JORF du …
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°20..-…

Cahier des charges du label rouge n° LR 02/18 « Pommes de terre de consommation à chair ferme »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Variétés sélectionnées par un jury
- Variétés à chair jaune prononcée

<u>Avertissement</u> :

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

I) NOM DU DEMANDEUR……3

II) NOM DU LABEL ROUGE……..……3

III) DESCRIPTION DU PRODUIT……...……3

3.1. Présentation du produit label rouge……..……3
3.2. Champ de certification……..……3
3.3. Définition du produit courant……...……4
3.3.1. Présentation du produit courant……..…..…4
3.3.2. Tableau de comparaison entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison…… ….4
3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure……..6
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes……...……9

IV) TRAÇABILITÉ……...…10

4.1. Identification des opérateurs…….…..10
4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante……...……...…….10

V) MÉTHODE D'OBTENTION……13

5.1. Schéma de vie du produit label rouge……14
5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles……14
5.2.1. Mise à jour et validation de la liste positive des variétés ……..14
5.2.2. Culture……..15
5.2.3. Agréage – Séchage/Cicatrisation - Conservation/Stockage au froid (facultatif).....19
5.2.4. Calibrage..……21
5.2.5. Lavage / Tri……...…21
5.2.6. Conditionnement - Expédition……22

VI) ÉTIQUETAGE……...……23

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER……..24

VIII) DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS…….……27

ANNEXES…….……..28

I) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour la Développement et la Promotion
des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
6 rue Lincoln 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
🖹 : 01 49 52 01 22
paq@paq-groupement.com

II) NOM DU LABEL ROUGE

« Pommes de terre de consommation à chair ferme »

III) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit label rouge

Les pommes de terre de consommation à chair ferme Label Rouge sont issues de l'espèce *Solanum tuberosum L*. Leurs variétés sont inscrites dans le Catalogue français des variétés de pomme de terre sous la catégorie « chair ferme » et appartiennent au groupe culinaire A de catégorie I. Elles sont produites à partir de variétés sélectionnées et dans le respect de bonnes pratiques de culture et de conservation.

Elles sont dites « de conservation », non primeurs, et sont vendues à l'état frais, non transformées.

Le calibre des pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge est compris entre 28 et 55 millimètres :

- Calibre de 28 à 35 mm : pommes de terre de consommation à chair ferme « grenailles » ;
- Calibre de 35 à 55 mm : pommes de terre de consommation à chair ferme. Pour ce calibre, un écart maximal de 15 mm de différence de calibre entre les pommes de terre d'une même UV (Unité de Vente) doit être respecté.

Caractéristiques chimiques

16,5% ≤ taux de matière sèche ≤ 19,5% à l'agréage à réception

Caractéristiques organoleptiques

Les pommes de terre de consommation à chair ferme Label Rouge présentent une chair de couleur jaune foncé, une texture peu farineuse et un goût persistant.

3.2. Champ de certification

Le champ de la certification des pommes de terre de consommation à chair ferme Label Rouge concerne l'ensemble des maillons de la filière depuis la production des pommes de terre au champ, la conservation (stockage) des pommes de terre, jusqu'à l'expédition des produits conditionnés.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est une pomme de terre de consommation à chair ferme (groupe culinaire A ou A-B), non primeur, commercialisée non transformée. Le produit de comparaison a un calibre proche de celui du produit label rouge et est de couleur de peau et de chair jaune.

Le produit courant n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison

La synthèse des différences existant entre les pommes de terre de consommation à chair ferme Label Rouge et les pommes de terre de consommation à chair ferme courantes du marché est présentée dans le tableau suivant :

	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge
Sélection des variétés	- Plants certifiés ou fermiers - Possibilité d'utiliser toutes les variétés de la liste « chair ferme » du catalogue officiel français du CNIPT	- Utilisation de plants certifiés (SOC) - Liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités agronomiques (rendement, régularité, résistance au mildiou du feuillage…), physico-chimiques (aspect, taux de matière sèche) et sensorielles
Sélection des parcelles	- pH du sol entre 4,5 et 9 - teneur en matière organique moyenne pouvant aller jusqu'à 5 % (soit 50‰), notamment s'il y a eu des prairies permanentes auparavant) - pas d'exclusion de parcelles ayant accueilli des prairies permanentes ou ayant reçu des boues d'épandage de stations d'épuration urbaines - aucune exigence sur le taux de cailloux présents dans la parcelle - pas d'obligation de respect des bonnes pratiques culturales : pas de profondeur minimum de travail du sol ni de profondeur minimum de plantation imposées	- 6 ≤ pH du sol ≤ 8,5 - 1 % ≤ teneur en matière organique ≤ 3 % (soit : 10 ‰ ≤ teneur en matière organique ≤ 30 ‰) - exclusion des parcelles ayant accueilli des prairies permanentes ou ayant reçu des boues d'épandage de stations d'épuration urbaines depuis au moins 5 ans précédant la culture de pommes de terre - exclusion des parcelles dont le taux de cailloux d'un diamètre > 5 cm est supérieur à 25%. Cette condition ne s'applique pas si un tamisage est effectué - préparation du sol avant plantation : terre travaillée sur minimum 15 cm de profondeur - profondeur de plantation de 12 cm minimum
Culture et Défanage	- Exigences réglementaires uniquement : apport en azote réalisé en fonction d'un besoin total maximum	- Fertilisation et irrigation adaptées aux besoins de la culture et aux possibilités de fourniture par le sol : apport en azote

	(dont reliquat du sol) de 220 à 240 unités d'azote/ha en moyenne	réalisé en fonction d'un besoin total maximum (dont reliquat du sol) de 190 unités d'azote/ha
	- Utilisation d'OAD ou des conseils de services techniques et respect des recommandations non obligatoire	- Utilisation obligatoire d'un OAD pour les traitements phytosanitaires et recours obligatoire à un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations
	- Défanage chimique très généralement réalisé, dans la limite des doses réglementaires	- Défanage mécanique et/ou thermique, éventuellement complété par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle.
	- Apports chimiques totaux de la culture de pommes de terre : autour de 16 IFT en 2017 au niveau national (source Agreste 2017)	- Limitation des traitements phytosanitaires : apports totaux des traitements phytosanitaires limités à 13 IFT maximum par parcelle par an (de la plantation à la récolte)
Séchage / Cicatrisation Conservation / Stockage au froid	- Utilisation de toutes matières actives inhibitrices de germination autorisée	- Utilisation exclusive possible de substances naturelles pour la conservation des pommes de terre après récolte
	- Stockage possible sur dalle de béton, dans des locaux non fermés et/ou peu isolés	- Maîtrise des conditions de séchage/cicatrisation et de stockage au froid pour assurer une bonne conservation et un maintien de la qualité des pommes de terre
Agréage Calibrage Tri sur l'aspect Indices de qualité des pommes de terre	- Taux de matière sèche ≤ 21,8%	- Contrôle systématique du taux de matière sèche (≥ 16,5% et ≤ 19,5%) à l'agréage à réception
	- Tubercules classés en catégories I ou II	- Tubercules classés en catégorie I et renforcement de la définition de légers défauts d'aspect pour les crevasses cicatrisées et les taches sous-épidermiques
	- Tous les calibres autorisés à la vente dans la limite de 75 mm pour les pommes de terre de conservation.	- Calibres compris entre 28 et 55 mm.
	- Calibres 35-55 mm : 20 mm maximum entre les calibres extrêmes d'une même Unité de Vente (UV).	- Calibres 35-55 mm : l'écart de calibres des tubercules au sein d'une même Unité de Vente (UV) est de 15 mm maximum.
Expédition	Expédition possible toute l'année, 12 mois sur 12	Pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Sélection des variétés	* Sélection des variétés autorisées dans le cadre du label rouge	Les variétés sont sélectionnées sur leur chair jaune prononcée, plus goûteuse, et sur leur capacité à produire des tubercules possédant une texture peu farineuse. Leur faible taux de matière sèche leur confère une bonne tenue à la cuisson. L'utilisation de toute variété non inscrite sur la liste positive des variétés sélectionnées est donc interdite.
	* Utilisation de plants certifiés	L'utilisation de plants certifiés (SOC) permet une meilleure maîtrise de la pureté végétale et de l'état sanitaire des plants.
Sélection des parcelles	* Rotation culturale de 5 années minimum	Une rotation des cultures correspondant à 4 ans minimum sans culture de pommes de terre permet d'assurer une meilleure maîtrise phytosanitaire des parcelles.
	* Choix des parcelles par des analyses physico-chimiques du sol et la connaissance des précédents culturaux	Le pH conditionne l'accessibilité des PDT aux éléments minéraux du sol. Un pH trop acide ou trop basique perturbe l'équilibre du sol et impacte la culture par des difficultés d'assimilation des minéraux. Un sol trop riche en matière organique, notamment dû à la présence de prairies permanentes en amont de la culture de pommes de terre, favorise le développement de maladies telles que gale ou rhizoctone, provoquant des défauts d'aspect sur les tubercules. La limitation de la teneur en matière organique dans les parcelles permet donc d'éviter la détérioration de la présentation finale du produit. La limitation du taux de cailloux dans le sol de la parcelle permet d'éviter que leur présence endommage les tubercules, gène leur croissance et provoque des malformations.
	* Préparation du sol avant plantation et profondeur minimale de plantation	Afin d'obtenir une terre la plus souple, aérée, « fine » possible, il est nécessaire d'imposer une profondeur minimum du travail du sol pour garantir l'état du sol qui va accueillir la culture de pommes de terre. Une profondeur minimale de plantation est définie afin de limiter au maximum l'obtention de pommes de terre vertes.

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Culture	* Fertilisation et irrigation adaptées aux besoins de la culture et aux possibilités de fourniture par le sol : apport en azote réalisé en fonction d'un besoin total maximum (dont reliquat du sol) de 190 unités d'azote/ha * Limitation des traitements phytosanitaires et défanage mécanique et/ou thermique, éventuellement complété par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle. * Utilisation obligatoire d'un OAD pour les traitements phytosanitaires et recours obligatoire à un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations	Une fertilisation trop poussée entraîne un rendement trop élevé, des calibres trop élevés. Ceci risque de nuire à la qualité des pommes de terre. Ainsi, l'apport en azote est ajusté en fonction d'un besoin en azote maximum nécessaire pour obtenir les calibres définis dans le présent cahier des charges, ainsi que pour obtenir une homogénéité des calibres. Une irrigation trop importante gorge les tubercules d'eau, cela entraîne une altération des caractéristiques des pommes de terre de consommation à chair ferme. La limitation des traitements phytosanitaires est importante pour la sécurité et la santé des producteurs et des consommateurs, ainsi que pour l'environnement. Dans le prolongement, une obligation de défanage mécanique et/ou thermique complété éventuellement par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle est définie. Ainsi, les pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge sont issues d'une conduite culturale qui ne dépasse pas au total 13 IFT maximum par parcelle par an (de la plantation à la récolte). Les pratiques culturales de la pomme de terre, et notamment la fertilisation (apports en végétation) et les traitements phytosanitaires, sont très dépendantes des conditions météorologiques. Ainsi, les producteurs de pommes de terre Label Rouge ont l'obligation d'utiliser et de respecter les préconisations d'OAD et d'avoir recours à des services techniques compétents pour pouvoir ajuster au mieux les apports et réduire au maximum les intrants.
Agréage	Contrôle du taux de matière sèche (≥ 16,5% et ≤ 19,5%) et de la tenue à la cuisson à l'agréage	Le contrôle systématique de la matière sèche, ainsi que le test de délitement à la cuisson permettent de garantir une bonne tenue à la cuisson du produit commercialisé.
Séchage / Cicatrisation Conservation/ Stockage au froid	Utilisation exclusive (éventuelle) de substances naturelles pour la conservation des pommes de terre	Peuvent être utilisées pour la bonne conservation des pommes de terre après récolte, dans le but d'éviter la germination des tubercules, des substances exclusivement naturelles à savoir : • l'éthylène en tant que conditionnement d'ambiance: il s'agit d'un gaz diffusé (et non appliqué sur les tubercules), permettant de bloquer l'élongation des germes ; • les produits listés en tant que substances naturelles (dans la liste des produits phytopharmaceutiques de biocontrôle), telles que l'huile essentielle de menthe.

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
	* Stockage en chambre à température contrôlée en caisses palette/palox	La maîtrise de la température permet d'assurer une conservation optimale pendant toute la durée de stockage pour les pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison à la station.
Calibrage Tri sur l'aspect	* Calibre des tubercules compris entre 28 et 55 mm - Calibres 35-55 mm : l'écart de calibres des tubercules au sein d'une même Unité de Vente (UV) est de 15 mm maximum. * Tubercules classés en catégorie I et renforcement de la définition de légers défauts d'aspect pour les crevasses cicatrisées et les taches sous-épidermiques * Deux tris visuels (au minimum), avec au moins un tri réalisé par des opérateurs formés et qualifiés	La limitation des calibres en général et dans un même conditionnement permet une meilleure homogénéité de la taille pommes de terre, ce qui est apprécié par les utilisateurs ou utilisatrices. Deux tris visuels sont effectués après lavage pour éliminer les pommes de terre présentant des défauts d'aspect (taches, …), la catégorie (I ou II) ne définissant que la qualité visuelle des tubercules (et non la qualité organoleptique des pommes de terre). Les pommes de terre Label Rouge doivent donc respecter les exigences d'aspect de la Catégorie I, avec des exigences renforcées pour les crevasses cicatrisées et les taches sous-épidermiques, ainsi que la précision d'exigences pour le calibre « grenaille ».
Expédition	* Depuis la récolte en année N jusqu'au 1er mars de l'année N+1 : expédition à J+2 maximum après le lavage ; À partir du 1er mars et jusqu'au 31 mai de l'année N+1 : expédition à J+4 maximum après le lavage. * Pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N	Le délai d'expédition après lavage varie en fonction de la durée de stockage au froid. Les pommes de terre peuvent être expédiées dans les 2 jours après le lavage jusqu'à fin février. En revanche, à partir du printemps, certains défauts peuvent apparaître environ 48h après le lavage, tels que les « facettes » (effondrement de la chair lié à la sécheresse du tubercule, provoquant un noircissement de la chair de surface, visible sur la peau environ 48h après lavage). Cela nécessite qu'un contrôle visuel soit réalisé au plus tôt 2 jours après le lavage pour déclasser les pommes de terre qui présenteraient ce défaut. Afin de pouvoir garantir les caractéristiques organoleptiques du produit Label Rouge, les pommes de terre Label Rouge ne sont pas expédiées toute l'année. Le délai d'expédition est arrêté au 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, ce qui correspond à une période d'expédition de 10 mois sur 12.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages des pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge, sont les suivantes :

CC1 : Variétés sélectionnées par un jury
- PM5 – Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités

CC2 : Variétés à chair jaune prononcée
- PM5 – Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités

IV) TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

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

- les producteurs de pommes de terre et les producteurs/stockeurs de pommes de terre ;
- les stations de conditionnement.

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Traçabilité	PM0	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité montante et descendante des lots
			Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des lots non label

4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée. Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Culture	Les producteurs et/ou les stations de conditionnement tiennent à jour une liste des parcelles labellisables reprenant pour chacune d'elles : - le nom ou numéro du producteur, - le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la localisation (nom de la commune), - la surface,	Liste des parcelles labellisables
	Le producteur tient à jour une fiche de culture par parcelle et par an sur laquelle il mentionne : - son nom ou numéro de producteur, - le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la localisation (commune), - les précédents culturaux, - la surface, - le numéro de lot, l'origine, la variété et le calibre des plants certifiés utilisés, - la date et la densité de plantation, - les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses, préconisations), - la fertilisation (amendements, dates et quantités utilisés, calculs), - l'irrigation (dates et quantités apportées et les observations),	Fiche parcelle /cahier de culture

	- le défanage (dates, méthode, type de molécule de biocontrôle utilisée le cas échéant) - la date de récolte. Le producteur conserve en annexe de cette fiche de culture, les bons de livraison des plants utilisés et les bulletins d'analyse de sol ayant servi à l'élaboration du plan de fumure et les rapports des mesures de matière sèche ou de calibre ayant permis le déclenchement du défanage Le producteur remplit une fiche de livraison par lot sur laquelle il mentionne : - son nom ou numéro de producteur, - le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la date de récolte, - la date de livraison. Chaque caisse palette (ou « palox ») est identifiée par une fiche avec le nom ou numéro du producteur, nom de la parcelle et la variété au minimum.	Bons de livraison des plants - Bulletins d'analyse de sol – rapports d'analyse Fiche de livraison par lot
Séchage / Cicatrisation Conservation / Entreposage / Stockage au froid (facultatif)	Chaque caisse palette (ou « palox ») stockée pour séchage/cicatrisation est identifiée par une fiche reprenant les informations de la fiche de livraison (nom ou numéro du producteur, nom de la parcelle, date de récolte et date de livraison). Le producteur-stockeur ou la station tiennent à jour une fiche de suivi de l'entreposage (facultatif) ou stockage au froid mentionnant : - les lots stockés ; - la date d'entrée dans le bâtiment de stockage; - les traitements éventuellement réalisés (date, substances naturelles et doses utilisées) ; - le suivi des consignes de température de stockage	Identification des caisses palette Fiche de livraison Fiche de suivi
Agréage Tri Conditionnement Expédition	La station de conditionnement tient à jour un registre des entrées La station de conditionnement conserve les résultats de l'agréage, les éléments de traçabilité permettant de remonter au lot d'origine (producteur, parcelle, dates de récolte et de livraison), la date et les résultats de tri et d'analyse, la date de lavage La station tient à jour un registre de conditionnement mentionnant pour chacun des lots conditionnés : - - la date de conditionnement ; - la variété - les calibres et quantités conditionnés ;	Registre des entrées Fiche de contrôle Fiche de suivi / enregistrements de traçabilité Registre de conditionnement Bons d'expédition

	- le lot du produit fini ; - la date d'expédition.	N° de lot

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.

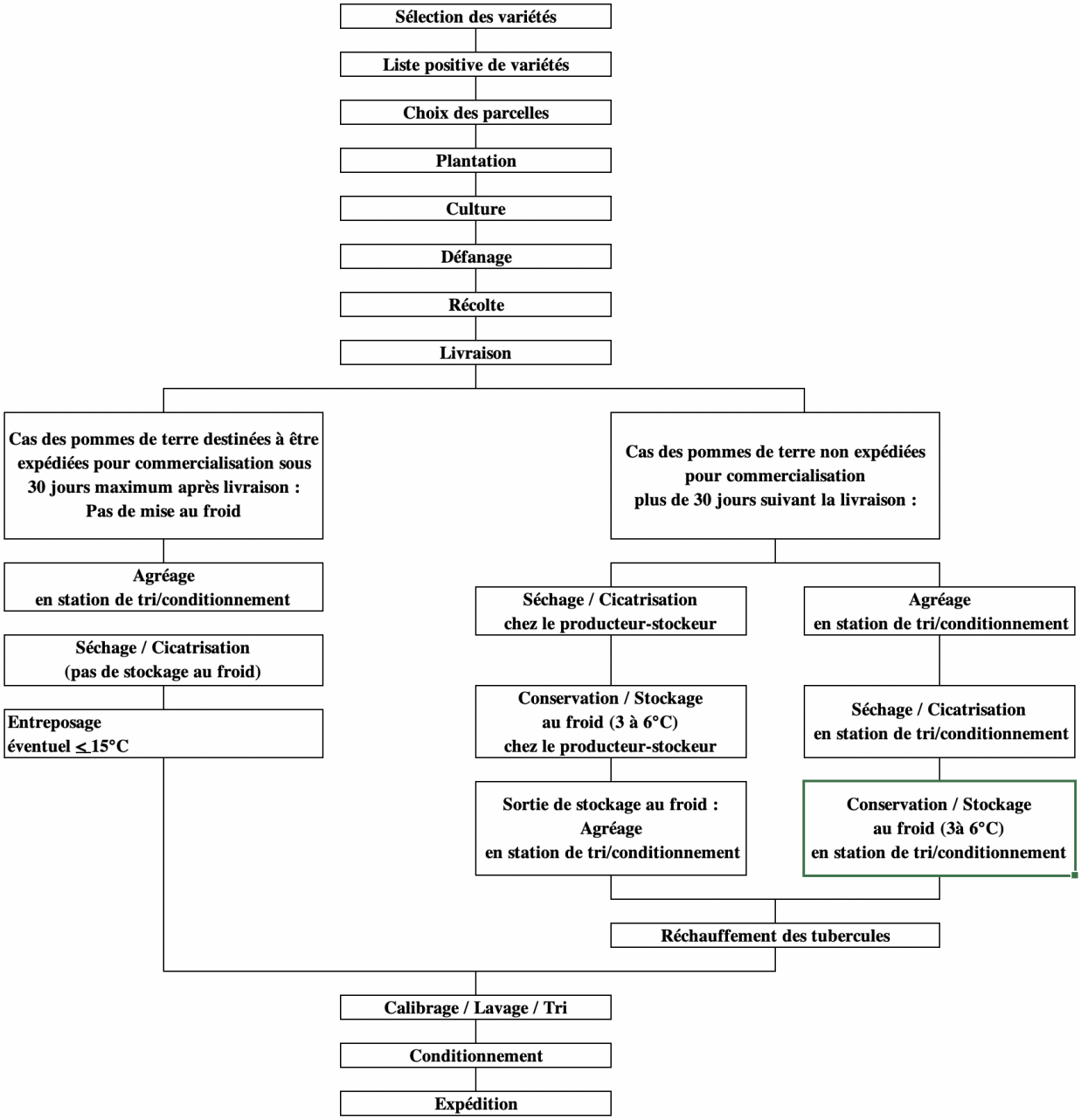
Les documents sont archivés et conservés pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

Ces documents doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des fabrications non label rouge et des fabrications label rouge de nature différente.

V) MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie du produit label rouge



Cycle de production de la pomme de terre de consommation à chair ferme Label Rouge :

Plantation	Défanage – Récolte	Récolte	Livraison au bâtiment de séchage / cicatrisation	Phase de séchage / cicatrisation	Entrée en stockage / conservation au froid	Délai d'expédition pour commercialisation
De mars à fin mai	Récolte entre 10 j et 2 mois après défanage	D'août à septembre	Maximum J+1 après récolte	Pendant 5 jours minimum à T°bâtiment ≤ 15°C et jusqu'à J+30 après livraison Par extension, les pommes de terre expédiées pour commercialisation jusqu'à J+30 après la livraison sont entreposées à T°bâtiment ≤ 15°C, en cas de stockage	Cas des pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison : Stockage au froid à T°bâtiment entre 3 et 6°C	- Depuis la récolte en année N jusqu'au 1er mars de l'année N+1 : expédition à J+2 maximum après le lavage ; - à partir du 1er mars et jusqu'au 31 mai de l'année N+1 : expédition à J+4 maximum après le lavage -pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N

5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles

5.2.1. Mise à jour et validation de la liste positive des variétés

La liste des variétés autorisées pour ce cahier des charges est disponible sur le site de l'INAO (www.inao.gouv.fr) et auprès de l'ODG.

Cette liste est susceptible d'évoluer selon la procédure d'introduction de nouvelles variétés décrite en annexe du présent cahier des charges et dans le respect des critères de sélection précisés ci-dessous.

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Limitation de variétés	PM1	Type de variétés pouvant figurer sur la liste positive	Variétés inscrites au catalogue officiel français, classées dans la catégorie des « variétés de consommation à chair ferme »
Régularité de la qualité des variétés	PM2	Protocole des essais et validation de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate sur une année de test, conformément à la procédure décrite en Annexe 2 du cahier des charges

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Validation de la qualité des variétés	PM3	Caractéristiques agronomiques des variétés testées	- État sanitaire - Résultats agronomiques satisfaisants (rendement, régularité dans le temps, tolérance aux maladies dont un niveau de résistance au mildiou du feuillage de 5 minimum)
	PM4	Caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des variétés testées	- Taux de matière sèche ≥ 16,5% et ≤ 19,5% - Bon potentiel de Catégorie I : avec peu de défauts d'aspect - Respect des caractéristiques relatives aux mentions de segmentation culinaire « Vapeur » / « A l'eau » / « Rissolées » / « Sautées » : • Indice de délitement ID ≤ 0,5 (+ zéro tubercule en 2 ou 3) • Indice de noircissement IN < 2 (+ 1 tubercule maximum en 3 + zéro tubercule en 4 ou 5) • Teneur en glucose dans le jus ≤ 1% (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue, à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais). - Qualités sensorielles supérieures au produit de comparaison (dont le critère de couleur jaune prononcée), testées lors de l'année de test

5.2.2. <u>Culture / Récolte</u>

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Limitation de variétés	PM5	Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités	Liste positive de variétés autorisées pour la production de pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge
Sélection des parcelles	PM6	Rotation des cultures	Rotation culturale de 5 ans minimum, c'est-à-dire 4 années minimum sans culture de pommes de terre
	PM7	Qualité des plants	Utilisation exclusive de plants certifiés S.O.C.
	PM8	Choix de la parcelle	L'opérateur doit effectuer pour chaque parcelle des analyses physico-chimiques du sol avant la plantation. Chaque parcelle doit présenter les caractéristiques suivantes : - 6 ≤ pH du sol ≤ 8,5 - richesse en matière organique :

<table>
<tr><th>Caractéristique</th><th>Code PM</th><th>Point de maîtrise</th><th>Valeurs-cibles</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>1 % ≤ teneur en matière organique ≤ 3 %
(soit : 10 ‰ ≤ teneur en matière organique ≤ 30 ‰)
- exclusion des parcelles ayant accueilli des prairies permanentes et/ou ayant reçu des boues d’épandage issues de stations d’épuration urbaines depuis au moins 5 ans avant plantation ;
- exclusion des parcelles dont le taux de cailloux d'un diamètre > 5 cm est supérieur à 25%. Cette condition ne s'applique pas si un tamisage est effectué. Le taux de cailloux est déterminé avant plantation pour chaque parcelle de référence* par une estimation visuelle en surface (cf. Support en Annexe 3 du cahier des charges).</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Plantation</td><td>PM9</td><td>Période de plantation</td><td>Période de plantation de mars à fin mai</td></tr>
<tr><td>PM10</td><td>Préparation du sol avant plantation</td><td>Terre travaillée sur minimum 15 cm de profondeur</td></tr>
<tr><td>PM11</td><td>Densité et profondeur minimale de plantation</td><td>-Profondeur de plantation : 12 cm minimum
-Densité de plantation adaptée au calibre des plants utilisés :

<table><tr><th>Calibre du plant</th><th>Densité de plantation</th></tr><tr><td>28 à 32 mm</td><td>≥ 65 000 plants/ha</td></tr><tr><td>32 à 40 mm</td><td>≥ 50 000 plants/ha</td></tr><tr><td>40 à 45 mm</td><td>≥ 45 000 plants/ha</td></tr><tr><td>≥ 45 mm</td><td>≥ 40 000 plants/ha</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Conduite culturale</td><td>PM12</td><td>Fertilisation</td><td>- Fractionnement en 2 passages minimum de l'apport en azote, en fonction des types d’apports et de la dose à apporter, dans la limite du besoin total maximum de 190 unités d’azote/ha.
- Ajustement de la fertilisation en fonction des résultats d’analyse du sol (datant de moins de 5 ans) et des bilans azotés (1/an),</td></tr>
</table>

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			-Utilisation obligatoire d'un OAD pour les apports en végétation et d'un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations
	PM13	Irrigation	- Irrigation réalisée en fonction de l'état hydrique du sol et des conditions météorologiques, sur la base de la compensation des déficits hydriques et de tout outil ou méthode d'aide à la décision relative à l'irrigation (ex : conseil d'un technicien de culture, sonde d'hygrométrie ou de tension du sol, bulletins techniques, …) pendant l'ensemble de la période de culture - Enregistrement de l'irrigation par parcelle.
	PM14	Limitation des traitements phytosanitaires	Traitements fongiques, insecticides et herbicides effectués suite à la réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures et l'interprétation de bulletins techniques : - Utilisation obligatoire d'un OAD (type MILEOS) et d'un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations - Dose totale de traitements phytosanitaires limitée à 13 IFT maximum par parcelle par an (cette dose inclut les traitements de la plantation à la récolte incluse) - Traitements enregistrés par parcelle (facteur déclenchant / observations, date, cible, nature du traitement, dose, délai avant récolte) sur la fiche de culture.
	PM15	Réalisation du défanage	Défanage en fonction du calibre et du taux de matière sèche des tubercules, sur la base d'un suivi de ces facteurs, à partir d'échantillons prélevés dans la parcelle ou dans des parcelles comparables (même nature de sol, même date de plantation...) : - défanage si le taux de matière sèche des tubercules atteint 19% dans la parcelle ou dans des parcelles comparables pour plus de 5% du poids de l'échantillon de 30 kg minimum de

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			tubercules par parcelle (pris aléatoirement sur la parcelle) ou -défanage s'il apparaît un risque de dépassement du calibre de 55 millimètres pour plus de 5% du poids de l'échantillon de 30 kg minimum de tubercules par parcelle (pris aléatoirement sur la parcelle).
Défanage	PM16	Type de défanage	Défanage mécanique et/ou thermique, éventuellement complété par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle. Le choix du type de défanage mis en place est déterminé sur la base des préconisations d'un service technique compétent et/ou selon les aléas climatiques et la vigueur de la végétation.
	PM17	Délai entre le défanage et la récolte	Récolte réalisée au minimum 10 jours après le premier défanage effectué et au maximum 2 mois après le premier défanage effectué.
Récolte	PM18	Conditions de récolte	- Récolte et mise en caisses palette / palox - Identification dès la récolte

*parcelle de référence : parcelle définie avec le conseiller technique, qui est représentative de plusieurs parcelles en terme de type de sol. Du fait de la rotation culturale de 5 ans, les parcelles de référence sont définies chaque année avant plantation.

5.2.3. Agréage – Séchage/Cicatrisation - Conservation/Stockage au froid (facultatif)

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Livraison en bâtiment de séchage / cicatrisation	PM19	Délai de livraison entre la récolte et l'arrivée au bâtiment de séchage / cicatrisation	Arrivée au bâtiment de séchage / cicatrisation (dans la station de tri/conditionnement ou externe à la station) au maximum 1 jour après récolte
Agréage	PM20	Contrôle du taux de matière sèche à l'agréage	A réception en station de tri/conditionnement, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle de la matière sèche : 16,5% ≤ taux MS à l'agréage ≤ 19,5% L'échantillonnage correspond à 5 kg de tubercules par lot, selon la méthode décrite en Annexe 1, ou équivalent.

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
	PM21	Contrôle de la tenue à la cuisson à l'agréage	A réception en station de tri/conditionnement, l'opérateur effectue sur chaque lot un test de tenue à la cuisson (évaluation de l'indice de délitement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de délitement ID ≤ 0,5 (+ zéro tubercule en 2 ou 3)
Séchage / Cicatrisation	PM22	Conditions de séchage / cicatrisation	Conservation en caisses palette / palox, dans des locaux de stockage (externes ou dans la station de tri/conditionnement) à une température d'ambiance ≤ 15°C Phase de séchage/cicatrisation de 5 jours minimum
Séchage / Cicatrisation Entreposage/ Stockage au froid	PM23	Traitements facultatifs pour la conservation des pommes de terre	Après récolte, utilisation possible de substances naturelles uniquement : éthylène et autres substances naturelles de la liste des produits phytosanitaires de biocontrôle en vigueur autorisés pour le contrôle de la germination des pommes de terre
Maîtrise des conditions dans le cas des pommes de terre expédiées pour commercialisation dans les 30 jours après livraison pour assurer un maintien de la qualité des pommes de terre	PM24	Conditions d'entreposage des pommes de terre expédiées pour commercialisation dans les 30 jours maximum après livraison	Les pommes de terre expédiées pour commercialisation dans les 30 jours maximum suivant la livraison et l'entrée en phase de séchage/cicatrisation sont entreposées dans des locaux à une température ≤ 15°C.
Conservation/Stockage au froid Maîtrise des conditions du stockage au froid pour assurer une bonne conservation et un maintien de la qualité des pommes de terre	PM25	Conditions de conservation/stockage au froid	Les pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison et l'entrée en phase de séchage/cicatrisation sont stockées en chambre froide : - spécifique : identifiée comme étant sans traitement ou sans traitement autre que des substances naturelles, pour éviter les contaminations croisées ; - à une température entre 3 et 6°C.
Contrôle avant expédition	PM26	Contrôle libératoire de la teneur en glucose	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle libératoire sur la mesure de la teneur en glucose des tubercules :

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			Teneur en glucose dans le jus ≤ 1% (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue (à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais), ou équivalent). L'échantillonnage correspond à 20 tubercules par lot.
	PM27	Contrôle de l'indice de noircissement	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle de l'indice de noircissement des tubercules (évaluation de l'indice de noircissement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de noircissement IN < 2 (+ 1 tubercule maximum en 3 + zéro tubercule en 4 ou 5)

5.2.4. <u>Calibrage</u>

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Calibrage	PM28	En cas de stockage au froid, réchauffement préalable au calibrage et au tri des tubercules	En sortie de stockage au froid, avant calibrage et tri, la température à cœur des tubercules doit être amenée à une température ≥ 8°C.
	PM29	Calibre des tubercules	Calibre des tubercules compris entre 28 et 55 millimètres (avec une tolérance de 3% des tubercules hors calibre) : * Pommes de terre de consommation à chair ferme grenailles : calibre entre 28 et 35 mm ; * Pommes de terre de consommation à chair ferme (autres que grenailles) : calibre entre 35 et 55 mm.

5.2.5. <u>Lavage / Tri</u>

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Lavage / Tri	PM30	Tri sur l'aspect visuel des tubercules après lavage	Respect des exigences qualitatives de la catégorie I, avec renforcement de la définition des légers défauts d'aspect suivants, selon les calibres : - Défauts de forme tels que : Crevasses de croissance cicatrisées Profondeur (calibre 35-55) ≤ 3,5 mm

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			Profondeur (grenailles) ≤ 2,8 mm - Défauts d'aspect tels que : Gale commune profonde et poudreuse Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule sur une profondeur < 1,6 mm pour les grenailles : 5 % - Défauts superficiels tels que : Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures Profondeur maximale admise pour les grenailles : 1,6 mm - Défauts internes tels que : Pour les calibres 35-55 : Taches sous-épidermiques d'une profondeur ≤ 3,5 mm et/ou d'une surface ≤ 1cm^2 après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 % Pour les grenailles : Taches sous-épidermiques d'une profondeur ≤ 2,8 mm et/ou d'une surface ≤ 0,8 cm^2 après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 %
Tri	PM31	Tri visuel renforcé	Deux tris visuels (au minimum), avec au moins un tri réalisé par des opérateurs formés et qualifiés.

5.2.6. <u>Conditionnement - Expédition</u>

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Conditionnement	PM32	Conditionnements autorisés	- Les pommes de terre de consommation à chair ferme Label Rouge peuvent être vendues en unité de vente (UV) d'une capacité comprise entre 300 g et 15 kg, dans un emballage permettant l'étiquetage relatif au Label Rouge.
	PM33	Pour les pommes de terre de calibre 35-55 mm : homogénéité des calibres au sein d'une même Unité de Vente (UV)	L'écart de calibres des tubercules au sein d'une même Unité de Vente (UV) est de 15 mm maximum.

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Délai d'expédition pour commercialisation	PM34	Délai d'expédition pour commercialisation	- Depuis la récolte en année N jusqu'au 1er mars de l'année N+1 : expédition à J+2 maximum après le lavage ; - À partir du 1er mars et jusqu'au 31 mai de l'année N+1 : expédition à J+4 maximum après le lavage (après 1 contrôle visuel au plus tôt 2 jours après la date de lavage). - Pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N

VI) ÉTIQUETAGE

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 XX/YY ;

- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :

  - Variétés sélectionnées par un jury
  - Variétés à chair jaune prononcée

- les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08.

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	PM5	Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités	Liste positive de variétés autorisées pour la production de pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge	DOCUMENTAIRE
PPC2	PM14	Limitation des traitements phytosanitaires	Traitements fongiques, insecticides et herbicides effectués suite à la réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures et l'interprétation de bulletins techniques : - Utilisation obligatoire d'un OAD (type MILEOS) et d'un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations - Dose totale de traitements phytosanitaires limitée à 13 IFT maximum par parcelle par an (cette dose inclut tous les traitements de la plantation à la récolte incluse) - Traitements enregistrés par parcelle (facteur déclenchant / observations, date, cible, nature du traitement, dose, délai avant récolte) sur la fiche de culture.	DOCUMENTAIRE
PPC3	PM20	Contrôle du taux de matière sèche à l'agréage	A réception en station, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle de la matière sèche : 16,5% ≤ taux MS à l'agréage ≤ 19,5% L'échantillonnage correspond à 5 kg de tubercules par lot, selon la méthode décrite en Annexe 1, ou équivalent.	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC4	PM21	Contrôle de la tenue à la cuisson à l'agréage	A réception en station, l'opérateur effectue sur chaque lot un test de tenue à la cuisson (évaluation de l'indice de délitement selon le protocole	DOCUMENTAIRE MESURE

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
			en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de délitement ID ≤ 0,5 (+ zéro tubercule en 2 ou 3)	
PPC5	PM23	Traitements facultatifs pour la conservation des pommes de terre	Après récolte, utilisation possible de substances naturelles uniquement : éthylène et autres substances naturelles de la liste des produits phytosanitaires de biocontrôle en vigueur autorisés pour le contrôle de la germination des pommes de terre	DOCUMENTAIRE
PPC6	PM25	Conditions de conservation/stockage au froid	Les pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison et l'entrée en phase de séchage/cicatrisation sont stockées en chambre froide : - spécifique : identifiée comme étant sans traitement ou sans traitement autre que des substances naturelles, pour éviter les contaminations croisées ; - à une température entre 3 et 6°C.	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
PPC7	PM26	Contrôle libératoire de la teneur en glucose	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle libératoire sur la mesure de la teneur en glucose des tubercules : Teneur en glucose dans le jus ≤ 1% (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue (à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais), ou équivalent). L'échantillonnage correspond à 20 tubercules par lot.	DOCUMENTAIRE MESURE

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC8	PM27	Contrôle de l'indice de noircissement	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle de l'indice de noircissement des tubercules (évaluation de l'indice de noircissement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de noircissement IN < 2 (+ 1 tubercule maximum en 3 + zéro tubercule en 4 ou 5)	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC9	PM30	Tri sur l'aspect visuel des tubercules après lavage	Respect des exigences qualitatives de la catégorie I, avec renforcement de la définition des légers défauts d'aspect suivants, selon les calibres : - Défauts de forme tels que : Crevasses de croissance cicatrisées Profondeur (calibre 35-55) ≤ 3,5 mm Profondeur (grenailles) ≤ 2,8 mm - Défauts d'aspect tels que : Gale commune profonde et poudreuse Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule sur une profondeur < 1,6 mm pour les grenailles : 5 % - Défauts superficiels tels que : Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures Profondeur maximale admise pour les grenailles : 1,6 mm - Défauts internes tels que : Pour les calibres 35-55 : Taches sous-épidermiques d'une profondeur ≤ 3,5 mm et/ou d'une surface ≤ 1cm^2 après un pelage normal :	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
			Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 % Pour les grenailles : Taches sous-épidermiques d'une profondeur ≤ 2,8 mm et/ou d'une surface ≤ 0,8 cm^2 après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 %	

VIII) DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

DESQS : Dossier d'Évaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure

IFT : Indicateur de Fréquence des Traitements

Interculture : période qui sépare la récolte d'une culture de la culture suivante. Au cours de cette période, un engrais vert peut être réalisé (ex : légumineuses, graminées ou association des 2).

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité de la parcelle à l'utilisateur. La notion de lot recouvre des nuances différentes avant et après conditionnement.
- Avant conditionnement, le lot est la quantité de pommes de terre de consommation à chair ferme issue de la récolte d'un même producteur, d'une même parcelle et d'une même variété ;
- Après conditionnement (1ère gamme = pommes de terre non transformées), le lot de conditionnement est une série de conditionnements de pommes de terre d'un même producteur, d'une même parcelle, d'une même variété, à une même date et pour une station de conditionnement donnée.

OAD : Outils d'Aide à la Décision

Parcelle : unité géographique de production et cultivée suivant le même itinéraire cultural chez un producteur.

Plants certifiés : plants produits conformément à la réglementation régissant la production de plants de pommes de terre. Le respect de ces règles est contrôlé par le S.O.C.

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

S.O.C. : Service Officiel de Contrôle. Organisme officiel fixant et contrôlant les normes de certification pour l'ensemble de la production française de plants.

Annexe 1 : Méthode d'utilisation du féculomètre
(Réf. 131 Mesure de la teneur en matière sèche, CNIPT)

Le féculomètre est composé d'une balance soit à fléau, soit électronique, comportant un bac et un panier (modèle récent).

Méthode : la mesure du poids dans l'air et du poids dans l'eau d'une masse connue de pommes de terre va permettre de déterminer, dans un 1er temps, le poids spécifique suivant la formule :

Poids spécifique = poids dans l'air / (poids dans l'air - poids dans l'eau)

Le féculomètre est donc un appareil intégrant une balance fonctionnant soit avec une masse prédéterminée de 5 kg soit avec une masse variable généralement comprise entre 3 et 6 kg. L'échantillon de pommes de terre est donc pesé dans l'air puis dans l'eau.

Dans un second temps la correspondance poids spécifique – teneur en matière sèche – teneur en amidon est obtenue par une table de correspondance (cf. Table de von Scheele / table IBVL).

La plupart des appareils modernes intègrent la table de correspondance permettant une lecture directe de la teneur en matière sèche.

Poids dans l'eau	Poids spécifique	Matière sèche (%)	Amidon (%)
250	1,053	14,3	8,4
255	1,054	14,5	8,6
260	1,055	14,8	8,8
265	1,056	15,0	9,0
270	1,057	15,3	9,2
275	1,058	15,5	9,5
280	1,059	15,8	9,7
285	1,060	16,0	9,9
290	1,062	16,2	10,1
295	1,063	16,5	10,4
300	1,064	16,7	10,6
305	1,065	17,0	10,8
310	1,066	17,2	11,0
315	1,067	17,5	11,3
320	1,068	17,7	11,5
325	1,070	18,0	11,7
330	1,071	18,2	11,9
335	1,072	18,5	12,2
340	1,073	18,7	12,4
345	1,074	19,0	12,6
350	1,075	19,2	12,9
355	1,076	19,5	13,1
360	1,078	19,7	13,3
365	1,079	19,9	13,6
370	1,080	20,2	13,8
375	1,081	20,4	14,0
380	1,082	20,7	14,3
385	1,083	20,9	14,5
390	1,085	21,2	14,7
395	1,086	21,4	15,0
400	1,087	21,7	15,2
405	1,088	21,9	15,4
410	1,089	22,2	15,7
415	1,091	22,4	15,9
420	1,092	22,7	16,1
425	1,093	22,9	16,4
430	1,094	23,1	16,6
435	1,095	23,4	16,8
440	1,096	23,6	17,1
445	1,098	23,9	17,3
450	1,099	24,1	17,6
455	1,100	24,4	17,8
460	1,101	24,6	18,0
465	1,103	24,9	18,3
470	1,104	25,1	18,5
475	1,105	25,4	18,8
480	1,106	25,6	19,0
485	1,107	25,9	19,3
490	1,109	26,1	19,5
495	1,110	26,4	19,8
500	1,111	26,6	20,0

Table de correspondance entre le poids dans l'eau de 5 kg de pomme de terre, le poids spécifique (densité), la teneur en matière sèche et la teneur en amidon (d'après von Scheele)

Annexe 2 : Protocole de sélection des nouvelles variétés de pommes de terre de consommation à chair ferme

Afin de garantir la régularité des caractéristiques des pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge, des nouvelles variétés que l'on souhaite introduire sont testées.
Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur une année de test. En effet, il existe un historique d'essais culturaux pour toutes les variétés de pommes de terre de consommation à chair ferme, par des instituts comme le GEVES et ARVALIS, qui conditionnent leur inscription au Catalogue officiel français dans la catégorie « chair ferme ».
Les essais sont menés dans des conditions de culture comparables à celles des variétés déjà sur la liste et conformes au cahier des charges.
Les nouvelles variétés, proposées par les entreprises de production de pommes de terre de consommation à chair ferme, et dont les qualités sont mises en avant lors d'essais peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du protocole suivant.

Une commission (jury) est consultée par l'ODG. Elle comprend au minimum 4 membres :

- 2 représentants minimum (service culture ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion des entreprises habilitées sur le présent cahier des charges ;
- ou à défaut, 1 représentant (service culture ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion des entreprises habilitées sur le présent cahier des charges, et 1 représentant de l'Organisme de Certification ayant les connaissances dans la filière végétale ;
- 1 représentant minimum d'un centre ou d'une station de recherche ou d'expérimentation dans le domaine de la pomme de terre (ex : Arvalis Institut du Végétal, CTIFL, INRA, …) ou d'un service compétent d'une chambre d'agriculture.

La commission examine les résultats des tests des nouvelles variétés candidates, portant sur les caractéristiques suivantes :

- caractéristiques agronomiques : état sanitaire, rendement, régularité dans le temps, tolérance aux maladies (un niveau de résistance au mildiou du feuillage de 5 minimum est exigé) ;
- caractéristiques physico-chimiques :
    - Taux de matière sèche ≥ 16,5% et ≤ 19,5%
    - Bon potentiel de Catégorie I, avec peu de défauts d'aspect
    - Respect des caractéristiques relatives aux mentions de segmentation culinaire « Vapeur » / « Rissolées » / « A l'eau » / « Sautées » :
        - Indice de délitement ID ≤ 0,5 (+ zéro tubercule en 2 ou 3)
        - Indice de noircissement IN < 2 (+ 1 tubercule maximum en 3 + zéro tubercule en 4 ou 5)
        - Teneur en glucose dans le jus ≤ 1% (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue, à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais) ;
    - Qualités sensorielles supérieures au produit de comparaison (dont le critère de couleur jaune prononcée), évaluées par des analyses sensorielles réalisées pour chaque variété, selon les modalités prévues dans le DESQS.

Ces nouvelles variétés devront être également inscrites au Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France, et classées en tant que variétés de pommes de terre de consommation à chair ferme.

Les membres de la commission peuvent aussi proposer qu'une variété soit exclue de la liste, en se basant sur les résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier

des charges ou que ses résultats sont inférieurs aux autres variétés de la liste. L'exclusion peut également être prononcée si la variété n'est plus inscrite au catalogue européen ou si elle n'est plus commercialisée.
Les prises de décision concernant la validation d'une nouvelle variété ou l'exclusion d'une variété de la liste s'effectuent à la majorité des membres de l'instance de l'ODG chargée de la validation de la liste.
L'ODG propose à l'INAO l'intégration de la (ou les) nouvelle(s) variété(s) ou l'exclusion d'une variété dans la liste existante. Pour cela, l'ensemble du dossier comprenant la demande de l'ODG, le rapport de la Commission technique ainsi que les résultats des analyses et le cas échéant des essais est transmis aux services de l'INAO.
Lorsque des valeurs cibles sont associées aux variétés végétales, une homologation de la liste annexée au cahier des charges reste toutefois nécessaire.

La suppression d'une variété peut intervenir dans deux cas :

- lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs du label rouge ;
- ou lorsque la variété n'est plus en capacité de produire une qualité supérieure.

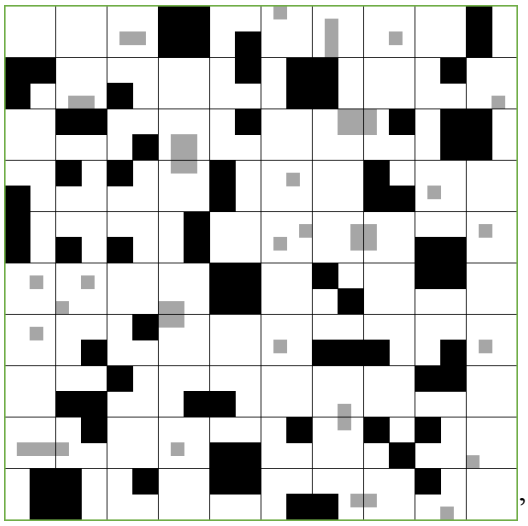
Suite à la validation par l'INAO, l'ODG informe ensuite tous les opérateurs de la modification de la liste des variétés autorisées pour la production de pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge au plus tard le 1er décembre de chaque année.

Ainsi, l'ODG envoie la liste validée à l'Organisme Certificateur et aux entreprises de production de pommes de terre à de consommation à chair ferme dès que possible après sa validation.

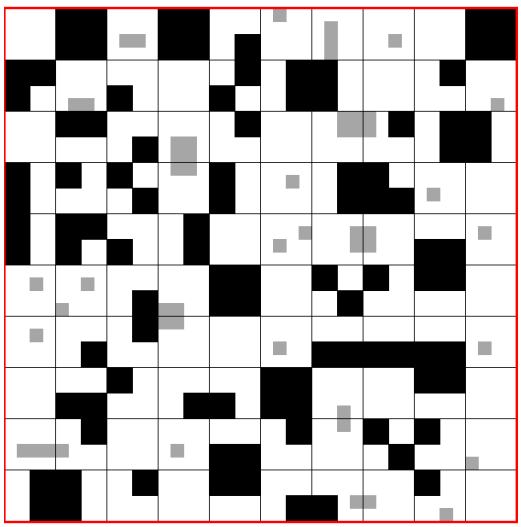
Annexe 3 : Support pour l'estimation visuelle du taux de cailloux

L'estimation visuelle en surface du taux de cailloux de la parcelle de référence a lieu dans le cas où aucun tamisage des parcelles de l'exploitation n'est prévu.
Elle s'effectue sur une surface de 1m^2 représentative de la parcelle (divisée en carrés de 10cm x 10cm dans les grilles ci-dessous). Il s'agit d'estimer par observation le pourcentage de cailloux de plus de 5cm de diamètre.
Si ce pourcentage est inférieur ou égal à 25%, aucun tamisage n'est nécessaire (cf. grille n°1).
Si ce pourcentage est supérieur à 25%, un tamisage des parcelles est obligatoire si elle est sélectionnée pour une production labellisée (cf. grille n°2).

Grille n°1 : 20% de cailloux de plus de 5cm de diamètre



Grille n°2 : 26% de cailloux de plus de 5cm de diamètre



Légende :

caillou de moins de 5cm de diamètre

caillou de plus de 5cm de diamètre