

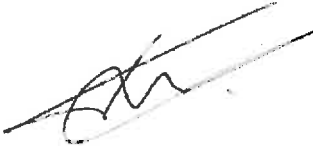
CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE KIWI HAYWARD

« LA/35/90 »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES

- ⇒ Récoltés au stade de cueillette optimal
- ⇒ Teneur en sucre garantie à l'expédition (12° Brix).



Indice	Date	Evolutions	Validation
Version 1	Juin 1992	Homologation du cahier des charges	Le Président de l'Association Jean-Marc POIGT 
Version 2	octobre 2011	Mise en conformité avec le guide du demandeur. Cahier des charges approuvé par le comité national INAO en sa séance des 10-11 janvier 2012	

SOMMAIRE :

1. Nom du demandeur.....	3
2. Nom du label.....	3
3. Description du produit	3
3.1 Présentation du produit	3
3.2 Comparaison avec le produit courant	3
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure	4
4 Traçabilité	5
5 Méthode d'obtention.....	6
5.1 Schéma de vie.....	6
5.2 Exigences relatives à la production des fruits	8
5.2.1 Sélection des vergers	8
5.2.2 Taille d'hiver	8
5.2.3 L'attachage.....	8
5.2.4 La lutte anti-gel.....	8
5.2.5 Eclaircissage	8
5.2.6 Taille d'été.....	8
5.2.7 Irrigation	8
5.2.8 Fertilisation.....	9
5.2.9 Traitements phytosanitaires	9
5.3 Exigences à la récolte	9
5.3.1 Détermination de la date de récolte – Caractéristique des fruits à la récolte.....	9
5.3.2 Modalités de cueillette.....	10
5.4 Stockage après récolte.....	10
5.4.1 Stockage des fruits en frigo	10
5.4.2 Stockage après conditionnement	11
5.5 Caractéristiques des fruits certifiés	11
5.5.1 Exigence de classification	11
5.5.2 Exigences spécifiques au Label Kiwi Hayward	11
5.6 Conditions de conditionnement – Expédition et mise en marché	11
6 Etiquetage – Mentions spécifiques au label rouge.....	12
7 Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.....	13
ANNEXE 1 :	15
ANNEXE 2	16



APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 3 / 16

1. Nom du demandeur

Association de Promotion des Kiwis des Pays de l'Adour (APKPA)
 Cité Galliane
 BP 279
 40 005 MONT DE MARSAN
 05.58.85.45.05

2. Nom du label

« Kiwi Hayward »

3. Description du produit

3.1 Présentation du produit

Le produit label est un fruit vendu à l'état frais.

Taux de sucre garanti à la récolte :	Une récolte à maturité optimale et une surveillance assidue de l'évolution des fruits en station garantissant la qualité du produit (meilleure conservation du fruit et meilleur potentiel de développement des caractéristiques du fruit)
Dispositions concernant le calibre :	Seuls les fruits de catégorie Extra peuvent être commercialisés en kiwi Label Rouge.
Qualité organoleptique supérieure	Cette qualité est assurée par des conditions de production particulières, à la récolte à maturité.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un kiwi de catégorie I ou II, fréquemment rencontré sur les étals des grandes et moyennes surfaces. Souvent présenté en vrac, c'est un produit frais, français ou importé. Il ne bénéficie pas d'un signe d'identification de la qualité (AOC/AOP, Label Rouge, IGP, STG, CCP, Bio).

APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 4 / 16

ETAPES	Produit courant	Produit certifié
Catégories	Toutes catégories	Extra
Suivi de l'évolution de la maturité des fruits en station :		
Taux de fermeté à l'expédition	-Pas d'exigences	> ou = à 1 kg / ½ cm ²
Taux de sucre à l'expédition	9,5° Brix	12 ° Brix
Conditionnement	Exigences réglementaires	Plateaux lités : tous les fruits sont stickés En emballage unitaire (ou unité consommateur) : les fruits ne sont pas stickés.
Délai d'expédition	Pas de délai	Ne doit pas dépasser un délai de 21 jours, entre le jour de conditionnement et le jour d'expédition des fruits (départ station), jour de conditionnement compris.

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les fruits produits dans le respect du cahier des charges LA/35/90 se caractérisent par :

- la chair est plus fondante
- l'arôme kiwi est plus intense
- l'arôme de fruit vert est moins intense

Ces qualités s'expliquent par les pratiques culturales détaillées dans ce cahier des charges :

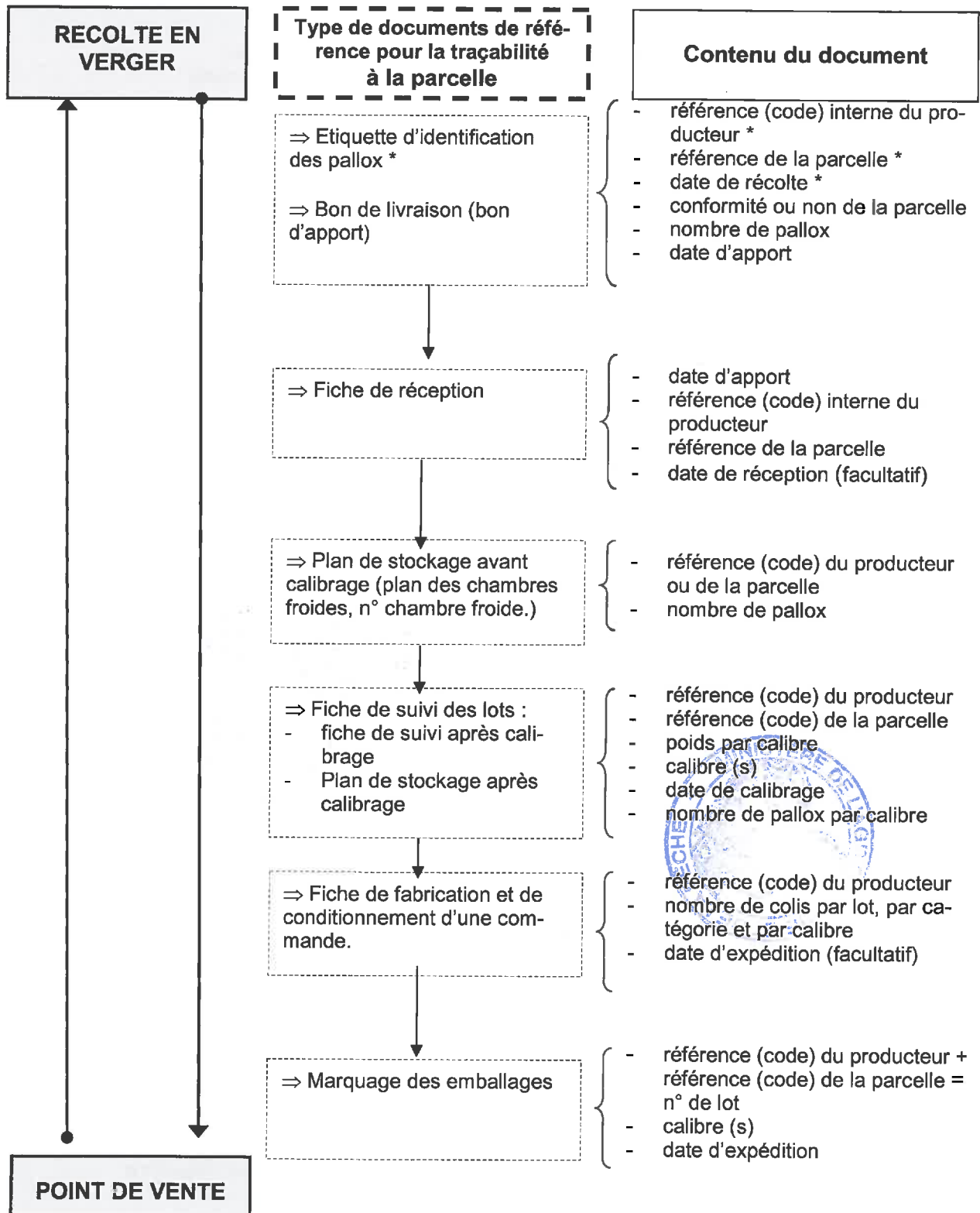
- sélection des vergers avant habilitation (âge du verger, variété Hayward)
- taille d'hiver : limitation à 1,4 cannes par m² arboré
- éclaircissage : 45 fruits maximum par m² arboré
- fertilisation : apport fractionné ne devant pas dépasser 70 unités d'azote par hectare par an (nécessaires aux besoins de la plantes) plus 4 unités d'azotes par quantité de fruits produits par hectare par an
- taux de sucre à la récolte : au minimum 6,7° Brix

Les caractéristiques certifiées communicantes sont justifiées comme suit :

- La récolte des fruits se fait au stade de maturité optimal du fruit.
Le stade de cueillette optimal découle du taux de sucre à la récolte (Indice Réfractométrique : 6,7° Brix minimum). Il détermine la maturité physiologique du fruit, c'est à dire le stade à partir duquel le fruit peut être détaché de l'arbre et poursuit son développement pour mûrir et atteindre un stade « propre à la consommation », soit au minimum 12° Brix (entre la récolte et la maturité du fruit, l'amidon se transforme en sucres simples).
- Le taux de sucre à l'expédition de 12° Brix permet de s'assurer que les fruits ont atteint un niveau qualitatif optimal et garantit au consommateur un bon équilibre entre l'acidité et le sucré du fruit.

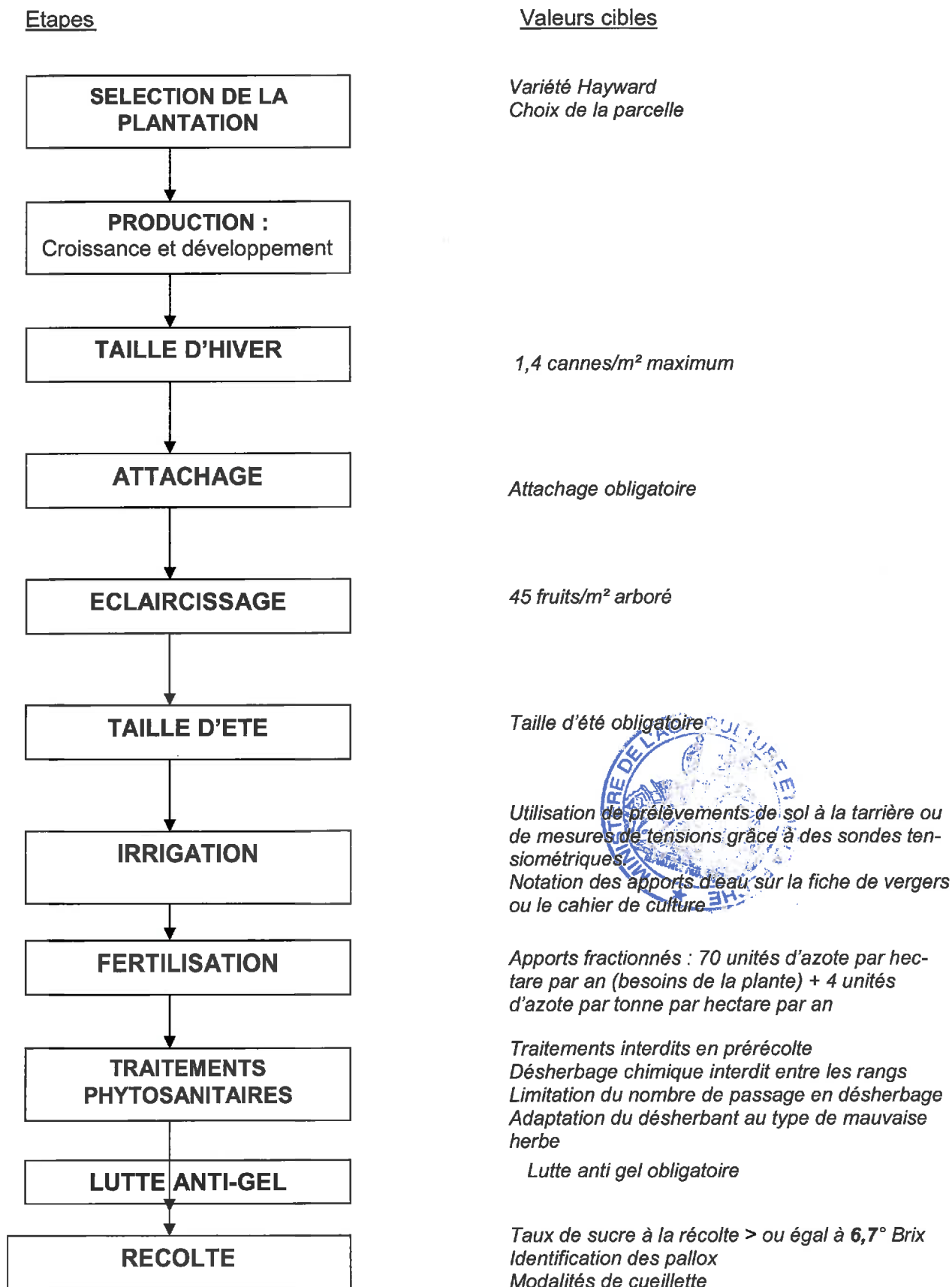
4 Traçabilité

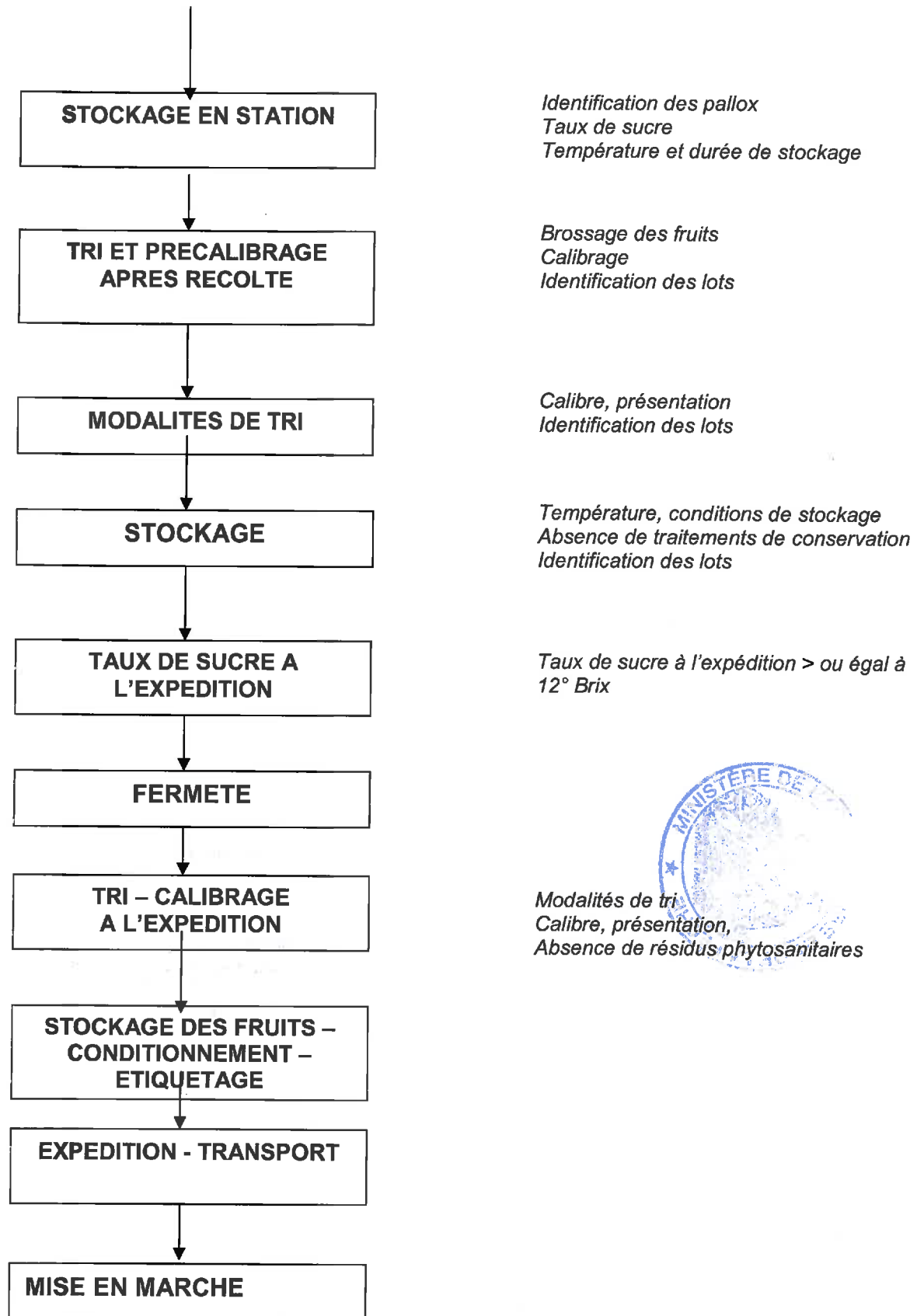
Le code présent sur chaque emballage (plateau, unité consommateur etc.) assure une traçabilité complète :



5 Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie





APKPA	LABEL KIWY HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 8 / 16

5.2 Exigences relatives à la production des fruits

5.2.1 Sélection des vergers

Seuls sont acceptés les vergers :

- de variété HAYWARD issue d'Actinidia Déliciosa (Licing et Ferguson) ;
- de plus de 4 ans d'âge ;
- disposant d'équipements pour assurer la lutte antigél ;
- équipés de matériel d'irrigation.

5.2.2 Taille d'hiver

La taille est réalisée de manière à garder 1,4 cannes par m² arboré maximum sur le verger

5.2.3 L'attachage

L'attachage consiste à positionner et fixer, après la taille, les branches latérales sur les fils latéraux. Les kiwiculteurs réaliseront cette pratique après la taille d'hiver.

5.2.4 La lutte anti-gel

Le producteur dispose d'équipements pour assurer la lutte antigél.

5.2.5 Eclaircissage

L'éclaircissage est l'opération qui consiste à réduire le nombre de fruits : chaque producteur devra adapter le nombre de fruits portés par les arbres au potentiel de son verger (fonction du sol, de l'orientation de la parcelle, de la plantation etc.) et afin d'obtenir des fruits au calibre et à la qualité exigés par le présent cahier des charges.

La production est limitée à 45 fruits / m² arboré.

L'éclaircissage est réalisé manuellement durant une période s'étalant de mi-avril à fin juillet.

5.2.6 Taille d'été

Elle consiste à éclaircir la frondaison afin de favoriser le développement des fruits et d'équilibrer le rapport feuille / fruit. Elle devra également favoriser la croissance de nouvelles cannes fructifères.

5.2.7 Irrigation

L'obtention de la qualité étant liée à l'apport d'eau, l'irrigation est obligatoire.

1^{ère} étape : La présence du matériel d'irrigation en verger est obligatoire.

L'irrigation doit être maîtrisée, en particulier lorsqu'elle est réalisée sur frondaison (débit, adaptation des apports en fonction des besoins de l'arbre, etc.).

Un plant de kiwi a un besoin élevé en hygrométrie, qui s'explique par le feuillage de l'arbre : les feuilles de kiwi sont très larges et leur épiderme est très fin, ce qui engendre une évapotranspiration importante. Par conséquent, les arbres résistent mal au stress hydrique, phénomène qui produit des pertes de qualité des fruits (turgescence, jutosité, couleur, fermeté, durée de conservation etc.).

L'irrigation permet de couvrir les besoins en eau de la plante et de gérer l'hygrométrie ambiante, compte tenu de la pluviométrie, plus ou moins régulière.



APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 9 / 16

Le savoir-faire des kiwiculteurs aide à la bonne maîtrise de l'irrigation, qui passe par une observation régulière du verger.

Des outils d'aide à la conduite de l'irrigation sont utilisés. Ce sont :

- Soit l'appréciation manuelle de l'humidité du sol par prélèvement de sol à la tarière
- Soit la mesure de la tension du sol grâce à des sondes tensiométriques.

Suite à ces observations, le kiwiculteur apporte la quantité d'eau appropriée au verger.

2^{ème} étape : Les kiwiculteurs doivent noter sur la fiche de verger ou le cahier de culture les apports qu'ils ont fait par irrigation mais aussi la pluviométrie enregistrée avec les dates de ces deux apports d'eau.

5.2.8 Fertilisation

Le niveau des apports des principaux éléments de fertilisation devra être calculé par le producteur d'après les besoins du plant de kiwi et en tenant compte du niveau de production souhaité et de la richesse du sol.

L'apport d'azote (sous forme d'engrais soluble) ne devra pas excéder 70 unités d'azote par hectare et par an (nécessaires au développement de la plante) plus 4 unités par tonne de fruits produite par hectare et par an.

Le producteur devra enregistrer sur sa fiche de verger ou cahier de culture les apports de fertilisants (date d'apport, nature et quantité).

Les apports de fertilisants chimiques devront être fractionnés :

1 apport avant débourrement, 1 apport avant floraison, 1 apport après floraison.

Une partie des éléments fertilisants pourront, si nécessaire, être apportés de manière fractionnée dans l'eau d'irrigation.

Les boues d'épuration sont interdites.

5.2.9 Traitements phytosanitaires

Sur la totalité de la parcelle, tout traitement herbicide est interdit entre le 1^{er} octobre et la fin de la récolte.

Des bandes enherbées sont mises en place entre les rangs au plus tard à 4 ans d'âge soit à l'entrée en production du verger.

La largeur maximale dés herbée chimiquement sous les plants représente au maximum 50% de l'espace entre rangs.

Trois passages maximum sont autorisés pour le désherbage chimique sur le rang de plantation.

Les matières actives utilisées varient en fonction du types de mauvaises herbes, afin d'assurer un désherbage raisonné.

5.3 Exigences à la récolte

5.3.1 Détermination de la date de récolte – Caractéristique des fruits à la récolte

La récolte ne peut commencer que lorsque les fruits ont atteint un état de maturité suffisant. La moyenne de 10 fruits doit atteindre 6,7° Brix (Indice réfractométrique 6,7°). Le contrôle de l'indice réfractométrique et la détermination de la date de récolte sont réalisés par le service technique qui encadre le producteur (Annexe 1 : Protocole de mesure du taux de sucre à la récolte).



APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 10 / 16

La récolte des fruits ne peut démarrer avant le 25 octobre, date avant laquelle les fruits ne peuvent atteindre le taux minimal de 6,7° Brix. En effet les conditions climatiques favorables permettent aux fruits de rester plus longtemps sur l'arbre et donc d'atteindre leur maturité et le taux de sucre à partir cette date.

5.3.2 Modalités de cueillette

Les fruits sont récoltés manuellement avec toutes les précautions nécessaires pour éviter d'abîmer les fruits.

Tout est mis en œuvre pour éviter que les fruits ne roulent les uns sur les autres ; en particulier lors de la récolte,

Les fruits récoltés sont stockés pour apport en station dans des pallox.

Chaque pallox est identifié par la référence du verger et un bon de livraison est établi par le producteur à l'intention de la station.

5.4 Stockage après récolte

5.4.1 Stockage des fruits en frigo

Les kiwis seront stockés et conservés dans les conditions suivantes :

Frigo en atmosphère ordinaire ou contrôlée dont la température optimale se situe entre -0,5° C et +1° C. La température à cœur du fruit devra être comprise entre 0°C positif et 2°C.

Les kiwis seront commercialisés au fur et à mesure de leur maturité en frigo, surveillée selon les modalités décrites au chapitre § 5.5. Dans tous les cas, la date d'expédition devra être antérieure au 15 juin.

Aucun traitement chimique sur les fruits pour faciliter ou maintenir leur conservation n'est autorisé.

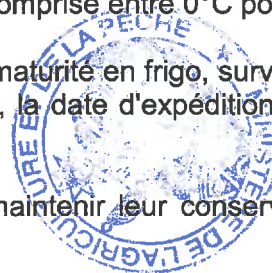
Durant les différentes étapes de stockage et de conservation, les lots de kiwis devront être clairement identifiés.

Les méthodes de conservation :

- Avant la mise au froid :

Les fruits sont aérés 24 à 72 heures à température ambiante, afin de permettre la cicatrisation pédonculaire qui limite les problèmes de développement de maladies de conservation..

- Le froid ralentit le métabolisme général du fruit. Il permet une diminution de la respiration, et par conséquent, ralentit la production d'éthylène, hormone de maturation des fruits.
- Le kiwi synthétise peu d'éthylène, mais présente une grande sensibilité à l'éthylène exogène. C'est pourquoi il peut se conserver longtemps à condition de ne pas être en contact avec l'éthylène exogène.



APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 11 / 16

- En atmosphère « contrôlée », la diminution du taux d'oxygène permet la diminution de la respiration, ce qui, comme le froid, ralentit le métabolisme général du fruit et donc la maturation.
- Le suivi en conservation au froid porte sur l'évolution de l'Indice Réfractométrique, et de la fermeté du fruit. Ces mesures permettent de suivre l'évolution de la maturation des fruits.

5.4.2 Stockage après conditionnement

Après conditionnement, les fruits sont stockés en frigo à 4°C maximum.

5.5 Caractéristiques des fruits certifiés

5.5.1 Exigence de classification

Seuls les fruits de catégorie Extra au sens de la réglementation, sont commercialisés sous Label Rouge

Les calibres utilisés pour la commercialisation en Label Rouge sont les calibres 20 (supérieur à 135g) à 33, d'un poids supérieur à 90g.

5.5.2 Exigences spécifiques au Label Kiwi Hayward

5.5.2.1 Couleur

Les fruits seront de couleur uniforme.

5.5.2.2 Taux de sucre à l'expédition

Les fruits doivent présenter un taux de sucre à l'expédition supérieur ou égal à 12° Brix. A l'expédition, les mesures au réfractomètre se font par échantillonnage, sur 10 fruits minimum de calibre homogène et représentatifs.

5.5.2.3 Fermeté à l'expédition

Les fruits devront avoir un taux de fermeté minimum de 1 kg / ½ cm² à l'expédition. La fermeté minimum de 1 kg / ½ cm² garantie une qualité optimale du produit. A l'expédition, les mesures au pénétromètre se font par échantillonnage, sur 10 fruits de calibre homogène et représentatifs.

5.6 Conditions de conditionnement – Expédition et mise en marché

Les fruits sont systématiquement brossés au précalibrage et/ou au conditionnement.

Ils sont présentés

- soit en plateau, séparés les uns des autres et rangés régulièrement en une seule couche alvéolée ; chaque plateau précise la date de conditionnement ;
- en emballage unitaire (ou unité consommateur).

L'étiquetage de chaque type de conditionnement est conforme au paragraphe 6.

APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 12 / 16

Le délai d'expédition du produit certifié conditionné en plateau ne devra pas dépasser un délai de **21 jours**, jours du conditionnement compris. Durant ce délai les kiwis sont conservés selon les modalités précisées au chapitre § 5.4.

6 Etiquetage – Mentions spécifiques au label rouge

Il figure sur l'étiquette des plateaux et des emballages unitaires, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation,
- les caractéristiques certifiées communicantes :
 - o Récoltés au stade de cueillette optimal
 - o Teneur en sucre garantie à l'expédition (12° Brix)
- le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion :
« APKPA – Cité Galliane – BP 279 – 40 005 MONT DE MARSAN CEDEX ».

Marquage des fruits : en plateau lité, chaque fruit est identifié par un sticker comportant le logo Label Rouge et la mention « kiwi ». Les fruits en emballage unitaire ne sont pas stickés.



7 Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Chez le Producteur :

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Engagement du producteur	Engagement obligatoire avant démarrage	Vérification documentaire
Sélection des vergers	Variété Hayward Verger de 4 ans minimum	Contrôle visuel et documentaire
Nombre de cannes au m ² arboré	1,4 cannes /m ² maximum	Contrôle visuel par sondage
Chargement : nombre de fruits au m ²	45 fruits/m ² maxi	Contrôle visuel par sondage
Fertilisation	Fertilisation raisonnée 70 unités d'azotes par ha par an + 4 unités d'azotes par tonne par ha par an	Contrôle documentaire
Traitements phytosanitaires	Herbicides interdits en pré-récolte. Largeur maximale désherbée chimiquement : 50% de l'espace entre rangs. 3 passages maximum pour le désherbage chimique	Contrôle documentaire
Détermination de la date de récolte	25 octobre au plus tôt	Contrôle documentaire
Taux de sucre à la récolte	Taux de sucre > ou égal à 6,7° Brix	Contrôle documentaire et mesure

En station de conditionnement :

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Engagement station	Obligatoire avant démarrage	Contrôle documentaire
Température de conservation	-0,5°C < t < +1°C	Mesure et contrôle documentaire
Température à cœur des fruits	0°C positif < t < +2°C	Mesure et contrôle documentaire
Traitements de conservation	Interdits	Contrôle documentaire
Classification	Catégorie Extra	Contrôle documentaire et visuel

APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 14 / 16

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Calibrage, pesée	Calibre 20 à 33 Pour calibre 33, seuls les fruits > 90 g seront acceptés	Contrôle documentaire
Taux de sucre à l'expédition	Supérieur ou égal à 12° Brix	Mesure et contrôle documentaire
Fermeté à l'expédition	Supérieur ou égal à 1 kg par ½ cm ²	Mesure et contrôle documentaire
Conditionnement	Les fruits sont séparés les uns des autres, rangés régulièrement en une seule couche	Contrôle visuel
Délai d'expédition	21 jours entre jour de conditionnement et jour d'expédition (départ station), jour de conditionnement compris	Contrôle documentaire
Date d'expédition	Antérieure au 15 juin	Contrôle documentaire

APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 15 / 16

ANNEXE 1 :

Protocole de mesure du taux de sucre à la récolte.

Méthode de calcul :

1. Date de prélèvement :

Vers la mi-October, puis une fois par semaine pour mesurer l'évolution de la maturité de la parcelle jusqu'au stade de récolte.

2. Taille de l'échantillon :

10 fruits pris au hasard sur chaque parcelle. Prélever 50% des fruits sur chaque face du verger. Eviter les bordures et les arbres non représentatifs de la parcelle.

3. Mesure du taux de sucre :

Couper chaque fruit en deux au milieu, à l'équateur.

Presser la moitié du fruit sur le réfractomètre.

Faire la lecture sur le réfractomètre, fruit par fruit

Noter la valeur obtenue sur la fiche

Faire la moyenne des 10 valeurs ainsi obtenues

Noter cette moyenne dans la case correspondante

Cette mesure est complétée au besoin de la mesure d'un broyat de 10 fruits entiers. Dans tous les cas de non-conformité la mesure est confirmée ou infirmée par la mesure d'un broyat de 10 fruits entiers.



Appréciation des résultats :

Si la moyenne (M) est inférieure à 6,7 ° Brix,

Noter :

- NCF (non conforme) dans la case R (résultat) de la fiche de contrôle interne LA/35/90.
- « Visite de déclenchement de récolte à refaire dans 1 semaine » dans la case « Observation générales et suites à donner » sans oublier de noter la date du contrôle.

Si la moyenne (M) est supérieure ou égale à 6,7 ° Brix,

Noter :

- CF ou OK (conforme) dans la case R de la fiche de contrôle interne LA/35/90.

4. Signatures

Pour être valide, la fiche de contrôle interne LA/35/90 doit comporter :

- La signature du producteur
- La signature et le nom du technicien

APKPA	LABEL KIWI HAYWARD	Référence : LA 35/90 version 2
	CAHIER DES CHARGES	Page 16 / 16

ANNEXE 2

Définitions

Brossage : Lors du pré-calibrage ou lors de l'emballage, les fruits sont débarrassés de leurs poils en passant sous plusieurs brosses.

Canne : Longue pousse végétative de l'année, qui sera gardée lors de la taille d'hivers pour porter des fruits l'année suivante.

Lité : plateaux lités, les fruits sont emballés dans des plateaux une couche, alignés et rangés sur des alvéoles.

Station : Locaux où sont conditionnés et stockés les kiwis.

Unité d'azote : une unité d'azote = 1 kg d'azote / hectare.

Vrac : les fruits sont emballés dans des caisses en cartons, ni alignés, ni rangés dans des alvéoles.

