

**CAHIER DES CHARGES  
DU LABEL ROUGE N° LA 21/99  
« BETTERAVES ROUGES CUITES SOUS VIDE »**

**CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES :**

- Variétés sélectionnées pour leur qualité gustative et leur teneur en sucre
- Récoltées à complète maturité
- Triées avant transformation et conditionnement
- Taux de sucre garanti  $\geq 10^{\circ}$  Brix

Organisme de Défense et de Gestion

**PAQ**

Groupement pour le Développement et la Promotion  
des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

6 Rue Lincoln– 75008 PARIS

Tél. : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : [paq@paq-groupement.com](mailto:paq@paq-groupement.com)

## SOMMAIRE

I. NOM DU DEMANDEUR.....	3
II. NOM DU LABEL ROUGE .....	3
III. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
<b>3.1. PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT</b> .....	5
<b>3.3. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE</b> .....	9
IV. TRACABILITÉ .....	11
V. MÉTHODE D'OBTENTION .....	15
<b>5.1. SCHEMA DE VIE</b> .....	15
<b>5.2. DÉTAIL DES OPÉRATIONS</b> .....	18
<b>5.3. POINTS DE MAÎTRISE ET VALEURS-CIBLES</b> .....	25
VI. ETIQUETAGE.....	30
VII PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION.....	31
VIII. DÉFINITIONS. ....	32



## I. NOM DU DEMANDEUR

<i>NOM</i> :	<i>ORGANISME DE DÉFENSE PAQ</i>
<i>Le groupement</i> :	<i>Groupement pour le Développement et la Promotion des produits Agricoles et Alimentaires de Qualité.</i>
<i>Siège administratif</i> :	<i>06 Rue Lincoln- 75008 PARIS ☎ : 01 53 23 04 10 ☎ : 01 49 52 01 22 paq@paq-groupement.com</i>



## II. NOM DU LABEL ROUGE

BETTERAVES ROUGES CUITES SOUS VIDE

## III. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE

#### 3.1.1. Produit labellisé.

Il s'agit de betteraves rouges cuites sous vide épluchées et prêtes à l'emploi, produites à partir de variétés sélectionnées, dans le respect de bonnes pratiques de culture et de conservation, conditionnées entières ou en cubes.

Les betteraves cuites sont classées parmi les produits 5<sup>ème</sup> gamme (par opposition aux produits crus 1<sup>ère</sup> gamme).

Les betteraves rouges peuvent être :

- des betteraves primeurs (récolte et transformation avant fin août) ;
- des betteraves dites « de conservation » ou « de stockage » : betteraves récoltées au même moment que les primeurs (juillet/août), mais stockées puis transformées ultérieurement.

### 3.1.2. Les modes de présentation des produits label rouge, tels que remis à la vente :

Les betteraves sont présentées en sachets sous vide avec un nombre variable de fruits et un poids variable.

Calibre	Poids net individuel
Calibre 1	380 - 450 g
Calibre 2	320 - 380 g
Calibre 3	220 - 320 g
Calibre 4	180 - 220 g
Calibre 5	140 - 180 g
Calibre 6	120 - 140 g
Calibre 7	100 - 120 g

Les calibres 1 à 7 peuvent être utilisés dans les conditionnements sous vide destinés aux produits Label Rouge. L'opérateur ne mélange pas plus de 3 calibres successifs, dans un même conditionnement, pour lui conserver son homogénéité.

Les betteraves rouges cuites sous vide sont proposées à la vente sous forme :

- soit de produits entiers,
- soit de produits en cubes.

### 3.1.3. Principales caractéristiques physico-chimiques

\* Définition de défauts profonds, défauts majeurs et défauts mineurs et limitation à 1 défaut profond pour 3 kilogrammes et à 1 défaut majeur et 2 défauts mineurs par kilogramme pour les betteraves entières et à 2 défauts majeurs et 4 défauts mineurs par kilogramme pour les cubes.

\* Les cubes présentent au minimum un angle droit et trois arrêtes. Le pourcentage de fausses coupes est déterminé par calibrage sur une grille à mailles carrées de 6 x 6 mm.

\* Fausses coupes limitées à 5 % pour les cubes.

\* Fermeté des betteraves mesurée au pénétromètre comprise entre 1,5 et 3 kg/cm<sup>2</sup>.

### 3.1.4. Caractéristiques organoleptiques

Les betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge sont de couleur rouge clair et se caractérisent par une texture peu ferme. Elles présentent un goût sucré et un faible goût de terre.

### 3.1.5. Durée de vie

La date limite d'utilisation optimale inscrite sur les betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge est inférieure ou égale à 4 mois depuis la date de fabrication. La date de durabilité minimale (DDM) reste identique pour l'ensemble des déclinaisons.

### 3.1.6. Rayon de vente

Les betteraves rouges cuites sous vide se vendent en G.M.S, en rayon libre-service au niveau des fruits et légumes sous vide ou au niveau des fruits secs dans les grandes et moyennes surfaces. Les betteraves sont conservées à température ambiante en linéaire puis au réfrigérateur, une fois l'emballage ouvert, au niveau du consommateur. Une clientèle de détaillant est aussi possible.

### 3.1.7. Le champ de la certification et ses différents acteurs

Le champ de la certification des betteraves rouges cuites sous vide concerne l'ensemble des maillons de la filière depuis la production des variétés de betteraves retenues, en passant par la transformation cuisson des betteraves rouges, jusqu'à l'expédition des produits finis :

- Réception
- Agréage
- Pré calibrage
- Lavage
- Calibrage
- Epluchage
- Précuisson
- Triage / découpe éventuelle
- Cuisson / stérilisation
- Conditionnement
- Expédition

Les opérateurs impliqués sont :

- Les producteurs de betteraves
- Les transformateurs de betteraves

## 3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant de comparaison correspond à des betteraves rouges cuites sous vide standard. Le produit courant de comparaison répond à la réglementation en vigueur. Il est d'un poids net équivalent.

Les principales caractéristiques des betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge sont reportées dans le tableau ci-dessous :

<u>Stade</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Produit courant de comparaison</u>	<u>Betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge</u>	<u>Influence des caractéristiques sur la qualité du produit</u>
<u>CULTURE</u>	- Rotation des cultures - Fertilisation adaptée aux besoins de la culture et aux possibilités de fourniture par le sol	Absence de rotation culturale possible	3 années minimum sans culture de betteraves	La rotation culturale permet de connaître les cultures précédentes et les apports pratiqués. Elle contribue à rompre le cycle des pathogènes et autres nuisibles issus de telle ou telle culture. Elle permet d'améliorer les caractéristiques physico-chimiques du sol. Elle peut permettre de réduire les apports d'azote, en utilisant précédemment des plantes garantissant un apport naturel d'azote (par exemple : légumineuses).
	Choix et taille des parcelles	Absence de définition d'une taille de parcelle. Raisonnement par groupe de parcelle	Surface minimale de 1 hectare	Le fait définir une taille minimale de parcelle permet de gérer efficacement les quantités d'intrants (quantités proches de betteraves à taille équivalente), afin d'obtenir une homogénéité de traitements appliqués à l'ensemble des betteraves de la parcelle.
<u>CULTURE (suite)</u>	Utilisation de semences certifiées	Semences certifiées ou non certifiées	Semences certifiées	Le fait d'avoir recours à des semences certifiées apporte au producteur plusieurs garanties dans le cadre de la culture. Les semences certifiées apportent notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- une qualité variétale basée sur des aspects connus de par l'historique des cultures et l'historique des inspections du Service officiel de contrôle et de certification (SOC) du Groupement national interprofessionnel des semences et plants (GNIS) ;</li> <li>- une qualité technologique correspondant à la qualité germinative des betteraves ;</li> <li>- une qualité sanitaire limitant les contaminations pathogènes virales ou autres.</li> </ul>
	Liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités	Possibilité d'utiliser toutes les variétés de la liste du catalogue officiel	Établissement d'une liste de variétés	La sélection de variétés est réalisée afin de pouvoir identifier des variétés intéressantes pour le Label Rouge, c'est-à-dire pour l'obtention de betteraves cuites de qualité supérieure.

<u>Stade</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Produit courant de comparaison</u>	<u>Betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge</u>	<u>Influence des caractéristiques sur la qualité du produit</u>
	Traitements phytosanitaires	Pas d'exigence spécifique	Traitements phytosanitaires raisonnés	Le raisonnement des traitements garantit un traitement non systématique, mais maîtrisé en fonction des constatations réalisées sur la culture en cours de développement.
	Type de fertilisation	Pas d'exigence spécifique	Fertilisation raisonnée : adaptée aux besoins de la culture et aux ressources du sol	Le raisonnement de la fertilisation permet d'apporter les quantités d'azote et autres éléments minéraux échangeables aux besoins de la culture et de se limiter à la stricte quantité assimilable identifiée ou calculée pour la bonne croissance des betteraves.
	Récolte	La récolte peut intervenir avant pleine maturité.	Récolte plus de 90 jours après semis	La récolte est une étape délicate. Pour une récolte effectuée trop tôt, la betterave sera trop petite et ne sera pas assez sucrée, avec un taux de nitrates résiduels trop élevé. Pour une récolte effectuée trop tard, la betterave présentera des défauts d'aspect.
<u>AGREAGE</u>	Teneur en sucre	> 8° Brix	Indice réfractométrique : ≥ 10° Brix pour les primeurs (transformation avant la fin du mois d'août) ≥ 11° Brix pour transformation ultérieure et/ou stockage	Au travers de cette évaluation du degré Brix ou teneur en sucre, on prouve que les variétés choisies sont conformes et on vérifie que le lot de produit fini obtiendra un certain niveau de sucre.
<u>CONSERVATION / STOCKAGE</u>	Maîtrise des conditions de stockage pour assurer une bonne conservation et un maintien de la qualité des betteraves	Respect des conditions hygiéniques générales	1- Stockage de betteraves propres 2- Utilisation d'un matériel de ventilation et refroidissement 3- Utilisation d'une descente en température par paliers 4- Conservation entre 0°C et 10°C	1- Le stockage de betteraves propres évite les accumulations de terre et de déchets et assure une meilleure répartition du refroidissement. 2- La ventilation évite le dessèchement des betteraves ; le refroidissement permet de pallier aux échanges thermiques en cours de stockage et de limiter le développement de maladies. 3- Ce procédé évite les chocs thermiques responsables de détériorations des betteraves. 4- Maîtrise de la température, température optimale de conservation.

<u>Stade</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Produit courant de comparaison</u>	<u>Betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge</u>	<u>Influence des caractéristiques sur la qualité du produit</u>
<u>TRANSFORMATION</u>	Réalisation des opérations de transformation sur une journée depuis l'épluchage jusqu'à la stérilisation dans la même journée	Réalisation des opérations de transformation sur plusieurs jours	Les opérations de l'épluchage jusqu'à la stérilisation se font dans la même journée	La réalisation des opérations de production sur une journée limite les temps d'attente, l'oxydation des betteraves et assure un épluchage rapide (évite les goûts de terre). Globalement cette limitation dans le temps assure une qualité gustative et microbiologique.
	Calibrage homogène des betteraves entières dans un même conditionnement	Grilles de calibrage	Calibrage pondéral permettant de respecter les calibres 1 à 7, tels que définis	Les betteraves passent au travers de grilles qui les séparent selon leurs différentes tailles. Ce calibrage permet de mieux maîtriser l'aspect du produit fini au sein d'un même conditionnement.
<u>TRANSFORMATION (suite)</u>	Limitation des défauts (défauts profonds, défauts majeurs et défauts mineurs)	Pas de limitation des défauts, simple tri visuel	Limitation à 1 défaut profond pour 3 kilogrammes et à 1 défaut majeur et 2 défauts mineurs par kilogramme pour les betteraves entières et à 2 défauts majeurs et 4 défauts mineurs par kilogramme pour les cubes.	La limitation des défauts apporte une satisfaction des consommateurs sur l'aspect. Une belle présentation des produits finis sans défauts majeurs est alors obtenue.
	Fausses coupes	On peut retrouver jusqu'à environ 9-10% de fausses coupes	Limitées à 5% pour les cubes	La limitation des fausses coupes apporte une satisfaction des consommateurs sur l'aspect. Une belle présentation des produits finis sans défauts majeurs est alors obtenue.
<u>PRODUIT FINI</u>	Date limite	DDM de 6 mois	DDM de 4 mois	La limitation de la DDM offre des caractéristiques identiques tout au long de la durée de conservation des betteraves. C'est une garantie organoleptique apportée aux consommateurs avant la date de durée de vie totale validée par l'entreprise.



### 3.3. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

La qualité supérieure des betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge se justifie par les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

C1 : Variétés sélectionnées pour leur qualité gustative et leur teneur en sucre	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤PM1 : Liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités</li> <li>➤PM8 : Utilisation de semences certifiées</li> </ul>
C2 : Récoltées à complète maturité	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤PM12 : Récolte plus de 90 jours après le semis</li> </ul>
C3 : Triées avant transformation et conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤PM26 : Limitation des fausses coupes pour les cubes</li> <li>➤PM28 : Limitation des défauts (défauts profonds, défauts majeurs et défauts mineurs)</li> <li>➤PM31 : Calibrage homogène des betteraves entières au sein d'un même conditionnement</li> </ul>
C4 : Taux de sucre garanti $\geq 10^\circ$ Brix	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤PM19 : Indice réfractométrique à l'agrégage</li> <li>➤PM32 : Indice réfractométrique sur produit fini</li> </ul>

Les betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge présentent également les caractéristiques suivantes, permettant de démontrer une qualité supérieure :

#### > Produites à partir de variétés sélectionnées

La liste des variétés utilisables pour les cultures de betteraves rouges destinées à la labellisation est définie suivant le principe d'une liste positive de variétés sélectionnées. L'utilisation de toute variété non inscrite sur cette liste est donc interdite.

Un processus d'essai intervient préalablement à toute introduction d'une nouvelle variété incluant des critères permettant d'évaluer le niveau qualitatif pour inscription ou non de la variété dans le cadre d'une utilisation en label rouge.

Les semis sont réalisés avec des semences certifiées (SOC), permettant une meilleure maîtrise de la pureté végétale et de l'état sanitaire de la culture.

#### > Une production dans le respect des bonnes pratiques de culture

La culture des betteraves Label Rouge est maîtrisée, en fonction des stricts besoins de la plante.

Les parcelles font l'objet d'analyses préventives et d'un suivi. Les parcelles disposent d'une taille minimale, pour assurer une meilleure homogénéité des lots.

**> Sélection des betteraves avant transformation**

A la récolte (90 jours minimum après semis), comme à réception, les betteraves sont sélectionnées suivant des critères stricts (taux de sucre, taux de nitrates, aspect, ...).

**> Des conditions de transformation rigoureuses**

L'ensemble des opérations de transformation depuis l'épluchage jusqu'à la stérilisation est réalisé dans la même journée.

Les betteraves sont lavées afin d'éliminer la terre adhérente, épierrées, équeutées puis calibrées et épluchées.

Un tri est effectué pour éliminer toutes les betteraves présentant des défauts d'aspect (tâches, ...).

**> Conditionnées sous vide et prêtes à l'emploi**

Les betteraves sont conditionnées sous vide puis stérilisées de manière à obtenir un produit cuit à point et immédiatement utilisable par le consommateur. La DDM est de 4 mois.

#### IV. TRACABILITÉ

Les entreprises produisant des betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge mettent en place des enregistrements permettant une identification et une traçabilité depuis la culture jusqu'au produit fini.

Le tableau suivant présente les éléments mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité :

<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Éléments de traçabilité</u>	<u>Documents et enregistrements</u>
Mise en place de la culture et opérations culturales	Identifier les parcelles	⇒ NOM DE LA PARCELLE	<p>Liste des parcelles</p> <p>Fiche de culture Le producteur tient à jour une fiche de culture par parcelle et par an sur laquelle il mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- son nom ou numéro de producteur,</li> <li>- le nom de la parcelle ou ses références cadastrales,</li> <li>- la localisation (commune),</li> <li>- les précédents culturaux,</li> <li>- la surface,</li> <li>- la date et la densité de semis,</li> <li>- la variété utilisée,</li> <li>- les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses, remarques éventuelles),</li> <li>- la fertilisation (amendements, dates et quantités utilisés),</li> <li>- l'irrigation (dates et quantités apportées),</li> <li>- la date de récolte pour les betteraves de conservation et la date de première livraison pour les betteraves primeurs.</li> </ul> <p>Bons de livraison des semences Bulletins d'analyse de sol (pour l'élaboration du plan de fumure) Le producteur conserve ces documents en annexe de la fiche de culture.</p>
Production	Identifier les producteurs des variétés de betteraves : les entreprises de transformation tiennent à jour une liste des producteurs et parcelles labellisables	<p>⇒ NOM OU N° DE PRODUCTEUR :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom de la parcelle ou ses références cadastrales,</li> <li>- la situation géographique (nom de la commune),</li> <li>- la surface.</li> </ul>	Liste des producteurs
Récolte	Identifier les	⇒ NOM OU N° DE	Fiche de livraison par lot

<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Eléments de traçabilité</u>	<u>Documents et enregistrements</u>
	fournisseurs de betteraves récoltées	PRODUCTEUR	Le producteur remplit une fiche de livraison par lot sur laquelle il mentionne : <ul style="list-style-type: none"> <li>- son nom ou numéro de producteur,</li> <li>- le nom de la parcelle ou ses références cadastrales,</li> <li>- la date de livraison,</li> <li>- la quantité livrée (éventuellement mentionnée à la réception, après pesée).</li> </ul>
Conservation - Stockage	Identifier les silos de stockage des betteraves	⇒ NOM OU N° DU (OU DES) PRODUCTEUR(S)	Plan de silo Chaque silo de stockage fait l'objet d'un plan de silo mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- sa situation géographique,</li> <li>- le nom ou numéro du producteur,</li> <li>- les lots de culture présents (même parcelle et même variété),</li> <li>- leur agencement dans le silo et leur mode de séparation.</li> </ul> Ce plan de silo est transmis dès le début du stockage à l'entreprise de transformation.
Transfert des betteraves vers l'unité de transformation	Identifier les lots de réception	⇒ N° DE LOT RÉCEPTION (date d'entrée)	Registre des entrées comprenant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Documents de livraison (bon de pesée avec code parcellaire)</li> <li>- Fiche réception ou registre des arrivées attribuant le numéro de lot réception et permettant de remonter aux informations de traçabilité en amont.</li> </ul>
Transformation	Identifier les lots au cours de la transformation, du conditionnement sous vide, de la stérilisation	⇒ N° DE LOT RÉCEPTION ⇒ N° AUTOCLAVE ⇒ QUANTIÈME DE FABRICATION	Registre de production L'atelier de transformation tient à jour un registre de production reprenant pour chaque lot de produit fini : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la liste des lots d'origine (producteurs, parcelles et variétés) au moyen des fiches de livraison réception archivées,</li> <li>- la date de transformation et les types de produits finis obtenus,</li> <li>- l'autoclave utilisé, la date et la durée d'autoclavage,</li> <li>- les paramètres de stérilisation,</li> <li>- les quantités produites par type de produit fini.</li> </ul>
Étiquetage et emballage	Identifier les lots au cours de l'étiquetage et de leur emballage	⇒ CODE D'IDENTIFICATION PRODUIT FINI ⇒ DDM	Étiquetage Étiquettes d'identification sur les cartons Quantités conditionnées

PAQ	Cahier des charges du label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide »	p.13/32
-----	---	---------

<u>Etape</u>	<u>Objectif de la traçabilité</u>	<u>Éléments de traçabilité</u>	<u>Documents et enregistrements</u>
Expédition commercialisation	Identifier les produits finis et les clients	⇒ CODE D'IDENTIFICATION PRODUIT FINI ⇒ DDM	Registre des expéditions (dont liste des clients)  Chaque emballage et suremballage unitaire est identifié au moyen d'un code permettant de retrouver les informations des niveaux précédents. Ce code peut correspondre à la DDM.

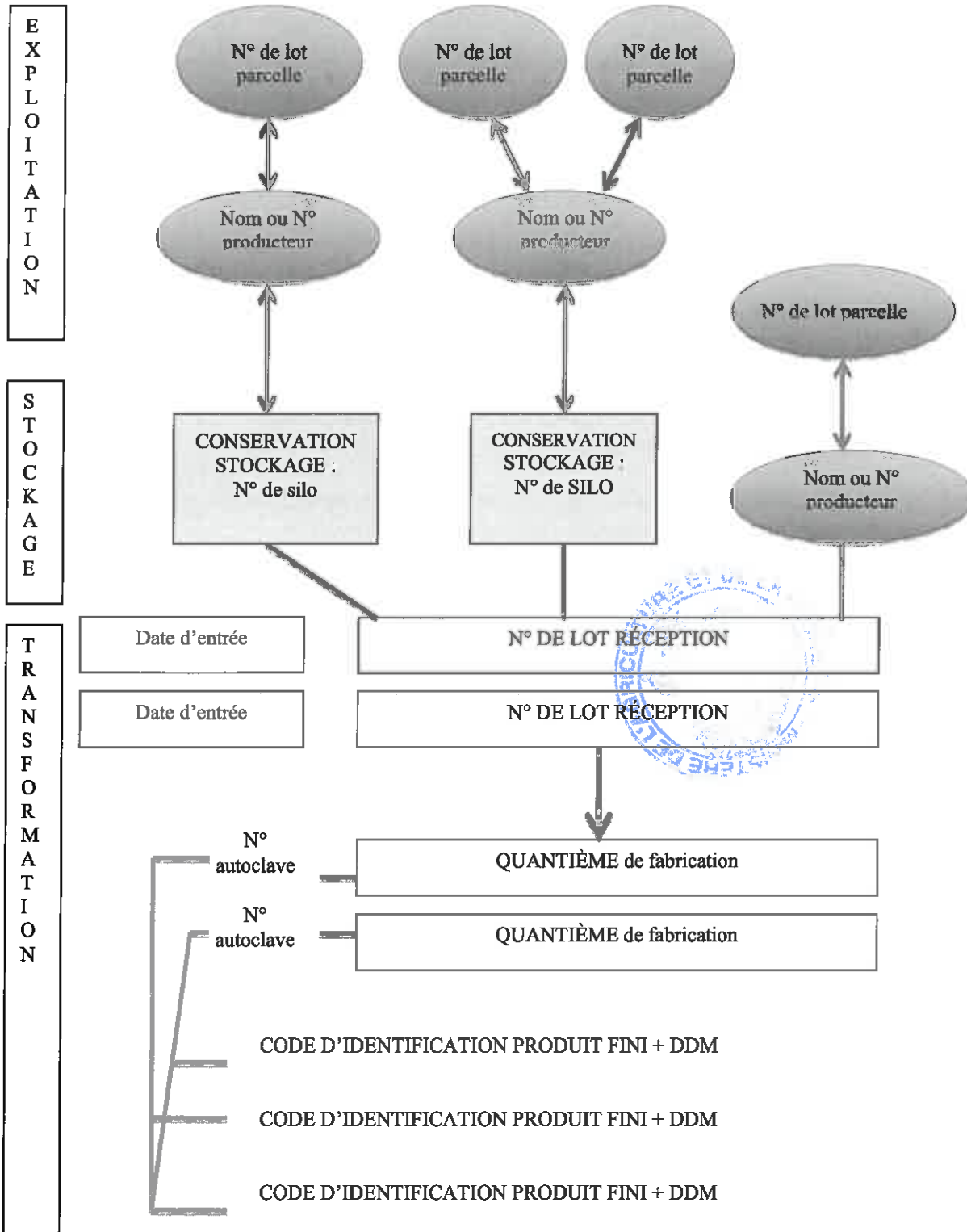
Le producteur conserve en annexe de cette fiche de culture, les bons de livraison des semences certifiées utilisées et les bulletins d'analyse de sol ayant servi à l'élaboration du plan de fumure.

Certains des documents décrits précédemment peuvent être regroupés ou fractionnés en fonction des entreprises concernées et des différentes étapes de l'élaboration du produit. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

Les documents sont conservés au minimum pendant ~~3~~ 6 mois après expiration de la DDM du dernier lot transformé pour la campagne concernée.

Dans tous les cas, les différents documents mis en place doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

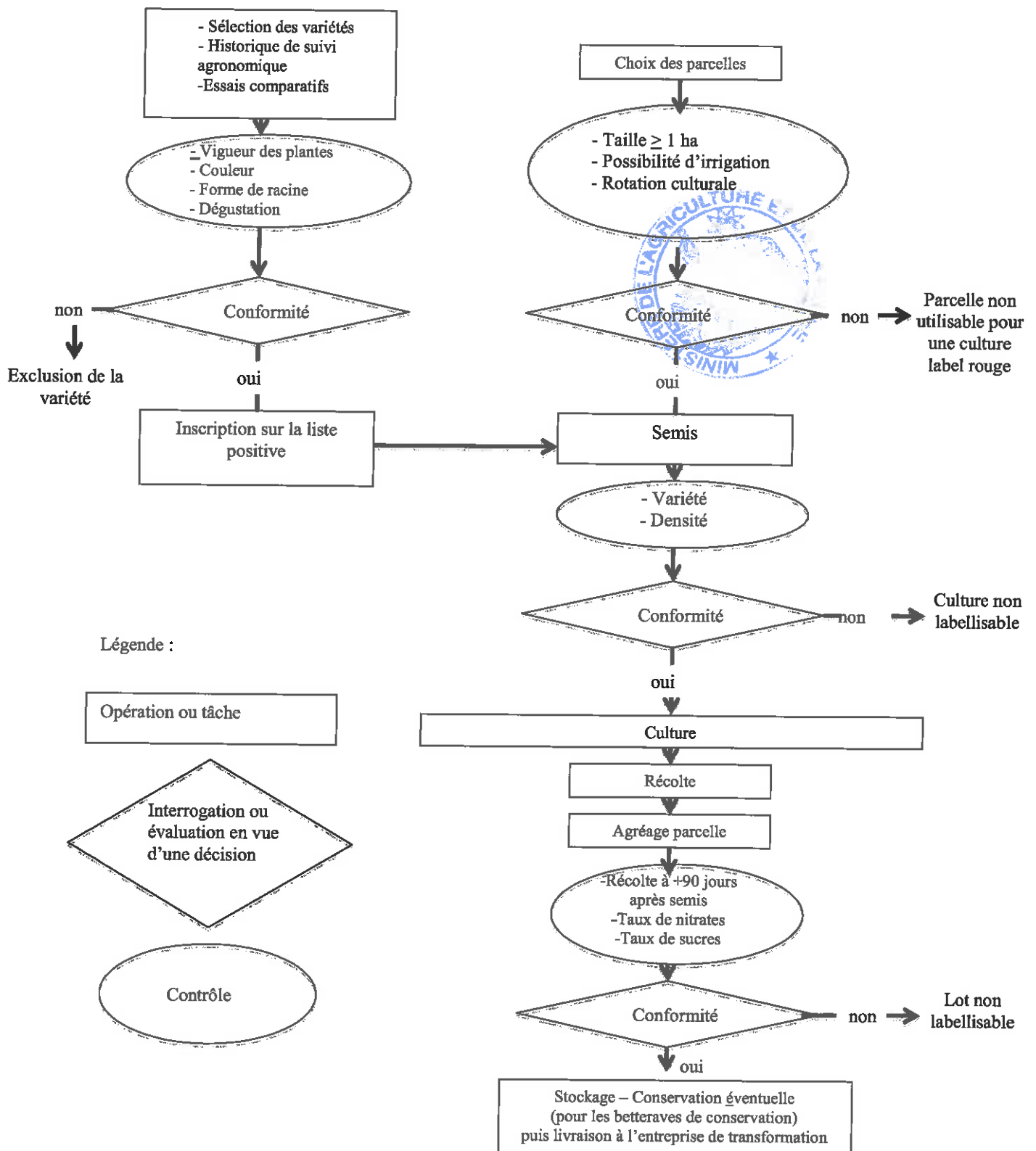
## Schéma de traçabilité : du producteur de betteraves au produit fini



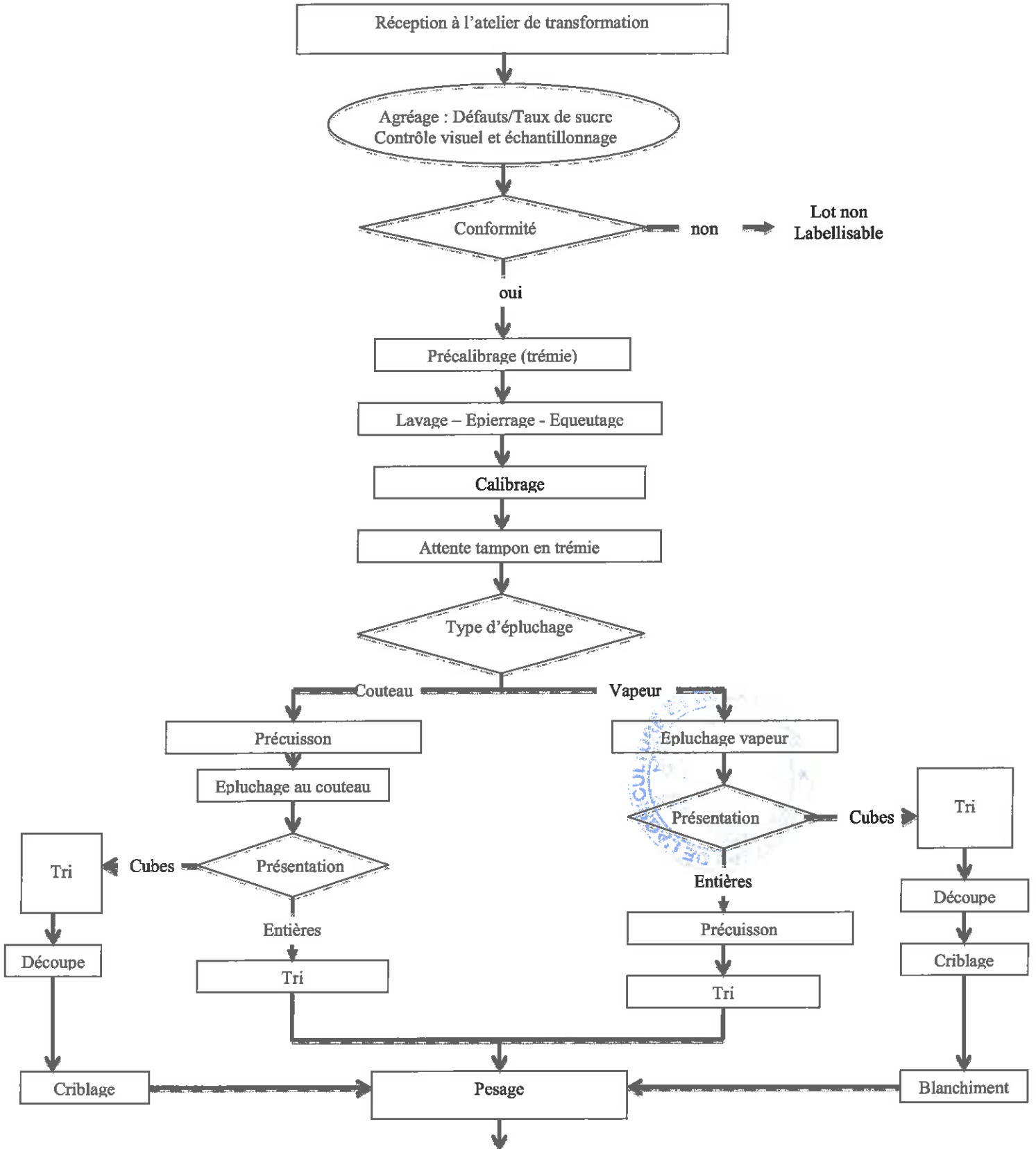
## V. MÉTHODE D'OBTENTION

## 5.1. SCHEMA DE VIE

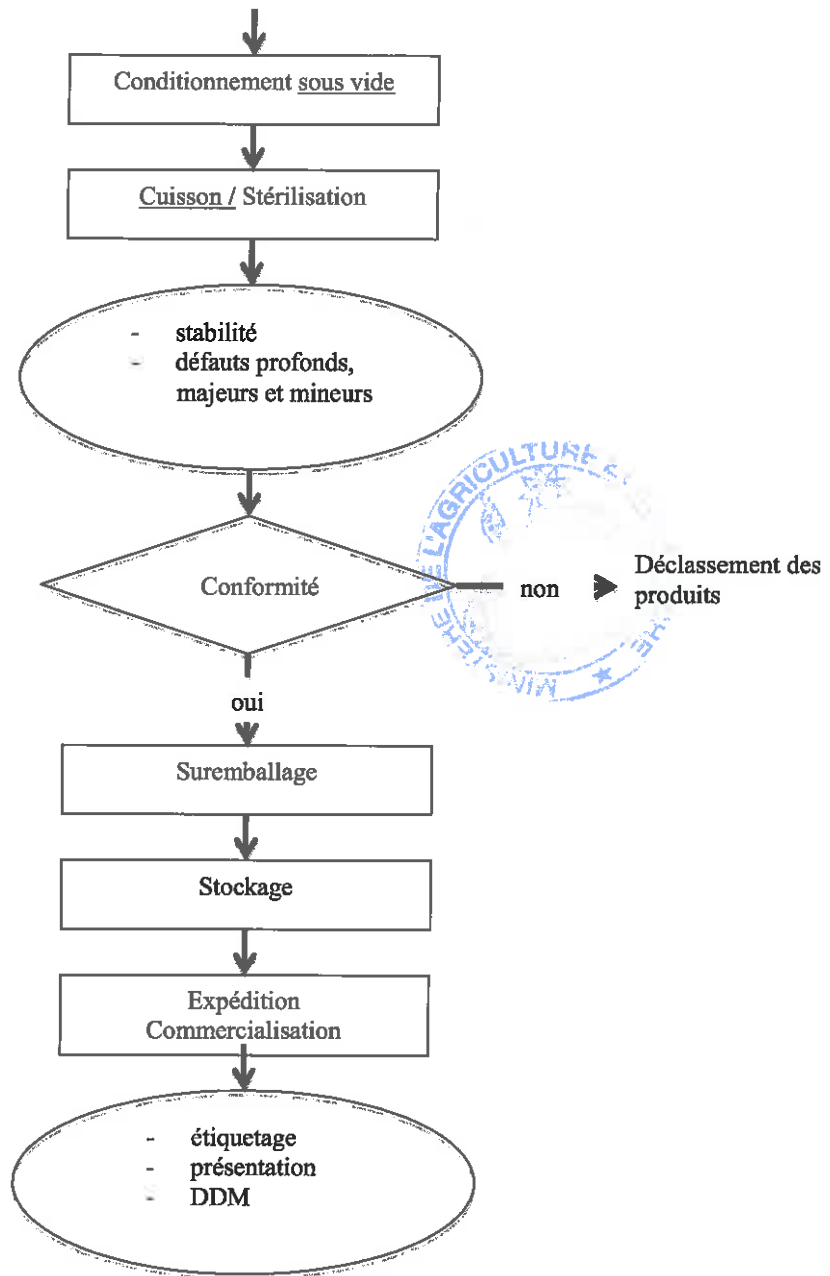
## 1 / Culture



## 2 / Transformation







## **5.2. DÉTAIL DES OPÉRATIONS**

### **5.2.1 Culture**

L'entreprise de transformation doit être dotée d'un service agronomique interne ou sous-traité en externe à un organisme technique compétent (chambres d'agriculture, centres techniques, autres services externes... avec la mise en place d'un système de contrôle et de suivi par délégation), qui assure un suivi technique auprès de chaque producteur. Ce service technique leur diffuse des bulletins de préconisations et de bonnes pratiques culturales pour une maîtrise optimale de la qualité.

Il est à la disposition des producteurs tant pour l'assistance technique (problèmes sanitaires, préconisations de traitements, conseils en fertilisation...) que pour une aide à l'enregistrement des données.

Les techniciens réalisent des visites de suivi des parcelles au cours desquelles des conseils plus personnalisés peuvent être dispensés aux producteurs. Ces visites permettent également le contrôle de l'application des dispositions concernant la culture des betteraves décrites dans ce cahier des charges et la qualification des producteurs. Des fiches parcellaires sont établies et complétées, lors de chaque passage technique.

#### **5.2.1.1. Choix des variétés**

La liste des variétés utilisables pour les cultures de betteraves rouges destinées à la labellisation est définie suivant le principe de la liste positive. L'utilisation de toute variété non inscrite sur la liste est donc interdite. Le protocole de sélection des nouvelles variétés de betteraves rouges destinées à la labellisation figure en annexe du présent cahier des charges.

#### **5.2.1.2. Choix des parcelles**

Les parcelles sont d'une taille minimale de 1 hectare afin de favoriser l'homogénéité des lots.

Chaque producteur doit être en possession d'une analyse de sol datant de moins de 5 ans et effectuée sur une parcelle comparable (nature de sol) dont l'assolement intègre la culture de betteraves.

Des bilans azotés sont également effectués en collaboration avec les techniciens du groupement sur un réseau de parcelles de référence.

En outre, afin de garantir un bon état sanitaire des cultures, une rotation des trois années minimum, sans culture de betteraves, est nécessaire.

#### **5.2.1.3. Semis**

Les semis sont réalisés avec des semences certifiées. Ces semences bénéficiant de la garantie officielle du S.O.C. permettent une meilleure maîtrise de la pureté variétale et de l'état sanitaire de la culture.

#### **5.2.1.4. Conduite culturale**

PAQ	Cahier des charges du label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide »	p.19/32
-----	---	---------

La fertilisation est adaptée aux besoins de la culture en fonction des possibilités de fourniture du sol et des objectifs de rendement et de qualité à la récolte (taux de sucre, calibre...). Elle est établie sur conseil des techniciens du groupement en fonction des résultats d'analyse du sol et des bilans azotés réalisés sur des parcelles comparables (zone géographique, nature de sol et précédent cultural).

Les producteurs de betteraves rouges destinées à la labellisation bénéficient en outre des avertissements des services de la protection des végétaux et du suivi des techniciens de l'entreprise de transformation. Ces éléments leur apportent une aide à la décision et leur permettent une lutte raisonnée contre les parasites.

#### 5.2.1.5. Récolte

La récolte a lieu au minimum 90 jours après le semis.

### 5.2.2 Stockage éventuel (betteraves de conservation) - Réception - Agréage

#### 5.2.2.1. Stockage / Conservation éventuelle (pour les betteraves de conservation)

Le stockage est réalisé dans une chambre de stockage ou un bâtiment garantissant la ventilation et le refroidissement des betteraves, de façon à ce que la température finale en phase de conservation soit comprise entre 0°C et +10°C.

La conservation des betteraves dites « de conservation » ou « de stockage » peut se dérouler du mois d'avril N-1 au mois de juin de l'année N maximum.

Les conditions de stockage et de conservation des betteraves doivent permettre d'éviter le développement de maladies, la déshydratation ou le gel des betteraves.

Chaque entreprise dispose d'un guide de bonnes pratiques ou d'une procédure de conservation / stockage conforme aux exigences précitées.

#### 5.2.2.2. Réception - Agréage

A réception sur le site de transformation, les lots (une livraison, d'un producteur, d'une variété et d'une parcelle) font l'objet d'un agréage à partir d'un échantillon représentatif.

Vingt-cinq racines par lot sont prélevées afin de contrôler l'indice réfractométrique. Une carotte est extraite sur chacune de ces racines. Les mesures sont effectuées sur le jus obtenu par filtration du broyat cru des 25 carottes.

Sont vérifiés par échantillonnage :

- Le **taux de sucre** (indice réfractométrique) : l'indice réfractométrique moyen doit être supérieur ou égal à :

- 10° Brix pour les betteraves destinées à une commercialisation en primeur (transformation avant la fin du mois d'août),
- 11° Brix pour les betteraves transformées ultérieurement et/ou stockées.

- La teneur en nitrates résiduels (exprimée en NO<sub>3</sub><sup>-</sup>) sur la matière première à l'agrégage doit être inférieure ou égale à 2 000 mg/kg pour les betteraves de conservation et inférieur ou égal à 3 000 mg/kg pour les betteraves primeurs.

Les betteraves présentant des défauts (présence de phoma, de gale ou d'autres maladies, betteraves fendues, coupées, déshydratées, rongées...) sont triées. Ces racines doivent représenter moins de 15 % en poids de l'échantillon initial.

### 5.2.3. Transformation

L'ensemble des opérations de transformation, depuis l'épluchage jusqu'à la stérilisation, est réalisé dans la même journée.

#### 5.2.3.1. Additifs et conservateurs

L'utilisation d'additifs ou de conservateurs est interdite pour la préparation des betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge.

#### 5.2.3.2. Pré-calibrage

Afin d'éliminer les racines d'un diamètre inférieur à 45 millimètres (environ 80 grammes) et d'un diamètre supérieur à 115 millimètres (environ 650 grammes), les betteraves sont dans un premier temps précalibrées par passage sur des grilles à mailles carrées ou tout autre système équivalent.

#### 5.2.3.3. Lavage – Epierrage - Equeutage

Les betteraves sont ensuite lavées afin d'éliminer la terre adhérente puis épierrées et équeutées (élimination des dernières feuilles et de la queue ou racine terminale).

#### 5.2.3.4. Calibrage

Les betteraves entières sont alors calibrées. Le poids individuel des betteraves entières et crues, qu'elles soient primeurs ou de conservation, doit être compris dans les fourchettes de poids définies dans le tableau ci-dessous :

Calibre	Poids net individuel
Calibre 1	380 - 450 g

PAQ	Cahier des charges du label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide »	p.21/32
-----	---	---------

Calibre 2	320 - 380 g
Calibre 3	220 - 320 g
Calibre 4	180 - 220 g
Calibre 5	140 - 180 g
Calibre 6	120 - 140 g
Calibre 7	100 - 120 g

#### 5.2.3.5. *Epluchage/ Précuisson (pour les betteraves entières) - Blanchiment (pour les cubes)*

Deux techniques d'épluchage peuvent être mises en œuvre :

- épluchage à la vapeur,
- épluchage mécanique aux couteaux.

• Pour l'épluchage à la vapeur, les betteraves sont placées crues, pendant 40 à 100 secondes, dans une enceinte injectant de la vapeur à 100°C. Ce procédé provoque l'éclatement de la peau des racines par la succession pression/décompression et la cuisson superficielle de l'épiderme. La peau est ensuite facilement ôtée par un simple brossage sur des rouleaux abrasifs, suivi d'un lavage.

Dans le cas d'un épluchage vapeur, les racines entières sont précuites après épluchage et triage, et les cubes de betteraves sont ensuite blanchis. Cette opération permet une inhibition des enzymes, une décontamination microbienne et un dégazage.

• Pour l'épluchage mécanique, les racines entières sont précuites avant épluchage. Une précuisson (vapeur à 100°C pendant 1 à 2 heures) est combinée à un pelage des betteraves par des couteaux en rotation. L'élimination des restes éventuels de peau s'effectue grâce à un lavage. Ce procédé réduit le déchirement de la chair et permet d'atteindre les mêmes objectifs que l'épluchage à la vapeur, en termes de maîtrise d'une contamination bactériologique des betteraves.

La durée de cette opération, plus longue qu'un simple blanchiment, est adaptée au calibre des betteraves. Elle permettra d'obtenir après l'étape de cuisson/stérilisation un produit cuit à point et dont la fermeté est conforme aux exigences retenues.

#### 5.2.3.6. *Triage*

Un tri permet d'éliminer les racines présentant des défauts d'aspect (taches, nécroses). Si nécessaire, les betteraves peuvent être à nouveau épluchées afin d'éliminer ces défauts.

Un parage manuel peut également être pratiqué pour les betteraves conditionnées en cubes afin de corriger les défauts constatés, sous réserve que cette opération ne nuise pas à l'aspect final du produit.

Pour les betteraves commercialisées entières, le tri peut être effectué avant ou après précuisson. Pour les betteraves commercialisées en cubes, un premier triage est obligatoirement effectué avant découpe. Un second triage peut également être réalisé avant ou après blanchiment.

#### 5.2.3.7. *Découpe éventuelle*

En fonction du type de présentation, les betteraves peuvent ensuite être découpées en cubes.

Un tamisage sur un crible de mailles carrées de 15 x 15 millimètres minimum permet ensuite d'éliminer les fausses coupes. Pour être considérés comme des cubes, les morceaux doivent présenter au moins un angle droit et 3 arêtes.

#### 5.2.3.8. Conditionnement

Les betteraves, entières ou en cubes, sont alors conditionnées sous vide, dans un film de qualité alimentaire pour subir l'opération de cuisson/stérilisation.

#### 5.2.3.9. Cuisson / Stérilisation

Dans tous les cas (betteraves entières ou en cubes), la transformation des betteraves ne devra pas durer plus d'une journée, de l'épluchage à la fin de la stérilisation.

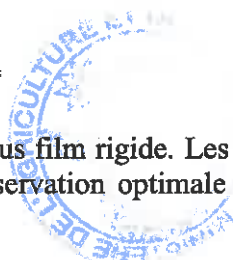
Les betteraves entières ou en cubes sont cuites et stérilisées sous vide, à une température entre 110 et 120°C, pendant 30 à 60 minutes, à une pression de 1,8 à 2,2 Bar.

La stérilisation permet d'obtenir un produit stable à température ambiante. Les emballages (films imprimés sous vide) ne doivent donc pas présenter de défauts de soudure et/ou d'étanchéité après traitement thermique, ni de défauts physiques et/ou d'aspect (par exemple : écrasement des betteraves) suite à cette opération.

#### 5.2.3.10. Suremballage, Etiquetage et Commercialisation

Après stérilisation, les sachets sont mis en barquettes sous film rigide. Les techniques de suremballage utilisées doivent permettre d'assurer une conservation optimale du produit pendant toute sa durée de vie.

Chaque barquette fait mention d'une date de durabilité minimale (DDM) correspondant au maximum à la date de fabrication plus 4 mois.



### 5.3. POINTS DE MAÎTRISE ET VALEURS-CIBLES

#### 5.3.1 Culture

Code	Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	VALEURS CIBLES
E1	Choix des variétés	PM1	Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités	Liste positive de variétés autorisées pour la production de betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge
		PM2	Inscription de nouvelles variétés	- Historique de suivi agronomique - Réalisation d'essais en micro-parcelles sur 1 année dans des conditions identiques aux cultures labellissables - Validation par la commission technique selon les critères définis.
		PM3	Pourcentage et régularité de levée	Pourcentage et régularité de levée au minimum équivalents à la variété de comparaison
		PM4	Etat sanitaire de la culture	Au minimum équivalent à la variété de comparaison
		PM5	Taux de sucre	≥ 10° Brix pour les betteraves primeurs et ≥ 11° Brix pour les betteraves de conservation
E2	Choix des parcelles	PM6	Taille minimale de la parcelle	≥ 1 hectare
		PM7	Rotation des cultures	Rotation de 3 années sans culture de betteraves
E3	Semis	PM8	Utilisation de semences certifiées	Semences certifiées SOC
E4	Conduite culturale	PM9	Mode de culture	Plein champ intégral
		PM10	Traitements phytosanitaires raisonnés	- Traitements fongiques, insecticides et herbicides effectués suite à la réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures et l'interprétation de bulletins techniques - Traitements effectués par des opérateurs ayant un certificat de compétence ou de formation à la manipulation des produits phytosanitaires et avec un matériel adéquat et en bon état de fonctionnement

Code	Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	VALEURS CIBLES
				- Traitements enregistrés par parcelle (facteur déclenchant / observations, date, cible, nature du traitement, dose ou équivalent, délai avant récolte).
		PM11	Fertilisation raisonnée	<p>- Fertilisation adaptée aux besoins de la culture et aux ressources du sol.</p> <p>- Plan de fumure de fond établi avant plantation, après réalisation d'analyses du sol, sur chaque parcelle sélectionnée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-analyses de base : pH eau, carbone organique, matière organique, conductivité électrique, azote "total" Kjeldahl (NTK) (en N), rapport C/N (C/NTK) ;</li> <li>-analyses des éléments minéraux échangeables : Phosphore assimilable (en P2O5), Potassium (en K2O), Calcium (en CaO), Magnésium (en MgO) ;</li> <li>-réalisées selon méthodes normalisées ou méthodes reconnues équivalentes par un laboratoire accrédité ou appartenant à un réseau d'intercomparaison.</li> </ul> <p>- Fertilisation réalisée grâce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la connaissance des valeurs fertilisantes des engrais utilisés ;</li> <li>-à l'utilisation d'outil ou de méthode d'aide à la décision de fertilisation ;</li> <li>-un plan de fumure.</li> </ul> <p>- Apports de fertilisant enregistrés par parcelle (date, type de fertilisant, apport N, P, K)</p>
E5	Récolte	PM12	Délai de récolte	Au minimum 90 jours après le semis.



### 5.3.2. Conservation – Stockage (cas des betteraves de conservation)

Code	Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	VALEURS CIBLES
E6	Maîtrise des conditions de stockage pour assurer une bonne conservation et un maintien de la qualité des betteraves	PM13	Conditions de stockage et de conservation	Stockage de betteraves propres et saines (pas de maladies, de betteraves gelées ou déshydratées) Guide de bonnes pratiques de l'entreprise
		PM14	Conditions de stockage	Stockage du mois d'avril N-1 au mois de juin de l'année N maximum
		PM15	Utilisation d'un matériel de ventilation et de refroidissement	Chambre de stockage ou bâtiment garantissant la ventilation et le refroidissement des betteraves
		PM16	Température de stockage	La température finale en phase de conservation est comprise entre 0°C et +10°C

### 5.3.3 Transformation

Code	Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	VALEURS CIBLES
E7	Réception - Agréage	PM17	Pourcentage de défauts à l'agrégage	Betteraves présentant des défauts ≤ 15% en poids
		PM18	Taux de nitrates résiduels	≤ 2 000 mg / kg pour les betteraves de conservation et ≤ 3 000 mg / kg pour les primeurs
		PM19	Indice réfractométrique à l'agrégage	Taux de sucre garanti, en tenant compte de la période de transformation et du stockage préalable : ≥ 10° Brix pour les betteraves primeurs (transformation avant la fin du mois d'août) ≥ 11° Brix pour les betteraves de conservation (stockage pour transformation ultérieure)
E8	Réalisation des opérations de transformation (depuis l'épluchage jusqu'à la cuisson/stérilisation)	PM20	Utilisation d'additifs ou de conservateurs interdite	Interdiction d'utilisation d'additifs ou de conservateurs.
		PM21	Délai entre épluchage et fin de stérilisation	≤ 1 journée
E9	Calibrage	PM22	Respect de la gamme de poids définie	Calibres 1 à 7
		PM23	Type d'épluchage	• Epluchage à la vapeur

Code	Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	VALEURS CIBLES
				• Epluchage aux couteaux
E10	Pré-cuisson (betteraves entières) / Blanchiment (cubes)	PM24	Respect des paramètres de précuisson (betteraves entières) / blanchiment (betteraves en cubes)	Epluchage à la vapeur : 100°C pendant 40 à 100 secondes. Epluchage aux couteaux : 100°C pendant 1 à 2 heures.
E11	Tri	PM25	Elimination des défauts	Tri renforcé en fin de saison : à partir du mois de mars de l'année.
E12	Découpe éventuelle (cas des cubes)	PM26	Élimination des fausses coupes	Taux de fausses coupes ≤ 5 %
E13	Cuisson/Stérilisation	PM27	Respect des paramètres de cuisson/stérilisation	Température : ≥110°C et ≤ 120°C Durée : ≥30 minutes et ≤ 60 minutes Pression : ≥1,8 et ≤ 2,2 Bar

#### 5.3.4. Produit fini.

Code	Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	VALEURS CIBLES
<b>Critères physiques</b>				
E14	Élimination des défauts physiques et d'aspect	PM28	Élimination des défauts physiques et d'aspect	<u>Betteraves entières</u> : . Défauts profonds ≤ 1 pour 3 kg . Défauts majeurs ≤ 1 / kg . Défauts mineurs ≤ 2 / kg  <u>Betteraves en cubes</u> : . Défauts majeurs ≤ 2 / kg . Défauts mineurs ≤ 4 / kg
E15	Élimination des défauts d'uniformité de la couleur de la betterave (entièrre ou en cubes)	PM29	Contrôle de l'uniformité de la couleur	Les betteraves entières sont d'une couleur rouge régulière sur la tranche et homogène entre les racines d'un même emballage. Les cubes de betteraves sont d'une couleur rouge homogène pour un même cube et pour les cubes d'un même conditionnement.
E16	Fermeté	PM30	Fermeté mesurée au pénétromètre	Fermeté comprise entre 1,5 et 3 kg/cm <sup>2</sup>
E17	Calibrage	PM31	Calibrage pour l'obtention d'un conditionnement homogène (betteraves entières)	Calibres de 1 à 7  Mélange de 3 calibres différents successifs maximum dans un même conditionnement
<b>Critères chimiques</b>				
E18	Indice réfractométrique sur produit fini	PM32	Teneur en sucre	≥ 10° Brix

PAQ	Cahier des charges du label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide »	p.27/32
-----	---	---------

Code	Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	VALEURS CIBLES
<b>Etiquetage</b>				
E19	DDM	PM33	Mention sur chaque UVC d'une DDM <i>(sur la barquette dans le cas des cubes)</i>	DDM ≤4 mois depuis la date de fabrication

PAQ	Cahier des charges du label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide »	p.28/32
-----	---	---------

## VI. ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique
- le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA 21/99.
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
  - Variétés sélectionnées pour leur qualité gustative et leur teneur en sucre
  - Récoltées à complète maturité
  - Triées avant transformation et conditionnement
  - Taux de sucre garanti  $\geq 10^\circ$  Brix
- Les coordonnées de l'ODG : PAQ, 6 rue Lincoln, 75008 Paris

## VII. PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

PM	PPC	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM1	PPC1	Respect de la liste positive de variétés	Liste positive de variétés autorisées pour la production de betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge	Documentaire
PM8	PPC2	Utilisation de semences certifiées	Semences certifiées SOC	Documentaire
PM12	PPC3	Délai de récolte	Au minimum 90 jours après le semis	Documentaire
PM19	PPC4	Taux de sucre garanti en tenant compte de la période de transformation et du stockage préalable	$\geq 10^\circ$ Brix pour les betteraves primeurs (transformation avant la fin du mois d'août) $\geq 11^\circ$ Brix pour les betteraves de conservation (stockées pour transformation ultérieure)	Documentaire
PM21	PPC5	Délai entre épluchage et fin de stérilisation	$\leq 1$ journée	Visuelle Et/ou Documentaire
PM26	PPC6	Elimination des fausses coupes	Taux de fausses coupes $\leq 5\%$	Documentaire
PM28	PPC7	Elimination des défauts physiques et d'aspect : Betteraves entières . Défauts profonds . Défauts majeurs . Défauts mineurs  Betteraves en cubes . Défauts majeurs . Défauts mineurs	$\leq 1$ pour 3 kg $\leq 1 / \text{kg}$ $\leq 2 / \text{kg}$  $\leq 2 / \text{kg}$ $\leq 4 / \text{kg}$	Documentaire
PM30	PPC8	Fermeté mesurée au pénétromètre	Fermeté comprise entre 1,5 et 3 kg/cm <sup>2</sup>	Documentaire
PM31	PPC9	Calibrage pour l'obtention d'un conditionnement homogène	Calibres 1 à 7  Mélange de 3 calibres différents successifs maximum dans un même conditionnement	Visuelle Et/ou Documentaire
PM32	PPC10	Teneur en sucre sur produit fini	Indice réfractométrique $\geq 10^\circ$ Brix	Analyse Et Documentaire

## VIII. DEFINITIONS

Betterave de conservation : betteraves récoltées et/ou transformées à partir du mois de septembre.

Betterave primeur : betteraves récoltées et transformées avant la fin du mois d'août.

Cinquième gamme (V<sup>ème</sup> gamme) : catégorie de fruits et légumes vendus cuits prêts à l'emploi.

Collet : partie supérieure de la racine correspondant à la jonction avec les feuilles. Après cuisson, cette partie peut présenter des zones sombres considérées comme des défauts mineurs.

C.T.C.P.A. : Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles.

Défauts :

- Défaut profonds : taches sombres d'une profondeur supérieure ou égale à 5 millimètres.
- Défauts majeurs : taches sombres de dimension supérieure à la superficie d'un cercle de 2 cm<sup>2</sup>, en dehors du collet.
- Défauts mineurs : taches sombres de dimension inférieure ou égale à la superficie d'un cercle de 2 cm<sup>2</sup> ou collet visible.

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité de la parcelle à l'utilisateur. La notion de lot recouvre des nuances différentes en fonction du stade d'élaboration du produit.

- En culture et pendant le stockage, le lot est la quantité de betteraves rouges issue de la récolte d'une variété chez un producteur pour une parcelle donnée.

- A réception sur le site de transformation, le lot correspond à une livraison (remorque) d'une même variété produite chez un même producteur sur une même parcelle.

- Après transformation (produit fini), le lot est la quantité de betteraves, provenant d'un ou plusieurs lots réceptionnés et transformés dans des conditions similaires. Cette quantité correspond au maximum à la production d'une journée pour un même type de produit fini (betteraves entières ou en cubes).

Parcelle : unité géographique de production d'une même variété cultivée suivant le même itinéraire cultural chez un producteur.

Première gamme (1<sup>ère</sup> gamme) : catégorie de fruits et légumes commercialisés en l'état après récolte, n'ayant donc subi aucune autre transformation que le lavage ou le conditionnement (la deuxième gamme correspond aux végétaux appertisés, la troisième gamme aux végétaux surgelés, la quatrième gamme, aux végétaux crus prêts à l'emploi).

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

Semences certifiées : semences produites suivant les règles de certification définies par le S.O.C. et sous son contrôle.

U.V.C. : unité de vente consommateur

### **ANNEXE : Protocole de sélection des nouvelles variétés de betteraves**

L'établissement de la liste des variétés repose notamment sur les critères suivants :

-l'inscription au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées, établi sur proposition du Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées (CTPS) ou au catalogue de l'Union européenne ;

-le type de maturité de la betterave (précoce, demi-tardive ou tardive) ;

-la vérification sur 1 année des indicateurs de production au champ (plante et racine) : la vigueur des plantes, l'état sanitaire des plantes, la couleur du feuillage, l'attache foliaire, la forme de la racine (betteraves rondes impératives/formes plates ou allongées exclues), la lissitude, la couleur de la racine (pigmentation) ;

-les observations se font aussi bien sur un historique de suivi agronomique, comparé au suivi agronomique d'une variété référencée en label rouge ou sur des essais en micro-parcelle d'une nouvelle variété ;

-les essais en micro-parcelles sont réalisés sur une année par comparaison avec des variétés déjà inscrites sur la liste positive et présentant des caractéristiques de précocité comparables. Les essais sur micro-parcelles sont effectués dans des conditions de culture identiques au minimum une année pour les variétés testées et les variétés témoins (préparation du sol, date de semis, densité de semis, apports de fertilisants, traitements, irrigation et/ou pluviométrie, date et conditions de récolte, ...). Ces conditions de culture doivent en outre respecter les exigences décrites dans le cahier des charges label rouge (rotation de 3 ans minimum sans culture de betteraves, fertilisation et traitements phytosanitaires adaptés) ;

-la vérification des caractéristiques physico-chimiques par une analyse pour le taux de nitrates résiduels et des caractéristiques sensorielles par une dégustation, telles que le taux de sucre et la fermeté, lors de la commission technique en comparaison à une variété déjà référencée en label rouge ;

-la réalisation d'analyses sensorielles (profil et test hédonique) conformément aux modalités décrites dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

L'introduction d'une nouvelle variété est conditionnée, outre les résultats des essais en micro-parcelles, à des résultats favorables de ces analyses sensorielles.

La liste des variétés, incluant les nouvelles variétés proposées par l'entreprise de transformation et de conditionnement de betteraves adhérente est validée annuellement au plus tard fin janvier de chaque année par un groupe de travail (= commission technique) issu de la filière végétale de l'ODG. Ce sous-groupe comprend :

-2 représentants minimum des services qualité ou culture des entreprises adhérentes des produits végétaux Label Rouge ;

-un représentant minimum d'un organisme technique compétent (service compétent d'une chambre d'agriculture, centres techniques, autres services externes, ...) ;

-un représentant minimum de l'organisme certificateur.

PAQ	Cahier des charges du label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide »	p.32/32
-----	---	---------

Ce groupe sera composé de 4 à 6 membres. Les prises de décisions s'effectueront à la majorité plus une voix, des membres de ce groupe de travail.

Le PAQ se charge de l'envoi de la liste positive ayant obtenu une validation formelle (avec tampon « Bon pour accord ») auprès des entreprises de transformation et de conditionnement des betteraves rouges cuites sous vide. Puis les entreprises se chargent de la diffusion de la liste des variétés autorisées en label rouge aux producteurs identifiés.

Les membres de la commission technique peuvent également être amenés à exclure une variété, dans la mesure où celle-ci n'est plus cultivée. À ce titre, une note de l'organisme technique compétent est diffusée et sert de repère pour alerter de la nécessité d'exclure la variété. La variété est également exclue lorsqu'elle ne satisfait plus aux critères du cahier des charges label rouge.