromètre à cadran muni d'un embout de 0,5 cm <sup>2</sup> ou d'un Durofel muni d'un embout de 10, appliqué sur la face la plus colorée de chacun des fruits de l'échantillon sans enlever l'épiderme.	Fiche d'agrèage



Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p><b>CRITÈRES ANALYTIQUES (suite)</b> Exigences Explicites</p>	<p>Indice Réfractométrique</p> <p>L'indice réfractométrique de chaque lot doit être au minimum égal à 11,5 % BRIX.</p> 	<p>L'indice réfractométrique est mesuré à partir du jus issu du broyage d'un quartier prélevé sur chacun des 20 fruits de l'échantillon, fruits ayant servi au préalable à la mesure de fermeté moyenne de l'échantillon, donc du lot.</p> <p>Le jus est homogénéisé par centrifugation, filtré si nécessaire, puis un prélèvement de jus est analysé avec un réfractomètre pour la mesure de l'indice réfractométrique (indicateur du taux de sucre) à 20 °C.</p> <p>L'indice réfractométrique du lot est enregistré sur la fiche d'agréeage.</p> <p>Vérification technique de la conformité des analyses réalisées en procédant en station à une contre-analyse par sondage sur des lots labellisés, et vérification documentaire par contrôle administratif des fiches d'agréeage.</p>	<p>Fiche d'agréeage</p>

Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p><b>CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE</b></p> <p>Exigence Implicite</p>	<p><b>CARACTÉRISTIQUES QUALITATIVES</b></p> <p>Les caractéristiques qualitatives minimales exigées par la normalisation sont les suivantes. Les fruits doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Entiers</li> <li>◆ Sains</li> <li>◆ Propres</li> <li>◆ Pratiquement exempts d'altérations dues aux parasites</li> <li>◆ Exempts d'humidité extérieure anormale</li> <li>◆ Exempts d'odeurs ou saveurs étrangères</li> <li>◆ Suffisamment développés pour supporter le transport et répondre aux exigences commerciales à destination.</li> </ul>	<p>Contrôle visuel en station de la qualité normative des fruits.</p>	
<p>Exigence Explicite</p>	<p><b>CLASSIFICATION</b></p> <p>Les fruits labellisés seront classés en catégorie EXTRA normalisée (cf. annexe 2, Règlement C.E.E. n° 851/00).</p> <p>Une tolérance est autorisée de 5 % (catégorie Extra) en nombre ou en poids de fruits par colis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie inférieure ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.</p> <p>Il n'y a aucune tolérance pour les défauts importants (pourriture, meurtrissure, crevasse non cicatrisée).</p>	<p>Vérification visuelle en station du respect de la classification des fruits.</p>	

Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
CONDITIONNEMENT	<p><b>CALIBRAGE</b></p> <p>Les fruits labellisés sont au minimum de calibre 45-50 mm normalisé (cf. annexe 2 Règlement C.E.E. n° 851/00) pour la vente en frais.</p>	<p>Le calibrage est réalisé mécaniquement au moyen d'une calibreuse ou manuellement. La conformité du calibrage est vérifiée par sondage sur les lots conditionnés à l'aide d'une plaque ou d'un anneau de calibre</p>	
ET EMBALLAGE (suite)	<p><b>CARACTÉRISTIQUES DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES</b></p> <p>Les conditionnements et emballages des fruits destinés à la vente en frais doivent présenter les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Assurer une protection convenable des fruits,</li> <li>♦ Les matériaux utilisés à l'intérieur des colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent pas causer aux produits d'altérations externes ou internes,</li> <li>♦ Les colis doivent être exempts de corps étrangers.</li> </ul> <p>Les abricots sont conditionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit en plateaux lités, avec stickage de l'ensemble des fruits,</li> <li>- Soit en barquettes,</li> </ul> <p>de façon à préserver l'intégrité des fruits et la traçabilité jusqu'au consommateur.</p>	<p>La conformité des conditionnements et emballages est vérifiée visuellement par sondage en station.</p>	
Exigences Implicites	<p><b>TRACABILITE</b></p> <p>La traçabilité des lots doit être assurée</p>	<p>Sur la chaîne de conditionnement, l'identification du lot reste possible à tout moment, un repère signalant le début et la fin de chaque lot.</p> <p>Un identifiant du lot est apposé sur chaque colis conditionné. Conformément à la procédure de traçabilité propre à chaque station de conditionnement, cet identifiant du lot permet de remonter au producteur.</p>	<p>Procédure de traçabilité (interne à chaque station de conditionnement)</p>



Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p>CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE (suite)</p> <p>Exigences Explicites</p>	 <p><b>ÉTIQUETAGE</b></p> <p>Chaque colis d'abricots destiné à la vente en frais comporte au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'étiquette de normalisation standard qui indique l'identification de la station, la variété, le calibre, la catégorie et l'origine des fruits.</li> <li>- de manière bien visible, l'identifiant du lot, le nom et l'adresse de l'organisme certificateur et les caractéristiques certifiées communicantes (cf. chapitre 7).</li> </ul>	<p>Pour chaque lot, les informations relatives à l'expédition suivantes sont enregistrées sur la fiche d'expédition : l'identifiant du lot, la date d'expédition, le nombre de colis et/ou le poids expédié et la destination.</p> <p>Vérification visuelle en station et/ou en points de vente de la traçabilité par examen des informations inscrites sur les colis.</p> <p>Vérification documentaire de la traçabilité des lots et de la comptabilité matière par examen des documents de traçabilité relatifs à chaque lot.</p>	<p>Fiche d'expédition</p> <p>Fiche de relevés en points de vente</p> <p>Documents de traçabilité</p>
<p>EXPEDITION DES LOTS</p> <p>Exigences Explicites</p>	<p>Le délai d'expédition ne doit pas excéder 5 jours après la date de cueille, à l'exception de la variété BERGERON qui pourra être conservé au froid au maximum 10 jours après la date de cueille.</p>	<p>Vérification visuelle en station et en points de vente de l'identification des colis et de la présentation des fruits.</p> <p>Pour chaque lot, les dates de cueille et d'expédition sont enregistrées.</p> <p>La date de cueille est reportée sur chaque colis conditionné.</p> <p>Vérification documentaire du délai d'expédition par contrôle des dates de cueille et d'expédition de chaque lot.</p>	<p>Fiche de relevés en points de vente</p> <p>Enregistrement d'identification du lot et Fiche d'expédition</p>

Points à Maîtriser et/ou contrôler	Caractéristiques à respecter (Valeurs cibles et tolérances)	Méthodes de Maîtrise et de contrôle	Documents Associés
<p><b>EXPEDITION DES LOTS (suite)</b></p> <p>Exigences Explicites</p>	<p>Les températures de stockage des lots conditionnés et prêts à l'expédition sont comprises entre 4 et 8°C.</p> <p>Dans le cas des abricots BERGERON soumis à une conservation au froid supérieure à 5 jours, une analyse de sucre et de fermeté (comme spécifié ci-avant) sera effectuée avant expédition.</p> <p>Avant chargement des fruits, la propreté de la caisse frigorifique, le bon fonctionnement du système de refroidissement et l'absence de denrées autres que des fruits dans le véhicule, doivent être vérifiés.</p> <p>En dehors des phases de chargement des véhicules, les lots ne stationnent pas sur le quai d'expédition lorsque ce dernier est non réfrigéré.</p>	<p>Vérification journalière des températures de chaque chambre froide conformément à une consigne interne à l'Association. Enregistrement des constats ainsi que des actions mises en œuvre en cas d'écart.</p> <p>Vérification visuelle et documentaire de la température de conservation des fruits.</p> <p>Enregistrement des résultats d'analyse sur une fiche d'agrèage. Les informations relatives à chaque lot (date et poids de cueille, variété, parcelle, producteur) ayant été enregistrées à réception du lot.</p> <p>Vérification documentaire, par l'O.C., des résultats d'analyses du lot.</p> <p>Vérification visuelle avant chargement.</p> <p>Enregistrement des constats ainsi que des actions mises en œuvre en cas d'écart.</p> <p>Vérification visuelle et documentaire par l'O.C. des contrôles effectués au niveau des véhicules de transports.</p> <p>Vérification visuelle par l'O.C. de l'absence de lots conditionnés, prêts à l'expédition, en stationnement sur un quai d'expédition non réfrigéré.</p>	<p>Document d'enregistrement des températures</p> <p>Fiche d'agrèage</p> <p>Document d'enregistrement des contrôles</p>
<p><b>DISTRIBUTION</b></p> <p>Exigences Implicites</p> <p>Exigences Explicites</p>	<p>La traçabilité des lots doit être assurée.</p> 	<p>Vérification visuelle lors des relevés en points de vente de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-la présentation des fruits et du conditionnement (conformité aux dispositions européennes telles que mentionnées en pages 20/31 à 22/31 du cahier des charges) ;</li> <li>-la présence et la conformité de l'étiquetage et de l'identifiant du lot permettant de garantir la traçabilité.</li> </ul>	<p>Fiche de relevés en points de vente</p>

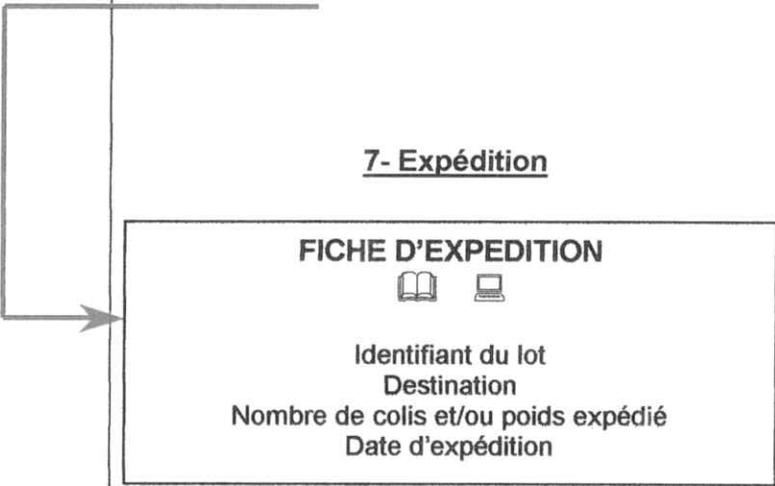
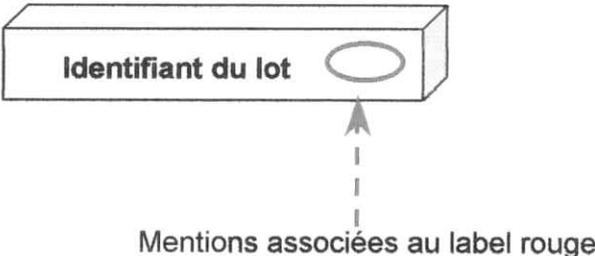
# VI. TABLEAU DE TRACABILITE

ETAPE DE PRODUCTION	DOCUMENTS DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																																																																																																																																																																																								
<p style="text-align: center;"><b>PRODUCTION</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>1- Déclaration de parcelles</b></p> <div style="text-align: center;">  <p><b>FICHE D'IDENTIFICATION PARCELLAIRE 2000</b></p> <p>Code Producteur : <b>140331</b>      Nom ou raison sociale : <b>EARL DUPOND</b></p> <table border="1" data-bbox="475 593 1029 1232"> <thead> <tr> <th>Code Parcelle</th> <th>Référence cadastrale</th> <th>Variété</th> <th>Parcelle: Nom Localisation/Lieu-dit</th> <th>Porte-greffe</th> <th>Année 1<sup>re</sup> greffe</th> <th>Surface (ha)</th> <th>Irrigation (oui/non)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>01</td><td>ZP</td><td>MARCEST</td><td>Maison</td><td>CF 305</td><td>1991</td><td>0,3</td><td>■</td></tr> <tr><td>02</td><td>ZP</td><td>SPINGLADY</td><td>Maison</td><td>CF 305</td><td>1987</td><td>0,7</td><td>■</td></tr> <tr><td>03</td><td>ZP</td><td>MANCN</td><td>Maison</td><td>CF 305</td><td>1991</td><td>1</td><td>■</td></tr> <tr><td>04</td><td>ZP</td><td>WHIELADY</td><td>Maison</td><td>CF 305</td><td>1990</td><td>0,3</td><td>■</td></tr> <tr><td>05</td><td>ZP</td><td>RODNY/CLON</td><td>Maison</td><td>CF 305</td><td>1990</td><td>0,5</td><td>■</td></tr> <tr><td>06</td><td>ZP</td><td>GLAIS</td><td>Maison</td><td>CF 305</td><td>1991</td><td>0,3</td><td>■</td></tr> <tr><td>07</td><td>ZR</td><td>EG TOP</td><td>Station</td><td>CF 677</td><td>1993</td><td>1,65</td><td>nj</td></tr> <tr><td>08</td><td>ZR</td><td>ECHLADY</td><td>Station</td><td>CF 305</td><td>1994</td><td>0,5</td><td>nj</td></tr> <tr><td>09</td><td>ZR</td><td>ELAMEND PRINCESS</td><td>Station</td><td>CF 305</td><td>1994</td><td>0,9</td><td>nj</td></tr> <tr><td>10</td><td>ZR</td><td>FANTASIA</td><td>Station</td><td>E. OULMESBIS</td><td>1983</td><td>0,3</td><td>nj</td></tr> <tr><td>11</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>17</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>19</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>20</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>21</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>22</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> </div>	Code Parcelle	Référence cadastrale	Variété	Parcelle: Nom Localisation/Lieu-dit	Porte-greffe	Année 1 <sup>re</sup> greffe	Surface (ha)	Irrigation (oui/non)	01	ZP	MARCEST	Maison	CF 305	1991	0,3	■	02	ZP	SPINGLADY	Maison	CF 305	1987	0,7	■	03	ZP	MANCN	Maison	CF 305	1991	1	■	04	ZP	WHIELADY	Maison	CF 305	1990	0,3	■	05	ZP	RODNY/CLON	Maison	CF 305	1990	0,5	■	06	ZP	GLAIS	Maison	CF 305	1991	0,3	■	07	ZR	EG TOP	Station	CF 677	1993	1,65	nj	08	ZR	ECHLADY	Station	CF 305	1994	0,5	nj	09	ZR	ELAMEND PRINCESS	Station	CF 305	1994	0,9	nj	10	ZR	FANTASIA	Station	E. OULMESBIS	1983	0,3	nj	11								12								13								14								15								16								17								18								19								20								21								22								<p style="text-align: center;">Identifiant producteur</p> <p style="text-align: center;">Chaque parcelle est caractérisée par son code parcellaire, sa localisation, le nom de la variété plantée.</p>
	Code Parcelle	Référence cadastrale	Variété	Parcelle: Nom Localisation/Lieu-dit	Porte-greffe	Année 1 <sup>re</sup> greffe	Surface (ha)	Irrigation (oui/non)																																																																																																																																																																																		
	01	ZP	MARCEST	Maison	CF 305	1991	0,3	■																																																																																																																																																																																		
02	ZP	SPINGLADY	Maison	CF 305	1987	0,7	■																																																																																																																																																																																			
03	ZP	MANCN	Maison	CF 305	1991	1	■																																																																																																																																																																																			
04	ZP	WHIELADY	Maison	CF 305	1990	0,3	■																																																																																																																																																																																			
05	ZP	RODNY/CLON	Maison	CF 305	1990	0,5	■																																																																																																																																																																																			
06	ZP	GLAIS	Maison	CF 305	1991	0,3	■																																																																																																																																																																																			
07	ZR	EG TOP	Station	CF 677	1993	1,65	nj																																																																																																																																																																																			
08	ZR	ECHLADY	Station	CF 305	1994	0,5	nj																																																																																																																																																																																			
09	ZR	ELAMEND PRINCESS	Station	CF 305	1994	0,9	nj																																																																																																																																																																																			
10	ZR	FANTASIA	Station	E. OULMESBIS	1983	0,3	nj																																																																																																																																																																																			
11																																																																																																																																																																																										
12																																																																																																																																																																																										
13																																																																																																																																																																																										
14																																																																																																																																																																																										
15																																																																																																																																																																																										
16																																																																																																																																																																																										
17																																																																																																																																																																																										
18																																																																																																																																																																																										
19																																																																																																																																																																																										
20																																																																																																																																																																																										
21																																																																																																																																																																																										
22																																																																																																																																																																																										
	<p style="text-align: center;"><b>2- Plan de situation</b></p> <p style="text-align: center;"><b>3- Cahier exploitation</b></p>	<p style="text-align: center;">Le plan de situation permet de localiser géographiquement les parcelles de l'exploitation.</p>																																																																																																																																																																																								
	<div style="text-align: center;">  <p>Code Producteur : <b>140331</b></p> <table border="1" data-bbox="422 1601 1077 1982"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Date</th> <th>Intervention</th> <th>Produit commercial</th> <th>Quantité</th> <th>Unité</th> <th>Parcelle</th> <th>Observations</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>10-Nov</td> <td>CLOQUE</td> <td>POMARSCOL 2400</td> <td>2,5 kg</td> <td>X</td> <td>06</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>12-Nov</td> <td>CLOQUE</td> <td>POMARSCOL 2400</td> <td>2,5 kg</td> <td>X</td> <td>06</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>13-mars</td> <td>ORJUM</td> <td>Stade sensible</td> <td>0,61</td> <td>X</td> <td>06</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>CLOQUE</td> <td>POMARSCOL 2400</td> <td>2,5 kg</td> <td>X</td> <td>06</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div>	N°	Date	Intervention	Produit commercial	Quantité	Unité	Parcelle	Observations	1	10-Nov	CLOQUE	POMARSCOL 2400	2,5 kg	X	06		2	12-Nov	CLOQUE	POMARSCOL 2400	2,5 kg	X	06		3	13-mars	ORJUM	Stade sensible	0,61	X	06				CLOQUE	POMARSCOL 2400	2,5 kg	X	06		<p style="text-align: center;">Chaque intervention réalisée sur chaque parcelle est enregistrée sur le cahier d'exploitation dans lequel on retrouve, entre autre, la déclaration de parcelles</p>																																																																																																																																																
N°	Date	Intervention	Produit commercial	Quantité	Unité	Parcelle	Observations																																																																																																																																																																																			
1	10-Nov	CLOQUE	POMARSCOL 2400	2,5 kg	X	06																																																																																																																																																																																				
2	12-Nov	CLOQUE	POMARSCOL 2400	2,5 kg	X	06																																																																																																																																																																																				
3	13-mars	ORJUM	Stade sensible	0,61	X	06																																																																																																																																																																																				
		CLOQUE	POMARSCOL 2400	2,5 kg	X	06																																																																																																																																																																																				



ETAPE DE PRODUCTION	DOCUMENTS DE TRACABILITE	OBSERVATIONS
<p><b>TRAVAIL EN STATION</b></p>	<p align="center"><b><u>4- Réception en station</u></b></p> <div data-bbox="406 331 1061 712" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 20px;"> <p align="center"><b>FICHE PALETTE BRUT DE CUEILLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifiant producteur</li> <li>- Identifiant parcelle (code, lieu-dit)</li> <li>- Variété</li> <li>- Date de cueille</li> </ul> </div> <div data-bbox="454 880 1061 1283" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 20px;"> <p align="center"><b>ENREGISTREMENT D'IDENTIFICATION DU LOT</b></p> <p align="center">   </p> <p align="center">Identifiant du lot</p> <p align="center">↕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifiant producteur</li> <li>- Identifiant parcelle</li> <li>- Variété</li> <li>- Date et poids de cueille</li> </ul> </div> <p align="center"><b><u>5- Analyse de la qualité gustative des lots</u></b></p> <div data-bbox="399 1518 1053 1787" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p align="center"><b>FICHE D'AGREAGE</b></p> <p align="center">   </p> <p>Identifiant du lot et/ou</p> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifiant producteur</li> <li>Identifiant parcelle</li> <li>Variété</li> <li>Date de cueille</li> </ul> </div> </div>	<p>Chaque palette brut de cueille est identifiée à l'aide d'une fiche palette brut de cueille, sur laquelle on retrouve les informations nécessaires à l'identification du lot.</p> <p>Un enregistrement d'identification du lot permet de faire le lien entre l'identifiant du lot et les informations nécessaires à l'identification du lot.</p> <p>Les résultats d'analyse de la qualité gustative des lots sont enregistrés sur une fiche d'agrèage. Ils sont associés à un moyen d'identification du lot.</p>



ETAPE DE PRODUCTION	DOCUMENTS DE TRACABILITE	OBSERVATIONS
<p>TRAVAIL EN STATION</p> 	<p><u>6- Calibrage et conditionnement</u></p> <p><u>7- Expédition</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>FICHE D'EXPEDITION</b></p> <p>📖 🖨</p> <p>Identifiant du lot Destination Nombre de colis et/ou poids expédié Date d'expédition</p> </div>	<p>Utilisation à ce niveau des documents de traçabilité relatifs à chaque lot.</p> <p>L'identifiant du lot est associé aux informations relatives à l'expédition des lots.</p>
<p>ETIQUETAGE ET AVAL</p>	<p><u>8- Apposition de l'identifiant du lot et des mentions associées au label rouge</u></p> 	<p>L'identifiant du lot est apposé sur chaque colis de fruits labellisés, de même que les mentions associées au label rouge qui permettent ainsi de différencier les lots labellisés des lots non labellisés.</p>



## VII - ÉTIQUETAGE ET COMMUNICATION

### 1. Etiquetage des colis (cf. Modèle d'étiquette ci-après)

La communication sera réalisée par l'intermédiaire de l'étiquette de normalisation standard présente sur chaque colis qui comporte :

- l'identification de la station ;
- le nom du produit ;
- la variété ;
- le calibre ;
- la catégorie ;
- l'origine des fruits ;
- le poids net (facultatif pour les colis, obligatoire pour les barquettes)

Chaque colis comportera également de manière bien visible :

- le logotype « Label Rouge » ;
- l'identifiant du lot ;
- la date de cueille ;
- le nom et l'adresse du Groupement Qualité ;
- le nom et l'adresse de l'Organisme Certificateur précédée de la mention « Produits Certifiés par » ;
- la mention « Caractéristiques certifiées : "Sucre et fermeté garantis",  
"Délai d'expédition garanti",  
"Traçabilité garantie". »

### 2. Stickage des fruits (cf. modèle de stick ci-après)

Les fruits labellisés et conditionnés en plateaux lités seront stickés individuellement, à l'aide du logotype « Label Rouge ».

### 3. Documents publicitaires (PLV, presse)

Tout document destiné à des fins publicitaires devra obligatoirement comporter les éléments suivants :

- Le logotype « Label Rouge » ;
- Le nom et l'adresse du groupement qualité ;
- Le nom et l'adresse de l'Organisme Certificateur ;
- La mention « Caractéristiques certifiées : "Sucre et fermeté garantis",  
"Délai d'expédition garanti",  
"Traçabilité garantie". »



# MODELE D'ETIQUETTE LABEL ROUGE ABRICOT COLIS ET BARQUETTE

<p>Producteur - Expéditeur</p> <p>Tel : _____</p> <p>Adresse : _____</p>	  <p>Reglement C.E.E. N° 1148/01 N° 26 073 FRANCE</p>	<p><b>GROUPEMENT QUALITE</b></p> <p>Association Fruits Plus</p> <p>Quartier Grangeneuve 26800 Portes les Valence</p> <p>ID. O.P. : _____ D. IMP. : _____</p>	<p><b>CARACTERISTIQUES CERTIFIEES :</b></p> <p>Sucré et fermeté garantis Délai d'expédition garanti Traçabilité garantie</p> <p>PRODUITS CERTIFIES PAR </p> <p>Place du Champs de Mars 26270 Lailly</p>	<p>ORIGINE <b>FRANCE</b></p> <p>PRODUIT NORMALISE <b>EXTRA</b></p>
<p>Produit : ABRICOT</p> <p>Variété : BERGERON</p>		<p>CALIBRE : <b>50-55</b> <small>Nombre ou masse nette</small></p>	<p>N° Identification : _____</p>	<p>Date de cueille : _____</p>

Remarque : calibre et variété sont indiqués à titre d'exemple

**REFERENCES COULEUR :**

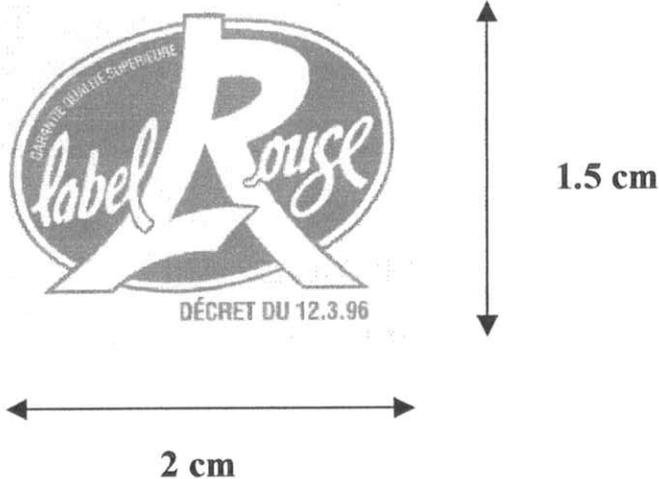
Logos, arrière - plan : Rouge Pantone 032  
Mentions inscrites en réserve blanche

**LEGENDE :**

ID. O.P. : références de l'O.P.  
ID. IMP. : références de l'imprimeur



## MODELE DE STICK LABEL ROUGE ABRICOT



Modèle grossi 2,6 fois



Modèle taille réelle



### Références couleur :

\*Mentions inscrites en réserve blanche

\*A-plat du logo et cerclage en rouge REF PANTONE 032

*Remarque :* Le numéro d'homologation sera imprimé sous le logo, sur la gauche du décret, sous la forme « Homologation n° XX-XX »

## VIII - ÉLÉMENTS RÉCAPITULATIFS

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle interne	Méthodes de maîtrise et de contrôle externe	Documents associés
<b>DÉCLARATION DE PARCELLES</b>	<p>Le producteur transmet à l'O.C. avant chaque campagne sa déclaration de parcelles.</p> <p>Le producteur tient à la disposition de l'O.C. un plan de situation permettant de localiser les parcelles de son exploitation.</p>	<p>Vérification documentaire systématique de la conformité de la déclaration de parcelles à réception par l'O.C. (complète et cohérente).</p> <p>Vérification par sondage en verger de l'exactitude des déclarations du producteur (cohérence entre les informations de la déclaration de parcelles, les indications du plan de situation et la réalité en verger).</p>	<p>Déclaration de parcelles</p> <p>Plan de situation</p> 
<b>VARIÉTÉS AUTORISÉES</b>	Déclaration des variétés sur la déclaration de parcelles.	Vérification documentaire systématique, à réception de la déclaration de parcelles par l'O.C., de la conformité des variétés déclarées.	<p>Déclarations de parcelles</p> <p>Liste des variétés autorisées</p>
<b>PRODUITS DE TRAITEMENT</b>	Le producteur enregistre les traitements sur un cahier d'exploitation (date, maladie/ravageur, motifs des traitements, doses apportées, parcelles concernées).	<p>Vérification documentaire, de la conformité des traitements apportés et d'une application non systématique des traitements phytosanitaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par examen du cahier d'exploitation</li> <li>- par entretien avec le producteur</li> </ul>	Cahier d'exploitation
<b>TAILLE ET ÉCLAIRCISSEMENT</b>	<p>Le producteur s'appuie sur des documents d'aide à la décision et reçoit des formations soit individuelle(s), soit collective(s).</p> <p>Le producteur enregistre sur son cahier d'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les périodes de taille,</li> <li>• les périodes d'éclaircissement,</li> <li>• le nombre de fruits laissés par arbre.</li> </ul>	<p>Vérification de la réalisation des opérations de taille et d'éclaircissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentairement par examen de la déclaration de parcelle et du cahier d'exploitation,</li> <li>• Visuellement lors des visites en verger.</li> </ul>	<p>Documents d'aide à la décision</p> <p>Cahier d'exploitation</p>
<b>IRRIGATION</b>	<p>Le producteur s'appuie sur des bulletins techniques d'information.</p> <p>Le producteur indique sur sa déclaration de parcelles les systèmes d'irrigation qu'il utilise.</p> <p>Le producteur enregistre les périodes d'irrigation sur son cahier d'exploitation.</p>	<p>Vérification documentaire, à réception de la déclaration de parcelles par l'O.C., de la conformité des systèmes d'irrigation déclarés.</p> <p>Vérification documentaire de l'irrigation par examen du cahier d'exploitation.</p>	<p>Bulletin technique d'information</p> <p>Déclarations de parcelles</p> <p>Cahier d'exploitation</p>
<b>NUTRITION</b>	<p>Le producteur enregistre ses apports de fertilisants sur son cahier d'exploitation.</p> <p>Le producteur s'appuie sur les résultats d'analyses de sol ainsi que sur d'autres documents d'aide à la décision.</p>	Vérification documentaire du fractionnement et du respect du seuil annuel des apports d'azote ainsi que des apports en autres éléments fertilisants par examen du cahier d'exploitation.	<p>Cahier d'exploitation</p> <p>Analyses de sol</p> <p>Documents d'aide à la décision</p>

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle interne	Méthodes de maîtrise et de contrôle externe	Documents associés
ENTRETIEN DU SOL	Le producteur enregistre ses opérations de désherbage sur le rang, sur son cahier d'exploitation. En cas de défanage momentané visant à réduire les risques de gel, enregistrement sur le cahier d'exploitation de la date et des parcelles concernées.	Vérification visuelle en verger de la maîtrise de l'enherbement.  Vérification documentaire de la conformité des opérations de désherbage par examen du cahier d'exploitation.	Cahier d'exploitation
RÉCOLTE	Réalisation d'un tri lors de la cueille puis du conditionnement en station afin d'avoir des lots présentant les caractéristiques d'un développement suffisant.	Vérification visuelle de ces caractéristiques en station et documentaire à réception des résultats des analyses sensorielles.	Résultats d'analyses sensorielles
Maturité et développement			
Conditions de cueillette	Les fruits sont manipulés avec précaution et ils sont amenés à la station dans la demi-journée.  Les producteurs assurent la formation des cueilleurs sur la base des préconisations des organismes sociaux et s'appuient pour ce faire, sur des documents édités par la M.S.A.	Vérification visuelle des précautions prises par les cueilleurs lors de la récolte ainsi que du délai d'acheminement des fruits en station.  Vérification visuelle et documentaire de la formation des cueilleurs.	Guide élaboré par la M.S.A.
Traçabilité	La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence d'une procédure de traçabilité interne à chaque station.  Cette procédure de traçabilité prévoit l'identification de chaque palette brut de cueille avec un document spécifique permettant de différencier nettement les lots labellisés des lots hors label. Ce document présente au minimum les informations suivantes : Producteur, Parcelle, Date de cueille, Variété.  Enregistrement des informations relatives à chaque lot. Attribution d'un identifiant du lot à chaque lot.	Vérification de l'existence et de la mise en application d'une procédure de traçabilité.    Vérification documentaire, à partir de l'enregistrement du lot, de la conformité de la variété et de la parcelle par comparaison avec la déclaration de parcelles du producteur.	Procédure de traçabilité  Fiche palette brut de cueille  Enregistrement d'identification du lot
Conditions de stockage à réception	Vérification journalière des températures de chaque chambre froide. Enregistrement des contrôles ainsi que des actions mises en œuvre en cas d'écart.	Vérification visuelle et documentaire de la température de conservation des fruits.	Document d'enregistrement des températures

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle interne	Méthodes de maîtrise et de contrôle externe	Documents associés
<b>MÉTROLOGIE</b>	<p>Identification des pénétromètres et réfractomètres utilisés pour les analyses.</p> <p>Vérification périodique des appareils de mesure précités.</p>	<p>Vérification documentaire de la vérification des appareils de mesure.</p>	<p>Enregistrement des vérifications</p>
<b>CRITÈRES ANALYTIQUES</b>	<p>Les indices sont mesurés sur un échantillon de 20 fruits dont les calibres seront choisis dans la gamme des calibres labellisables, prélevés de manière aléatoire sur chaque lot brut de cueille avant conditionnement. Le calibre est mesuré au centre de conditionnement à l'aide d'une plaque ou d'un anneau de calibre.</p> <p>La fermeté est mesurée à l'aide d'un pénétromètre à cadran muni d'un embout de 0,5 cm<sup>2</sup> ou d'un Durofel muni d'un embout de 10, appliqué sur la face la plus colorée de chacun des fruits de l'échantillon sans enlever l'épiderme.</p> <p>La fermeté de chaque fruit de l'échantillon ainsi que la fermeté moyenne sont enregistrées sur la fiche d'agrèage.</p> <p>L'indice réfractométrique est mesuré à partir du jus issu du broyage d'un quartier prélevé sur chacun des 20 fruits de l'échantillon.</p> <p>Le jus est homogénéisé par centrifugation, filtré si nécessaire, puis un prélèvement de jus est analysé avec un réfractomètre pour la mesure de l'indice réfractométrique (indicateur du taux de sucre) à 20°C.</p> <p>L'indice réfractométrique du lot est enregistré sur la fiche d'agrèage.</p>	<p>Vérification technique de la conformité des analyses réalisées en procédant en station à une contre-analyse par sondage sur des lots labellisés, et vérification documentaire par contrôle administratif de la fiche d'agrèage.</p> 	<p>Fiche d'agrèage</p> <p>Fiche d'agrèage</p> <p>Fiche d'agrèage</p>
<b>CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE</b> Tri, calibrage et conditionnement	<p>Contrôle visuel en station de la qualité normative des fruits.</p> <p>Vérification visuelle en station du respect de la classification des fruits.</p> <p>Le calibrage est réalisé mécaniquement au moyen d'une calibreuse ou manuellement.</p> <p>La conformité des conditionnements et emballages est vérifiée visuellement par sondage en station.</p>	<p>La conformité du calibrage est vérifiée par sondage sur les lots conditionnés à l'aide d'une plaque ou d'un anneau de calibre.</p>	

Point à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes de maîtrise et de contrôle interne	Méthodes de maîtrise et de contrôle externe	Documents associés
Traçabilité	Sur la chaîne de conditionnement, l'identification du lot reste possible à tout moment, un repère signalant le début et la fin de chaque lot. Un identifiant du lot est apposé sur chaque colis.  Pour chaque lot, les informations relatives à l'expédition sont enregistrées sur la fiche d'expédition : l'identifiant du lot, la date d'expédition, le nombre de colis et/ou le poids expédié, et la destination.	Vérification visuelle en station et/ou en points de vente de la traçabilité par examen des informations inscrites sur les colis.  Vérification documentaire de la traçabilité des lots et de la comptabilité matière par examen des documents de traçabilité relatifs à chaque lot.	Fiche d'expédition
Étiquetage		Vérification visuelle en station et en points de vente de l'identification des colis et de la présentation des fruits.	Fiche de relevés en point de vente
<b>EXPÉDITION DES LOTS</b>	Pour chaque lot, les dates de cueille et d'expédition sont enregistrées. La date de cueille est reportée sur chaque colis conditionné.  Vérification journalière des températures de chaque chambre froide. Enregistrement des contrôles ainsi que des actions mises en œuvre en cas d'écart.  Enregistrement des résultats d'analyse sur une fiche d'agrèage. Les informations relatives à chaque lot (date et poids de cueille, variété, parcelle, producteur) ayant été enregistrées à réception du lot.  Vérification visuelle et enregistrement des contrôles inhérents aux véhicules de transport des lots conditionnés (propreté, système de refroidissement, absence d'autres denrées,...)	Vérification documentaire du délai d'expédition par contrôle des dates de cueille et d'expédition de chaque lot.  Vérification visuelle et documentaire de la température de conservation des fruits.  Vérification documentaire des résultats d'analyses du lot.  Vérification documentaire de la réalisation de ces contrôles et visuelle de l'absence de palettes conditionnées en attente sur un quai d'expédition non réfrigéré.	Enregistrement d'identification du lot et Fiche d'expédition  Enregistrement des températures  Fiche d'agrèage  Document d'enregistrement des contrôles
<b>DISTRIBUTION</b>	Vérification visuelle de la présentation des fruits, de l'étiquetage et de la traçabilité (informations inscrites sur les colis) lors des relevés en points de vente.		Fiche de relevés en point de vente



## SOMMAIRE DES ANNEXES

➤ ANNEXE N°1 : LISTE DES VARIETES AUTORISEES

➤ ANNEXE N°2 : REGLEMENT CEE N° 851/00 DU 27 AVRIL 2000  
RELATIF AUX ABRICOTS



# ANNEXE N°1

## LISTE DES VARIETES AUTORISEES

(Liste validée par la Commission interne de l'Association du 26/10/00 conformément aux nouvelles dispositions instaurées dans le cahier des charges)

<b>ABRICOT</b>
<b>BERGERON</b>



# ANNEXE 2



**RÈGLEMENT (CE) N° 851/2000 DE LA COMMISSION**  
**du 27 avril 2000**

**fixant la norme de commercialisation applicable aux abricots**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes <sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1257/1999 <sup>(2)</sup>, et notamment son article 2, paragraphe 2, et son article 3, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Les abricots figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement (CEE) n° 1108/91 de la Commission du 1<sup>er</sup> mai 1991 fixant des normes de qualité pour les abricots <sup>(3)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 888/97 <sup>(4)</sup>, a fait l'objet de multiples modifications n'assurant plus la clarté juridique.
- (2) Il est, dès lors, nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation et d'abroger le règlement (CEE) n° 1108/91. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les abricots par le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU).
- (3) L'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production.
- (4) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. Le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable. Il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de commercialisation qui suivent le stade de l'expédition. Les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence.
- (5) L'article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 2200/96 prévoit la possibilité de déroger aux normes en vigueur dans le cas où les fruits et légumes d'une région donnée

sont commercialisés par le commerce de détail de cette région pour répondre à une consommation locale traditionnelle notoirement connue. Certaines variétés d'abricots, produits en Allemagne dans la région «Süßer See», se caractérisent par un calibre inférieur à celui requis par les normes en vigueur. Ces abricots sont traditionnellement vendus dans la région de production et font l'objet du règlement (CE) n° 1010/98 du 14 mai 1998 dérogeant pour l'Allemagne, aux normes de commercialisation fixées pour les abricots <sup>(5)</sup>. À des fins de clarification et de simplification de la réglementation communautaire, il convient d'intégrer cette dérogation au présent règlement et d'abroger, par conséquent, le règlement (CE) n° 1010/98.

- (6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

La norme de commercialisation applicable aux abricots relevant des codes NC 0809 10 00 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 2200/96.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

*Article 2*

1. Par dérogation à l'annexe du présent règlement, le calibre minimal des abricots produits dans la région de «Süßer See» peut être inférieur de 5 millimètres par rapport au calibre minimal fixé par les normes. Toutefois, ces abricots ne peuvent être commercialisés qu'en Saxe-Anhalt et en Saxe.

2. Pour l'application du paragraphe 1 du présent article, chaque lot doit porter sur le document ou sur la fiche, visés à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2200/96, en plus des autres indications requises, l'indication suivante: «Nur in Sachsen-Anhalt und Sachsen im Einzelhandel zu verkaufen».

<sup>(1)</sup> JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 160 du 26.6.1999, p. 80.

<sup>(3)</sup> JO L 110 du 1.5.1991, p. 67.

<sup>(4)</sup> JO L 126 du 17.5.1997, p. 11.

<sup>(5)</sup> JO L 145 du 15.5.1998, p. 10.



*Article 3*

Les règlements (CEE) n° 1108/91 et (CE) n° 1010/98 sont abrogés.

*Article 4*

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du premier jour du mois suivant celui de son entrée en vigueur.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 27 avril 2000.

*Par la Commission*  
Franz FISCHLER  
*Membre de la Commission*



## ANNEXE

## NORME POUR LES ABRICOTS

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les abricots des variétés (cultivars) issues du *Prunus armeniaca* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des abricots destinés à la transformation industrielle.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots après conditionnement et emballage.

## A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les abricots doivent être:

- entiers,
- sains: sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'attaques de parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les abricots doivent avoir été soigneusement cueillis.

Ils doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état des abricots doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention
- et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## B. Classification

Les abricots font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

## i) Catégorie «Extra»

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations de l'épiderme, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## ii) Catégorie I

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme ou de développement,
- un léger défaut de coloration,
- de légers frottements,
- de légères brûlures,
- de légers défauts d'épiderme, dans la limite de 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée et de 0,5 cm<sup>2</sup> de surface totale pour tous les autres défauts.

## iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les abricots qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.



Ils peuvent présenter des défauts d'épiderme à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation, dans les limites suivantes:

- 2 cm de longueur pour les défauts de forme allongée,
- 1 cm<sup>2</sup> de surface totale pour tous les autres défauts.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibrage est obligatoire pour les catégories «Extra» et I.

Catégorie	Diamètre minimal (en mm)	Différence maximale entre les fruits du même emballage (en mm)
Extra	35	5
I et II (calibrées)	30	10
II (non calibrée)	30	—



### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances de qualité

##### i) Catégorie «Extra»

5 % en nombre ou en poids d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### ii) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

##### iii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids d'abricots s'écartant du calibre minimal ou du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 3 mm en plus ou en moins.

### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

#### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des abricots de mêmes origine, variété, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

#### B. Conditionnement

Les abricots doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

**C. Présentation**

Les abricots peuvent être présentés:

- en petits emballages,
- disposés en une ou plusieurs couches séparées entre elles,
- en vrac en emballages, sauf pour la catégorie «Extra».

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

**A. Identification**

Emballer et/ou expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballer et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

**B. Nature du produit**

- «Abricots» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété pour les catégories «Extra» et I.

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative).**