

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LR 02/24 « Pois chiche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Pour le grain sec :

- **Grain fondant**
- **Calibre et couleur homogènes**

Pour le grain stérilisé :

- **Grain fondant**
- **Sans additif**

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. Présentation du produit	3
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3-3. Tableau de comparaison entre le pois chiche label rouge et le pois chiche courant.....	4
3-4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	5
3-5. Caractéristiques certifiées communicantes	6
4- TRAÇABILITE	6
4-1. Identification des opérateurs	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres.....	7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	7
5- METHODE D'OBTENTION	10
5-1. Schéma de vie.....	10
5-2. Description de la méthode d'obtention	11
5-2.1. <i>PRIX GARANTI POUR LE PRODUCTEUR</i>	11
5-2.2. <i>CULTURE DU POIS CHICHE</i>	11
5-2.2.1. Choix des variétés.....	11
5-2.2.2. Choix des parcelles.....	12
5-2.2.3. Semis	12
5-2.2.4. Pratiques culturales.....	12
5-2.3. <i>RECOLTE, STOCKAGE, TRI, CALIBRAGE ET CONDITIONNEMENT</i>	12
5-2.3.1. Récolte, opérations avant tri.....	12
5-2.3.2. Stockage (De la récolte au conditionnement)	13
5-2.3.3. Tri, calibrage	13
5-2.3.4. Conditionnement.....	13
5-2.4. <i>PREPARATION DU POIS CHICHE CUIT AU NATUREL</i>	13
6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	14
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	14
ANNEXE 1 : PROCEDURE D'INTRODUCTION ET D'EXCLUSION D'UNE VARIETE.....	16
ANNEXE 2 : TRIANGE TEXTURAL DU SOL	18

1- NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité

Maison de l'Agriculture – 21, boulevard de Réaumur 85013 La Roche-sur-Yon Cedex

Tél. : (33) (0)2 51 36 82 68

Courriel : contact@vendeequalite.fr

www.vendee-qualite.com

Composition : Association régie par la loi du 1er juillet 1901, dont la section regroupe des producteurs, des ateliers de collecte, des ateliers de tri, des ateliers de conditionnement et des ateliers de transformation.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Pois chiche

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le pois chiche Label Rouge est un pois chiche de l'espèce *Cicer arietinum* L, de type Kabuli.

Le grain, de couleur beige, est sélectionné pour son homogénéité de taille et de couleur.

Après cuisson, sa texture est fondante, peu granuleuse et son grain brillant.

Pour obtenir du pois chiche Label Rouge, toutes les étapes sont suivies ; du choix de la variété, jusqu'à l'étiquetage du produit sec ou stérilisé.

Le produit est présenté à la vente sous les formes :

Pois chiche SEC :

- Le grain est de couleur et de taille homogène.
- Le grain présente une forme ronde, régulière et un aspect lisse.
- Il présente une faible teneur en défauts et corps étrangers.
- Le calibre du grain est ≤ 285 grains par 100 grammes.

Il est présenté à la vente au consommateur conditionné en Unité de Vente Consommateur (UVC) ou en vrac.

Pois chiche STERILISE « Cuit au naturel » :

- Le grain est de couleur beige.
- Le grain est fondant.
- Il ne contient pas d'additifs ; il présente un goût caractéristique de pois chiche, sans goût étranger.
- L'ajout de sel est facultatif.

Il est présenté à la vente en contenant en verre, dans son jus de cuisson.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un pois chiche qui ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité produit. Il n'a pas d'origine déterminée.

Pois chiche SEC : Le produit courant est un pois chiche sans exigence d'origine, ni de spécificité variétale. Il n'y a pas d'exigence sur le calibre. Il est commercialisé en vrac ou en UVC.

Pois chiche STERILISE : Le produit courant est une conserve de pois chiche stérilisé, sans exigences d'origine, ni de spécificité variétale, ni de contenant. Le produit courant peut contenir des additifs.

3-3. Tableau de comparaison entre le pois chiche label rouge et le pois chiche courant

Points de différence	Pois chiche Label Rouge	Pois chiche courant de comparaison
POIS CHICHE SEC		
Participation du producteur à la fixation du prix du produit récolté	Prix issu d'un consensus entre un producteur et un metteur en marché	Pas d'exigence
Choix de la variété	Variété figurant sur la liste des variétés autorisées, établie dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion d'une variété (cf Annexe 1)	Pas d'exigence de spécificités variétales
Semences certifiées	Semences certifiées inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.	Semences standards ou fermières
Choix de la parcelle	<ul style="list-style-type: none"> • 40% minimum d'argile • 25% maximum de sables • Rotation culturale de 4 ans minimum sans légumineuses potagères 	<ul style="list-style-type: none"> • Tout type de sol • Pas d'exigence sur la rotation culturale
Densité de semis	550 000 grains/ha maximum	Pas d'exigence de densité maximale
Dates ou conditions de semis	<ul style="list-style-type: none"> - Semis à partir du 1^{er} mars - Ou avant si la température du sol est \geq à 8°C 	Pas d'exigence
Calibrage	\leq 285 grains par 100 grammes	Pas d'exigence de calibre
Tri	<ul style="list-style-type: none"> • Trieur optique obligatoire • Impuretés après tri : <ul style="list-style-type: none"> - 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation - 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés. - Absence de grains noirs 	<ul style="list-style-type: none"> • Trieur optique facultatif • Impuretés après tri : <ul style="list-style-type: none"> - 2.75 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation (réglementation) - 8 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés (réglementation)
POIS CHICHE STERILISE « Cuit au naturel »		
Trempage avant mise en œuvre	6 heures \leq Durée \leq 2 jours	Trempage facultatif

Blanchiment	Obligatoire	Facultatif
Additifs	Interdits	Selon réglementation
Valeur stérilisatrice	VS ≥ 10	VS ≥ 3
Conditionnement	Verre	Tout type de contenant

3-4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etape	Justificatif de la qualité supérieure du produit label rouge
POIS CHICHE SEC	
Choix de la variété	Variété type Kabuli, figurant sur la liste des variétés autorisées détenue par l'ODG. Les variétés de cette liste sont gages de bonnes qualités agronomiques et organoleptiques (notamment concernant le critère fondant du grain)
Semences certifiées	Les semences certifiées permettent : <ul style="list-style-type: none"> • Une bonne germination et une homogénéité de la levée, contribuant ainsi à une homogénéité de la taille du grain, • Des semences indemnes d'ascochytose, limitant ainsi les traitements phytosanitaires et permettant un visuel du produit sans grain noir après cuisson. • De ne pas utiliser d'additifs qui permettraient au grain de ne pas noircir naturellement, lors du process de stérilisation
Caractéristique du sol :	Les taux d'argile (40 % minimum) et de sables (25 % maximum) du sol garantissent une réserve hydrique nécessaire : <ul style="list-style-type: none"> - A la levée de la plante de façon homogène - À la formation des grains, de taille et de forme homogènes - A l'absence de stress hydrique tout au long du cycle cultural, contribuant au caractère fondant du grain
Rotation culturale	La rotation culturale de 4 ans minimum sans légumineuses potagères limite le risque de développement de maladies, limitant ainsi les traitements phytosanitaires
Densité de semis	La faible densité de semis à 550 000 grains / ha maximum permet : <ul style="list-style-type: none"> - Un espace optimal pour la levée du plant. Le besoin hydrique au m² est ainsi limité. La disponibilité hydrique plus importante réduit le stress et contribue au caractère fondant du grain. - Une levée des plants et une formation des grains de façon homogène
Calibrage des grains	Le calibrage est l'étape nécessaire à un grain de taille homogène. Le calibre défini (≤ 285 grains par 100 grammes) obtenu à l'aide d'une grille de calibrage 7 mm minimum trous ronds correspond à des grains alimentés sans souffrance hydrique ; les petits grains (grains stressés) sont ainsi écartés. Un grain de taille homogène apporte une garantie sur l'homogénéité de la cuisson, contribuant ainsi au caractère fondant du produit fini

Tri des grains	<p>Le passage obligatoire au trieur optique permet d'écartier les éventuels cailloux qui pourraient se confondre en couleur et taille avec les grains de pois chiches.</p> <p>L'opération de tri permet d'obtenir un produit présentant les caractéristiques après tri :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation • 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés • Absence de grains noirs
POIS CHICHE STERILISE « Cuit au naturel »	
Trempage avant mise en œuvre	<p>Le trempage permet de réhydrater le grain et de ramollir le tégument afin de garantir la texture fondante. La température de la salle de trempage et le pH du produit à la fin du trempage doivent être maîtrisés afin de garantir l'absence de fermentation du produit.</p> <p>Cette étape de trempage (avec relargage d'amidon), suivi d'un égouttage (extraction de l'amidon relargué), permet de limiter la gélification du jus.</p>
Blanchiment	<p>Cette étape obligatoire permet de garantir la texture fondante du produit fini.</p> <p>L'aspect fondant est la résultante des étapes de blanchiment et stérilisation.</p>
Additifs interdits	L'absence d'additif garantit un goût naturel de pois chiche, sans goût étranger.
Conditionnement	Le contenant en verre permet de visualiser l'aspect du produit. Ce contenant est sécurisé par son système de capsulage inviolable.

3-5. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes mentionnées sur les étiquetages de pois chiche label rouge sont les suivantes :

- **Grain fondant (Pour le sec et le stérilisé)**
 - PM4 - Choix de la variété
 - PM6 - Caractéristique granulométrique du sol
 - PM9 - Densité de semis
 - PM33 - Blanchiment
- **Calibre et couleur homogènes (Pour le sec)**
 - PM23 - Caractéristique de la grille de calibrage
 - PM24 - Calibre des grains
 - PM26 - Caractéristiques des grains après tri
- **Sans additif (Pour le stérilisé)**
 - PM38 - Additifs

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production, la collecte, le tri, le conditionnement ou la transformation du pois chiche label rouge doit préalablement se faire identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) en vue de son habilitation.

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- Producteur
- Atelier de collecte
- Atelier de tri
- Atelier de conditionnement (pour le sec)
- Atelier de transformation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

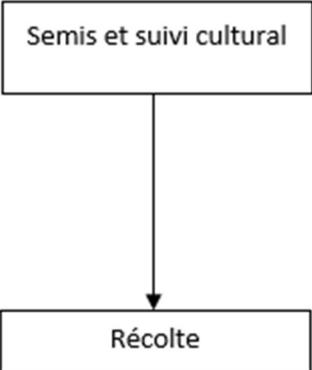
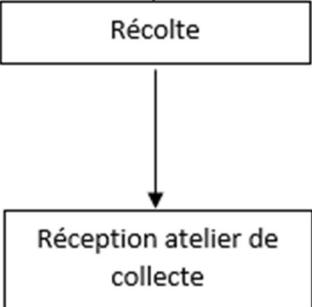
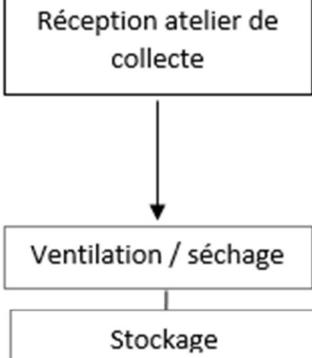
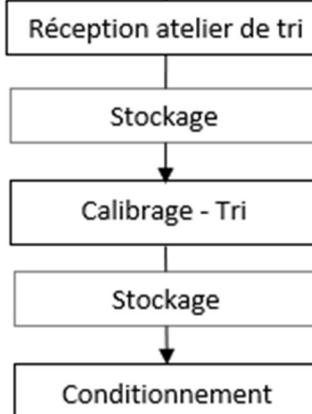
Les opérateurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention du label rouge.

La traçabilité de chaque lot est assurée par l'enregistrement documentaire ou informatique des opérations de production (suivi cultural), collecte, tri, conditionnement, transformation.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les opérateurs intervenant dans la production, la collecte, le tri, le conditionnement, la transformation de pois chiches label rouge doivent garantir la traçabilité de leur produit, au moyen de documents de référence, et d'enregistrements :

Pois chiche SEC :

Étapes	Document / Enregistrement	Identification / Traçabilité
 <pre> graph TD A[Semis et suivi cultural] --> B[Récolte] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche culturale • Étiquette semences 	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du producteur • Référence de la parcelle • Superficie • Culture mise en place • Date et nature des interventions • Variété • Certifiées • N° lot • Variété
 <pre> graph TD B[Récolte] --> C[Réception atelier de collecte] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche de suivi récolte 	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du producteur • Référence de la parcelle • Superficie • Culture mise en place • Date fin de récolte • Quantité estimée
 <pre> graph TD C[Réception atelier de collecte] --> D[Ventilation / séchage] D --> E[Stockage] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • Entrée de la marchandise • Bon de transfert 	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du producteur • N° de fiche de suivi • Nature de la marchandise • Date de récolte • Quantité réceptionnée • Numéro de lot
 <pre> graph TD E[Stockage] --> F[Réception atelier de tri] F --> G[Stockage] G --> H[Calibrage - Tri] H --> I[Stockage] I --> J[Conditionnement] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque étape (mouvement/opération) subie par le produit est enregistrée 	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du producteur • N° de fiche de suivi • Nature de la marchandise • Date de récolte • Quantité réceptionnée • Numéro de lot

« Étape en pointillés » = étape facultative

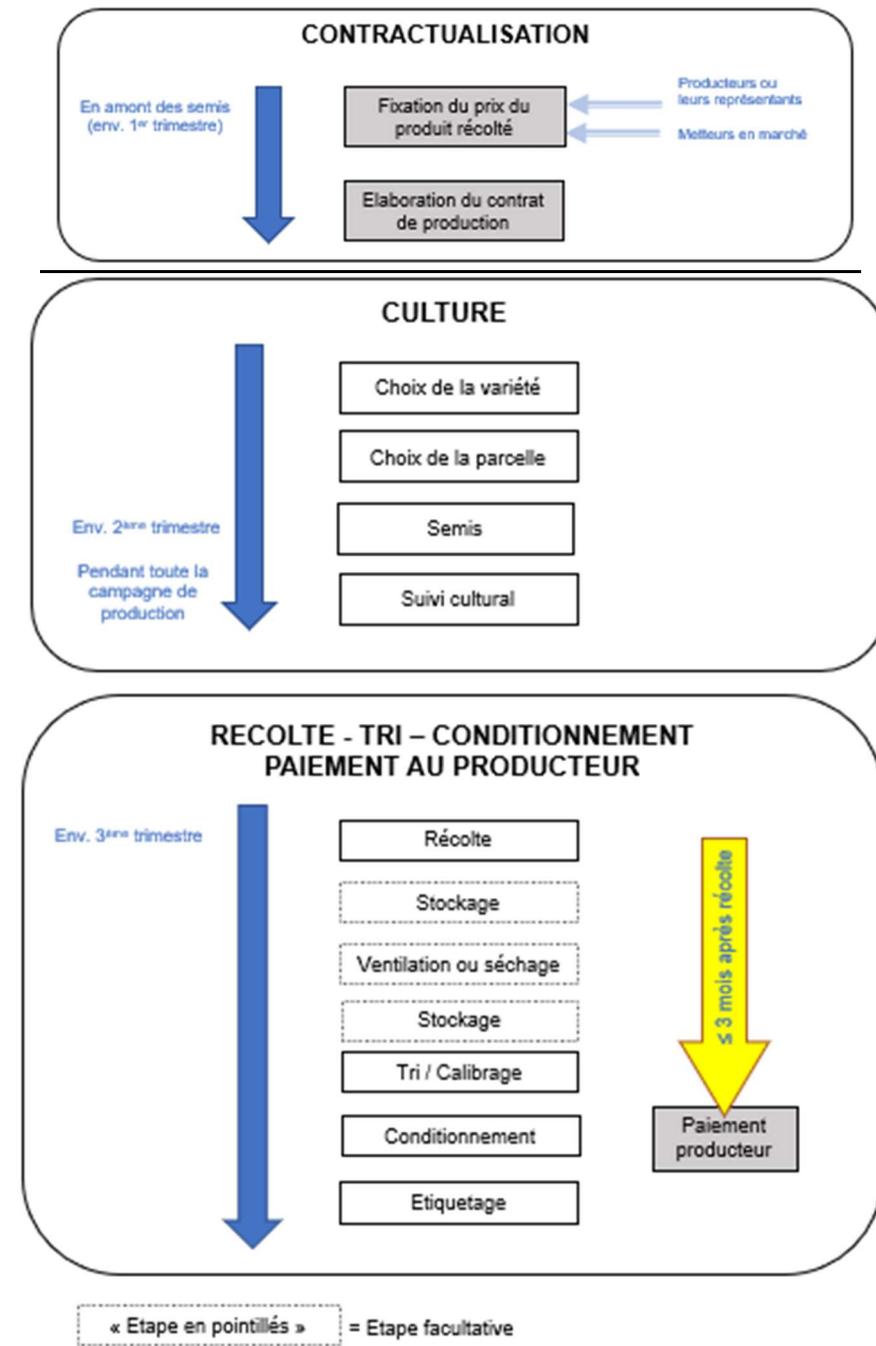
Pois chiche STERILISE « Cuit au naturel » :

Étapes	Document / Enregistrement	Identification / Traçabilité
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Approvisionnement en pois chiche LA XX/XX et éventuellement en sel marin</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Étiquette du lot réceptionné • Bon de réception 	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du fournisseur • N° lot
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Process industriel</div> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque étape (mouvement/opération) subie par le produit est enregistrée sur la fiche de préparation 	<ul style="list-style-type: none"> • Date de l'opération • N° du lot • Quantités mises en œuvre
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Étiquetage</div>	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquette de l'unité de vente 	<ul style="list-style-type: none"> • N° de lot • Logo Label Rouge • N° d'homologation LA xx/xx • Caractéristiques certifiées • Nom et adresse de l'ODG

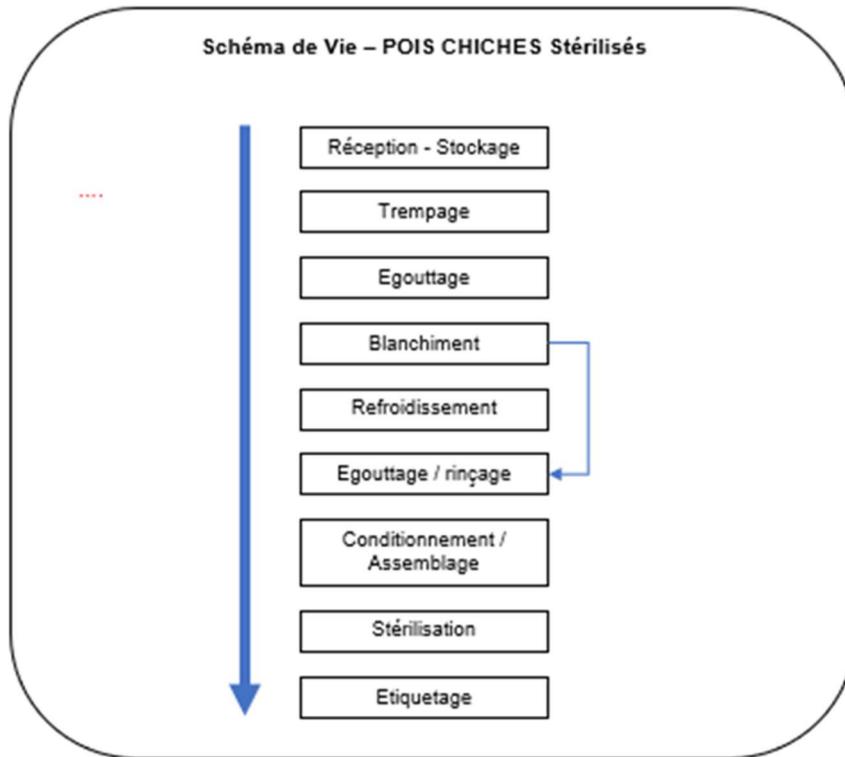
5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

POIS CHICHE SEC :



POIS CHICHE STERILISE Cuit au naturel :



5-2. Description de la méthode d'obtention

5-2.1. *PRIX GARANTI POUR LE PRODUCTEUR*

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM1	Participation du producteur à la fixation du prix du produit récolté	Prix issu d'un consensus entre un producteur et un metteur en marché* <i>* Opérateur réalisant la première commercialisation du produit sec</i>
PM2	Eléments permettant de fixer le prix	Les échanges pour aboutir au consensus doivent tenir compte des coûts de production (indexation INSEE ou indicateurs interprofessionnels)
PM3	Contractualisation	Contrat de production annuel : <ul style="list-style-type: none"> • Signé avant le semis, par le producteur et le metteur en marché • Intégrant le prix du produit récolté, avec les éléments de l'article L631-24 du code rural et de la pêche maritime, à l'exception de la clause n°5 • Intégrant un délai de paiement au producteur de 3 mois maximum après récolte

5-2.2. *CULTURE DU POIS CHICHE*

5-2.2.1. Choix des variétés

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM4	Choix de la variété	- Pois chiche de type Kabuli

		- Variété figurant sur la liste des variétés autorisées, établie dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion d'une variété (cf Annexe 1)
PM5	Type de semences	Semences certifiées inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.

5-2.2.2. Choix des parcelles

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM6	Caractéristique granulométrique du sol	Analyse de sol réalisée sous la responsabilité du producteur : - Argile ≥ 40% - Sables ≤ 25% (cf Annexe 2)
PM7	Rotation culturale	4 ans minimum sans légumineuses potagères

5-2.2.3. Semis

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM8	Dates ou conditions de semis	- Semis à partir du 1 ^{er} mars - Ou avant si la température du sol est ≥ à 8°C.
PM9	Densité de semis	≤ 550 000 grains/ha

5-2.2.4. Pratiques culturales

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM10	Fertilisation	Pas d'apport azoté pendant la culture
PM11	Période d'irrigation autorisée	Irrigation autorisée uniquement avant la levée (lorsque la pousse n'a pas encore percé la surface du sol)
PM12	Modalités d'irrigation	≤ 300 m ³ /ha en un seul apport
PM13	Insecticide de synthèse	Interdit
PM14	Pratiques alternatives	Afin de limiter les traitements phytosanitaires avec des produits de synthèse pendant le cycle cultural du pois chiche, le producteur met en place au moins l'une de ces pratiques : - Désherbage mécanique - Traitement biocontrôle - Ou toute autre pratique alternative
PM15	Défanage chimique	Interdit

5-2.3. *RECOLTE, STOCKAGE, TRI, CALIBRAGE ET CONDITIONNEMENT*

5-2.3.1. Récolte, opérations avant tri

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM16	Elément déclenchant la récolte	Lorsque la gousse présente un aspect desséché
PM17	Taux d'humidité, mesuré par l'opérateur, à réception	≤ 22 %
PM18	Ventilation ou séchage : Humidité	Obligatoire si 17 % ≤ humidité ≤ 22 %
PM19	Ventilation ou séchage : Délai	≤ 3 jours après récolte
PM20	Taux d'humidité, mesuré par l'opérateur, lors de la mise en stockage	< 17 %

5-2.3.2. Stockage (De la récolte au conditionnement)

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM21	Mode de stockage	Zone dédiée au grain, à l'abri des intempéries et de l'humidité
PM22	Maîtrise des nuisibles	Présence d'un plan de dératisation

5-2.3.3. Tri, calibrage

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM23	Caractéristique de la grille de calibrage	≥ 7 mm trous ronds
PM24	Calibre des grains	≤ 285 grains par 100 g
PM25	Matériel de tri	Passage au trieur optique obligatoire
PM26	Caractéristiques des grains après tri	<ul style="list-style-type: none"> - 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation - 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés. - Absence de grains noirs

5-2.3.4. Conditionnement

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM27	DDM	3 ans après récolte

5-2.4. *PREPARATION DU POIS CHICHE CUIT AU NATUREL*

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM28	Matière première mise en œuvre	Pois chiche label rouge LA XX/XX
PM29	Durée de trempage	6 heures ≤ Durée ≤ 2 jours
PM30	Modalités de trempage	Le pois chiche doit être immergé dans l'eau pendant toute la durée du trempage
PM31	Température de la salle de trempage	≤ 8°C

PM32	pH de l'eau de trempage, mesuré par l'opérateur, à la fin du trempage	pH ≥ 5.4
PM33	Blanchiment	Obligatoire
PM34	Température de consigne de blanchiment	80 ≤ T °C ≤ 85
PM35	Durée de blanchiment	≤ 30 minutes, après immersion à la température de consigne
PM36	Egouttage et rinçage	Obligatoire
PM37	Autres ingrédients	- Sel marin facultatif Si présence, teneur 0.7% maximum - Eau
PM38	Additifs	Interdits
PM39	Auxiliaires technologiques	Interdits
PM40	Valeur stérilisatrice (VS)	VS ≥ 10
PM41	Conditionnement	Contenant en verre avec système de capsulage inviolable
PM42	DDM	3 ans

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM43	Etiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA XX/XX « Pois chiche label rouge » mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du label rouge : LA xx/xx, - Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées, rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <p><u>Pour le grain sec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Grain fondant ◆ Calibre et couleur homogènes <p><u>Pour le grain stérilisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Grain fondant ◆ Sans additif <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse de l'ODG : Vendée Qualité, 21 boulevard Réaumur, 85013 La Roche sur Yon, ou le site web www.vendee-qualite.com sur lequel l'adresse postale est indiquée.

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

<u>PM</u>	<u>Principaux points à contrôler</u>	<u>Valeur cible</u>	<u>Méthode d'évaluation</u>
PM4	Choix de la variété	- Pois chiche de type Kabuli - Variété figurant sur la liste des variétés autorisées, établie dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion d'une variété (cf Annexe 1)	Documentaire
PM6	Caractéristique granulométrique du sol	Argile ≥ 40% Sables ≤ 25%	Documentaire
PM9	Densité de semis	≤ 550000 grains / ha	Documentaire
PM23	Caractéristique de la grille de calibrage	≥ 7 mm trous ronds	Visuel
PM24	Calibre des grains	≤ 285 grains par 100 grammes	Visuel / Documentaire
PM26	Caractéristiques des grains après tri	<ul style="list-style-type: none"> - 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation - 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés. - Absence de grains noirs 	Visuel / Documentaire
PM28	Matière première mise en oeuvre	Pois chiche label rouge LA XX/XX	Documentaire
PM33	Blanchiment	Obligatoire	Visuel / Documentaire
PM38	Additifs	Interdits	Documentaire

ANNEXE 1 : PROCEDURE D'INTRODUCTION ET D'EXCLUSION D'UNE VARIETE

1 - Introduction d'une nouvelle variété

L'introduction d'une nouvelle variété repose sur :

A) Pré-sélection

Une nouvelle variété est pré-sélectionnée si les caractéristiques suivantes sont en cohérence avec les attentes du présent cahier des charges :

- Type
- Couleur
- Calibre

B) Une campagne d'essai

Les essais agronomiques sont menés dans des conditions de culture conformes à celles du présent cahier des charges label rouge et dans la même région géographique que les producteurs souhaitant la produire.

Les résultats provenant de centres d'essais peuvent être pris en compte.

L'évaluation des caractéristiques organoleptiques est réalisée en interne dans le respect du Dossier d'Evaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure (ESQS) en vigueur, sur un lot issu de la campagne d'essais.

B) L'avis favorable d'un comité de sélection

Composé de 5 personnes minimum issues d'au moins 3 collèges parmi lesquels :

- collègue « producteurs »
- collègue « employés d'un atelier de conditionnement »
- collègue « représentants de l'organisme de défense et de gestion »
- collègue « consommateurs habituels »

Critères d'appréciation pour formuler l'avis :

- Résultats des tests agronomiques
- Résultats des opérations de tri et calibrage
- Résultats de l'appréciation et de la caractérisation gustative

A l'issue de l'avis favorable du comité de sélection à l'introduction d'une nouvelle variété, l'ODG propose alors à l'INAO l'introduction de la (les) nouvelle(s) variété(s). L'ensemble du dossier (demande de l'ODG, résultats des essais agronomiques et des analyses sensorielles internes) est transmis aux services de l'INAO et est présenté aux instances délibératives de l'INAO pour approbation.

L'ODG actualise alors la liste validée des variétés autorisées et la diffuse aux opérateurs et à l'organisme certificateur.

La liste en vigueur est également mise en ligne sur le site internet de l'INAO (www.inao.gouv.fr).

Une nouvelle variété introduite s'inscrit dans le planning d'analyses sensorielles dans le cadre du suivi de la qualité supérieure. Si plusieurs variétés sont introduites dans le délai minimum des fréquences d'analyses prévues, des analyses supplémentaires peuvent être réalisées.

2 – Exclusion d'une variété

L'ODG présente aux services de l'INAO les éléments objectifs justifiant le retrait de la variété ; la demande de retrait de la variété est présentée aux instances délibératives de l'INAO pour approbation de la liste des variétés.

L'exclusion d'une variété peut intervenir dans deux cas :

- Lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs adhérents,
- Ou lorsque la variété n'est plus en capacité à produire une qualité supérieure.

L'argumentaire devra justifier à partir d'éléments objectifs que l'ODG se trouve devant l'un ou l'autre de ces cas.

L'ODG actualise alors la liste validée des variétés autorisées et la diffuse aux opérateurs et à l'organisme certificateur.

La liste en vigueur est également mise en ligne sur le site internet de l'INAO (www.inao.gouv.fr).

ANNEXE 2 : TRIANGLE TEXTURAL DU SOL



Zone grise = Zone répondant aux critères du PM6 – Caractéristique granulométrique du sol :
Argile $\geq 40\%$
Sables $\leq 25\%$