

Groupement : ASSOCIATION FRUITS PLUS

Bureau Chambre d'agriculture - Quartier Marcellas
26800 Etoile / Rhône

☎ 04 75 57 43 18 / Fax : 04 75 57 15 64

Direction générale des politiques
économique, européenne et internationale

Organisme certificateur : ULASE

ZA Champgrand
26 270 Loriol

☎ 04 75 61 13 00 / Fax : 04 75 85 62 12

28 SEP. 2006
Bureau des signes de qualité
et de l'agriculture biologique

RÉFÉRENTIEL TECHNIQUE LABEL ROUGE

PRODUCTION
DE PECHES ET NECTARINES
LA/10-87

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

« Taux de Sucre garanti »

« Bonnes pratiques de culture »

« Traçabilité garantie »

DEMANDEUR Association Fruits Plus	VÉRIFICATEUR Responsable de Certification	APPROBATEUR Président Comité de Certification	VALIDATION Président ULASE
Date : 14/09/06	Date : 30/08/06	Date : 30/08/06	Date : 30/08/06
Nom : C. AURIAS	Nom : E. GOUVERNEL	Nom : B. KROHMER	Nom : D. MAES
Visa : 	Visa : 	Visa : 	Visa : 

N° d'homologation : 10-87

Date de première homologation : Arrêté du 05/05/88 - J.O. du 08/05/88

Date de mise à jour :

SOMMAIRE

1. Présentation générale de la demande	3
Domaine d'application	3
Le marché de la pêche et de la nectarine	4
Objectifs des adhérents	5
2. Description du produit.....	6
3. Justification des règles de la section	11
4. Schéma de vie du produit	12
5. Détail des mesures de maîtrise du produit.....	16
6. Tableau de traçabilité	30
7. Textes de référence et définitions.....	32
Textes réglementaires	32
Définitions	33
8. Etiquetage	34
Etiquetage des colis	34
Stickage individuel des fruits.....	34
Documents publicitaires (PLV, presse)	34

1. Présentation générale de la demande

Qui a été à l'initiative du label rouge pêche-nectarine et pourquoi ?

A l'échelle du département de la Drôme, la forte implantation du pêcher et la qualité des fruits produits ont amené les acteurs de la filière à initier et à développer des démarches axées sur la valorisation de cette qualité.

L'Association Fruits Plus (anciennement Association de Promotion des Fruits et Légumes sous Label de la Drôme et cantons limitrophes) a été pionnière en la matière. 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. Elle compte aujourd'hui une vingtaine d'adhérents.

Conscients de leurs atouts : un savoir-faire reconnu, une production de qualité, les producteurs ont voulu dès le début des années 1980 valoriser leurs spécificités, en s'appuyant sur le produit phare de leur département. En 1987, leurs efforts se sont concrétisés par l'homologation d'un Label rouge en pêches et nectarines, première démarche de ce type en France dans le secteur des fruits.

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.

Grâce à la volonté de ces arboriculteurs, le label rouge n'a pas cessé d'exister depuis cette époque et il demeure aujourd'hui une « valeur sûre ». Il apporte au producteur une notoriété qualitative à l'ensemble de sa production fruitière, et donc des retombées économiques certaines. Quant au consommateur, il continue d'être satisfait par un produit, certes plus coûteux mais dont la qualité gustative supérieure est garantie.

Cette démarche, même si elle a été initiée par des producteurs drômois, est bien sûr ouverte à tout producteur de pêches et nectarines, quelle que soit sa zone de production.

Domaine d'application

Le label rouge concerne tous les fruits issus du pêcher (à l'exclusion des pavies), et destinés à être commercialisés à l'état frais. Les opérations concernées par le présent référentiel correspondent donc aux étapes qui vont de la production primaire à la mise en marché.

La cible visée reste le consommateur final. Les pêches et nectarines label doivent être reconnues par le consommateur comme étant de "qualité supérieure" par rapport à l'offre "standard" du marché ; à ce titre, les caractéristiques certifiées communicantes sont : taux de sucre garanti, bonnes pratiques de culture, traçabilité garantie.

La 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 labellissables. 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.

Le marché de la pêche et de la nectarine

Description générale

MARCHE MONDIAL :

La production mondiale de pêches et nectarines avoisine les 11 millions de tonnes. Les volumes produits par continent entre 1989-91 et 1997-99 sont relativement stables, que ce soit en Europe, Afrique, Amérique du Nord, Amérique du Sud et Océanie. La France n'est en concurrence qu'avec les pays producteurs européens.

MARCHE EUROPEEN :

Le potentiel de production européen de pêches et nectarines est compris entre 2,5 et 3 millions de tonnes. L'Italie est le premier pays européen producteur de pêches et nectarines (1,5 million de tonnes). En Espagne, le verger de pêcheurs monte en puissance depuis ces dernières années ; les volumes produits, voués en grande partie à l'exportation vers les pays de l'Europe du Nord, sont en constante augmentation ; ils sont de l'ordre de 600 000 tonnes. En Grèce, les vergers sont essentiellement composés de pavies ; le marché de la transformation constitue le point fort de la production nationale. Concernant le marché en frais, le potentiel de production est de l'ordre de 300 000 tonnes.

MARCHE FRANÇAIS ET REGIONAL:

Le marché français oscille autour de 400 000 tonnes. La France traverse une crise liée aux mauvaises campagnes successives ; le verger de pêcheurs accuse une baisse structurelle des surfaces (sharka, problèmes économiques). Les principales régions de production sont : Rhône-Alpes (100 000 tonnes), Languedoc-Roussillon (170 000 tonnes), Provence Alpes Côte d'Azur (100 000 tonnes).

La pêche et nectarine sous label rouge

Constat révélateur : perceptions et attentes des consommateurs français vis-à-vis de la pêche et de la nectarine

En France, la consommation de pêches et nectarines en frais est de l'ordre de 3,5 kg par personne et par an.

Des études réalisées par le Ctifl tendent à montrer que la pêche-nectarine est l'un des fruits d'été préférés des français, avec l'abricot et le raisin. Cependant, il subit les critiques des consommateurs, décus de sa qualité ; leurs attentes à l'égard de ce fruit demeurent très fortes.

La qualité gustative de la pêche et de la nectarine 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

Ce constat, mis en exergue il y a près de 20 ans, 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.

Les principaux critères qualitatifs recherchés ont pour objectif de proposer au consommateur un produit bien différencié, répondant aux attentes de fruits « beaux et bons » (coloration, calibre, sucres, arômes, jutosité).

Aujourd'hui, le label rouge pêche et nectarine reste un produit de niche mais ses débouchés commerciaux sont pérennes dans le temps (clients grossistes et détaillants en région parisienne, nord et ouest de la France). Force est de constater que ces fruits satisfont pleinement un réseau commercial spécialisé dans les produits « haut de gamme », auprès desquels les consommateurs trouvent un produit

qui, enfin, ne les déçoit plus. On pourrait presque dire que le label rouge a réconcilié le consommateur avec la pêche !

Près de 300 tonnes de pêches et nectarines sous label sont produites chaque année, réparties au sein des 4 sous-espèces : pêche blanche (30 à 40%), pêche jaune (10 à 20%), nectarine blanche (25 à 35%) et nectarine jaune (10 à 20%). Cette répartition est à mettre en relation avec les variétés autorisées, dont le choix est raisonné en fonction du potentiel qualitatif des fruits.

Pour les producteurs, malgré les contraintes liées au cahier des charges, les retombées économiques sont certaines. Les pêches et nectarines sous label sont bien valorisées par rapport aux fruits « standard » avec une plus-value de l'ordre de 20%, variable selon les années.

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 salutaire.

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.

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, 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.

2. Description du produit

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT HORS LABEL EXTRA	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT LABEL	CARACTERISTIQUES CERTIFIQUES COMMUNICANTES		
			Taux de sucre garanti	Bonnes pratiques de culture	Traçabilité garantie
Référencement des parcelles	Pas de caractéristique particulière.	Déclaration par le producteur des parcelles placées sous label avant chaque campagne.			x
Choix variétal	Choix variétal non contraint par une liste de variétés autorisées, réalisé en fonction des orientations commerciales et techniques de l'exploitation.	Utilisation exclusive de variétés autorisées, répondant aux exigences de qualité supérieure du label rouge, après évaluation de leur potentiel qualitatif et agronomique par une commission technique interne à l'association.	x		
Protection phytosanitaire	Respect de la réglementation concernant l'utilisation des produits phytosanitaires pour la protection des vergers contre les maladies ou ravageurs : homologations, doses, délais d'emploi avant récolte. Applications réalisées en fonction de diverses sources de préconisations (bulletins techniques, conseils, ...).	Respect de la réglementation concernant l'utilisation des produits phytosanitaires pour la protection des vergers contre les maladies ou ravageurs : homologations, doses, délais d'emploi avant récolte. Interdiction des traitements phytosanitaires de manière systématique selon un calendrier pré-établi. Maîtrise obligatoire des applications de produits phytosanitaires en fonction des risques réels d'infestation. Utilisation de diverses sources de préconisations et d'informations (bulletins techniques, conseils, observations en verger, ...).		x	
Entretien du sol	Respect de la réglementation concernant l'utilisation des produits phytosanitaires pour le désherbage des vergers: homologations, doses, délais d'emploi avant récolte. Entre-rangs enherbé ou travaillé ; rang désherbé.	Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation. Respect de la réglementation concernant l'utilisation des produits phytosanitaires pour le désherbage des vergers: homologations, doses, délais d'emploi avant récolte. Entre-rangs enherbé ou travaillé ; rang désherbé. Désherbage chimique total interdit. Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.			x

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT HORS LABEL EXTRA	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT LABEL	CARACTERISTIQUES CERTIFIQUES COMMUNICANTES		
			Taux de sucre garanti	Bonnes pratiques de culture	Traçabilité garantie
Stockage des produits phytosanitaires	Respect de la réglementation concernant les conditions de stockage des produits phytosanitaires.	Respect de la réglementation concernant les conditions de stockage des produits phytosanitaires.			
Nutrition minérale	Apports fertilisants réalisés de façon fractionnée sans nécessairement tenir compte des besoins annuels des arbres.	Maîtrise des apports fertilisants en fonction des besoins annuels des arbres, sur la base d'analyses de sol et d'outils d'aide à la décision : bulletins techniques, consigne interne (adaptation des apports au rendement objectif, fractionnement des apports), ...	x	x	
Alimentation hydrique	Apports d'eau réalisés en fonction des conditions climatiques.	Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.			x
Taille des arbres	Taille d'hiver réalisée sans nécessairement tenir compte des caractéristiques variétales. Taille en vert aléatoire.	Maîtrise des apports d'eau en fonction des besoins de la plante, sur la base d'outils d'aide à la décision (bulletins, ETP, pluviométrie, ...). Irrigation gravitaire pleine surface interdite. Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.	x	x	x
Maîtrise de la charge	Eclaircissage réalisé dans la plupart des vergers, mais pas toujours en adéquation avec le potentiel variétal et les conditions de l'année.	Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation. Maîtrise de la taille d'hiver et de la taille en vert des arbres en fonction des caractéristiques variétales et du potentiel des arbres sur la parcelle considérée, et sur la base d'outils d'aide à la décision (bulletins techniques, conseils, ...). Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.	x	x	x
		Maîtrise d'un éclaircissage manuel en fonction du potentiel variétal sur la parcelle considérée et des conditions de l'année, et sur la base d'outils d'aide à la décision (bulletins techniques, références, ...). Comptage du nombre de fruits laissés par arbre. Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.	x	x	x

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT HORS LABEL EXTRA	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT LABEL	CARACTERISTIQUES CERTIFIQUES COMMUNICANTES		
			Taux de sucre garanti	Bonnes pratiques de culture	Traçabilité garantie
Récolte	<p>Appréciation visuelle de la maturité des fruits (couleur, calibre).</p> <p>Information orale des cueilleurs sur la façon de récolter les fruits.</p>	<p>Appréciation de la maturité des fruits grâce au savoir-faire du producteur. Confirmation par une mesure de fermeté préalable à la cueillette (5,5 kg/0,5 cm² maximum).</p> <p>Formation des cueilleurs sur la base des préconisations élaborées par les organismes sociaux. Manipulation des fruits avec précaution et apport en station dans la demi-journée.</p> <p>Enregistrement des dates de récolte sur le cahier d'exploitation.</p>	x		
Réception des fruits en station	Pas de caractéristique particulière.	<p>Mise en place d'une procédure de traçabilité. Identification de chaque palette brut de cueille à l'aide d'une fiche palette brut de cueille qui présente les informations nécessaires à l'identification du lot (producteur, parcelle, variété, date de cueille). Report de ces informations sur une fiche d'identification du lot.</p>			x
Stockage des lots brut de cueille en chambre froide	Vérification visuelle de la température des chambres froides.	Vérification du bon état de marche des thermomètres et enregistreurs thermiques. Enregistrement journalier de la température. Température de stockage comprise entre 0 et 6°C.			
Détermination de la qualité gustative des fruits	<p>Pas de caractéristique particulière.</p> <p>Pas de caractéristique particulière.</p>	<p>Vérification du bon état de marche et identification des appareils de mesure.</p> <p>Réalisation d'analyses qualité selon un protocole précis. Fermeté moyenne comprise entre 2,5 et 5 kg/0,5 cm². Indice réfractométrique $\geq 10,5$ % Brix jusqu'au 15/07, ≥ 11 % Brix du 16/07 au 31/07, $\geq 11,5$ % Brix à partir du 1/08.</p>	x		

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT HORS LABEL EXTRA	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT LABEL	CARACTERISTIQUES CERTIFIQUES COMMUNICANTES		
			Taux de sucre garanti	Bonnes pratiques de culture	Traçabilité garantie
Calibrage, tri et conditionnement	<p>Pas de caractéristique particulière.</p> <p>Calibre minimum « C » exigé par la normalisation.</p> <p>Respect des caractéristiques qualitatives minimales exigées par la normalisation.</p> <p>Classification des fruits en catégorie EXTRA.</p> <p>Respect des dispositions de la normalisation concernant le conditionnement.</p>	<p>Mise en place d'une procédure de traçabilité.</p> <p>Identification du lot possible à tout moment sur la chaîne de conditionnement, un repère signalant le début et la fin de chaque lot.</p> <p>Calibre minimum « A » exigé pour les fruits labellisés.</p> <p>Respect des caractéristiques qualitatives minimales exigées par la normalisation.</p> <p>Classification des fruits labellisés en catégorie EXTRA.</p> <p>Respect des dispositions de la normalisation concernant le conditionnement.</p> <p>Les fruits sont conditionnés soit en plateaux lités avec stockage individuel de l'ensemble des fruits, soit en barquettes.</p>	x		x
Etiquetage	<p>Apposition sur chaque colis conditionné de l'étiquette de normalisation.</p>	<p>Apposition sur chaque colis conditionné de l'étiquette de normalisation, du numéro de lot, et des mentions relatives au label rouge.</p>			x
Stockage des lots conditionnés en chambre froide.	<p>Vérification visuelle de la température des chambres froides.</p>	<p>Vérification du bon état de marche des thermomètres et enregistreurs thermiques. Enregistrement journalier de la température. Température de stockage comprise entre 4 et 8°C.</p>			
Expédition	<p>Enregistrement des informations relatives à l'expédition (date, quantités, destination).</p>	<p>Mise en place d'une procédure de traçabilité. Enregistrement pour chaque lot labellisé des informations relatives à l'expédition (date, quantités, destination).</p>			x

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT HORS LABEL EXTRA	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION DU PRODUIT LABEL	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES		
			Taux de sucre garanti	Bonnes pratiques de culture	Tracabilité garantie
Expédition (suite)	<p>Pas de caractéristique particulière.</p> <p>Pas de caractéristique particulière.</p> <p>Avant chargement des fruits, vérification de la propreté de la caisse frigorifique, du bon fonctionnement du système de refroidissement et de l'absence de denrées autres que les fruits dans le véhicule.</p>	<p>Délai d'expédition fixé à 5 jours maximum à partir de la date de cueille.</p> <p>Lots labellisés de qualité supérieure.</p> <p>En dehors des phases de chargement, pas de stationnement des lots sur le quai d'expédition lorsque celui-ci n'est pas réfrigéré.</p> <p>Avant chargement des fruits, vérification de la propreté de la caisse frigorifique, du bon fonctionnement du système de refroidissement et de l'absence de denrées autres que les fruits dans le véhicule.</p>			
Distribution	Présentation, conditionnement, étiquetage conformes à la normalisation.	Présentation, conditionnement, étiquetage conformes à la normalisation et aux exigences du label rouge.			X

3. Justification des règles de la section

Référence : Exigences et recommandations applicables à la certification des fruits et légumes (version du 26/02/2003)

EXIGENCES	JUSTIFICATION
1. Schéma de vie.	Le schéma de vie est présenté en chapitre 4.
2. Conformité aux réglementations et usages professionnels	Le référentiel intègre les réglementations et usages professionnels en vigueur en chapitre 7.
3. Comparaison entre le produit courant et le produit certifié	Le tableau de comparaison entre le produit hors label extra et le produit label est présenté en chapitre 2.
4. Identification des produits certifiés	Le référentiel rend obligatoire le stickage individuel des pêches et nectarines conditionnées en plateaux lités (c'est-à-dire vendues en libre service) (cf. chapitres 5 et 8).
5. Variété	Le protocole d'introduction de nouvelles variétés dans la liste des variétés autorisées est présenté en annexe 1. La liste des variétés autorisées est placée en annexe 2 du référentiel.
6. Critères minimaux et non suffisants à décrire par produit et ayant une influence sur la qualité	Non concerné.

RECOMMANDATIONS	JUSTIFICATION
1. Communication sur les bonnes pratiques de culture	Cf. description du produit en chapitre 2.
2. Communication sur le stade de récolte	Non concerné.
3. Communication sur le taux de sucre	Non applicable.
4. Communication sur la variété	Non concerné.
5. Communications possibles pour les salades 4 ^{ème} gamme	Non concerné.

4. Schéma de vie du produit

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION IMPLICITES	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION EXPLICITES
Référencement des parcelles		Déclaration par le producteur des parcelles placées sous label avant chaque campagne. <i>Point à maîtriser : Déclaration de parcelles</i>
Choix variétal		Utilisation exclusive de variétés autorisées répondant aux exigences de qualité supérieure du label rouge, après évaluation de leur potentiel qualitatif et agronomique par une commission technique interne à l'association. <i>Point à maîtriser : Liste de variétés autorisées</i>
Protection phytosanitaire	Respect de la réglementation concernant l'utilisation des produits phytosanitaires pour la protection des vergers contre les maladies ou ravageurs : homologations, doses, délais d'emploi avant récolte. <i>Point à maîtriser : Traitements phytosanitaires</i>	Interdiction des traitements phytosanitaires de manière systématique selon un calendrier pré-établi. Maîtrise obligatoire des applications de produits phytosanitaires en fonction des risques réels d'infestation. Utilisation de diverses sources de préconisations et d'informations (bulletins techniques, conseils, observations en verger, ...). <i>Point à maîtriser : Traitements phytosanitaires</i>
Entretien du sol	Respect de la réglementation concernant l'utilisation des produits phytosanitaires pour le désherbage des vergers: homologations, doses, délais d'emploi avant récolte. <i>Point à maîtriser : Désherbage</i>	Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation. <i>Point à maîtriser : Traçabilité</i> Entre-rangs enherbé ou travaillé ; rang désherbé. Désherbage chimique total interdit. <i>Point à maîtriser : Désherbage</i>
Stockage des produits phytosanitaires	Respect de la réglementation concernant les conditions de stockage des produits phytosanitaires. <i>Point à maîtriser : Local de stockage des produits phytosanitaires</i>	Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation. <i>Point à maîtriser : Traçabilité</i>
Nutrition minérale		Maîtrise des apports fertilisants en fonction des besoins annuels des arbres, sur la base d'analyses de sol et d'outils d'aide à la décision : bulletins techniques, consigne interne (adaptation des apports au rendement objectif, fractionnement des apports), ... <i>Point à maîtriser : Fertilisation</i> Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation. <i>Point à maîtriser : Traçabilité</i>

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION IMPLICITES	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION EXPLICITES
Alimentation hydrique		<p>Maîtrise des apports d'eau en fonction des besoins de la plante, sur la base d'outils d'aide à la décision (bulletins, ETP, pluviométrie, ...). Irrigation gravitaire pleine surface interdite.</p> <p><i>Point à maîtriser : Irrigation</i></p> <p>Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.</p> <p><i>Point à maîtriser : Traçabilité</i></p>
Taille des arbres		<p>Maîtrise de la taille d'hiver et de la taille en vert des arbres en fonction des caractéristiques variétales et du potentiel des arbres sur la parcelle considérée, et sur la base d'outils d'aide à la décision (bulletins techniques, conseils, ...).</p> <p><i>Point à maîtriser : Taille d'hiver (ou de fructification)</i></p> <p><i>Point à maîtriser : Taille en vert</i></p> <p>Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.</p> <p><i>Point à maîtriser : Traçabilité</i></p>
Maîtrise de la charge		<p>Maîtrise d'un éclaircissage manuel en fonction du potentiel variétal sur la parcelle considérée et des conditions de l'année, sur la base d'outils d'aide à la décision (bulletins, techniques, références, ...). Comptage du nombre de fruits laissés par arbre.</p> <p><i>Point à maîtriser : Eclaircissage</i></p> <p>Enregistrement des interventions sur le cahier d'exploitation.</p> <p><i>Point à maîtriser : Traçabilité</i></p>
Récolte		<p>Appréciation de la maturité des fruits grâce au savoir-faire du producteur. Confirmation par une mesure de fermeté préalable à la cueillette (5,5 kg/0,5 cm² maximum).</p> <p><i>Point à maîtriser : Stade de maturité</i></p> <p>Formation des cueilleurs sur la base des préconisations élaborées par les organismes sociaux. Manipulation des fruits avec précaution et apport en station dans la demi-journée.</p> <p><i>Point à maîtriser : Conditions techniques de cueillette</i></p> <p>Enregistrement des dates de récolte sur le cahier d'exploitation.</p> <p><i>Point à maîtriser : Traçabilité</i></p>

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION IMPLICITES	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION EXPLICITES
Réception des fruits en station		<p>Mise en place d'une procédure de traçabilité. Identification de chaque palette brut de cueille à l'aide d'une fiche palette brut de cueille qui présente les informations nécessaires à l'identification du lot (producteur, parcelle, variété, date de cueille). Report de ces informations sur une fiche d'identification du lot.</p> <p><i>Point à maîtriser : Traçabilité</i></p>
Stockage des lots brut de cueille en chambre froide		<p>Vérification du bon état de marche des thermomètres et enregistreurs thermiques. Enregistrement journalier de la température. Température de stockage comprise entre 0 et 6°C.</p> <p><i>Point à maîtriser : Température de stockage</i></p>
Détermination de la qualité gustative des fruits		<p>Vérification du bon état de marche et identification des appareils de mesure.</p> <p><i>Point à maîtriser : Appareils de mesure</i></p> <p>Réalisation d'analyses qualité selon un protocole précis.</p> <p>Fermeté moyenne comprise entre 2,5 et 5 kg/0,5 cm².</p> <p>Indice réfractométrique $\geq 10,5$ % Brix jusqu'au 15/07, ≥ 11 % Brix du 16/07 au 31/07, $\geq 11,5$ % Brix à partir du 1/08.</p> <p><i>Point à maîtriser : Analyses qualité</i></p>
Calibrage, tri et conditionnement	<p>Respect des caractéristiques qualitatives minimales exigées par la normalisation.</p> <p><i>Point à maîtriser : Tri</i></p> <p>Respect des dispositions de la normalisation concernant le conditionnement.</p> <p><i>Point à maîtriser : Conditionnement, emballages et stockage individuel.</i></p>	<p>Mise en place d'une procédure de traçabilité. Identification du lot possible à tout moment sur la chaîne de conditionnement, un repère signalant le début et la fin de chaque lot.</p> <p><i>Point à maîtriser : Traçabilité</i></p> <p>Calibre minimum « A » exigé pour les fruits labellisés.</p> <p><i>Point à maîtriser : Calibrage</i></p> <p>Classification des fruits labellisés en catégorie EXTRA.</p> <p><i>Point à maîtriser : Classification par catégories</i></p> <p>Les fruits sont conditionnés soit en plateaux lités avec stickage individuel de l'ensemble des fruits, soit en barquettes.</p> <p><i>Point à maîtriser : Conditionnement, emballages et stickage individuel.</i></p>

ETAPE	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION IMPLICITES	CARACTERISTIQUES ET REGLES DE FABRICATION EXPLICITES
Etiquetage	Apposition sur chaque colis conditionné de l'étiquette de normalisation. <i>Point à maîtriser : Apposition des étiquettes sur les colis</i>	Apposition sur chaque colis conditionné du numéro de lot, et des mentions relatives au label rouge. <i>Point à maîtriser : Traçabilité</i> <i>Point à maîtriser : Apposition des étiquettes sur les colis</i>
Stockage des lots conditionnés en chambre froide		Vérification du bon état de marche des thermomètres et enregistreurs thermiques. Enregistrement journalier de la température. Température de stockage comprise entre 4 et 8°C. <i>Point à maîtriser : Température de stockage</i>
Expédition	Avant chargement des fruits, vérification de la propreté de la caisse frigorifique, du bon fonctionnement du système de refroidissement et de l'absence de denrées autres que les fruits dans le véhicule. <i>Point à maîtriser : Transport</i>	Mise en place d'une procédure de traçabilité. Enregistrement pour chaque lot labellisé des informations relatives à l'expédition (date, quantités, destination). <i>Point à maîtriser : Traçabilité</i> Délai d'expédition fixé à 5 jours maximum à partir de la date de cueille. <i>Point à maîtriser : Délai d'expédition</i> Lots labellisés de qualité supérieure. <i>Point à maîtriser : Qualité gustative des lots labellisés</i>
Distribution	Présentation, conditionnement, étiquetage conformes à la normalisation. <i>Point à maîtriser : Traçabilité</i>	En dehors des phases de chargement, pas de stationnement des lots sur le quai d'expédition lorsque celui-ci n'est pas réfrigéré. <i>Point à maîtriser : Transport</i> Présentation, conditionnement, étiquetage conformes aux exigences du label rouge. <i>Point à maîtriser : Traçabilité</i>

5. Détail des mesures de maîtrise du produit

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTRICES	DOCUMENTS ASSOCIES
ETAPE 1 : Référencement des parcelles					
Déclaration de parcelles	Identifier et localiser les parcelles référencées dans le cadre du label rouge.	<p>Avant chaque campagne de production, le producteur réalise une déclaration des parcelles placées sous label. Dès lors qu'il déclare une variété sous label pour une campagne, le producteur s'engage à placer sous label et à déclarer l'ensemble des parcelles en production portant cette variété.</p> <p>La déclaration de parcelles comprend au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'identifiant producteur (code producteur et / ou nom et / ou raison sociale de l'exploitation) - Pour chaque parcelle : <ul style="list-style-type: none"> o L'identification par un code parcellaire et la localisation par une référence cadastrale ; o l'identification propre au producteur (facultatif) o La variété et le porte-greffe o L'année de 1^{ère} feuille o La superficie o Le type d'irrigation <p>Le producteur transmet à l'O.C. sa déclaration de parcelles.</p> <p>Le producteur tient à jour un plan de situation permettant de localiser les bâtiments et les parcelles de son exploitation.</p>	<p>Contrôle documentaire de la conformité de la déclaration de parcelles (complète et cohérente).</p> <p>Contrôle visuel 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>
ETAPE 2 : Choix variétal					
Liste des variétés autorisées	Etablir la liste des variétés dont le potentiel qualitatif des fruits correspond aux exigences de qualité	Les variétés autorisées sont sélectionnées par une commission technique interne à l'association, composée de producteurs adhérents et des techniciens chambre d'agriculture mandatés pour assurer le suivi technique des	Contrôle documentaire de la conformité des variétés déclarées sur la déclaration de parcelles.		<p>Protocole de choix variétal</p> <p>Liste des</p>

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
	supérieure du label rouge	exploitations, sur la base d'un protocole de choix variétal.			variétés autorisées (annexe 1) Déclaration de parcelles

ETAPE 3 : Protection phytosanitaire

Traitements phytosanitaires	Protéger les arbres et les fruits des attaques de parasites, du développement de pourritures ou de dégâts liés à des maladies (taches, etc., afin d'obtenir une qualité optimale des fruits, tout en maîtrisant l'utilisation des produits phytosanitaires pour préserver l'environnement.	Le producteur peut utiliser tout produit homologué en ne dépassant pas les doses maximum et les délais d'emploi avant récolte autorisés par la réglementation. Dans un souci de protection de l'environnement, l'application de produits phytosanitaires de manière systématique selon un calendrier pré-établi est interdite. Pour la réalisation de ses traitements, le producteur doit tenir compte du risque phytosanitaire réel de la campagne en cours (niveau d'infestation des arbres par les ravageurs, maladies, et climat de l'année). Pour ce faire, il utilise toutes les informations à sa disposition (par exemple : résultats de ses observations en verger, bulletins techniques d'avertissements phytosanitaires, conseils, bulletins météorologiques, ...). Le producteur enregistre les traitements sur le cahier d'exploitation (date, maladie/ravageur, motif du traitement, nom commercial du produit, dose apportée, parcelles concernées).	Contrôle documentaire de la conformité des produits apportés et d'une application non systématique des traitements phytosanitaires par examen du cahier d'exploitation et par entretien avec le producteur.	Bulletins Cahier d'exploitation	
Traçabilité	Pouvoir retracer l'historique cultural de la parcelle.		Contrôle documentaire de l'enregistrement des interventions.	Cahier d'exploitation	

ETAPE 4 : Entretien du sol

Désherbage	Eviter la concurrence entre les mauvaises herbes et les	Sur le rang, le producteur peut effectuer un désherbage chimique, mécanique, ou thermique. Le producteur peut	Contrôle de la conformité du	Cahier d'exploitation	
------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------	-----------------------	--

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
	arbres pour l'alimentation hydrique et minérale, tout en mettant en œuvre des techniques favorables à un bon équilibre du verger, et en limitant l'impact des produits désherbants sur les sols et l'eau.	utiliser tout produit homologué en ne dépassant pas les doses maximum et les délais d'emploi avant récolte autorisés par la réglementation. Entre-rangs, le producteur peut conserver un enherbement maîtrisé ou effectuer un travail du sol. En tout état de cause, le désherbage chimique total est interdit. Seul un défanage momentané est autorisé afin de diminuer les risques de gel.	désherbage réalisé, documentaire par examen du cahier d'exploitation et visuel en verger.		
Traçabilité	Pouvoir retracer l'historique cultural de la parcelle.	Le producteur enregistre ses opérations de désherbage sur le cahier d'exploitation (date, type de désherbage, nom commercial du produit, dose apportée, parcelles concernées).	Contrôle documentaire de l'enregistrement des interventions.		Cahier d'exploitation

ETAPE 5 : Stockage des produits phytosanitaires

Local de stockage des produits phytosanitaires	Stocker les produits phytosanitaires dans des conditions permettant de conserver leurs propriétés physico-chimiques, d'assurer la sécurité des personnes et de préserver l'environnement.	Les produits phytosanitaires sont conservés dans leur emballage d'origine avec leurs étiquettes. Ils sont stockés dans un local aux normes réglementaires, clairement identifié, réservé à cet usage, fermé à clef, aéré ou ventilé. Les consignes de sécurité sont affichées à l'entrée du local.	Contrôle visuel de la conformité du local de stockage des produits phytosanitaires.		
------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	--	--

ETAPE 6 : Nutrition minérale

Fertilisation	Apporter à la plante les éléments minéraux qui lui sont nécessaires de façon à ce qu'ils soient disponibles au moment où elle en a besoin et à produire des fruits de qualité, tout en maîtrisant la vigueur des	La maîtrise des apports fertilisants repose sur : - La considération des résultats d'analyses de sol (une analyse physico-chimique avant plantation et une analyse chimique de contrôle tous les 5 ans par bloc parcellaire), - La considération de documents d'aide à la décision : bulletins techniques, consigne interne « fertilisation du pêcher » (adaptation des apports au rendement objectif,	Contrôle documentaire de la maîtrise de la fertilisation par examen du cahier d'exploitation.		Analyses de sol Bulletins Consigne fertilisation (annexe 2)
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
	arbres et en préservant l'environnement.	fractionnement des apports), ... Ou toute autre méthode de diagnostic.			Cahier d'exploitation
Traçabilité	Pouvoir retracer l'historique culturel de la parcelle.	Le producteur enregistre ses apports fertilisants sur le cahier d'exploitation (date, nom du produit commercial et/ou composition, quantité apportée, parcelles concernées).	Contrôle documentaire de l'enregistrement des interventions.		Cahier d'exploitation

ETAPE 7 : Alimentation hydrique

Irrigation	Fournir à l'arbre les quantités d'eau nécessaires à ses besoins en fonction du stade végétatif, pour satisfaire à son développement et à une production de fruits de qualité.	L'irrigation des vergers est une technique obligatoire. Afin de maîtriser les apports d'eau, le producteur utilise les équipements suivants : goutte-à-goutte, micro-jet, aspersion. Le producteur indique sur sa déclaration de parcelles les systèmes d'irrigation qu'il utilise. L'irrigation gravitaire pleine surface est interdite. Pour maîtriser ses apports d'eau, le producteur dispose d'informations climatiques : bulletin météorologique, ETP, pluviométrie. Il peut aussi s'appuyer sur des données fournies par des appareils de mesures, de type sondes tensionométriques, ...	Contrôle documentaire de la conformité des systèmes d'irrigation déclarés. Contrôle documentaire de la maîtrise de l'irrigation par examen du cahier d'exploitation, et par entretien avec le producteur.		Déclaration de parcelles Cahier d'exploitation Bulletins
Traçabilité	Pouvoir retracer l'historique culturel de la parcelle.	Le producteur enregistre ses apports d'eau sur le cahier d'exploitation (date ou période, volume apporté, parcelles concernées).	Contrôle documentaire de l'enregistrement des interventions.		Cahier d'exploitation

ETAPE 8 : Taille des arbres

Taille d'hiver (ou taille de fructification)	Choisir la qualité des organes fructifères et en limiter le nombre pour obtenir une qualité gustative et un calibre optimaux des fruits, tout en maintenant l'équilibre physiologique des arbres.	La maîtrise de la taille d'hiver se fait en fonction des caractéristiques variétales et du potentiel des arbres sur la parcelle considérée. Elle est effectuée dans la majorité des situations entre octobre et avril. Pour maîtriser la taille d'hiver, le producteur dispose de documents d'aide à la décision (bulletins techniques, ...). Il peut également bénéficier si besoin de formations collectives	Contrôle de la réalisation des opérations de taille d'hiver, documentaire par examen du cahier d'exploitation, et visuel en verger.		Documents d'aide à la décision Liste de présence Fiche de suivi
----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ... (donnant lieu à fiche de présence) ou individuelles (mentionnées dans la fiche de suivi technique du producteur).	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTRICES	DOCUMENTS ASSOCIES
Taille en vert	Eliminer les rameaux forts du centre de l'arbre pour favoriser l'éclaircissement de l'intérieur de l'arbre et permettre ainsi de : minimiser les risques sanitaires (aération, meilleure pénétration des produits), minimiser les risques de boilage sur les fruits, optimiser la coloration et la qualité gustative des fruits, maintenir une bonne qualité du bois pour l'année suivante.	La maîtrise de la taille en vert se fait en fonction des caractéristiques variétales et de la parcelle considérée. Elle est effectuée dans la majorité des situations entre mai et septembre. Pour maîtriser la taille en vert, le producteur dispose de documents d'aide à la décision (bulletins techniques, ...). Il peut également bénéficier si besoin de formations collectives (donnant lieu à fiche de présence) ou individuelles (mentionnées dans la fiche de suivi technique du producteur).	Contrôle de la réalisation des opérations de taille en vert, documentaire par examen du cahier d'exploitation, et visuel en verger.		technique Cahier d'exploitation Documents d'aide à la décision Liste de présence Fiche de suivi technique Cahier d'exploitation
Traçabilité	Pouvoir retracer l'historique cultural de la parcelle.	Pour chaque parcelle, le producteur enregistre les périodes de taille sur le cahier d'exploitation.	Contrôle documentaire de l'enregistrement des interventions.		Cahier d'exploitation

ETAPE 9 : Maîtrise de la charge

Eclaircissage	Réguler définitivement la charge des arbres en éliminant les fruits excédentaires ou placés sur des rameaux de mauvaise qualité, pour obtenir le meilleur équilibre possible entre rendement, calibre et	Le producteur effectue un éclaircissage manuel, sur toutes les variétés, sauf accident climatique, en fonction du potentiel variétal sur la parcelle considérée et des conditions de l'année. Il a lieu d'avril à mi-juillet. Pour maîtriser l'éclaircissage, le producteur s'appuie sur des documents d'aide à la décision : bulletins techniques, références établies pour les principales espèces fruitières, ...	Contrôle de la réalisation des opérations d'éclaircissage, documentaire par examen du cahier d'exploitation, et visuel en verger.		Documents d'aide à la décision Cahier d'exploitation
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
	qualité.				
Traçabilité	Pouvoir retracer l'historique cultural de la parcelle.	Le producteur effectue un comptage du nombre de fruits laissés par arbre. Pour chaque parcelle, le producteur enregistre les périodes d'éclaircissage ainsi que le nombre de fruits laissés par arbre sur le cahier d'exploitation.	Contrôle documentaire de l'enregistrement des interventions.		Cahier d'exploitation

ETAPE 10 : Récolte

Stade de maturité	Déclencher la récolte au meilleur moment, dans le but de cueillir des fruits qui ont atteint un stade de maturité permettant l'expression optimale de la qualité gustative, tout en étant compatible avec le travail en station de conditionnement et le transport jusqu'au consommateur.	<p>L'appréciation de la maturité optimale des fruits est une opération délicate. Les repères utilisables par le producteur sont le calibre, la forme du fruit, la coloration et la fermeté, en fonction de la variété. A ce niveau, la main et l'œil restent le meilleur instrument de mesure, et le bon sens la meilleure garantie de qualité. Le savoir-faire du producteur est confirmé par une mesure de fermeté préalable à la cueillette.</p> <p>La mesure de fermeté pré-récolte est réalisée par le producteur au verger, de façon manuelle. L'échantillon comprend 10 fruits au minimum, prélevés de manière à être représentatifs de l'état de maturité des fruits que le producteur désire récolter. La fermeté est mesurée à l'aide d'un pénétromètre à cadran muni d'un embout de 0,5 cm², appliqué sur la face la plus colorée de chacun des fruits de l'échantillon, après avoir enlevé l'épiderme.</p> <p>La fermeté moyenne est enregistrée sur un document prévu à cet effet, et propre à chaque exploitation.</p> <p>----- Pour que la récolte soit déclenchée, la fermeté moyenne pré-récolte de l'échantillon doit être ≤ à 5,5 kg/0,5 cm². -----</p>	<p>Contrôle documentaire de la conformité du déclenchement de la récolte.</p>	<p>Lot déclassé en produit « standard »</p>	<p>Fiche d'enregistrement de la fermeté pré-récolte</p>
Conditions techniques de	Effectuer la récolte dans des conditions qui permettent de	La formation des cueilleurs repose sur la base des préconisations élaborées par les organismes sociaux, à partir	Contrôle visuel de la présence du guide		Guide élaboré par la MSA

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTRICES	DOCUMENTS ASSOCIES
cueillette	conserver l'intégrité et la qualité des fruits.	<p>d'un guide élaboré et diffusé par la mutualité sociale agricole pour les saisonniers en arboriculture fruitière.</p> <p>La formation des cueilleurs avant chaque récolte est effectuée par le producteur ou le chef d'équipe. Cette formation consiste en une explication orale, accompagnée de démonstrations en verger. Elle permet de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présenter le verger, les fruits, et les attentes des consommateurs ; - Préciser la maturité attendue pour chaque variété : calibre, couleur, fermeté des fruits en particulier ; - Expliquer les gestes à effectuer lors de la cueillette en matière de préhension des fruits, de leur dépôt dans les caisses de récolte, ... <p>Lors de la cueille, un pré-tri est réalisé pour avoir des lots présentant les caractéristiques d'un développement suffisant.</p> <p>Les fruits sont manipulés avec précautions et amenés en station dans la demi-journée.</p>	<p>élaboré par la MSA.</p> <p>Contrôle de la formation des cueilleurs par entretien avec le producteur ou le chef d'équipe, ainsi que par entretien avec au minimum un cueilleur.</p> <p>Contrôle visuel des conditions techniques de cueillette.</p>		
Traçabilité	Pouvoir retracer l'historique culturel de la parcelle.	<p>Pour chaque parcelle, le producteur enregistre les dates de récolte sur le cahier d'exploitation.</p>	<p>Contrôle documentaire de l'enregistrement des interventions.</p>		Cahier d'exploitation

ETAPE 11 : Réception des fruits en station

Traçabilité	<p>Maintenir la traçabilité de chaque lot entre le verger et l'arrivée en station.</p> <p>Cette procédure prévoit l'identification de chaque palette brut de cueille, au plus tard à leur entrée en station, à l'aide d'une fiche palette brut de cueille permettant de différencier nettement les lots qui seront susceptibles d'être labellisés, et les lots hors label. Cette fiche comprend au minimum les</p>	<p>La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité interne, spécifique à chaque station de conditionnement.</p> <p>Cette procédure prévoit l'identification de chaque palette brut de cueille, au plus tard à leur entrée en station, à l'aide d'une fiche palette brut de cueille permettant de différencier nettement les lots qui seront susceptibles d'être labellisés, et les lots hors label. Cette fiche comprend au minimum les</p>	<p>Contrôle documentaire de la présence et de la conformité des enregistrements.</p>		<p>Procédure de traçabilité</p> <p>Fiche palette brut de cueille</p> <p>Fiche d'identification du lot</p>
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

POINT A MAITRISER	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTRICES	DOCUMENTS ASSOCIES
		<p>informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producteur - Parcelle - Variété - Date de cueille. <p>De plus, les caractéristiques de chaque lot susceptible d'être labellisé sont reportées sur une fiche spécifique conservée en station :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producteur - Parcelle - Variété - Date de cueille. - Poids de cueille 			

ETAPE 12 : Stockage des lots brut de cueille en chambre froide

Température de stockage	<p>Maintenir une température de stockage en chambre froide propre à ralentir l'évolution naturelle des fruits, afin de maintenir leur potentiel qualitatif.</p>	<p>Les thermomètres et enregistreurs thermiques doivent être en bon état de marche et doivent faire l'objet d'une vérification périodique. Cette vérification périodique est enregistrée.</p> <p>La température de chaque chambre froide est enregistrée chaque jour, conformément à une consigne interne.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Les fruits brut de cueille sont stockés en chambre froide à une température comprise entre 0 et 6°C.</p> </div>	<p>Contrôle documentaire de la vérification des thermomètres et enregistreurs thermiques.</p> <p>Contrôle documentaire de l'enregistrement journalier des températures.</p> <p>Contrôle visuel de la température de conservation des fruits.</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Réglage de la température et/ou dépannage.</p> </div> <p>Fiche d'enregistrement de la vérification des thermomètres</p> <p>Fiche d'enregistrement des températures</p>	
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ETAPE 13 : Détermination de la qualité gustative des fruits

Appareils de mesure	<p>Disposer d'appareils de mesure de la qualité en bon</p>	<p>Les appareils de mesure (pénétrromètres, réfractomètres, Pimprenelle) utilisés pour réaliser les analyses des fruits en</p>	<p>Contrôle documentaire de la vérification des</p>	<p>Fiche d'enregistrement</p>	
---------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	-------------------------------	--

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTRICES	DOCUMENTS ASSOCIES
	état de marche.	vue de la labellisation des lots, doivent être en bon état de marche et avoir fait l'objet d'une vérification périodique. Cette vérification périodique est enregistrée.	appareils de mesure. Contrôle visuel de l'identification des pénétromètres et réfractomètres.		de la vérification des appareils de mesure
Analyses qualité	Réaliser des analyses de la qualité gustative des lots destinés à être labellisés pour vérifier que les valeurs cibles retenues pour la labellisation sont atteintes.	<p>Parmi les critères pouvant être pris en compte pour estimer la qualité gustative des fruits, deux sont facilement mesurables et sont bien représentatifs de la valeur qualitative des fruits : la fermeté et l'indice réfractométrique (indicateur du taux de sucre).</p> <p>Ces deux indices sont mesurés en station de conditionnement par une personne chargée des analyses, de façon manuelle ou automatique (pimprenelle).</p> <p>L'échantillon comprend 20 fruits au minimum, dont les calibres sont choisis dans la gamme des calibres labellisables (A minimum), prélevés de manière aléatoire sur chaque lot brut de cueille avant conditionnement. Le calibre est mesuré à l'aide d'une plaque ou d'un anneau à calibre.</p> <p>La fermeté est mesurée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit de façon manuelle, à l'aide d'un pénétromètre muni d'un embout de 0,5 cm² appliqué sur la face la plus colorée de chacun des fruits de l'échantillon, après avoir enlevé l'épiderme. - Soit de façon automatique (pimprenelle), à l'aide d'un pénétromètre électronique qui pénètre dans le fruit après en avoir découpé la peau. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Pour que le lot soit labellisé, la fermeté moyenne doit être comprise entre 2,5 et 5.</p> <p>Si la fermeté moyenne est égale à 5, alors au maximum 20% des fruits peuvent avoir une fermeté \geq à 5,5.</p> </div>	Contrôle documentaire des fiches d'agrèage.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>Lot déclassé en produit « standard »</p> </div>	Fiche d'agrèage

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTRICES	DOCUMENTS ASSOCIES
		<p>La fermeté s'exprime en kg/0,5 cm². La fermeté moyenne de l'échantillon est enregistrée sur la fiche d'agrèage.</p> <p>L'indice réfractométrique est mesuré :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit de façon manuelle, à partir du jus issu du broyage de deux quartiers opposés (par rapport à l'axe vertical du fruit), prélevés 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. Le jus est homogénéisé par centrifugation, filtré si nécessaire (jus dense, mauvaise lisibilité, mauvaise décantation, etc.), puis un prélèvement de jus est analysé avec un réfractomètre à correction automatique de température. - Soit de façon automatique (pimprenelle), à partir du jus issu du pressage des fruits. Le jus passe sur le capteur d'un réfractomètre électronique qui en détermine l'indice réfractométrique. <p>L'indice réfractométrique s'exprime en % Brix. L'indice réfractométrique moyen de l'échantillon est enregistré sur la fiche d'agrèage.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Pour que le lot soit labellisé, l'indice réfractométrique moyen doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ $\geq 10,5$ jusqu'au 15/07 inclus ▪ ≥ 11 du 16/07 au 31/07 inclus ▪ $\geq 11,5$ à partir du 1/08 inclus. </div>			

ETAPE 14 : Calibrage, tri et conditionnement

Traçabilité	Maintenir la traçabilité des lots lors du travail en station	La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité interne,			Procédure de traçabilité
-------------	--------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--------------------------

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
	de conditionnement.	spécifique à chaque station de conditionnement. Cette procédure prévoit que les fruits sont calibrés, triés et conditionnés lot par lot ; 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.			
Calibrage	Classer les fruits par calibre.	Le calibrage est réalisé mécaniquement au moyen d'une calibreuse ou manuellement. Les fruits labellisés sont au minimum de calibre A (cf. règlement CE N°1861/04).	Contrôle de la conformité du calibrage par sondage sur les lots conditionnés à l'aide d'une plaque ou d'un anneau à calibre.	Réglage de la calibreuse et/ou sensibilisation du personnel. Recalibrage du lot.	Règlement CE N°1861/04 (annexe 3)
Tri	Eliminer les fruits non conformes aux caractéristiques minimales de la normalisation.	Les fruits labellisés doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes (cf. règlement CE N°1861/04) : <ul style="list-style-type: none"> - Entiers, - Sains, - Propres, - Pratiquement exempts d'altérations dues aux parasites, - Exempts d'humidité extérieure anormale, - Exempts d'odeurs ou saveurs étrangères, - Suffisamment développés pour supporter le transport et répondre aux exigences commerciales à destination. Les fruits sont classés par catégorie.	Contrôle visuel de la qualité normative des fruits labellisés.		Règlement CE N°1861/04 (annexe 3)
Classification par catégories	Classer les fruits selon les normes de qualité en vigueur.	Les fruits labellisés sont classés en catégorie EXTRA (cf. règlement CE N°1861/04). Une tolérance de 5% est autorisée en nombre ou en poids de fruits par colis ne correspondant pas aux caractéristiques de	Contrôle visuel de la classification des fruits labellisés.	Sensibilisation du personnel Mise en conformité du lot.	Règlement CE N°1861/04 (annexe 3)

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
		la catégorie EXTRA mais conformes à celles de la catégorie inférieure ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie. Il n'y a aucune tolérance pour les défauts importants (pourriture, meurtrissure, crevasse non cicatrisée).			
Conditionnement, emballages et stickage individuel	Disposer les fruits dans des conditionnements et emballages permettant de conserver leur intégrité et leur qualité jusqu'au consommateur.	<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"> - Assurer une protection convenable des fruits, - Les matériaux utilisés à l'intérieur des colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'il ne puissent pas causer aux fruits d'altérations externes ou internes, - Les colis doivent être exempts de corps étrangers. <p>Les fruits labellisés sont conditionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit en plateaux lités, avec stickage individuel de l'ensemble des fruits, - Soit en barquettes, <p>de façon à préserver l'intégrité des fruits et la traçabilité jusqu'au consommateur.</p>	Contrôle visuel de la conformité des conditionnements et emballages et du stickage individuel.		

ETAPE 15 : Etiquetage

Traçabilité	Attribuer à chaque lot labellisé un numéro de lot pour maintenir la traçabilité de la parcelle jusqu'au consommateur.	<p>La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité interne, spécifique à chaque station de conditionnement.</p> <p>Cette procédure prévoit qu'un numéro de lot est attribué à chaque lot ; le numéro de lot permet de remonter à l'historique cultural de la parcelle dont est issu le lot.</p> <p>Chaque colis de fruits labellisés comporte au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étiquette de normalisation standard qui indique l'identification de la station, la variété, le calibre, la catégorie, l'origine des fruits. 	Contrôle documentaire de la conformité du numéro de lot		Procédure de traçabilité
Apposition des étiquettes sur les colis	Identifier chaque colis labellisé par une étiquette spécifique et reconnaissable par le consommateur.		Contrôle visuel de la présence et de la conformité des étiquettes.		

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
		<ul style="list-style-type: none"> De manière bien visible, le numéro du lot, le nom et l'adresse de l'organisme certificateur et les caractéristiques certifiées communicantes. 			

ETAPE 16 : Stockage des lots conditionnés en chambre froide

Température de stockage	Maintenir une température de stockage en chambre froide propre à ralentir l'évolution naturelle des fruits, afin de maintenir leur potentiel qualitatif.	<p>Les thermomètres et enregistreurs thermiques doivent être en bon état de marche et doivent faire l'objet d'une vérification périodique. Cette vérification périodique est enregistrée.</p> <p>La température de chaque chambre froide est enregistrée chaque jour, conformément à une consigne interne.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Les fruits conditionnés sont stockés en chambre froide à une température comprise entre 4 et 8°C.</p> </div>	<p>Contrôle documentaire de la vérification des thermomètres et enregistreurs thermiques.</p> <p>Contrôle documentaire de l'enregistrement journalier des températures.</p> <p>Contrôle visuel de la température de conservation des fruits.</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Réglage de la température et/ou dépannage.</p> </div> <p>Fiche d'enregistrement de la vérification des thermomètres</p> <p>Fiche d'enregistrement des températures</p>	
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ETAPE 17 : Expédition

Traçabilité	Connaître la destination de chaque lot labellisé.	<p>La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité interne, spécifique à chaque station de conditionnement.</p> <p>Pour chaque lot, les informations relatives à l'expédition des lots labellisés sont enregistrées sur la fiche d'expédition : date d'expédition, nombre de colis et/ou poids expédié, destination.</p>	<p>Contrôle documentaire des fiches d'expédition.</p>	<p>Procédure de traçabilité</p> <p>Fiche d'expédition</p>	
Délai d'expédition	Limiter la durée de stockage en chambre froide pour conserver le potentiel qualitatif optimal des fruits.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Le délai d'expédition ne doit pas excéder 5 jours à partir de la date de cueille.</p> </div>	<p>Contrôle documentaire du délai d'expédition par contrôle des dates de cueille et d'expédition.</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Lot déclassé en produit « standard »</p> </div> <p>Fiche d'identification du lot</p> <p>Fiche</p>	

POINT A MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	ACTIONS ET METHODES PREVENTIVES Valeurs cibles, bonnes pratiques, ...	ACTIONS ET METHODES DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
Qualité gustative des lots labellisés	Proposer au consommateur des fruits de qualité supérieure.	Les lots labellisés doivent être de qualité supérieure.	Contrôle de la qualité gustative des lots labellisés par analyse sensorielle réalisée par un laboratoire habilité par l'OC (test hédonique selon le guide ACTIA et profil descriptif accrédité COFRAC).		Résultats d'analyse sensorielle
Transport	Effectuer le transport des fruits dans des conditions ne portant pas atteinte à leur intégrité.	En dehors des phases de chargement des véhicules, les lots ne doivent pas stationner sur le quai d'expédition lorsque ce dernier n'est pas réfrigéré. 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.	Contrôle visuel avant chargement.		
ETAPE 18 : Distribution					
Traçabilité	Maintenir la traçabilité des lots labellisés jusqu'au consommateur.	La présentation et le conditionnement des fruits doivent être conformes aux dispositions du cahier des charges. L'étiquetage doit être présent et conforme de manière à garantir la traçabilité des lots labellisés.			

6. Tableau de traçabilité

La traçabilité est « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation, ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées ».

Le système mis en place permet de garantir :

- La traçabilité montante, qui permet à partir d'un produit fini de retrouver l'historique de ce produit et du lot dont il est issu.
- La traçabilité descendante, qui permet de connaître la destination d'un lot dans le circuit de distribution.

L'entité sur laquelle repose la garantie de la traçabilité est le lot : **1 lot = 1 producteur x 1 parcelle x 1 variété x 1 date de récolte**

On appelle « parcelle » un ensemble de pêchers satisfaisant aux conditions suivantes :

- Composé d'une seule variété.
- Regroupé dans une unité pédologique homogène.
- Conduit techniquement de façon uniforme et indépendante des autres parcelles de l'exploitation (période et méthode d'intervention en matière de protection phytosanitaire, désherbage, fertilisation, irrigation, taille d'hiver, éclaircissage, taille en vert, dates de récolte).

ETAPE	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
PRODUCTION	<p><u>Par producteur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification de chaque parcelle : <i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété, localisation (référence cadastrale, localité ou lieu-dit).</i> - Localisation de chaque parcelle au sein de l'exploitation. - Enregistrement de l'itinéraire technique réalisé sur chaque parcelle : <i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété, interventions techniques dont la date de récolte.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration de parcelles - Plan de situation - Cahier d'exploitation
TRAVAIL EN STATION	<ul style="list-style-type: none"> - La maîtrise de la traçabilité en station de conditionnement repose sur l'existence et la mise en application d'une procédure de traçabilité interne à chaque structure, et qui prévoit un système d'enregistrements et de moyens d'identification du lot. Cette procédure devra décrire la forme du numéro de lot et respecter au minimum les étapes présentées ci-après. La pertinence de cette procédure est un préalable indispensable à l'habilitation label rouge de la station. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité

ETAPE	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
Le moment où le N° de lot est attribué n'est pas fixé ; il dépend du système de traçabilité mis en place dans la station.	<u>Par lot travaillé en station :</u> – Attribution d'un numéro de lot : <i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété, date de récolte, N° de lot.</i>	– Enregistrement permettant de faire le lien avec le N° de lot
Réception des fruits	<u>Par lot réceptionné :</u> – Enregistrement du poids de cueille : <i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété, date de récolte, poids de cueille.</i> – Identification de chaque palette brut de cueille : <i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété, date de récolte.</i>	– Fiche d'identification du lot. – Fiche palette brut de cueille.
Analyse de la qualité gustative	<u>Par lot analysé :</u> – Identification (<i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété, date de récolte</i>), calibre, indice réfractométrique, fermeté. Remarque : si le N° de lot a déjà été attribué, il peut remplacer sur la fiche d'agrèage les informations suivantes : <i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété, date de récolte.</i>	– Fiche d'agrèage.
Calibrage, tri et conditionnement	<u>Par lot conditionné :</u> – Séparation physique des lots sur la chaîne de conditionnement.	
Etiquetage	<u>Par colis conditionné :</u> – Identification de chaque colis : <i>N° de lot.</i>	– Etiquette sur chaque colis
Expédition	<u>Par lot expédié :</u> – Identification (<i>code et/ou nom producteur, code parcelle, variété date de récolte, et/ou N° de lot</i>), date d'expédition, poids expédié, destinataire.	– Fiche d'expédition.
AVAL	<u>Par colis mis en vente :</u> – Identification de chaque colis : <i>N° de lot.</i>	– Etiquette sur chaque colis.

7. Textes de référence et définitions

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* pris pour l'application du code de la consommation en ce qui concerne les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes.
- *Règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28/10/1996* portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.
- *Règlement (CE) n° 1861/2004 de la Commission du 26/10/2004 modifié* fixant la norme de commercialisation applicable aux pêches et aux nectarines.
- *Règlement (CE) n° 1148/2001 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 02/09/1977 modifié* relatif à la publicité des prix à l'égard du consommateur.
- *Arrêté du 05/08/1992* relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale.
- *Arrêté du 09/05/1995* réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- *Arrêté du 28/05/97* relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine.
- *Arrêté du 06/07/1998* relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- *Arrêté du 20/07/1998* fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

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.
- **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 à une même date.
- **O.C.** : Organisme Certificateur
- **Pénétrromètre** : 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.

8. Etiquetage

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 » ;
- le numéro du lot ;
- 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 » ou la mention « Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure » suivie de : « Taux de Sucre garanti, Bonnes pratiques de culture, Traçabilité garantie. »

Stickage individuel 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 » avec le N° d'homologation repris sur le stick.

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 » ou la mention « Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure » suivie de : « Taux de Sucre garanti, Bonnes pratiques de culture, Traçabilité garantie. »

MODELE D'ETIQUETTE LABEL ROUGE PECHE ET NECTARINE

Producteur - Expéditeur
Adresse :
Tél :




GROUPEMENT QUALITE
 Association Fruits Plus
 Quartier Marcellas
 26800 Etoile / Rhône

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES :
 Taux de sucre garanti
 Bonnes pratiques de culture
 Traçabilité garantie



PRODUITS CERTIFIES PAR 
 Champgrand
 26270 LORIOL

HOMOLOGATION N° 16-87 - DECRET DU 12.3.96

ID. OP ID. IMP

ORIGINE : **FRANCE**

PRODUIT : **NECTARINE JAUNE**

VARIETE : **BIG TOP**

CALIBRE : **A**

N° IDENTIFICATION :

PRODUIT NORMALISE : **EXTRA**

NOMBRE ou MASSE NETTE :

Produit, Variété, Calibre sont indiqués à titre d'exemple

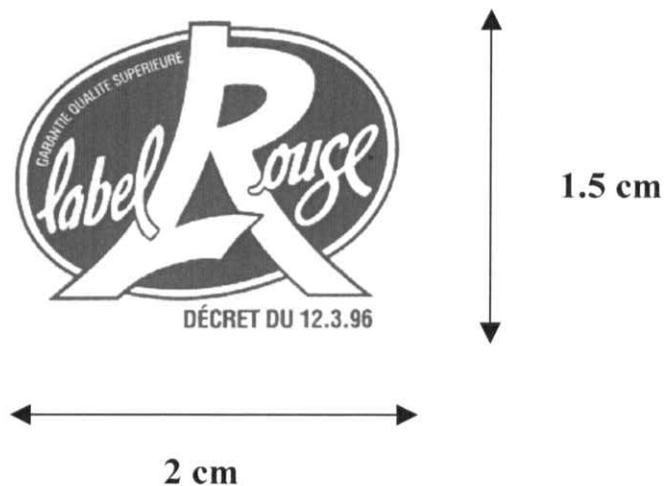
Références couleur :

Logos, arrière-plan : rouge pantone 032
 Mentions inscrites en réserve blanche

Légende :

ID. OP : références de l'OP
 ID. IMP : références de l'imprimeur

MODELE DE STICK LABEL ROUGE PECHE ET NECTARINE



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° 10-87 »

ANNEXE 1

Protocole de choix variétal

Liste des variétés autorisées

PROTOCOLE DE CHOIX VARIETAL DANS LE CADRE DU LABEL ROUGE PECHE ET NECTARINE

Objectif

Ce protocole a pour but de sélectionner les variétés de pêches et nectarines dont le potentiel qualitatif des fruits correspond aux exigences de qualité supérieure du label rouge, et qui peuvent donc être autorisées dans le cadre du label rouge pêche et nectarine.

Responsables

Le choix des variétés autorisées est réalisé par une commission technique interne à l'association, composée de producteurs adhérents et de techniciens de la Chambre d'agriculture.

Modalités

Avant le 30 avril de chaque année, la commission technique se réunit pour proposer les variétés candidates au label rouge pour la saison à venir.

Pour être candidate au label rouge, la variété doit :

- avoir été suivie en production depuis au moins 2 ans soit par les producteurs, soit par des stations d'expérimentation régionales (Sefra, Ctifl, Inra, en particulier).
- respecter les règles de protection du matériel végétal.

La commission technique apprécie ensuite le potentiel qualitatif de la variété candidate sur la base de critères qualitatifs et quantitatifs, ainsi que de critères agronomiques du secteur de production.

Les critères retenus et leur mode d'évaluation sont les suivants :

Critère	Mode d'évaluation
Potentiel de calibre	Calibre(s) dominant(s)
Potentiel de taux de sucre	Valeur moyenne ou fourchette de valeurs
Potentiel d'acidité	Mentionné quand excessif
Potentiel aromatique	Mentionné quand insuffisant
Potentiel de jutosité	Mentionné quand insuffisant
Potentiel de coloration	Mentionné quand insuffisant

L'évaluation de chaque critère est réalisée en utilisant comme références les données issues des organismes techniques (Ctifl, chambre d'agriculture, stations d'expérimentation, ...) et/ou l'expérience qu'ont les producteurs et techniciens de la variété.

En fonction des résultats obtenus pour chacun des critères évalués, la variété est :

- Soit autorisée,
- Soit non autorisée ; dans ce cas, le motif de rejet est précisé.

Enregistrements

L'évaluation des critères est consignée dans la « grille de choix variétal ».

Les variétés autorisées sont consignées dans la « liste des variétés autorisées » (annexe au référentiel).

GRILLE DE CHOIX DES VARIETES

Variétés	Sous espèce	Période de maturité	Potentiel de calibre	Potentiel de taux de sucre	Potentiel d'acidité	Potentiel aromatique	Potentiel de jutosité	Potentiel de coloration	Variété autorisée ou	Motif de rejet	Date de délibération
ALEXANDRA®	PB	25	B-A-C	7-9					rejetée	Taux de sucre insuffisant	22/03/2005
AMANDA®	PB	25	B-A-C	7-9					rejetée	Taux de sucre insuffisant	22/03/2005
BEL RED®	NB	35	B-A	12-14					autorisée		22/03/2005
BENEDICTE®	PB	32	AA-A	12-14					autorisée		22/03/2005
BIG BANG®	NJ	25	A-B	11-13					autorisée		22/03/2005
BIGTOP®	NJ	28/29	A-AA	12-14					autorisée		22/03/2005
BRADOU cov	NB	30/31	A	12-14					autorisée		22/03/2005
CONQUISE cov	PJ	29	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
CORALINE®	PJ	26/27	A-B-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
CRIMSON LADY	PJ	26	A-AA	10-12			insuffisant		rejetée	Jutosité insuffisante	22/03/2005
CRISTALINE	PB	28	A-B	10-12					autorisée		22/03/2005
DIAMOND BRIGHT cov	NJ	27	A-B	10-12					autorisée		22/03/2005
DIAMOND PRINCESS cov	PJ	30/31	AA-A	12-14					autorisée		22/03/2005
DIAMOND RAY cov	NJ	31	A-B-AA	11-13					autorisée		22/03/2005
DOLORES®	PB	32/33	AA-A	10-12			insuffisant		rejetée	Jutosité insuffisante	22/03/2005
ELEGANT LADY®	PJ	32	AA-A	10-12					autorisée		22/03/2005
EMERAUDE®	NB	29/30	A	10-12					autorisée		22/03/2005
FIDELIA®	PB	29/30	A-AA	9-11		insuffisant			rejetée	Arômes insuffisants	22/03/2005
GLADYS®	PB	36	AA-A	12-14					autorisée		22/03/2005
GLENNA®	PB	33/34	AA-A	10-12					autorisée		22/03/2005
GOLO	PB	28/29	A-B	10-12					autorisée		22/03/2005
HERMIONE®	PB	27	B-A	< 7					rejetée	Taux de sucre insuffisant	22/03/2005
IRENA®	PB	29/30	A-AA-B	10-12					autorisée		22/03/2005
IVOIRE®	PB	28/29	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
JADE®	NB	28	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
KAWEAH®	PJ	35	AA-A	12-14					autorisée		22/03/2005
MAURA	PB	28/29	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
MAYCREST®	PJ	24	B-A	7-9		insuffisant			rejetée	Taux de sucre insuffisant et arômes insuffisants	22/03/2005
MAYLIS cov	NB	28	A-B	10-12					autorisée		22/03/2005
MELINA®	PB	30/31	A-AA	12-14					autorisée		22/03/2005
NECTAROSS cov	NJ	33	AA-A	10-12					autorisée		22/03/2005
O'HENRY®	PJ	35	AA	12-14					autorisée		22/03/2005
ONYX cov	PB	27	A-AA-B	9-11					autorisée		22/03/2005
ORION cov	NJ	33/34	AA	10-12					autorisée		22/03/2005
QUEEN RUBY®	NB	31/32	AA-A	10-12					autorisée		22/03/2005
RICH LADY cov	PJ	29	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
RICH MAY cov	PJ	24	B-A	7-9					rejetée	Taux de sucre insuffisant	22/03/2005
ROME STAR cov	PJ	32	AA-A	12-14					autorisée		22/03/2005
ROSE DIAMOND cov	NJ	25/26	B-C-A	10-12					rejetée	Calibre insuffisant	22/03/2005
ROYAL GEM®	PJ	27	A-B	7-9					rejetée	Taux de sucre insuffisant et arômes insuffisants	22/03/2005
ROYAL GLORY®	PJ	28	A-AA	10-12		insuffisant			rejetée		22/03/2005
ROYAL MOON	PJ	30/31	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
RUBY GEM®	NB	33	A-B	12-14					autorisée		22/03/2005
SAVANA RED®	NJ	34	A-AA	12-14					autorisée		22/03/2005
SEPTEMBER QUEEN®	NB	37	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
SNOW BALL®	NB	31/32	AA-A	10-12					autorisée		22/03/2005
SNOW KING®	PB	34/35	AA	12-14					autorisée		22/03/2005
SNOW QUEEN	NB	28	B-A	10-12					autorisée		22/03/2005
SPRING BRIGHT cov	NJ	28/29	A-AA	12-14					autorisée		22/03/2005
SPRINGLADY®	PJ	25	A	10-12					autorisée		22/03/2005
STAR BRIGHT cov	NJ	29/30	A-B	10-12					autorisée		22/03/2005

GRILLE DE CHOIX DES VARIETES

Variétés	Sous espèce	Période de maturité	Potentiel de calibre	Potentiel de taux de sucre	Potentiel d'acidité	Potentiel aromatique	Potentiel de jutosité	Potentiel de coloration	Variété autorisée ou	Motif de rejet	Date de délibération
SUMMER BRIGHT	NJ	32/33	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
SUMMER LADY cov	PJ	33/34	AA-A	12-14					autorisée		22/03/2005
SUMMER RICH cov	PJ	30	AA-A	12-14					autorisée		22/03/2005
TOPAZE®	NB	35/36	A	12-14					autorisée		22/03/2005
TURQUOISE®	NB	26	B-A	10-11					autorisée		22/03/2005
VISTARICH®	PJ	29	A-AA	10-12					autorisée		22/03/2005
ZEPHIR®	NB	33/34	AA	10-12					autorisée		22/03/2005

LISTE DES VARIETES AUTORISEES

(Liste validée par la Commission technique de l'Association du 22/03/2005)

Pêche Blanche	Pêche Jaune	Nectarine Blanche	Nectarine Jaune
BENEDICTE®	CONQUISE cov	BEL RED®	BIG BANG®
CRISTALINE	CORALINE®	BRADOU cov	BIGTOP®
GLADYS®	DIAMOND PRINCESS cov	EMERAUDE®	DIAMOND BRIGHT cov
GLENNA®	ELEGANT LADY®	JADE®	DIAMOND RAY cov
GOLO	KAWEAH®	MAYLIS cov	NECTAROSS cov
IRENA®	O'HENRY®	QUEEN RUBY®	ORION cov
IVOIRE®	RICH LADY cov	RUBY GEM®	SAVANA RED®
MAURA	ROME STAR cov	SEPTEMBER QUEEN®	SPRING BRIGHT cov
MELINA®	ROYAL GLORY®	SNOW BALL®	STAR BRIGHT cov
ONYX cov	ROYAL MOON	SNOW QUEEN	SUMMER BRIGHT
SNOW KING®	SPRINGLADY®	TOPAZE®	
	SUMMER LADY cov	TURQUOISE®	
	SUMMER RICH cov	ZEPHIR®	
	VISTARICH®		

ANNEXE 2

CONSIGNE FERTILISATION DU PECHER (cas d'un sol non déficitaire)

Source : Chambre d'agriculture de la Drôme.

Toute évolution dans les modalités de fertilisation du pêcher donnera lieu à des corrections du présent document. Ces modifications devront être validées par le comité de pilotage de l'association Fruits Plus.

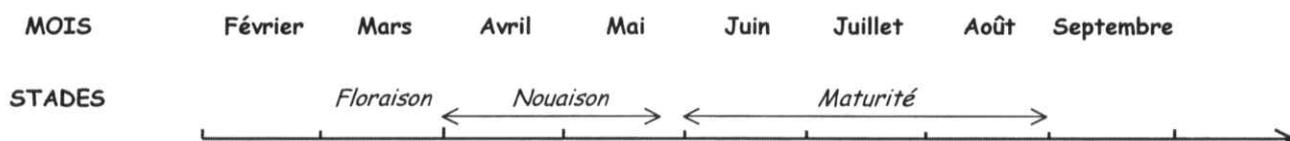
Tableau des apports conseillés (en unités/ha) en fonction du rendement objectif

	10 t/ha	20 t/ha	30 t/ha	40 t/ha
N	80-100	100-120	120-140	140-160
P2O5	30-50	40-60	50-80	50-80
K2O	80-160	100-180	110-190	120-200
MgO	30-50	30-50	30-50	30-50

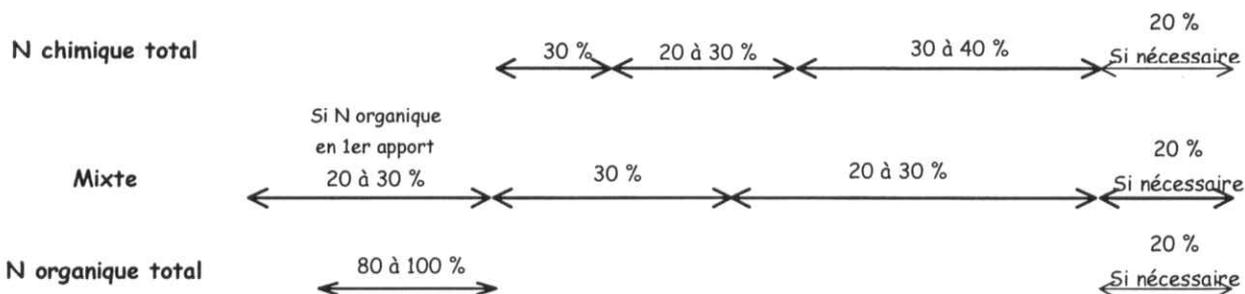
La fumure azotée sera fractionnée et les dates d'apport seront fonction de la nature de l'azote (organique, minéral ou engrais retard) et des périodes de besoin des arbres.

Des majorations pourront être réalisées pour combler d'éventuelles carences mises en évidence par les analyses de sol.

Modalités de fractionnement pour les apports d'azote



DATES D'APPORT CONSEILLEES :



SEUILS A RESPECTER PAR APPORT :

N chimique : 40 à 50 unités par apport maximum

N organique et N avec retardateur : Pas de limitation par apport (transformation progressive en forme lessivable)

ANNEXE 3

RÈGLEMENT (CE) N° 1861/2004 DE LA COMMISSION

du 26 octobre 2004

fixant la norme de commercialisation applicable aux pêches et aux nectarines

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 ⁽¹⁾, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Les pêches et les nectarines figurent parmi les produits devant faire l'objet de normes de commercialisation repris à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96. Le règlement (CE) n° 2335/1999 de la Commission du 3 novembre 1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux pêches et aux nectarines ⁽²⁾ a fait l'objet de plusieurs modifications et ne peut plus assurer la clarté juridique. Ce règlement doit donc faire l'objet d'une refonte en conséquence. À cette fin, et dans l'intérêt de préserver la transparence sur les marchés internationaux, il faut tenir compte de la norme CEE/ONU FFV-26 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pêches et nectarines, recommandée par le groupe de travail des normes de qualité agricoles de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU), ainsi que de sa recommandation introduisant des critères minimaux de maturité applicables aux pêches et nectarines.
- (2) 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.
- (3) 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 la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition.
- (4) Les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence doit être prise en considération en ce qui les concerne.
- (5) Afin de ne pas perturber le marché des pêches et nectarines communautaires en milieu de période de commercialisation, il convient de reporter l'application de ce règlement au 1^{er} mars 2005.
- (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 pêches et aux nectarines relevant du code NC 0809 30 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, par rapport aux prescriptions de la norme, présenter une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence; les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», peuvent en outre présenter de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement (CE) n° 2335/1999 est abrogé.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.Il est applicable à compter du 1^{er} mars 2005.⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement de la Commission (CE) n° 47/2003 (JO L 7 du 11.1.2003, p. 64).⁽²⁾ JO L 281 du 4.11.1999, p. 11. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 907/2004 (JO L 163 du 30.4.2004, p. 50).

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

Fait à Bruxelles, le 26 octobre 2004.

Par la Commission
Franz FISCHLER
Membre de la Commission

ANNEXE

NORME POUR LES PÊCHES ET LES NECTARINES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pêches et les nectarines⁽¹⁾ des variétés (cultivars) issues du *Prunus persica Sieb. et Zucc.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et des nectarines destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. **Caractéristiques minimales de qualité**

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

- entières,
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pêches et les nectarines doivent avoir été soigneusement cueillies.

Le développement et l'état des pêches et des nectarines 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. **Caractéristiques minimales de maturité**

Les pêches et nectarines doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des pêches et des nectarines doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité suffisant. Pour respecter cette disposition, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial, doit être supérieur ou égal à 8° Brix et la fermeté doit être inférieure à 6,5 kilogrammes (kg), mesurée à l'aide d'un embout de 8 millimètres (mm) de diamètre (0,5 cm²) en deux points du plan équatorial du fruit.

C. **Classification**

Les pêches et les nectarines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) **Catégorie «Extra»**

Les pêches et les nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Elles 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.

⁽¹⁾ Les produits visés sont tous les types issus du *Prunus persica Sieb. et Zucc.*, tels les pêches et les nectarines ou similaires (brugnons et pavies), à noyau libre ou adhérent et à peau duveteuse ou lisse.

ii) *Catégorie I*

Les pêches et les nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. Toutefois, un léger défaut de forme, de développement ou de coloration peut être admis.

La pulpe doit être indemne de détérioration.

Les pêches et les nectarines ouvertes au point d'attache du pédoncule sont exclues.

Elles peuvent toutefois comporter de légers défauts d'épiderme 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, dans les limites suivantes:

- 1 cm de longueur pour les défauts de forme allongée,
- 0,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pêches et les nectarines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

La pulpe ne doit pas présenter de défauts essentiels. En outre, les fruits ouverts au point d'attache du pédoncule ne sont admis que dans le cadre des tolérances de qualité.

Les pêches et les nectarines peuvent comporter 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,
- 1,5 cm² de surface totale pour les autres défauts.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé:

- soit par la circonférence,
- soit par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Les pêches et les nectarines sont calibrées selon l'échelle suivante:

Diamètre	Identification du calibre (code)	Circonférence
90 mm et au-dessus	AAAA	28 cm et au-dessus
de 80 mm inclus à 90 mm exclus	AAA	de 25 cm inclus à 28 cm exclus
de 73 mm inclus à 80 mm exclus	AA	de 23 cm inclus à 25 cm exclus
de 67 mm inclus à 73 mm exclus	A	de 21 cm inclus à 23 cm exclus
de 61 mm inclus à 67 mm exclus	B	de 19 cm inclus à 21 cm exclus
de 56 mm inclus à 61 mm exclus	C	de 17,5 cm inclus à 19 cm exclus
de 51 mm inclus à 56 mm exclus	D	de 16 cm inclus à 17,5 cm exclus

Le calibre minimal admis pour la catégorie «Extra» est 17,5 cm (circonférence) et de 56 mm (diamètre).

Le calibre D (diamètre de 51 mm inclus à 56 mm exclus et circonférence de 16 cm inclus à 17,5 cm exclus) n'est pas autorisé durant la période allant du 1^{er} juillet au 31 octobre.

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories.

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 de pêches ou de nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de pêches ou de nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de fruits 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 de pêches ou nectarines s'écartant du calibre mentionné sur le colis, dans la limite de 1 cm en plus ou en moins dans le cas de calibrage à la circonférence ou de 3 mm en plus ou en moins dans le cas de calibrage au diamètre. Toutefois, pour les fruits classés dans le plus petit calibre, cette tolérance ne peut porter que sur des pêches ou nectarines dont le calibre n'est pas inférieur de plus de 6 mm (circonférence) ou de plus de 2 mm (diamètre) aux minimaux fixés.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, état de maturité et calibre et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme.

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

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur ou égal à trois kilogrammes, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 48/2003 de la Commission⁽¹⁾.

B. Conditionnement

Les pêches et les nectarines doivent être conditionnées 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.

⁽¹⁾ JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pêches et les nectarines peuvent être présentées:

- en petits emballages,
- sur une seule couche dans la catégorie «Extra», chaque fruit de cette catégorie devant être isolé de ses voisins,

Dans les catégories I et II:

- sur une ou deux couches, ou
- sur quatre couches au maximum lorsque les fruits sont placés dans des supports alvéolaires rigides conçus de telle sorte qu'ils ne reposent pas sur les fruits de la couche inférieure.

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

Le nom et l'adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur

Cette mention peut être remplacée:

- pour tous les emballages à l'exception des préemballages, par le code représentant l'emballer et/ou l'expéditeur délivré ou reconnu par un service officiel, précédé de la mention «emballer et/ou expéditeur» ou une abréviation équivalente;
- pour les préemballages uniquement, par le nom et l'adresse du vendeur établi à l'intérieur de la Communauté, précédé de la mention «emballé pour:» ou une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquetage doit également comprendre un code correspondant à l'emballer et/ou à l'expéditeur. Le vendeur fournit toute information jugée nécessaire par les services de contrôle sur la signification de ce code.

B. Nature du produit

- «Pêches» ou «Nectarines», si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- couleur de la chair,
- nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- calibre exprimé par les diamètres ou circonférences minimal et maximal ou par le code de calibre au titre III «Dispositions concernant le calibrage»,
- nombre de pièces (facultatif),

- contenu minimal en sucre, mesuré par réfractomètre et exprimé en valeur Brix (facultatif),
- fermeté maximale, mesurée par pénétromètre et exprimée en $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$ (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Il n'est pas nécessaire de faire figurer les indications prévues au premier alinéa sur les colis, lorsque ces derniers contiennent des emballages de vente, visibles de l'extérieur et sur chacun desquels figurent ces indications. Ces colis doivent être exempts de tout marquage de nature à induire en erreur. Lorsque ces colis sont présentés en palette, ces indications doivent figurer sur une fiche placée visiblement au moins sur deux des faces de la palette.
