

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/16 « Piment doux»

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Variétés sélectionnées pour leur saveur garantie non piquante
- Cueillette manuelle à son stade optimal de récolte
- Expédition dans les deux jours suivant la récolte

Organisme de défense et de gestion :

SPDPBS - Syndicat de défense et de promotion du Piment Doux du Pays Basque et du Seignanx

Lycée agricole Armand DAVID
Route des missionnaires
64240 HASPARREN

Tel : 05 59 52 56 03

E-mail : syndicat.pimentdoux.pbs@gmail.com



Koldo BISCAY
Président de SPDPBS

SOMMAIRE

I – NOM DU DEMANDEUR	P.3
II – NOM DU LABEL ROUGE	P.3
III – DESCRIPTION DU PRODUIT	P.4
IV - TRAÇABILITE	P.10
V - METHODE D'OBTENTION	P.13
VI - ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	P.17
VII - PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	P.18
ANNEXES	P.19



I - NOM DU DEMANDEUR

SPDPBS

Syndicat de défense et de promotion du Piment Doux
du Pays Basque et du Seignanx

Lycée agricole ARMAND DAVID – Route des missionnaires
64240 HASPARREN
Tel : 05 59 52 56 03
E-Mail : syndicat.pimentdoux.pbs@gmail.com

II - NOM DU LABEL ROUGE

PIMENT DOUX



III - DESCRIPTION DU PRODUIT

III.1. Présentation du produit

1) Caractéristiques du produit Label rouge :

Le produit est un piment doux de l'espèce *Capsicum annum* issu de variétés sélectionnées pour leur saveur non piquante. La cueillette manuelle des fruits est réalisée à stade optimal défini. A ce stade, les fruits sont d'une couleur exclusivement verte, à la peau fine, de forme allongée, droite ou légèrement courbée, pointue.

Le piment doux est un légume commercialisé en frais, entier et cru entre mai et début décembre, utilisé dans de nombreuses recettes et plats cuisinés.

Il est consommé couramment dans le bassin de l'Adour, notamment dans des recettes culinaires « à la basquaise ». Il se consomme cru (en salade), cuit dans des accompagnements (piperades, axoa...), frit en légumes ou utilisé en omelette.

2) Stade optimal de récolte :

Il se cueille manuellement au stade optimal défini, constaté visuellement, selon les critères suivants :

- C'est un fruit de forme allongée, droite ou légèrement courbée, pointue.
- La longueur totale du fruit est au moins égal à 17 cm pédoncule compris
- Le fruit est coiffé d'un pédoncule
- Le fruit est de couleur exclusivement verte, (noté 3 sur l'échelle de l'Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales (UPOV) qui va de 1 à 4). L'intensité de la couleur verte est moyenne (notée 4 à 5 sur une échelle de 1 à 9).
- La surface est lisse à moyennement ridée.



A ce stade, lorsqu'il est coupé longitudinalement, on observe notamment les caractéristiques suivantes :

- La peau est fine.
- La chair peu épaisse.
- A l'intérieur, les pépins sont répartis le long de la matrice.

3) Caractéristiques organoleptiques :

- **Cru**, il dégage un parfum caractéristique herbacé. Sa texture est ferme et craquante.
- **Cuit**, il a une odeur spécifique et douce, non envahissante. Sa texture est tendre, légèrement juteuse.
- **Cru ou cuit**, son goût est intense, avec des saveurs douces, légèrement sucrées. Il n'est pas piquant.

4) Présentation aux consommateurs :

Le produit se présente conditionné, en emballage de 200g, de 2 kg et 5 kg.
Il est commercialisé cru sur les étals de légumes frais.

5) Les étapes concernées par la certification :

Les étapes concernées par la certification sont :

- Le choix variétal
- Le choix des sols et des parcelles
- Le choix cultural
- La plantation
- La fertilisation
- L'irrigation
- La protection phytosanitaire
- Les pratiques culturales
- La récolte et 1^{er} tri
- Le 2^{ème} tri et la sélection
- le conditionnement
- L'étiquetage
- L'expédition



III.2. Comparaison avec le produit courant

1) Caractéristiques du produit courant de comparaison : le "piment vert" ou "piment"

Le produit courant de comparaison au piment doux est un piment vert issu de l'espèce *Capsicum annum* L, appelé communément Piment vert ou Piment.

Commercialisé également frais et cru, il est présenté à proximité du Piment doux sur les étals de légumes, en particulier en GMS ou en magasins primeurs.

Il est d'aspect visuel long et pointu, de couleur verte.


Sa saveur est variable, elle peut être piquante, sans être signalée comme telle sur les étals.

Il peut être de toute origine géographique.

Il n'est pas un produit sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou certification de conformité des produits.

2) Tableau comparatif des caractéristiques de production du piment doux Label Rouge par rapport au produit courant.

Points de différence	Piment doux Label Rouge	Produit courant <i>Piment ou Piment vert</i>
Choix des variétés	Seules les variétés à saveur garantie non piquante sélectionnées par l'ODG.	Toutes variétés issues de l'espèce <i>Capsicum annum</i> L.
Choix des parcelles	. Terres argilo-limoneuses/limono-argileuses ou limono-sableuses/sablo-limoneuses ; . Parcelles drainantes	Tous types de sols et de supports autorisés.
Choix cultural	. Culture exclusivement en pleine terre, soit en plein champ ou sous abri maraîcher. Rotation culturale : sur la même unité culturale, maximum 3 cultures consécutives en piments doux.	Tous types de sols et de supports autorisés. Pas de rotation obligatoire.
Introduction de nouvelles parcelles	A l'introduction de toute nouvelle Unité Culturelle (UC), une analyse physico-chimique complète de sol de moins de 3 ans sera fournie par le producteur. Si plusieurs UC se situent sur la même parcelle cadastrale, une analyse sera réalisée pour la parcelle.	Pas d'analyse physico-chimique obligatoire
Plantation	Densité de plantation : Maximum 3 plants au m ²	Pas de densité de plantation exigée.
Fertilisation	<u>Bilan azoté annuel</u> réalisé au cours des 2 mois précédant la mise en culture. <u>Justification des apports</u> fractionnés de fertilisants en fonction des observations. <u>Apport total maximum</u> en unités /ha/an : Azote : 250 Phosphore : 100 Potasse : 300 <u>Apport minimum</u> sous forme <u>organique</u> : 30% de la fumure totale par élément fertilisant N.P.K.	Fertilisation laissée à l'appréciation du producteur. Pas de limitation des apports Apports de matières organiques indéfinis
Irrigation	. Arrosage localisé au pied de la plante : goutte à goutte ou micro-jet.	Tout type de méthode d'arrosage autorisé

Points de différence	Piment doux Label Rouge	Produit courant <i>Piment ou Piment vert</i>
Protection des Cultures	Interventions chimiques en préventif interdites. Justification du déclenchement des interventions chimiques curatives.	Les méthodes de protection chimiques, préventives et systématiques sont autorisées en agriculture conventionnelle. Les méthodes utilisées sont laissées à l'appréciation du producteur.
Pratiques culturales	. Paillage obligatoire pour lutter contre l'herbe et empêcher les salissures sur les fruits (éclaboussures etc.)	Le paillage n'est pas obligatoire
Récolte et 1^{er} tri	Cueillette échelonnée exclusivement manuelle, au stade optimal de récolte. Premier tri des piments présentant les caractéristiques suivantes: - Calibre : longueur du fruit minimale 17 cm (tolérance 10% du nombre de piments sur les fruits d'un lot). - Fruits non marchands écartés	Récolte en grappe : pratiquement tous les fruits d'un même pied peuvent être récoltés en même temps. 
2^{ème} Tri et Sélection du produit	Deuxième tri : les lots sont exclusivement composés des piments : <ul style="list-style-type: none"> • Entiers, • Calibrés : longueur du fruit minimale 17 cm pédoncule inclus • de couleur exclusivement verte. • de surface lisse à moyennement ridée • droits ou légèrement courbés • propres, sans aucune trace d'impuretés, de terre, de salissures ou de traitement. • non flétris, • exempts de parasites et d'attaques de parasites. 	Tous les piments récoltés peuvent être conditionnés. Pas de sélection imposée en fonction de l'aspect (droits / tordus).
Conditionnement	Dans des emballages de 200g, de 2 kg et de 5 kg.	Pas d'exigences particulières sur l'utilisation des contenants.
Expédition dans les deux jours suivant la récolte	délai maximum de 2 jours entre la récolte et l'expédition. La date de récolte sera précisée sur l'étiquetage.	Aucun délai obligatoire concernant la fraîcheur

3) Tableau comparatif des caractéristiques de présentation relatives au Piment doux Label Rouge par rapport au produit courant :

Descripteur	Piment doux Label Rouge	Produit courant <i>Piment vert</i>
Aspect extérieur des fruits crus	Forme homogène : <ul style="list-style-type: none"> - allongée, - droite ou légèrement courbée, - pointue - surface lisse à moyennement ridée - longueur totale du fruit au moins égale à 17cm 	Variabilité, de formes et d'aspect des fruits, pouvant être importante : <ul style="list-style-type: none"> - forme allongée - peuvent être très courbés, voire tordus
	Coloration du fruit exclusivement verte et d'intensité moyenne. Homogénéité de la couleur du lot	
Aspect intérieur des fruits crus	Peau fine Chair peu épaisse Pépins répartis sur la matrice	Peau plus ou moins épaisse Variations possibles de l'épaisseur de la chair, du nombre et de la répartition des pépins
Odeur du fruit cru	Odeur caractéristique herbacé	Odeur herbacée variable
Odeur du fruit cuit	Odeur spécifique et douce, non envahissante.	Odeur plus ou moins caractéristique du piment et plus ou moins intense
Goût du fruit cru	Saveur douce, légèrement sucrée Goût intense en bouche Touche d'amertume caractéristique du piment doux Non piquant	Saveur peu persistante, goût indéterminé Amertume plus prononcée Saveur pouvant être piquante
Goût du fruit cuit	Saveur douce, légèrement sucrée, Goût intense en bouche Non piquant.	Intensité variable du goût Saveur pouvant être piquante
Texture du fruit cru	Texture ferme et craquante Chair peu épaisse Peau fine	Chair pouvant être ferme à molle. Peau fine à épaisse
Texture du fruit cuit	Chair tendre et légèrement juteuse	Chair pouvant être ferme à molle.

III.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Variétés sélectionnées pour leur saveur garantie non piquante
- Cueillette manuelle à son stade optimal de récolte
- Expédition dans les deux jours suivant la récolte

1 Variétés sélectionnées pour leur saveur garantie non piquante :

Les variétés sont sélectionnées pour leurs caractéristiques d'aspect et organoleptiques.

La liste initiale des variétés autorisées en label rouge est la suivante : Errobi, Aturri, Errekaldea et le Doux Très long des Landes.

Cette liste des variétés autorisées pourra évoluer selon la procédure d'introduction de nouvelles variétés prévue en annexe 1 du présent cahier des charges.

2 Cueillette manuelle à son stade optimal de récolte :

La récolte est réalisée de façon exclusivement manuelle. Elle est déclenchée par l'observation des fruits.

Les récoltes se situent obligatoirement dans les périodes suivantes :

- Sous abri : 1^{er} mai au 1^{er} décembre

- Plein champ : 1^{er} juin au -15 octobre

Au-delà de ces dates, les fruits ne présentent plus les caractéristiques optimales recherchées, en particulier au niveau de :

- ⊖ la couleur : devient plus sombre,
- ⊖ la texture : la chair durcit et la peau s'épaissit, ce qui rend le piment moins goûteux moins agréable à la consommation.

Associé à la récolte, un **premier tri**, permet de cueillir seulement les fruits à leur stade optimal sans perturber la croissance des autres fruits sur le plant. Les fruits non marchands sont écartés.

A ce stade, les fruits développent pleinement leurs caractéristiques organoleptiques.

Le deuxième tri, effectué avant le conditionnement, permet la constitution de lots homogènes, exclusivement composés de piments doux entiers présentant les caractéristiques optimales définies. Il permet d'écarter les fruits rouges, tordus, abimés ou sales ; les fruits déclassés sont soit jetés, soit vendus hors Label Rouge.

3 Expédition dans les deux jours suivant la récolte :

Un délai maximum de 2 jours est respecté entre la récolte et l'expédition des fruits afin de garantir la fraîcheur des produits à l'expédition et préserver les caractéristiques organoleptiques optimales, concernant l'aspect, l'odeur, la saveur et la texture.

La date de récolte, qui figure sur l'étiquetage, atteste du respect du délai imposé.

IV - TRAÇABILITE

1) Habilitation des opérateurs

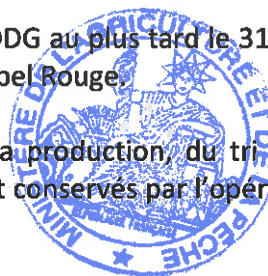
Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- Les producteurs de piments ;
- Les stations de tri, de conditionnement et d'expédition

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production, et/ou le tri et conditionnement du piment doux Label Rouge, doit préalablement se faire identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) en vue de son habilitation.

Toute nouvelle demande doit parvenir à l'ODG au plus tard le 31 octobre précédant la 1ère campagne de production de piment doux Label Rouge.

Les documents relatifs à la traçabilité de la production, du tri et conditionnement et de l'expédition de piment doux label rouge sont conservés par l'opérateur au moins 3 ans après l'année en cours.



2) Définition de l'Unité Culturelle (UC):

L'unité culturelle est une surface homogène et continue, clairement délimitée et identifiée sur le plan d'ensemble de l'exploitation et le plan des parcelles.

3) Enregistrement de la récolte de piment doux :

Afin de suivre la traçabilité des quantités récoltées, l'opérateur enregistre dans le cahier de récolte les piments récoltés par jour.

4) Identification du lot au conditionnement :

Le lot au conditionnement correspond uniquement aux piments récoltés par un même producteur.

Le jour de récolte figurant sur le conditionnement peut correspondre au maximum à deux jours consécutifs de récolte, auquel cas, la date de récolte la plus ancienne est retenue.

L'identification d'un lot est effectuée par la présence de différentes informations obligatoires sur chaque conditionnement et enregistrées, soit dans le cahier de récolte soit dans le cahier de tri et conditionnement,

Mentions obligatoires pour l'opérateur :	
Identité du producteur :	Nom, prénom et adresse complète
Jour de récolte :	Date en mode JJ/MM/AA

5) Documents d'enregistrement : le cahier cultural, le cahier de récolte et le cahier de tri et conditionnement

Les documents d'enregistrement sont destinés au suivi de la traçabilité des lots et la tenue de la comptabilité matière. Toutes les informations relatives aux différentes étapes de l'obtention du Piment doux Label Rouge y sont enregistrées.

Chaque opérateur habilité tient à jour :

- un **Cahier cultural** dans lequel sont enregistrées les pratiques culturales par UC.
- un **Cahier de récolte** permettant le suivi de la traçabilité des lots récoltés.
- un **Cahier de tri et conditionnement** destiné au suivi de la comptabilité matière sur lequel sont enregistrées toutes les informations relatives aux étapes de tri, de conditionnement et d'expédition pour l'obtention du Piment doux Label Rouge. Ces données peuvent être intégrées dans le cahier de récolte.

Ces documents d'enregistrement sont des moyens de contrôle du respect du présent cahier des charges.



ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITÉ	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Variétés sélectionnées	<ul style="list-style-type: none"> - Provenance des plants, - Variétés utilisées 	Cahier cultural Factures, Bon de Livraison
Pratiques culturales	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse du producteur - Année de production - Date de plantation, - Identification des Unités Culturelles - Enregistrements relatifs à la fumure de fond et à la fertilisation, ainsi que : <ul style="list-style-type: none"> · Bilan azoté annuel dans les 2 mois précédents la mise en place de la culture. · Résultats des analyses physico-chimiques pour toute nouvelle unité culturale (ou parcelle cadastrale si plusieurs UC se situent sur la même parcelle). - Densité, nombre de plants - Observations liées au suivi sanitaire - Dates des Interventions phytosanitaires et enregistrement de la justification de l'intervention. - Mode d'irrigation pour la production. - Aspersion pour brumiser 	Déclaration de mise en culture par Unité Culturelle Cahier cultural tenu par Unité Culturelle

ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Récolte	- Dates et quantités quotidiennes totales récoltées	Cahier de récolte
Expédition	Quantités en Label Rouge livrées, date de récolte Types de conditionnement Date d'expédition Destination	Cahier de récolte et/ou cahier de tri et conditionnement Bon de Livraison, facture
Comptabilité matière	Chaque opérateur habilité tient une comptabilité matière : - du nombre de plants mis en terre, - des sorties de piments labellisés (en poids).	<u>Chez l'opérateur</u> Cahier de culture et Cahier de récolte et/ou cahier de tri et de conditionnement <u>A l'ODG :</u> Obligations déclaratives (début et fin de campagne, cf : point 6)
Comptabilité des moyens d'identification	L'ODG fournit le système d'identification Label Rouge, et en tient une comptabilité centralisée. Chaque opérateur tient une comptabilité du matériel commandé et reçu de l'ODG, ainsi que du matériel réellement utilisé.	<u>ODG :</u> Outil d'enregistrement des systèmes d'identification. <u>Opérateur :</u> Cahier de récolte et /ou cahier de tri et de conditionnement

6) Obligations déclaratives :

Tout producteur ayant mis en place une culture destinée à la production de Piment Doux label rouge communique à l'ODG au plus tard le 15 juin :

- une déclaration de mise en culture mentionnant notamment le nombre de plants de piments doux mis en culture par UC.

Tout opérateur devra transmettre en fin de campagne un récapitulatif mentionnant :

- les quantités récoltées sur les UC mises en culture pour la production en label rouge
- les volumes expédiés en Label Rouge, pour chaque type conditionnement,
- le décompte du matériel d'identification non utilisé.

Ces informations seront adressées à l'ODG au plus tard le 15 décembre de l'année en cours.

V - METHODE D'OBTENTION

V.1. LE SCHEMA DE VIE

Choix variétal
Choix des sols et des parcelles
Choix cultural
Plantation
Fertilisation
Irrigation
Protection phytosanitaire
Pratiques culturales
Récolte et 1 ^{er} tri
2 ^e me tri et sélection
Conditionnement
Etiquetage
Expédition

V.2. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

Etape / point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur Cible
Choix variétal	<ul style="list-style-type: none"> . Utiliser des plants issus de variétés pures, issues de l'espèce <i>Capsicum Annum</i> L , - variétés : Errobi, Aturri, Errekaldea, Doux Très long des Landes et les variétés retenues dans la liste établie par l'ODG selon la procédure d'introduction de nouvelles variétés. 	Variétés initiales et celles retenues dans la liste établie par l'ODG selon la procédure d'introduction de nouvelles variétés
Choix des parcelles	<ul style="list-style-type: none"> . Privilégier des sols et des parcelles ayant un potentiel agronomique adapté à la culture du piment doux 	<ul style="list-style-type: none"> . Terres argilo-limoneuses/limono-argileuses ou limono-sableuses/sablo-limoneuses ; . Parcelles drainantes
Choix cultural	<ul style="list-style-type: none"> . Maintenir le lien au sol. . Préserver le potentiel agronomique des sols 	<ul style="list-style-type: none"> . Culture exclusivement en pleine terre, plein champ ou sous abri maraîcher . Rotation de culture obligatoire : sur la même Unité culturale, maximum 3 cultures consécutives en piments doux
Plantation	<ul style="list-style-type: none"> . Favoriser le bon état sanitaire ; . Permettre les interventions culturales et de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> . Densité de Plantation : au maximum 3 plants par m².
Fertilisation	<ul style="list-style-type: none"> . Raisonner les apports fertilisants sur la base des analyses de sol et des observations en cours de culture. . Justifier les interventions 	<ul style="list-style-type: none"> . Analyse physico-chimique complète des sols de moins de 3 ans et bilan azoté avant la première mise en culture en Piment doux Label Rouge. . Bilan azoté annuel réalisé au cours des 2 mois précédant la mise en culture. . Apport minimum sous forme organique : 30% de la fumure totale par élément fertilisant N.P.K. . Apport total maximum en unités /ha/an : <ul style="list-style-type: none"> Azote : 250 Phosphore : 100 Potasse : 300
Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> . Optimiser les apports et rechercher la meilleure gestion de l'eau . Prévenir la brûlure des fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Arrosage localisé au pied de la plante : goutte à goutte ou micro-jet. . Aspersion par micro-jet possible pour

Etape / point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur Cible
		brumiser la plante en cas d'épisodes de forte chaleur estivale.
Protection phytosanitaire	. Justifier chaque déclenchement des interventions de protection curatives. . Suivre les interventions.	. Interdiction d'utiliser des produits chimiques en préventif. . Obligation de justifier les interventions par l'observation de l'état sanitaire de la plante.
	. Former les producteurs	. Obligation de participer à la formation annuelle sur la protection des cultures et la fertilisation, pour la mise à niveau des opérateurs.
Pratiques culturales :	Empêcher la concurrence de l'herbe et les projections de terres sur la plante.	. Paillage obligatoire pour lutter contre l'herbe et empêcher les salissures sur les fruits (éclaboussures etc.)
Récolte et 1^{er} tri	. Respecter la saisonnalité du produit. . Récolte manuelle . 1 ^{er} tri sur pied selon les critères de calibre définis du stade optimal sans perturber la croissance des autres fruits sur le plant. Les fruits non marchands sont écartés.	. Saisonnalité : Les récoltes se situent obligatoirement dans les périodes suivantes : - <u>Sous abri : 1^{er} mai au 1^{er} décembre</u> - <u>Plein champ : 1^{er} juin au 15 octobre</u> . Récolte manuelle, fruit par fruit et échelonnée des piments Récolte manuelle au stade optimal : . Taille du fruit minimum de 17 cm ; (tolérance de 10% sur le nombre de fruits non conformes, d'un lot).
	. Former les opérateurs	Obligation de participer à la formation annuelle sur le tri, le conditionnement et l'harmonisation des pratiques, organisée par l'ODG.
2^{ème} tri et sélection du produit	2ème Tri manuel : . Les fruits ne présentant pas les caractéristiques optimales requises par le Label Rouge sont écartés par l'opérateur	<ul style="list-style-type: none"> • Entiers. • De couleur exclusivement verte (notée 3 sur échelle de l' UPOV de 1 à 4), d'intensité moyenne (notée 4 à 5 sur une échelle de 1 à 9). • De surface lisse à moyennement ridée. • Droits ou légèrement courbés, allongés et pointus.

Etape / point à contrôler	Point de la maîtrise	Valeur Cible
		<ul style="list-style-type: none"> • Propres, sans aucune trace d'impuretés, de terre, de salissures ou de traitement. • Non flétris. • Exempts de parasites et d'attaques de parasites.
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> . Traçabilité . Conditionnement en Unité de Vente au Consommateur (UVC) 	Modes de conditionnement : <ul style="list-style-type: none"> - Emballage de 200 g, de 2kg et 5 kg - comportant le système d'identification fourni par l'ODG et un élément d'inviolabilité.
Etiquetage	Respecter la fraîcheur du produit. Traçabilité	Figurent sur l'étiquetage de chaque conditionnement toutes les mentions obligatoires précisées dans le présent cahier des charges au chapitre VI-Etiquetage.
Expédition	Expédition dans les deux jours suivant la récolte	Délai maximum de 2 jours entre la récolte et l'expédition. Date de récolte précisée sur l'étiquetage

VI - ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, figurent au minimum sur l'étiquetage :

- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Les coordonnées de l'Organisme de Défense et de Gestion, avec l'acronyme du syndicat : « SPDPBS - 1 route des missionnaires 64240 HASPARREN »,
- Le numéro d'homologation du présent cahier des charges,
- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique :
 - Variétés sélectionnées pour leur saveur garantie non piquante
 - Cueillette manuelle à son stade optimal de récolte
 - Expédition dans les deux jours suivant la récolte
- Le nom du producteur et ses coordonnées
- La date de la récolte (sous la forme JJ/MM/AA)

VII - PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

Etape / point à contrôler	Valeur Cible	Méthode(s) d'évaluation
Choix variétal	Variétés initiales : Errobi, Aturri, Errekaldea, Doux Très long des Landes, et celles retenues dans la liste établie par l'ODG selon la procédure d'introduction de nouvelles variétés.	Documentaire et/ou visuelle
Plantation	Densité de Plantation Culture pleine terre	Mesure Visuelle
Récolte et tris	Récolte manuelle 1 ^{er} tri : respect des conditions de sélection 2 ^{ème} Tri manuel avant conditionnement : respect des conditions de sélection	Visuelle et/ou mesure
Mentions sur l'étiquetage	Nom et coordonnées du producteur. Date de récolte. Engagement du producteur sur la fraîcheur.	Visuelle
Expédition dans les deux jours suivant la récolte	Délai maximum de 2 jours entre la récolte et l'expédition.	Documentaire et/ou visuelle

ANNEXES

Annexe 1 :

Procédure d'introduction de nouvelles variétés

Objet :

Définir comment le Syndicat du Piment Doux du Pays Basque et du Seignanx dans sa mission d'ODG gère le choix des variétés retenues pour la production de Piment Doux Label Rouge.

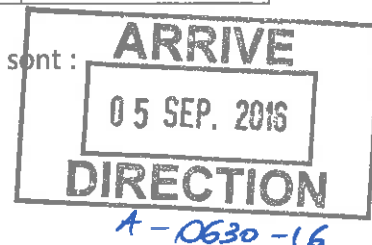
Procédure :

Les variétés sont sélectionnées pour leurs caractéristiques d'aspect et organoleptiques suivantes :

Aspect extérieur des fruits crus	Forme homogène : <ul style="list-style-type: none"> - allongée - droite ou légèrement courbée, - pointue - diamètre : variétés dites étroites (selon grille GEVES) - surface lisse à moyennement ridée - longueur totale du fruit au moins égale à 17cm Coloration : <ul style="list-style-type: none"> - exclusivement verte (<i>notée 3 sur l'échelle de l'Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales (UPOV) qui va de 1 à 4</i>). - L'intensité de la couleur verte est moyenne (<i>notée 4 à 5 sur une échelle de 1 à 9</i>). - Homogénéité de la couleur du lot
Aspect intérieur des fruits crus	Peau fine Chair peu épaisse Pépins répartis sur la matrice
Odeur du fruit cru	Parfum caractéristique herbacé.
Odeur du fruit cuit	Odeur spécifique et douce, non envahissante.
Goût du fruit cru	Saveur douce, légèrement sucrée Goût intense en bouche Non piquant
Goût du fruit cuit	Saveur douce, légèrement sucrée, Goût intense en bouche Non piquant.
Texture du fruit cru	Texture ferme et craquante Chair peu épaisse Peau fine
Texture du fruit cuit	Chair tendre et légèrement juteuse

La liste initiale des variétés autorisées répondant à ces caractéristiques sont :

- « Errobi »,
- « Aturri »,
- « Errekaldea »
- « Doux Très Long des Landes »



L'inscription d'une nouvelle variété devra respecter la procédure suivante :

- Des essais de 2 années consécutives en plein champ et sous serres. Les résultats agronomiques de ces essais notamment: les caractéristiques végétales, le rendement, le comportement cultural et la résistance aux maladies sont enregistrés sous la responsabilité de l'ODG.
- A l'issue de chaque essai annuel, la commission technique constituée au sein de l'ODG* évalue les résultats des essais et les caractéristiques d'aspect et organoleptiques des variétés. Les dégustations sont réalisées dans un établissement équipé d'une salle d'analyse sensorielle.
- A l'issue des deux années d'essais, la commission technique établit un bilan des essais et propose s'il y a lieu l'inscription des nouvelles variétés qui répondent aux exigences du label rouge.
- La décision d'inscription dans la liste des variétés autorisées en label rouge est prise par l'ODG conformément à ses statuts.
- Dès que la liste des variétés modifiée est validée par l'ODG, celui-ci l'adresse à tous les opérateurs au plus tard le 31 octobre suivant l'approbation.

La nouvelle variété intégrée dans la liste des variétés autorisées sera, dès sa première année de production, intégrée au suivi de la qualité supérieure, conformément aux modalités définies dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

- * La commission technique, sous la responsabilité du Président de l'ODG, est composée par des producteurs, des techniciens agricoles et des utilisateurs professionnels connaissant le produit.