

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	1/15
---------------------------------	--	------

***MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES
DU LABEL ROUGE N° LA 19/06
« FLAGEOLET VERT »***

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Récolte de l'année
- Texture fondante
- ~~Trempage inutile~~
- ~~respect des bonnes pratiques de culture~~

Organisme de Défense et de Gestion :

Association "Lingot du Nord" ZAE des petits pacaux 59660 MERVILLE ☎ : 03 28 49 65 32 Fax : 03 28 48 36 54	<u>PRESIDENT</u> : ANDRE CHARLES
---	---

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette modification 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.

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en **caractères gras soulignés** ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	2/15
---------------------------------	--	------

SOMMAIRE

Page

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du Label Rouge.....	4
3. Description du produit.....	4
3.1. Présentation du produit.....	4
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	4
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	5
4. Traçabilité.....	7
5. Méthode d'obtention	7
5.1. Schéma de vie.....	7
5.2. Description par Étape	8
1. Critères applicables aux producteurs de flageolets	8
2. Critères applicables aux unités de conditionnement (conditionnement initial ou reconditionnement sans opération de tri)	11
6. Etiquetage	13
7. Principaux points à contrôler	14

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	3/15
---------------------------------	--	------

PREAMBULE

1. Nom du demandeur

Face au développement sur le marché de la vente de lingots d'importation, des producteurs et conditionneurs de lingots du Nord se sont regroupés, en 1996, pour former une association loi 1901, dont la dénomination est "Lingot du Nord".

Le succès de la démarche Label sur le lingot du Nord a conduit l'association à étendre sa politique qualité à d'autres productions telle le flageolet vert.

Ses missions sont :-

- La définition des référentiels de produits candidats à l'obtention du Label Rouge.
- La définition du plan de contrôle interne correspondant.
- Le suivi des résultats de contrôles.
- La sélection ou la garantie de la mise aux normes des adhérents.
- La promotion des produits labellisés.

Le siège de cette association est situé à :-

Association Lingot du Nord (ALN)
ZAE des petits pacaux
59660 MERVILLE
☎ : 03 28 49 65 32
Fax : 03 28 48 36 54
mél. : lingot-du-nord@wanadoo.fr

1.2. Présentation générale du cadre de la certification (description du produit, marché, évolution des attentes des consommateurs, démarche de certification label rouge des flageolets verts)

1.3. Description du produit

Code	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites	commentaires
1.	Mise en place de la culture		
2.	Croissance		
3.	Récolte des gousses		
4.	Séchage		
5.	Stockage des gousses		
6.	Battage		
7.	Tri et calibrage		
8.	Stockage des flageolets verts en sac jute		
9.	Réception à l'unité de conditionnement		
10.	Conditionnement		

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	4/15
---------------------------------	--	------

2. Dénomination du Label Rouge

Flageolet vert

3. Description du produit

3.1. PRESENTATION DU PRODUIT

~~Il s'agit de flageolets verts de la variété verdelys, secs, conditionnés en filets, sacs plastique micro-perforés ou cartons de 250 ou 500g, ou en sacs de jute de 10, 25 ou 50 kg (pour la vente en vrac ou la restauration). La fiche descriptive de la variété est reprise en annexe 3.~~

~~La certification concerne l'ensemble de la production, depuis la mise en place de la culture jusqu'à la commercialisation.~~

Le flageolet vert **label rouge** est un grain de haricot vert sec de l'espèce *Phaseolus vulgaris L.* de variété Verdelys inscrite au catalogue européen. **Il se caractérise par des grains de formes elliptiques, petits à moyens, de couleur verte.**

Il est exempt de corps étrangers, poussières, débris minéraux et végétaux, graines étrangères, graines **hors calibre**, graines cassées **ou tâchées**, avec une tolérance de 0,5% (en poids). Le pourcentage de graines blanches est limité à 5 % **(en poids)**

Description organoleptique :

Le flageolet vert se caractérise visuellement par des grains de calibre plus homogène, avec moins de défauts et des grains blancs moins **présents**. **Après cuisson, il se différencie par un goût plus intense.** Sa texture est fondante, peu ~~granuleuse~~ **pâteuse** et **sa peau est peu perceptible en bouche.**

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est un grain de haricot vert sec standard, conditionné en boîte carton et vendu au rayon légumes secs/conserves en GMS. Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité des produits.

Tableau de comparaison

Point de différence	Produit Label	Produit courant de comparaison
Rotation des cultures	Rotation de 4 ans minimum (au moins 3 ans entre 2 cultures de flageolet)	Rotation de 2 ans minimum entre 2 cultures de flageolet
Fumure	Avant labour uniquement	Pas d'exigences sur la date d'apport
Semis	Variété VERDELYS	Tout type de semence de flageolet
	Semis après le 01 mai et au plus tard le 15 juin	D'avril à juillet
	Densité de semis : 25 à 40 graines graines /m ²	
	Ecart entre les lignes : 33 à 75 45 cm	
Désherbage	Désherbage obligatoire tout au long de la culture	Désherbage manuel ou chimique

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	5/15
---------------------------------	---	------

Point de différence	Produit Label	Produit courant de comparaison
	Seul le désherbage manuel est autorisé dès l'apparition des premiers boutons floraux	
Fauche	La fauche est effectuée sous terre.	Fauche en surface
	Fauche en vert, à la chute des 1ères feuilles	Au choix de l'agriculteur
Séchage des gousses	Le séchage est réalisé à l'air libre, sur perroquet , directement sur la parcelle de culture, ou en perroquet, pendant 23 jours à 1 mois maximum. (2 mois maximum en cas de mauvaises conditions climatiques : pluie abondante et prolongée).	Pas de spécification
Battage	Le battage à l'aide d'une moissonneuse batteuse est interdit	Utilisation possible d'une moissonneuse batteuse
Défaut	Limité à 0,50% (en poids)	2,75 % maximum
	Pourcentage maximum de graines blanches : 5 % (en poids)	10 %
Calibre	Calibre homogène : écart maximum de 50 % 3 mm entre le plus petits et plus grand haricot Le flageolet a une largeur minimale supérieure ou égale à 3,5 mm	Grande hétérogénéité au sein d'un même paquet
Stockage	Sacs de jute uniquement, debout jamais empilés en sac jute ou toute autre méthode équivalente, permettant une bonne circulation de l'air	Pas de spécification
Conditionnement	Seule la récolte de la campagne l'année est conditionnée en label rouge.	Le produit est parfois conditionné plusieurs années après la récolte
DDM	DDM 18 mois à partir du mois de récolte Inscription du mois et de l'année de récolte	DDM de 3 à 5 ans après le conditionnement Pas d'indication de la date de récolte

3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Le flageolet vert label rouge répond aux exigences de culture et de conditionnement suivantes :

a. Des conditions de culture maîtrisées :

- **Des conditions de semis définies**

La variété utilisée est la variété VERDELYS. Les conditions de semis (écart entre les lignes assez important, faible densité de semis) permettent de limiter les risques de compétition entre les flageolets

Un semis après le 1er mai permet d'éviter un gel de la culture. **En semant après cette date, le producteur est sûr de planter dans une terre suffisamment réchauffée, ce qui favorise un développement homogène du haricot, le produit final est ainsi homogène et conforme à la qualité attendue.**

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	6/15
---------------------------------	--	------

• Un désherbage obligatoire tout au long de la culture

Le désherbage est impératif pour que la terre reste propre au moment de la fauche, afin de limiter la présence de corps étrangers lors de la récolte, d'autant que l'humidité apportée par les mauvaises herbes déprécie la qualité des flageolets. Le désherbage est manuel dès la floraison afin de réduire l'utilisation des produits de traitement.

b. Une récolte par fauche sous terre

La récolte est réalisée par fauche sous terre, afin d'éviter de blesser les gousses, ce qui favoriserait l'attaque des flageolets par les rongeurs, les insectes ou les micro-organismes.

c. Une récolte un peu avant maturité

Les flageolets sont fauchés en vert, à la chute des premières feuilles, donc un peu avant la maturité complète pour maintenir la couleur verte des flageolets (les haricots récoltés trop tardivement deviennent blancs).

d. Un séchage des gousses à l'air libre en perroquet :

Les gousses sont ensuite séchées à l'air libre directement sur la parcelle de culture, **ou** en perroquet, pendant 2 à 3 jours minimum à 1 mois maximum (~~2 mois maximum en cas de mauvaises conditions climatiques : pluie abondante et prolongée~~), **délai en fonction des conditions climatiques**. Ce type de séchage ~~permet une parfaite aération du lot~~ ne provoque pas de durcissement de la peau des flageolets, **il préserve ainsi la peau fine des haricots**.

5. Un battage sans moissonneuse batteuse

~~Les gousses sont ensuite battues. Le battage à l'aide d'une moissonneuse batteuse est interdit. La moissonneuse batteuse entraîne des risques de blessures des haricots, et leur donne un aspect terne.~~

e. Un tri des flageolets pour garantir une présentation homogène

Les flageolets battus sont calibrés afin de garantir une présentation homogène du produit, les flageolets présentent un écart maximum de ~~50 %~~ 3 mm entre le plus petit et plus long haricot **largeur minimale supérieure ou égale à 3,5 mm**. Ils sont également triés afin de limiter le pourcentage de défauts à 0,5% en poids. Le pourcentage de graines blanches est limité à 5% (**en poids**).

Ils sont ensuite stockés en sac jute **ou toute autre méthode équivalente**, permettant une bonne circulation de l'air **afin de préserver leurs qualités organoleptiques, en attendant d'être conditionnés**.

f. Le conditionnement uniquement de la récolte de la campagne l'année, avec une DDM limitée

Seule la récolte de la **campagne** l'année est conditionnée en label **rouge** ~~il n'y a plus de conditionnement en label de l'année N dès l'arrivée de la récolte de l'année N+1. Ce critère limite le dessèchement du produit, qui conserve ainsi sa peau fine~~ afin de préserver la peau **tendre** et la texture fondante. La DDM est fixée à 18 mois après le mois de récolte afin de conserver toutes les caractéristiques organoleptiques du produit.

Le respect de ces exigences permet de garantir les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- **Récolte de l'année**
- Texture fondante
- ~~Trempe inutile~~
- ~~respect des bonnes pratiques de culture~~

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	7/15
---------------------------------	---	------

4. Traçabilité

La traçabilité est assurée à la parcelle : le N° de lot attribué au conditionnement permet de retrouver la parcelle de culture des flageolets.

Étape	Traçabilité	Document
Mise en place de la culture	Agrément des parcelles	Fiche parcelle avec un numéro par parcelle
Croissance	Suivi de la culture de flageolets verts par une fiche parcellaire	Fiches parcellaire, avec numéro de parcelle
Récolte des gousses	Stockage des gousses par lot Identification des lots par le numéro de la parcelle	Étiquette
Battage	Stockage des flageolets par lot en sacs jute, bigbag plastique, containers ou toutes autres méthodes n'altérant pas la qualité des flageolets, et permettant de conserver la traçabilité. Identification des sacs par le numéro de la parcelle et le nom du producteur	Étiquette
Tri et calibrage	Travail par lot.	
Stockage des flageolets	Identification par le numéro de la parcelle, le nom (ou N°) du producteur	
Réception à l'unité de conditionnement	Identification par le numéro de la parcelle, le nom du producteur et la date de livraison	Étiquette
Conditionnement initial / Reconditionnement éventuel (sans tri)	N° de lot permettant de retrouver le numéro de parcelle, le numéro de producteur et la date de conditionnement DDM Mois et année de récolte	Étiquette validée

5. Méthode d'obtention

5.1. SCHEMA DE VIE

	Etape	Caractéristiques
Producteur	1. Mise en place de la culture	Situation de la parcelle, fertilisation azotée, absence de chlorose, date d'épandage de fumier frais, date de labour, origine de la semence, caractéristiques de la semence, traçabilité des semences, traçabilité des pratiques culturales, identification des parcelles
		CQ1. Rotation des cultures
		CQ2. Variété utilisée
		CQ3. Date de semis
		CQ4. Densité de semis
		CQ5. Ecart entre les lignes

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	8/15
---------------------------------	--	------

	Etape	Caractéristiques
Unité de conditionnement	2. Croissance	Nature des traitements phytosanitaires, utilisation des traitements phytosanitaires, traçabilité des intrants, conditions de stockage des produits phytosanitaires, gestion des déchets des produits phytosanitaires, matériel de traitement, traçabilité des traitements
		CQ6. Désherbage Utilisation de produits dés herbants
	3. Récolte des gousses	CQ7. Récolte avant maturité CQ8. Mode de fauche
	4. Séchage sur la parcelle de culture en perroquet et stockage des gousses	CQ9. Conditions de séchage Conditions de stockage, traçabilité des gousses
	5. Battage	CQ11. Conditions de battage CQ10. Conditions de stockage après battage
	6. Tri et calibrage	Traçabilité des flageolets CQ11. Pourcentage de défauts CQ12. Pourcentage de graines blanches CQ13. Calibre Traçabilité
	7. Stockage des flageolets en sacs-jute	CQ14. Conditions de stockage Mode de stockage, traçabilité
	8. Conditionnement / Reconditionnement éventuel (simple étape de reconditionnement sans opération de tri)	Caractéristiques de l'unité de conditionnement, origine des flageolets, défauts, calibre, taux d'humidité, lutte contre les insectes et les rongeurs, absence de bruche, type de conditionnement instruments de pesées, étiquetage, caractéristiques organoleptiques, traçabilité, qualité des flageolets destinés au reconditionnement, DLUO, traçabilité
		CQ15. Récolte de la campagne l'année
		CQ16. : Conditionnements
		CQ17. DDM et Mois et année de récolte

5.2. DESCRIPTION PAR ÉTAPE

Les producteurs de flageolets doivent être qualifiés. Toutes les règles du cahier des charges concernant la partie culture des flageolets doivent être respectées. Le producteur s'engage à respecter l'ensemble de ces règles par contrat ou convention. Les parcelles sont ensuite qualifiées chaque année.

1. Critères applicables aux producteurs de flageolets

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Situation de la parcelle	Situation géographique	Connue	

CQ1. Rotation des cultures

Une rotation des cultures de 4 ans minimum (**soit 3 ans minimum entre 2 cultures de flageolets**) doit être respectée.

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Fertilisation azotée	Apport d'azote minéral	besoins de la plante estimés à 185 unités	

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	9/15
---------------------------------	---	------

		d'azote- maximum / ha	
Absence de chlorose	Apport de chlorure de potassium	Pas d'apport après le 31 janvier	
Date d'épandage de fumier frais	Date d'épandage	Utilisation avant le labour	

CQ2. La variété utilisée est la variété VERDELYS.

Traçabilité des semences	N° lot de semences	Enregistrement du N° de lot de semences (N° parcelle ayant servi à la production de semences	
---	-------------------------------	---	--

CQ3. Le semis est effectué après le 01 mai et au plus tard le 15 juin.

CQ4. La densité de semis est de 25 à 40 **graines** pieds au m².

CQ5. Un écart entre les lignes de 33 à ~~45~~ 75 cm est respecté.

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Traçabilité des pratiques culturales	Enregistrement des pratiques culturales	Enregistrées dans les 8 jours suivant leur réalisation	
Identification des parcelles	Numéro de la parcelle	Numéro de traçabilité parcellaire (par année)	
Nature des traitements phytosanitaires	Produits utilisés	Homologués	
Utilisation des traitements phytosanitaires	Quantités des produits utilisés	Pas de traitements systématiques	

CQ6. Le désherbage est obligatoire tout au long de la culture. L'utilisation de produits désherbants est autorisée avant l'apparition des premiers boutons floraux. Après la floraison, seul le désherbage manuel est autorisé.

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Traçabilité des intrants	Traçabilité	Numéros de lot de produits	
Conditions de stockage des produits phytosanitaires	Stockage des produits	Conservations des produits phyto dans les emballages d'origine Existence d'un local	

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	10/15
---------------------------------	---	-------

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
		spécifique	
Gestion des déchets de produits phytosanitaires	Déchets de produits phytosanitaires	Collecte spécifique	
Matériel de traitement	Pulvérisateur	Contrôle tous les 3 ans	
Traçabilité des traitements	Traitements	Date, nature, doses, N° de lot et quantité enregistrées dans les 8 jours suivant leur réalisation	

CQ7. Les flageolets sont fauchés un peu avant maturité, à la chute des 1ères feuilles : 10% feuilles tombées au maximum

CQ8. La fauche est effectuée sous terre. Elle est mécanisée ou manuelle. Elle est obligatoirement manuelle dans les coins de la parcelle.

Après la fauche, les pieds restent couchés sur le sol pour fanage avant séchage.

CQ9. Le séchage est réalisé à l'air libre, ~~en perroquet~~, directement sur la parcelle de culture **ou** en perroquet.

Le perroquet peut être recouvert par de la paille, de la jute ou des roseaux. L'utilisation de plastique est interdite

Le séchage à l'air libre sur la parcelle de culture a une durée de 2 à 3 jours à 1 mois maximum selon les conditions climatiques.

Ce séchage peut être complété si besoin par un séchage ventilé en gousse.

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Conditions de stockage	Lieu de stockage	Endroit sec et ventilé	
Traçabilité des gousses	Traçabilité à la parcelle	Conservée	

~~**CQ11.** Le battage à l'aide d'une moissonneuse batteuse est interdit.~~

CQ10. Après battage, les flageolets sont conservés en sacs jute, bigbag plastique, containers ou toutes autres méthodes n'altérant pas la qualité des haricots, et permettant de conserver la traçabilité.

CQ11. Pourcentage de défauts :

Le pourcentage de défauts est limité à 0,5% (en poids), ~~réparti de la façon suivante (% maximum) :~~

- ~~• corps étrangers, poussières, débris minéraux : 0,05%~~
- ~~• graines étrangères et débris végétaux : 0,05%~~
- ~~• graines impropres à la consommation : 0,10%~~
- brisures : 0,30%

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	11/15
---------------------------------	--	-------

CQ12. Pourcentage de graines blanches

Le pourcentage de graines blanches est limité à 5%.**(en poids)**

CQ13. Calibre

Il ne doit pas y avoir ~~d'écart de plus de 3 mm entre le plus petit et le plus long flageolet.~~ **de flageolets avec une largeur inférieure à 3,5 mm.**

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Traçabilité des flageolets	Opération de tri et de calibrage	Tri et calibrage par parcelle	
Conditions de stockage	Lieu de stockage	A l'abri des attaques de rongeurs et d'insectes, dans un endroit sec et ventilé, à l'écart des produits de traitement et d'entretien	

CQ14. Stockage après triage.

Les flageolets sont stockés dans des sacs de jute ~~prémarqués au numéro d'homologation~~ **ou toute autre méthode équivalente** qui permette une bonne circulation de l'air.

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Traçabilité	Identification des sacs	Sacs identifiés avec le numéro du producteur et le numéro de parcelle	

2. Critères applicables aux unités de conditionnement (conditionnement initial ou reconditionnement sans opération de tri)

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Origine des flageolets	Parcelle de culture	qualifiée	
Défauts	défauts	au maximum 0,5% de défauts	
Calibre	Ecart entre le plus petit et le plus long flageolet	Au maximum de 6 mm	
Humidité	taux d'humidité	≤17% tolérance à 19%	
Lutte contre les insectes et les rongeurs	Rongeurs et insectes	Absence	
Absence de bruche	Bruche	Absent dans le bâtiment	

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	12/15
---------------------------------	---	-------

~~A partir du mois de mars, les flageolets peuvent être congelés selon le protocole défini en annexe. Cette congélation sera pratiquée en fonction des risques estimés de présence de larve de bruche (conditions climatiques lors de la récolte).~~

CQ17. Type de conditionnement

~~Les flageolets label rouge sont conditionnés en filets, sacs plastique microperforés, en cartons de 250 ou 500g ou en sac de jute de 10, 25 ou 50 kg.~~

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Appareils de pesée	Fiabilité des appareils de mesure	Etalon en vigueur	
Etiquetage	Etiquette utilisée	Conforme au modèle validé	

CQ15. Seule la récolte de **la campagne** l'année est conditionnée en label rouge. Il ne peut plus y avoir un conditionnement de l'ancienne récolte dès l'arrivée de la nouvelle.

CQ16. Les flageolets label rouge sont conditionnés en unités de vente consommateur (UVC) d'un poids maximum de 500g 1kg ou en contenants hermétiques (ex : toile de jute) d'un poids maximum de 50 kg.

CQ17. La DDM est fixée à 18 mois après le mois de récolte. **Indication du mois et de l'année de récolte**

Point à maîtriser	Objet de la maîtrise	Valeurs cibles	
Caractéristiques organoleptiques	Caractéristiques organoleptiques	Peau fine, texture fondante, non farineuse	
Traçabilité	Traçabilité qualitative	Attribution d'un N° de lot permettant de retrouver le producteur et la parcelle	
	Traçabilité quantitative entrée	Pas de mélange avec des flageolets standards lors de la livraison	
	Traçabilité quantitative sortie	Pas de mélange avec des flageolets standards lors du conditionnement	

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	13/15
---------------------------------	---	-------

6. Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert » mentionne au minimum :

Logo	Logotype du Label Rouge, dans le respect du règlement des règles d'usage et de sa la charte graphique
Numéro d'homologation du label rouge	LA 19/06
Caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette	<u>Caractéristiques certifiées :</u> ◆ Récolte de l'année ◆ Texture fondante ◆ Trempe inutile ◆ respect des bonnes pratiques de culture
Information complémentaire	Mois et année de récolte
Nom et coordonnées de l'Organisme de Défense et de Gestion	« Membre de l'Association Lingot du Nord ALN + en toutes lettres « Groupement qualité » ou « Organisme de Défense et de Gestion » ou Organisme de défense et de gestion ou service consommateur « Service consommateurs : l'Association Lingot du Nord ALN Et suivi de « ZAE des petits pacaux - 59660 MERVILLE »

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	14/15
---------------------------------	---	-------

7. Principaux points à contrôler

Points de contrôle		Valeur cible	Méthode d'évaluation
CQ1	Rotation des cultures	4 ans minimum	Documentaire
CQ2	Variété	VERDELYS	Documentaire
CQ7	Récolte avant maturité	10% maximum de feuilles tombées	Visuel
CQ8	Fauche	Fauche sous terre	Visuel
CQ9	Séchage	Séchage en perroquet à l'air libre sur la parcelle de culture pendant 2 à 3 jours à 1 mois	Visuel et Documentaire
CQ11	Pourcentage de défauts	Maximum 0,5% (en poids)	Visuel et/ou mesure
CQ12	Pourcentage de graines blanches	Maximum 5% (en poids)	Visuel et/ou mesure
CQ13	Calibre	Ecart maximum de 50 % 3 mm entre le plus petit et le plus long haricot Le flageolet a une largeur minimale supérieure ou égale à 3,5 mm	Visuel
CQ15	Année de récolte	Conditionnement uniquement de la récolte de la campagne l'année	Documentaire

Association "Lingot du Nord"	Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »	15/15
---------------------------------	---	-------

Annexe 1. DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

<u>Battage</u> :	Le battage consiste à séparer les graines des fanes et des gousses
<u>Défauts</u> :	Corps étrangers, poussières, débris minéraux, débris végétaux, graines étrangères, graines hors calibre, graines cassées ou tâchées,
<u>Lot</u> :	Récolte d'une parcelle
<u>Perroquets</u> :	Le perroquet est constitué de plusieurs bâtons montés en tente indienne avec des retenues du sol qui vont de bâton en bâton