JORF du 24 novembre 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-48

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/18 « Pomme de terre primeur »

Caractéristiques certifiées communicantes:

- Plantée à la main sur billon
- Expédiée au maximum dans le jour qui suit la récolte

Sommaire

Nom du demandeur **3**
Nom du Label Rouge **3**
Description du produit **3**
1.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT 3
1.2. CHOIX DU PRODUIT COURANT DE COMPARAISON 3
1.3. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT ET JUSTIFICATIF DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE DU PRODUIT LABEL ROUGE 4
1.4. HABILITATION DES OPÉRATEURS : 5
1.5. TENUE DES REGISTRES ET DOCUMENTS RELATIFS À LA TRAÇABILITÉ 6
1.6. TRAÇABILITÉ DESCENDANTE 6
1.7. TRAÇABILITÉ ASCENDANTE 7
Méthode d'obtention **8**
1.8. SCHÉMA DE VIE 8
1.9. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION 8
1.1.1. Variétés autorisees *8*
1.1.2. Contrôle sanitaire des plants : *8*
1.1.3. Pré germination : *9*
1.1.4. Plantation *9*
1.1.5. Méthodes de forçage utilisées *10*
1.1.6. Irrigation des cultures *10*
1.1.7. Défanage chimique interdit *10*
1.1.8. Récolte et transport après récolte *10*
1.1.9. Lavage, tri et ressuyage *11*
1.1.10. Conditionnement et mise en marché *11*
1.1.11. Étiquetage *11*
1.10. LES MESURES AGROÉCOLOGIQUES: ..... **ERREUR ! SIGNET NON DÉFINI.**
Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation **11**
ANNEXE 1 ..... **13**
ANNEXE 2 ..... **15**

Nom du demandeur

Vendée Qualité - Maison de l'Agriculture - Bd Réaumur - 85 013 LA ROCHE-SUR-YON
Tél. : 02 51 36 82 51 - fax : 02 51 36 84 54
contact@vendeequalite.fr

Nom du Label Rouge

Pomme de terre primeur

Description du produit

1.1. Présentation du produit

La pomme de terre primeur Label Rouge est issue de variétés de l'espèce *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, sélectionnées notamment pour leur précocité selon une procédure d'introduction et d'exclusion des variétés autorisées. C'est un produit frais et fragile récolté avant complète maturité.

La pomme de terre primeur Label Rouge se caractérise par un aspect peleux et un caractère fondant, une saveur sucrée, présente un goût plus intense et une diversité aromatique supérieure que le produit courant de comparaison.

Afin de garantir ces caractéristiques, le cycle de production de la pomme de terre primeur label rouge comporte notamment : une pré germination de 28 jours minimum, une plantation manuelle sur billon, une durée de culture en pleine terre limitée à 100 jours, une récolte lié à un taux de matière sèche affinée par variété sélectionnée, une expédition au maximum dans le jour qui suit la récolte.

La pomme de terre primeur Label Rouge est présentée au consommateur emballée par calibre homogène (annexe 2), en unité consommateur (UVCI) d'une capacité comprise entre 0,250 kg et 3,000 kg. Seule la catégorie 1 est autorisée. Pour la vente au détail en libre-service ou en RHD, elle est conditionnée dans de différents emballages d'un poids maximum de 12,500 kg.

1.2. Choix du produit courant de comparaison

Le produit courant est une pomme de terre primeur sans exigence de spécificité variétale et ne provient pas d'une pomme de terre primeur Label Rouge déclassée. C'est une pomme de terre primeur qui n'a pas d'exigence d'origine. Elle est, en général, une pomme de terre primeur française, mais peut également être, selon la période, le cas échéant, une pomme de terre primeur d'importation.

Elle est mise en marché conditionnée, durant la même période que le produit Label Rouge et se trouve dans le même espace de vente,.

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 de produit.

1.3. Comparaison avec le produit courant et justificatif de la qualité supérieure du produit Label Rouge

Etape	**Pomme de terre primeur candidate au Label Rouge**	**Produit courant de comparaison**	**Justificatif de la qualité supérieure du produit label Rouge**
Choix variétal	Plants certifiés uniquement Liste positive des variétés utilisées répondant à la procédure d'introduction et d'exclusion des variétés autorisées pour le label Variétés inscrites au Catalogue Officiel Français des variétés ou à la base de données UE des variétés végétales enregistrées	Plants non certifiés possible Le plant fermier est autorisé Tout type de variété autorisé	L'homogénéité et la précocité du produit sont favorisées par la pureté variétale, l'état sanitaire des plants certifiés et le caractère précoce de la variété.
Contrôle sanitaire	Contrôle sanitaire complémentaire à réception, de tous les lots réceptionnés : exempt de parasites de quarantaine	Pas de contrôle sanitaire complémentaire (hors réglementaire)	Le contrôle sanitaire supplémentaire à réception renforce la garantie d'une homogénéité et l'absence de maladie de quarantaine sur les plants
Pré germination des plants	Pré germination obligatoire Durée de 28 jours minimum	Pas de pré germination	La pré germination favorise la levée homogène, la précocité de la culture et la résistance aux maladies
Plantation	Culture en pleine terre sur billon Plantation manuelle uniquement Etat du germe, positionnement du tubercule Densité minimal de plantation Date limite de plantation au plus tard le 10 avril	Tout type de mode de culture Plantation mécanique Date de plantation non limitée Plantation jusqu'à l'été	La culture en pleine terre sur billon augmente la précocité et l'homogénéité des tubercules récoltés. La maturité homogène de la culture est favorisée par une plantation manuelle. La préparation du plant, le travail du sol, la densité et la profondeur de plantation influencent la rapidité de levée, le développement des tubercules.
Conduite culturale	Maitrise du stress hydrique : irrigation possible Défanage chimique interdit	Défanage chimique systématique	L'absence de stress hydrique favorise une bonne tubérisation (homogénéité des calibres) et une forme régulière des tubercules. Le défanage chimique étant interdit, la maturation de la peau s'effectue naturellement.

Etape	Pomme de terre primeur candidate au Label Rouge	Produit courant de comparaison	Justificatif de la qualité supérieure du produit label Rouge
Récolte	Durée du cycle de production : 100 jours maximum Taux minimal et maximal de matière sèche définit par variété Livraison au centre de conditionnement obligatoirement dans la journée de récolte	Pas de contraintes Durée du cycle de production juqu'à 180 jours Livraison jusqu'à trois jours après récolte	Le cycle court de la culture garantit la récolte en pomme de terre « primeur », avant complète maturité. La livraison le jour de la récolte garantit la fraicheur du produit. Le stockage temporaire au champ engendrerait des problèmes qualitatifs divers (verdissement, déshydratation …)
Lavage, tri, réssuyage	Lavage obligatoire. Tri visuel et réssuyage obligatoire	Pas de contraintes Pas de lavage Pas de tri visuel Pas de réssuyage	Le lavage et le tri améliorent l'aspect visuel du produit et favorise l'absence de défaut Le réssuyage améliore la conservation, réduit le risque de pourriture et optimise la fraicheur du produit.
Mise en marché	UVCI de 0,250 à 3,000 kg Emballage rigide, 12,500 kg maxi pour vente détail et RHD Expédition au maximum dans le jour qui suit la récolte	Pas de contraintes particulières Tout type d'emballage Expédition jusqu'à 10 jours après récolte	Le conditionnement en petit grammage et en emballage rigide protègent l'intégrité du produit et optimisent la fraicheur du produit

Les caractéristiques certifiées communicantes retenues sont :

- *Plantée à la main sur billon*
- *Expédiée au maximum dans le jour qui suit la récolte*

Traçabilité

1.4. Habilitation des opérateurs :

Les catégories d'opérateurs concernés par le présent Label Rouge sont les suivantes :

- Les producteurs de pommes de terre primeur
- Les stations de conditionnement et d'expédition

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production et/ou le tri et le conditionnement de la pomme de terre primeur Label Rouge doit préalablement se faire identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion en vue de son habilitation.

1.5. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

Les opérateurs tiennent à jour les documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de la pomme de terre primeur Label Rouge.

Définitions

Parcelle : Il s'agit d'un groupe de billons cultivés de façon identique (même date de plantation, même variété) sur une même unité culturale. L'unité culturale est définie par un ou plusieurs numéros cadastraux, géographiquement groupés, conduits sur le même modèle et exploités par le même opérateur.

Numéro de lot Livraison : Ce numéro regroupe l'ensemble de pommes de terre arrachées à la même date sur une même parcelle par un même opérateur pour une variété : ce numéro est attribué dès l'arrivée au centre de conditionnement, au moment de la pesée au pont bascule.

Numéro de lot Expédition : Le numéro de lot Expédition est constitué d'un regroupement des lots de livraison : le suivi est réalisé informatiquement au centre de conditionnement.

Récapitulatif des moyens de traçabilité

1.6. Traçabilité descendante

ETAPES	IDENTIFICATION	SUPPORT DE TRAÇABILITE OU DOCUMENTS ASSOCIES
Réception des plants	• identification des étiquettes sanitaires • Variétés du plant • Numéro de lot • Calibre du plant • Fiche produit fournie par l'ODG	• Etiquette de certification et/ou autres documents d'enregistrement
Suivi cultural	• Variétés du plant • Numéro de lot du plant • Numéro de parcelle • Date de plantation	• Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement
Livraison au centre de conditionnement	Création du numéro de lot de livraison Les données prises en compte sont : • Le jour de livraison • La parcelle concernée • Le poids livré • La variété • Durée de culture • Taux de MS avant récolte	• Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement (base de données du pont bascule)
Lavage Calibrage	Création du numéro de lot Expédition Les données prises en compte sont : • La chaine de calibrage • Le jour du calibrage • La variété	• Correspondance entre les numéros de livraison et les numéros de lot expédition
Conditionnement Expédition	Reprise du numéro de lot Expédition Le numéro de lot Expédition est présent sur : • Le logiciel informatique interne • L'emballage vendu au consommateur final • Le bon d'expédition	

Ces données permettent de remonter les différentes étapes de la station de conditionnement.

1.7. Traçabilité ascendante

- Le numéro de lot expédition
- Le numéro de lot livraison
- Le producteur
- Fiche de suivi cultural
- Lot de plants

Pour assurer la traçabilité ascendante au sein de la coopérative, il est nécessaire de connaitre le numéro de lot indiqué sur chaque emballage.
Le numéro de lot présent sur l'emballage correspond au numéro de lot Expédition (cf. 1.6. Traçabilité descendante).
Grâce à ce numéro de lot Expédition, il est possible de remonter les différentes étapes de la station de conditionnement jusqu'aux producteurs.

Ce numéro nous donne les renseignements suivants :
- La chaine de calibrage
- Le jour du calibrage
- La variété

A partir d'un logiciel informatique spécifique à la coopérative, il faut rechercher la correspondance entre le numéro de lot Expédition et les numéros de livraison. Ces données permettent de connaitre les producteurs concernés.

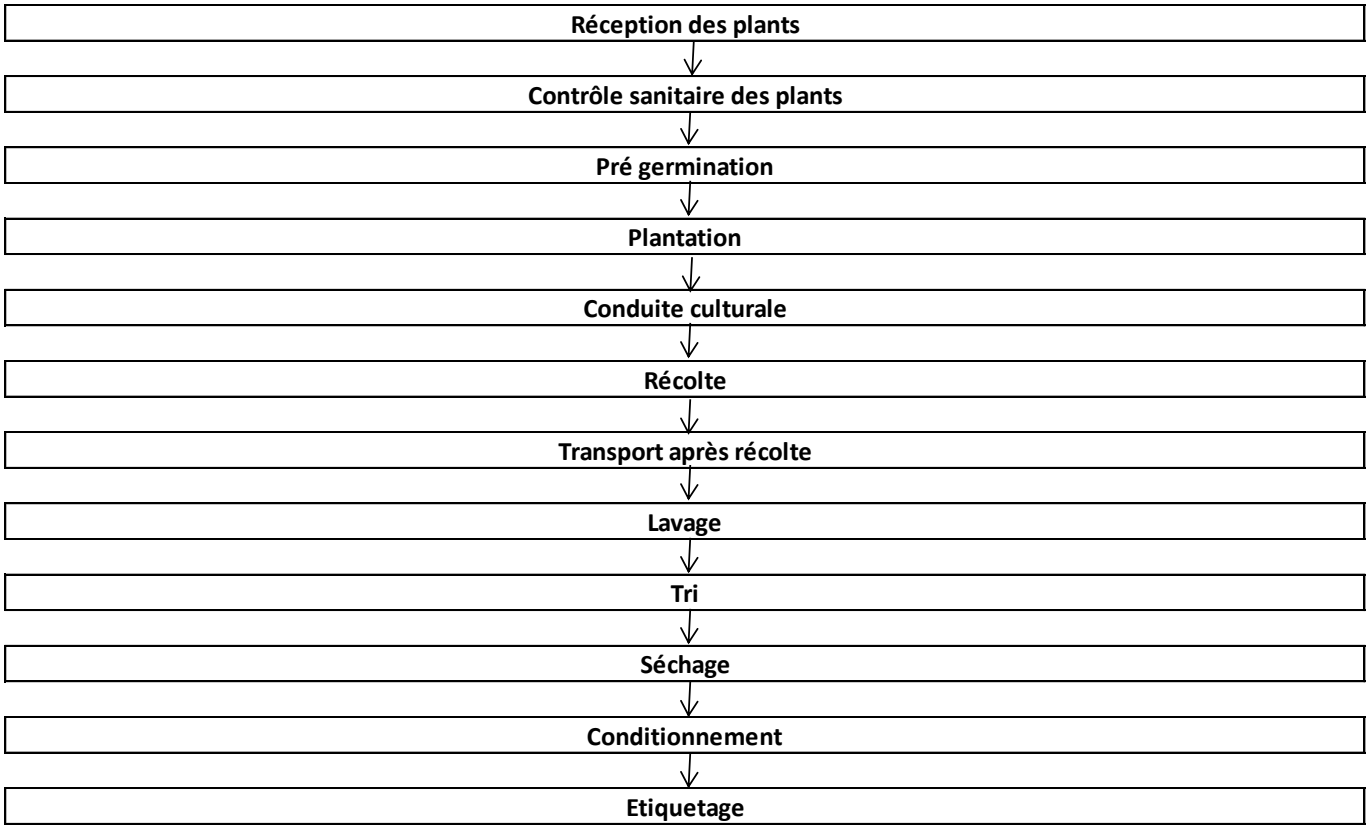
Les numéros de livraison nous indiquent :
- Le producteur
- Le jour de livraison
- La parcelle concernée
- Le poids livré
- La variété

Il est ainsi possible d'établir les origines du produit (variétés du plant, numéro de lot du plant, calibre du plant).

ETAPES	**SUPPORT DE TRAÇABILITE OU DOCUMENTS ASSOCIES**
Point de vente	Numéro de lot indiqué sur l'emballage
Conditionnement / Expédition Lavage / Calibrage	Correspondance entre les numéros de livraison et les numéros de lot expédition
Réception au centre de conditionnement	Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement (base de données du pont bascule)
Suivi cultural	Fiche de suivi cultural et/ou autres documents d'enregistrement
Réception des plants	Etiquette de certification et/ou autres documents d'enregistrement

Méthode d'obtention

1.8. Schéma de vie



1.9. Description de la méthode d'obtention

1.1.1. VARIÉTÉS AUTORISEES

La pomme de terre primeur label rouge est produite à partir de variétés :

- précoces, issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, inscrites au Catalogue Officiel Français des variétés ou à la base de données UE des variétés végétales enregistrées,
- et figurant sur une liste des variétés sélectionnées par le groupement, dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion de ces variétés, détaillée en annexe 1. La liste des variétés autorisées et leurs caractéristiques sont présentées en annexe 2.

1.1.2. CONTRÔLE SANITAIRE DES PLANTS :

Tous les lots de plants de pommes de terre sont certifiés par le S.O.C (Service Officiel de contrôle et de certification des semences et plants en France) ou autre service équivalent au niveau de l'Union Européenne.

En complément de la procédure de certification des plants, un contrôle par sondage de la qualité sanitaire de tous les lots de plants réceptionnés est effectué à réception. Seuls sont plantés les lots de plants exempts de parasites de quarantaine reconnus par la réglementation en vigueur.

1.1.3. PRÉ GERMINATION :

Tous les plants subissent une étape de pré germination de 28 jours minimum à partir de la réception en germoir chez le producteur
Ils sont disposés en clayette dans le germoir (bâtiment ventilé et lumineux : éclairage naturel fenêtre ou porte fenêtre et/ou éclairage artificiel qui permet le stockage des plants à l'abri du gel).

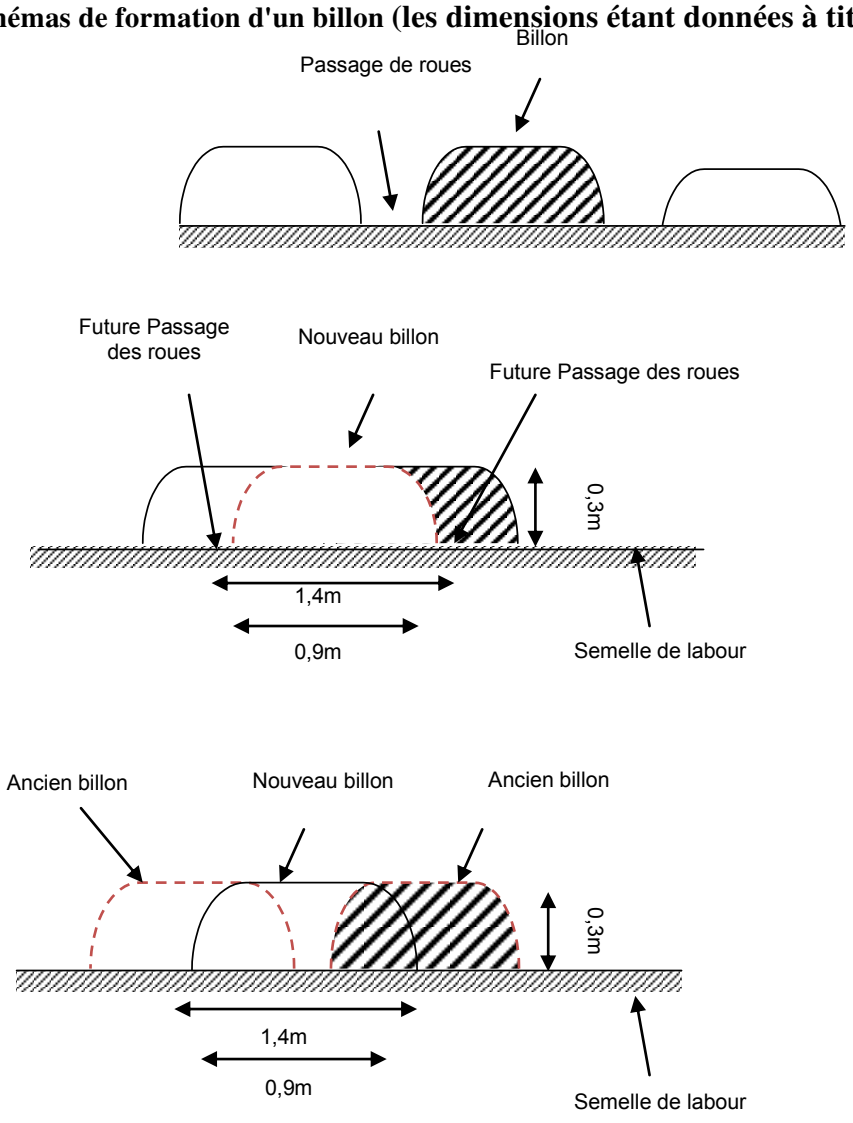
1.1.4. PLANTATION

1.1.4.1.Préparation du sol :

La pomme de terre primeur label Rouge est exclusivement cultivée en pleine terre sur billon.

La largeur du billon est comprise entre 1,30 m à 1,50 m. Sa hauteur est au minimum de 0,30 m.
Le billon est préparé à l'automne, entre le 15 août et le 25 décembre. Le billon est repris par un labour secondaire réalisé avant la plantation, afin d'obtenir un billon meuble, en décalage du billon de l'année précédente.

Schémas de formation d'un billon (les dimensions étant données à titre indicatif)



Le nouveau billon définitif - qui recevra les plantations -, sera composé des deux demi-billons formés à l'automne.

1.1.4.2.Plantations :

La plantation des plants pré germés est manuelle, notamment par :
- un système de pale faisant des trous dans le sol, où l'opérateur vient poser la pomme de terre au fond de chaque trou,
- ou par un système de godet à mâchoire, où l'opérateur vient mettre la pomme de terre dans chaque godet, le godet dépose ensuite la pomme de terre à profondeur constante dans le sol.

Lors de la plantation manuelle, les dispositions suivantes sont respectées :
- germe préservé, non cassé,
- germe orienté vers le haut,
- le tubercule doit être recouvert au minimum de 3 cm de terre.

Au minimum, la densité de plantation est de 45 000 pieds/ha afin de limiter la production de gros tubercules.

Chaque opérateur respecte, avant la mise en place de la culture, les exigences inscrites dans la fiche produit fournie et mise à jour par l'ODG. Cette fiche produit variétale définit par variété : le calibre des plants, la date de plantation permise, le type de sol et l'état sanitaire des plants.

La plantation est réalisée pour le 10 avril, au plus tard.

1.1.5. MÉTHODES DE FORÇAGE UTILISÉES

La culture sous serres ou tunnel chauffés est interdite. Seules les installations suivantes pour la protection des cultures contre le froid, le vent et les gelées sont autorisées : grands tunnels froids, les bâches sur arceaux, multi chapelles froides et les bâches sur billons de plein champ**.**

1.1.6. IRRIGATION DES CULTURES

Le producteur dispose du matériel et des moyens nécessaires à l'irrigation éventuelle de ses cultures. L'irrigation s'effectue par un raccordement fixe ou apport d'eau mobile (type cuve à eau).

1.1.7. DÉFANAGE CHIMIQUE INTERDIT

Le défanage chimique est interdit sur la culture de la pomme de terre primeur Label Rouge.

1.1.8. RÉCOLTE ET TRANSPORT APRÈS RÉCOLTE

La durée du cycle de production (du jour de plantation au jour de la récolte) est obligatoirement inférieure ou égale à 100 jours.

Pour pouvoir être récoltés, les tubercules respectent :
- un taux minimal et maximal de matière sèche défini pour chaque variété autorisée,
- un taux de matière sèche minimal de 13 %, quelque soit la variété au minimum pour la première récolte.

La matière sèche est déterminée le jour ou la veille de l'arrachage, par sondage sur la parcelle concernée.
La méthode de sondage consiste à prélever 3 kg minimum de pommes de terre dans la parcelle en question. La machine appelée féculomètre effectue le contrôle de la matière sèche pour valider le seuil minimum. Cette valeur est ensuite valable sur l'ensemble de la parcelle considérée, pour la variété en question.

Toute récolte avant le 15 mars est interdite.

Les pommes de terre sont livrées dans la journée de récolte au centre de conditionnement. Le transport de la récolte de la parcelle jusqu'au centre de conditionnement s'effectue en remorque dans des contenants d'un volume maximal d'1,20 mètre cube et munie de bâche contre le soleil et le vent.

1.1.9. LAVAGE, TRI ET RESSUYAGE

Tout traitement chimique post récolte est interdit.

La pomme de terre primeur Label Rouge est obligatoirement lavée, puis triée, puis ressuyée.

Dans le centre de conditionnement les pommes de terre sont obligatoirement trempées dans l'eau dans une benne de réception. Cela permet d'enlever la terre des tubercules de la facon la plus douce possible. Toutes les pommes de terre sont obligatoirement rincées, pour une présentation optimale supprimant toute présence de terre.

A l'issue du calibrage, le transfert des pommes de terre dans les pallox sans ammortisseur de chute est interdit. Un transfert en mousse est placé en extrémité de tapis. La désaccélération pouvant entrainer une machure ou un coup est absorbé par la surface de mousse intermédiare entre le tapis et le pallox.

1.1.10. CONDITIONNEMENT ET MISE EN MARCHÉ

La pomme de terre primeur label Rouge peut être vendue au consommateur final en unité consommateur (UVCI) d'une capacité comprise entre 0,250 kg et 3,000 kg. Lorsque la pomme de terre primeur label Rouge est vendue à destination du rayon libre-service ou en RHD, elle est présentée en emballage rigide d'une capacité maximale de 12,500 kg.

La pomme de terre primeur Label Rouge est expédiée au maximum dans le jour qui suit la récolte.

1.1.11. ÉTIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit Label Rouge mentionne au minimum :

- Le logotype Label rouge, dans le respect de sa charte graphique
- Le n° d'homologation du Label Louge
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
  - Plantée à la main sur billon
  - Expédiée au maximum dans le jour qui suit la récolte
- L'acronyme et adresse de l'ODG :
  - VQ
  - 21 boulevard Réaumur
  - 85 000 La Roche sur Yon

Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Etape	Principaux points à contrôler	Valeur Cible	Méthodes d'évaluation

Réception et pré germination des plants	Variétés retenues	Les variétés précoces issues de l'espèce Solanumtuberosum L. et de ses hybrides. Variétés inscrites inscrites au Catalogue Officiel Français des variétés ou à la base de données UE des variétés végétales enregistrées Variété conforme à la procédure d'introduction et d'exclusion de variétés autorisées en label	Visuelle et/ou documentaire
	Contrôle sanitaire des plants	contrôle sanitaire complémentaire des plants : exempts de parasites de quarantaine	Documentaire
	Pré germination	Pré germination obligatoire d'une durée de 28 jours minimum	Visuelle et/ou documentaire
Plantation	Mode de plantation	Plantation en pleine terre sur billon	Visuelle
		Plantation manuelle uniquement	Visuelle et/ou documentaire
Récolte	Durée de culture et période de récolte	Durée du cycle de production de 100 jours maximum et récolte avant le 15 mars interdite	Visuelle et/ou documentaire
Récolte et transport jusqu'au centre de conditionnement	Taux de matière sèche	Première récolte possible au seuil minimum de 13 % de MS en général ; voir fiche produit pour chaque variété	Documentaire
	Condition de transport	Livraison au centre de conditionnement dans la journée de récolte	Visuelle et/ou documentaire
Conditionnement et mise en marché	Délai de mise en marché	Produit expédié au maximum dans le jour qui suit larécolte	Visuelle et/ou documentaire

ANNEXE 1

Procédure d'introduction et d'exclusion de variétés autorisées pour la production de pomme de terre primeur Label Rouge

L'introduction d'une nouvelle variété repose sur :

A/ Une campagne d'essai de 3 ans minimum:

Année 01 = Les essais collection
Chaque variété est testée dans une seule micro parcelle soit 1 billon de 2 rangs de 20 plantes (soit au total 40 plantes environ 7.66 m2, cette surface varie en fonction de l'écartement entre plantes) donc aucune répétition (aucune analyse statistique) ; une seule récolte (précoce) est planifiée.
Sont évalués à la récolte sur 40 plantes :

- l'aspect visuel des tubercules (forme, couleur, etc.)
- le rendement brut
- la matière sèche

Année 02 = Les essais à répétition
L'essai est implanté selon un dispositif de Fisher à 4 blocs avec parcelles randomisées (disposées au hasard par tirage au sort).
Une ou plusieurs variétés déjà labellisées servent de références (témoin) dans l'essai.
Chaque parcelle élémentaire est composée d'1 billon soit de 2 rangs de 20 plantes (soit au total 40 plantes environ 7,66 m2, cette surface varie en fonction de l'écartement entre plantes). 2 récoltes sont planifiées, une précoce et une tardive.
A la récolte sont évalués:

- le rendement brut, le rendement net (= rendement brut – déchets), la répartition des calibres (-35; 35-55 et +55 (mailles carrées)), la matière sèche sur les 40 plantes restantes de chaque microparcelle.
- l'aspect visuel des tubercules sur un échantillon représentatif de la variété, ce qui permet d'obtenir un descriptif général de la variété : forme des tubercules, couleur de la peau et couleur de la chair.
- l'appréciation et la caractérisation gustative.Cf grille de caractérisation interne à l'ODG.

Année 03 = Les essais en production
Ces essais sont réalisés en conditions réelles de production. (environ 200 kg de plants testés chez 5 ou 6 producteurs). Ils permettent d'avoir l'avis des producteurs et du/des conditionneur(s) et de connaître le comportement de la variété sur des sites multiples et à des dates de plantations différentes.

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

Composé de 5 personnes minimum issues d'au moins 3 collèges parmi lesquels :
- collège producteurs
- collège employés de la coopérative agricole
- collège représentants de l'organisme de défense et de gestion
- collège consommateurs habituels (GMS, restaurant etc.)

Critères d'appréciation pour formuler l'avis :

- Vérification de la qualité supérieure par les tests sensoriels prévus dans le dossier ESQS.
- un faible taux de déchets.
- une forte tubérisation pour avoir un calibre homogène et peu de gros tubercules.

L'exclusion d'une variété déjà inscrite dans la liste des variétés fait l'objet d'un avis d'un comité de sélection après constat de résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier des charges ou de résultats inférieurs aux autres variétés de la liste. Ce constat peut aussi résulter du fait que la variété n'est plus inscrite dans la base de données UE (Union Européenne) des variétés végétales enregistrées ou qu'elle n'est plus commercialisée.

C/ Les décisions d'introduction ou d'exclusion d'une variété sont entérinées par le groupement dans le respect de ses statuts. Le groupement les propose ensuite à la validation des instances de l'INAO dans le respect de la procédure d'introduction de nouvelles variétés non pérennes dans les cahiers des charges Label Rouge, validée par le comité national IGP-LR-STG de l'INAO.

ANNEXE 2

Liste des variétés autorisées :

1/ Variété Sirtema :

- La matière sèche valeur minimum 13,5 %- 19,5 % maximum
- Calibrage: minimum 40 - maximum 60
- La date de plantation permise : Décembre à Février
- Le type de sol : la part des sables doit être ≥ à 60% de la texture de sol
- Le statut sanitaire des plants : double contrôle : référence partie 5.2.1.1
- Caractéristiques organoleptiques : référence dossier ESQS

2/ Variété Iodéa

- La matière sèche valeur minimum 14%- 20% maximum
- Calibrage: minimum 35- maximum 55
- La date de plantation permise : Janvier à Mars
- Le type de sol : la part des sables doit être ≥ à 60% de la texture de sol
- Le statut sanitaire des plants : double contrôle référence partie 5.2.1.1
- Caractéristiques organoleptiques : référence dossier ESQS

3/ Variété Lady Chrystl

- La matière sèche : minimum 14% - 20% maximum
- Calibrage: minimum 35- maximum 55
- La date de plantation permise : Février- 10 Avril
- Le type de sol : la part des sables doit être ≥ à 60% de la texture de sol
- Le statut sanitaire des plants : double contrôle référence partie 5.2.1.1
- Caractéristiques organoleptiques : référence dossier ESQS