RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'enregistrement par la Commission européenne en indication géographique protégée de la dénomination « Artichaut du Roussillon »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 31 juillet 2015 du règlement d'exécution (UE) n° 2015/1313 de la Commission européenne du 24 juillet 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Artichaut du Roussillon (IGP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Artichaut du Roussillon »
Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 2015/1313 de la Commission européenne du 24 juillet 2015. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée à l'arrêté du 17 septembre 2013.
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 32-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat « Démarche Qualité Artichaut du Roussillon »
Maison de l'agriculture
19, avenue de Grande-Bretagne
66025 Perpignan Cedex
Tél : 04 68 35 97 68
Fax : 04 68 34 65 44

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1) NOM DU PRODUIT

« Artichaut du Roussillon »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Type variétal

« L'artichaut du Roussillon » est un artichaut appartenant au genre Cynara, plante dicotylédone de la famille des Astéracées. L'artichaut désigne à la fois la plante entière mais aussi la partie comestible qui est une inflorescence en capitule.

Cette inflorescence est récoltée avant que les fleurs ne se développent. La base charnue des bractées qui enveloppe l'inflorescence se consomme, ainsi que le fond d'artichaut qui est le réceptacle des fleurs appelées aussi fleurons.

Lorsque le capitule se développe, il s'ouvre pour laisser place à une "fleur" bleu à violet.

Les variétés retenues sont :
- le Blanc hyérois (ou Macau) ;

- le Calico ;
- le Pop-Vert ;
- le Salambo ;
- le Violet VP 45

2.2. Caractéristiques

L'« Artichaut du Roussillon » répond aux critères suivants :

- couleur verte ou violette ;

- capitule de type globuleux pour les variétés Blanc hyérois, Calico, Pop Vert et Salambo, dont le diamètre est défini par les calibres suivants :
    - 9 à 11 cm pour le calibre 18 ;
    - 11 à 13 cm pour le calibre 15 ;
    - supérieur à 13 cm pour le calibre 12.

- petit capitule allongé, conique à cylindrique pour la variété Violet VP 45, d'un diamètre allant de 3,5 à 6 cm.

- bractées centrales bien serrées, ouverture des deux premières couronnes de bractées limitée ;

- goût doux ;

- tendre avec une texture ferme, peu fibreuse.

L'« Artichaut du Roussillon » ne présente pas de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme des bractées ou des légers défauts suivants, à la condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :
    - léger défaut de forme ;
    - légère altération due au gel (gerçures) ;
    - très légères meurtrissures.

2.3. Mode de présentation

L'« Artichaut du Roussillon » est vendu à l'état frais exclusivement ;

Il est présenté :
- en bouquet de 5 capitules pour les variétés à petits capitules (type violet VP 45) ;
- en colis plateau type 60 cm x 40 cm (toutes les variétés).

Les pédoncules de l'« Artichaut du Roussillon » présentent une coupe franche et une longueur inférieure ou égale à 10 cm (sauf pour les artichauts présentés en bouquets).

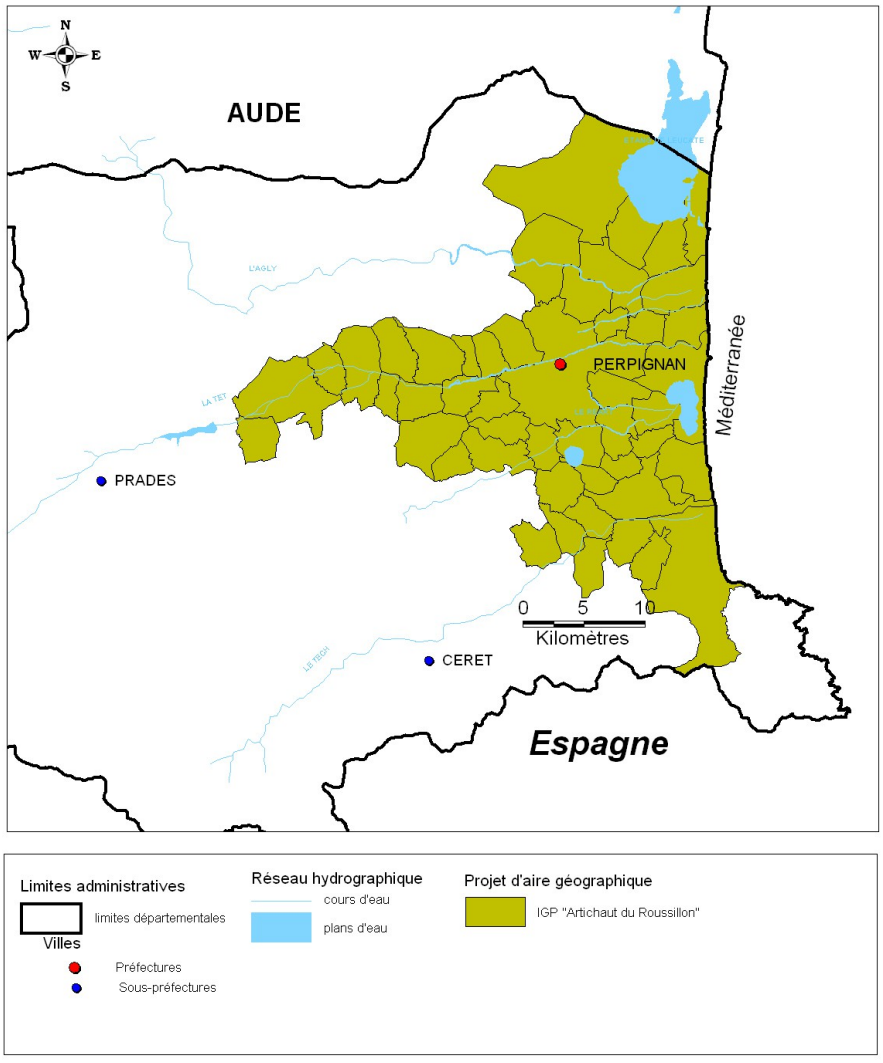
3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production où l'« Artichaut du Roussillon » est planté et récolté est constituée du territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

Alénya, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Banyuls-dels-Aspres, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Brouilla, Cabestany, Canet-en-Roussillon, Canohès, Claira, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Ille-sur-Têt, Latour-Bas-Elne, Llupia, Millas, Montescot, Néfiach, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pézilla-la-Rivière, Pia, Pollestres, Ponteilla, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Nazaire,

Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Théza, Thuir, Torreilles, Toulouges, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière.

Les parcelles destinées à l'implantation de l'« Artichaut du Roussillon » doivent répondre à des critères pédologiques particuliers, qui sont précisés en partie 5 du présent cahier des charges.



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 12/2011

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Chaque opérateur intervenant dans les conditions de production et d'élaboration du produit est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Chaque opérateur s'engage à respecter les exigences relatives au présent cahier des charges et au plan de contrôle.

4.2. Obligations déclaratives

Les producteurs doivent fournir au groupement les documents relatifs aux parcelles plantées (commune, identification du bloc de parcelles, surface, variété, nombre de plants, date de la dernière analyse chimique, date de la dernière analyse granulométrique) avant le 31 août précédant la récolte.

L'analyse granulométrique par parcelle ou bloc de parcelles homogènes, est fournie au groupement avant la plantation.

Avant le 30 juin qui suit la campagne, les opérateurs (producteurs conditionneurs et stations de conditionnement) doivent déclarer auprès du groupement les quantités commercialisées en IGP « Artichaut du Roussillon ».

4.3. Tenue de registres

Pour garantir que les règles du présent cahier des charges sont bien respectées, les opérateurs doivent tenir à la disposition de la structure de contrôle les documents suivants :

- Le producteur possède un cahier d'exploitation dans lequel il enregistre l'ensemble des données concernant chaque parcelle ou bloc de parcelles homogènes d'artichaut :
  - inventaire des parcelles : commune, identifiant du bloc de parcelles (numéros cadastraux, nom), précédent cultural, variété, surface, nombre de plants, type de plants, date de plantation, dates de récolte, date des dernières analyses physique et chimique) ;
  - interventions culturales : amendements et fertilisation, traitements et désherbage ;
  - gestion des récoltes : dates et quantités récoltées par parcelles ou bloc de parcelles.

Le producteur conserve :
- une analyse physique de sol par parcelle ou bloc de parcelles homogènes ;
- une analyse chimique de sol de moins de 3 ans par parcelle ou bloc de parcelles homogènes ;
- le justificatif de nivellement par parcelle ou groupe de parcelles homogènes de moins de 5 ans.

- La station d'agréage, tri et/ou de conditionnement / producteur conditionneur :

Un lot de production est constitué des quantités récoltées pour une parcelle donnée ou un bloc de parcelles homogènes (même itinéraire cultural), une variété, une date de récolte, un apport.

Chaque lot réceptionné est identifié et fait l'objet d'un bon d'apport où l'on retrouve les informations suivantes : nom ou référence du producteur, référence de la parcelle/bloc de parcelles, date de réception, quantité récoltée, variété, numéro de lot.

Les opérateurs impliqués dans les opérations de tri et conditionnement doivent :
- tenir à jour une comptabilité matière des entrées et sorties des lots d'« Artichaut du Roussillon » ;
- mettre en place un agréage à l'entrée du lot en station et un agréage à la sortie de la chaîne de conditionnement comprenant les modalités de prise d'échantillons et les critères contrôlés.

Chaque colis est :
- identifié par un identifiant, numéro de lot, permettant d'assurer la traçabilité du produit.

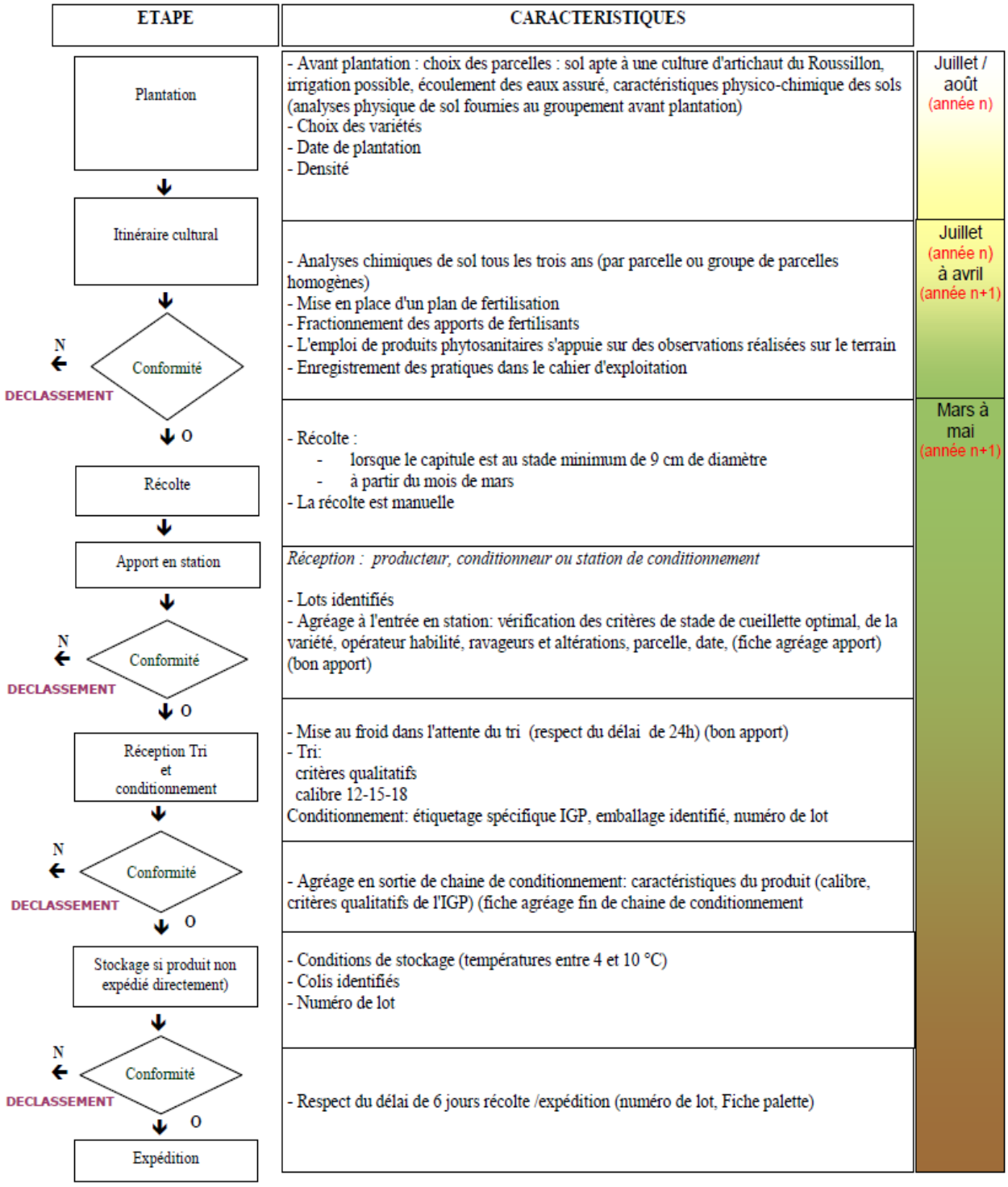
Tableau de traçabilité

ETAPE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	INFORMATIONS FOURNIES	OPERATEUR CONCERNE
Plantation	Inventaire des parcelles	- Nom du producteur - Commune - Identification parcelle/bloc de parcelles (n° cadastraux, identifiant) - date de plantation - superficie - nombre de plants - type de plants - date analyse chimique - date analyse granulométrique	Producteur
Itinéraire cultural	Fertilisation et apport d'amendement	- nom du producteur - date d'apport - composition du produit - quantité apportée sur la parcelle - identifiant parcelle/ bloc de parcelle	Producteur
	Protection intégrée des cultures	- nom du producteur - date d'intervention - produit commercial utilisé - dose /ha ou dose /hl et mouillage - identifiant parcelle/bloc de parcelle	Producteur
Récolte	Gestion des récoltes	- nom du producteur - dates de récolte et d'apport en station - identifiant parcelle/bloc de parcelle	Producteur conditionneur
Réception	Bon d'apport Fiche agréage apport	- nom /identifiant du producteur - numéro de lot - identifiant parcelle - variété - date de récolte - date d'apport - poids - points contrôlés à l'apport (ouverture bractées, calibre, ravageurs/maladies, marbrure, altérations, coloration, homogénéité du lot, appréciation générale)	Producteur conditionneur Station de réception conditionnement
Tri et conditionnement	Fiche agréage fin de chaine de conditionnement	- numéro de lot - points contrôlés à l'apport (ouverture bractées, calibre, ravageurs/maladies, marbrure, altérations, coloration, homogénéité du lot, appréciation générale, orientation)	Producteur conditionneur Station de conditionnement
	Étiquetage colis	- numéro de lot	
Expédition	Fiche palette	- numéro de lot - date expédition	Producteur conditionneur Station de conditionnement

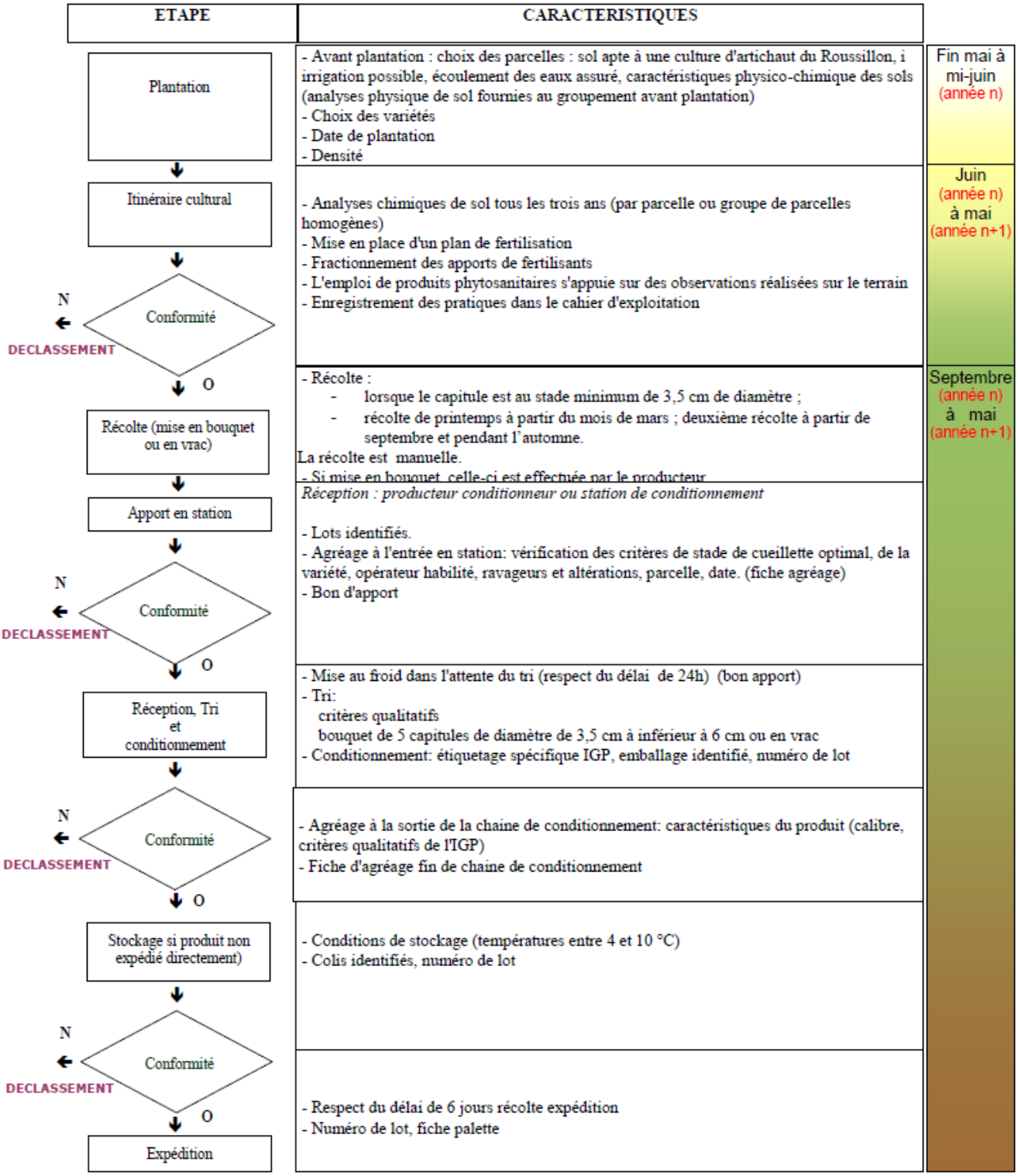
5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Pour les variétés à cycle long (par exemple : *Blanc hyérois, Pop Vert, Calico et Sala)*



Pour les variétés à cycle court type *Violet VP 45*



5.2. Description de la méthode d'obtention du produit

5.2.1. La plantation

Matériel végétal

Les plants produits par les producteurs ou achetés, sont des œilletons, cabosses ou des éclats de souche issus de la reproduction végétative. Lorsqu'ils proviennent de l'exploitation, les producteurs s'attachent à avoir un matériel végétal sain.

Le choix des variétés

L'« Artichaut du Roussillon » comprend deux groupes variétaux avec une sensibilité différente à la longueur du jour et aux besoins en froid à l'automne :

- une variété dite à cycle court, capable de remonter à l'automne puis au printemps :
  - Violet VP 45 ;
- quatre variétés dites à cycle long, ne remontant qu'au printemps suivant :
  - Blanc hyérois ;
  - Salambo ;
  - Calico ;
  - Pop vert.

Le choix des parcelles

Le choix de la parcelle doit prendre en compte les caractéristiques suivantes :

- localisation dans l'aire géographique de l'IGP « Artichaut du Roussillon » ;
- sols ayant des caractéristiques physico-chimiques adaptées:
  - teneur en argile comprise entre 3 % et 20 % ;
  - teneur maximale en sable de 80 % de la composition du sol ;
  - teneur en limons inférieure à 75% de sa composition : les sols très limoneux sont exclus ;
  - pH supérieur à 6,5 ;
- possibilité d'irrigation ;
- écoulement des eaux assuré : nivellement de la parcelle au minimum tous les 5 ans, et présence de ruisseau pour l'écoulement de l'eau (nom traditionnel : agouille).

Le travail du sol

La culture est menée en billons.

La plantation

La plantation est manuelle ; elle s'effectue en plein champs. Le maraîcher ouvre un sillon et plante l'œilleton, la cabosse ou l'éclat de souche sur le bord (ce qui permet de déterminer la hauteur de plantation et ainsi d'avoir une plantation homogène), sur un sol humide voire dans l'eau.

La densité de plantation est différente pour l'artichaut violet (*VP 45*) produit en petits capitules et pour les variétés à gros capitule :

- petits capitules (Violet VP 45) : de 8000 à 12 000 plants ;
- gros capitules : de 5 000 à 8 000 plants.

La période de plantation est différente selon que l'on a une variété à cycle long ou à cycle court :

- variétés à cycle long : de juillet à août pour des récoltes de printemps de l'année n+1 ;
- variété à cycle court : de fin mai à mi-juin pour une récolte d'automne de l'année n, printemps de l'année n+1 ; la variété à cycle court peut être considérée comme une variété à cycle long en première

année, c'est-à-dire être plantée de juillet à août de l'année n pour une récolte de printemps de l'année n+1.

5.2.2 Itinéraire cultural

La fertilisation

Un programme de fertilisation est mis en place à partir des résultats des analyses chimiques de sol de moins de 3 ans et de la connaissance des besoins de la plante. Ces analyses sont réalisées par parcelle ou groupe de parcelles homogènes, par un laboratoire spécialisé.

Compte tenu des cycles longs de la végétation de 250 à 300 jours, les apports d'engrais doivent être fractionnés.

La protection phytosanitaire et le désherbage

L'emploi de produits phytosanitaires s'appuie sur des observations réalisées sur le terrain.
Le désherbage chimique des abords de rivières, canaux et étangs est interdit.

L'irrigation

L'irrigation est réalisée par aspersion, en gravitaire ou en localisé.

Le travail du sol

Les billons sont maintenus durant toute la durée de la culture.

5.2.3. La récolte

La récolte de l'« Artichaut du Roussillon » s'effectue manuellement, en plusieurs passages.

Elle est effectuée par parcelle (par groupe de parcelles homogènes) par le maraîcher en fonction du diamètre du capitule :

- pour les variétés à cycle long et à gros capitules : le capitule doit être au stade minimum de 9 cm de diamètre (calibre 18).

La période de récolte commence au mois de mars.

- pour la variété à cycle court (Violet VP 45) et à petit capitule : à partir de 3,5 cm de diamètre et jusqu'à inférieur à 6 cm de diamètre.

La période de récolte de printemps commence au mois de mars. Une deuxième récolte est effectuée à partir de septembre et s'étale pendant l'automne.

Les capitules sont récoltés en vrac (petits et gros capitules), puis soit déposés dans des palox, soit présentés en bouquet de 5 capitules (uniquement pour les petits capitules *Violet VP 45*) attachés au niveau du pédoncule, la mise en bouquet est réalisée par le producteur.

Pour les variétés à gros capitules, les cueilleurs coupent les tiges à 10 cm maximum des capitules.

5.2.4. Agréage, tri et conditionnement

Après la récolte avant d'être triés et conditionnés, les lots d'artichauts subissent un agréage.

Cet agréage consiste en une vérification des critères de stade de cueillette optimal, de la variété, opérateur habilité, ravageurs et altérations, parcelle, date.

A l'issue de cette étape, les lots d'artichauts sont identifiés et, dans un délai maximum de 24 heures (jours ouvrables) après la récolte, ils sont :

- soit mis au froid (la température est comprise entre 4°C et 10°C) ;
- soit triés, conditionnés et expédiés.

Tri et conditionnement

Les lots d'artichauts sont triés et subissent un agréage en fin de chaîne de conditionnement dans le respect des critères définis dans le chapitres 2.2 et 2.3 du présent cahier des charges.

Les artichauts sont humidifiés après conditionnement afin d'assurer une meilleure conservation.

Lorsque les artichauts sont conditionnés dans des colis de type 60 cm x 40 cm, ils sont disposés sur une seule couche et sont identifiés par un numéro de lot. Chaque colis est fermé avec un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente au consommateur final.

Stockage et expédition

Une fois conditionnés, les colis sont palettisés puis expédiés directement ou stockés au froid, avant expédition.

En cas de mise au froid, les colis sont expédiés sous 6 jours maximum après la récolte, de manière à garantir la fraîcheur du produit.

La température de conservation lors du stockage au froid est comprise entre 4°C et 10°C.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de production de l'« Artichaut du Roussillon » est la plaine du Roussillon−vaste amphithéâtre tourné à l'est vers la mer Méditerranée. Elle est délimitée au nord par les Corbières, à l'ouest par les contreforts du massif du Canigou et au sud par les Albères. Cette aire est traversée par trois fleuves la Têt, le Tech et l'Agly.

Les sols sont profonds, frais et drainants. Il s'agit de terres d'alluvions où le sable domine (80% au maximum). Les limons représentent moins de 75 % de leur composition et l'argile est faiblement présente (entre 3% et 20%). Le pH est supérieur à 6,5.

Le climat est typiquement méditerranéen, avec une saison estivale très chaude et sèche, encadrée par 2 périodes plus pluvieuses avec un degré hygrométrique de l'air plus élevé (au début du printemps et en automne), et un hiver relativement doux.

L'aire géographique de l'« Artichaut du Roussillon » bénéficie d'un ensoleillement de plus de 300 jours par an grâce à la présence de vents soutenus : la Tramontane, vent asséchant, et le Marin, chaud et humide.

6.1.2. Facteurs humains

Une culture ancienne

En Roussillon, la tradition maraichère est plus que millénaire, comme en témoigne la mise en place d'un réseau de canaux d'irrigation en pierre dès le XIème siècle.

L'artichaut est une culture ancienne dans le Roussillon où il est déjà cultivé au XVIIIème siècle. C'est cependant autour de 1830 que cette production prend de l'essor.

Un savoir-faire spécifique

Les maraîchers roussillonnais ont su, au fil des ans, développer et maintenir un savoir-faire de conduite culturale d'une haute technicité. Cela passe par l'analyse des sols qui permet le choix des parcelles et des variétés adaptées. Ces variétés ont été introduites dès les années 50 (Violet puis la sélection VP 45 en 1970), puis dans les années 60 (Blanc Hyérois) 80 et 90 (Salambo, Calico et Pop Vert).

Le savoir-faire s'exprime également dans l'utilisation de matériel végétal choisi par les producteurs dans leur exploitation (plus rarement acheté localement pour 5 à 10% de la production) ; la multiplication du matériel végétal sur l'exploitation contribue au maintien de cette adaptation.

La plantation manuelle se fait en billon (rangées de petites buttes) pour permettre un meilleur écoulement des eaux grâce au nivellement et protéger la plante du froid et des vents.

Le producteur raisonne son irrigation afin de réguler l'apport en eau et permettre une croissance régulière des artichauts. La récolte est manuelle.

Enfin ce savoir-faire passe aussi par le respect des usages et des habitudes de consommation avec la présentation des artichauts violets en bouquet.

6.2. Spécificité du produit

L'« Artichaut du Roussillon » se caractérise par des bractées bien serrées, indice de fraîcheur et de bonne aptitude à la conservation.

Il se distingue sur le plan organoleptique par sa tendreté, sa douceur, et présente une texture ferme et peu fibreuse. Ces caractéristiques lui permettent d'être consommé cru, et lui valent sa réputation.

L'« Artichaut du Roussillon » se différencie enfin par sa précocité, qui lui permet d'être au printemps, toujours le premier artichaut français présent sur le marché.

6.3. Lien causal

L'« Artichaut du Roussillon » jouit d'une forte réputation basée sur sa qualité.

Les conditions climatiques et pédologiques réunies dans la plaine du Roussillon font de ce lieu le terroir de prédilection pour cette culture.

La douceur du climat, conjuguée à l'ensoleillement très élevé, est propice à la précocité de l'« Artichaut du Roussillon ». Le froid hivernal modéré permet naturellement la levée de dormance sans risque prononcé de gel. La luminosité très importante est un élément qui influe également sur le cycle de la plante et sur la douceur gustative de l'« Artichaut du Roussillon ».
Les sols choisis par les producteurs sont souples, profonds et à faible teneur en argile ce qui permet un excellent drainage, condition indispensable pour cette production sensible à l'excès d'humidité.

Les variétés sélectionnées pour la production de l'« Artichaut du Roussillon » grâce à leur bonne adaptation au climat, permettent en profitant des entrées maritimes une récolte dans des périodes où l'hygrométrie est la plus favorable pour l'obtention de capitules fermés, propices à la bonne conservation du produit.

La plantation manuelle en billon alliée à la technique endémique du buttage permet un excellent ancrage, et protège ainsi les plants du vent. Une alimentation en eau adaptée et régulière, garantie à la fois par l'irrigation et par l'enracinement très profond (jusqu'à plusieurs mètres), contribue à une croissance régulière, sans stress, essentielle pour limiter la lignification et permettre l'obtention d'artichauts fermes, mais aussi tendres et peu fibreux. Ces caractéristiques reflètent la qualité de l'« Artichaut du Roussillon », qui peut être consommé cru.

Enfin, la récolte exclusivement manuelle garantit la préservation des spécificités du produit et le maintien de la tradition de la « poivrade » pour la variété violet (présentation en bouquets).

La réputation de l'« Artichaut du Roussillon » est attestée dès le début du XIXème siècle où il est fait mention de la poivrade.

Les récompenses obtenues déjà à l'époque par les jardiniers de Perpignan sont nombreuses et « *font reconnaitre la supériorité des artichauts du Roussillon sur les produits similaires du Midi »* (A.Siau Rapport de l'industrie maraîchère des Pyrénées-Orientales 1856).

Dans les années 1990, des opérations collectives de valorisation sont mises en oeuvre (livrets recettes affiches et animations sur les lieux de vente) avec par exemple les slogans « Artichaut du Roussillon, effeuillez moi » ou « Artichaut du Roussillon, fleur d'un terroir ».

L'« Artichaut du Roussillon » est aussi réputé dans la gastronomie catalane ; de nombreuses recettes traditionnelles reprises dans l'ouvrage de E.Comelade, « L'artichaut, l'or vert du Roussillon » de 2006 le mettent en valeur.

Par ailleurs la fête de l'artichaut chaque 1er mai est, depuis près de 15 ans, un événement attendu dans la région. Une course pédestre sur 10 km à travers la campagne environnante « course de l'artichaut » est devenue une épreuve qualificative pour les Championnats de France des courses pédestres hors stade. Les références à l'artichaut sont fréquentes dans les noms de rue ou de quartier des villages situés dans l'aire géographique.

Enfin, l'« Artichaut du Roussillon » est très souvent loué dans de nombreux articles de la presse locale et professionnelle : « Un chef catalan du célèbre restaurant les buttes Chaumont à Paris préconise pour éveiller les papilles un fond d'artichaut du Roussillon à l'estouffade » (l'Indépendant mars 2001). « Dans cultiver sa différence, Jean Harzig souligne que ce produit catalan est apprécié et attendu sur le marché » (Vegetable avril 2008)

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

L'organisme chargé du contrôle de l'IGP est :

QUALISUD
2, rue des Remparts
40000 MONT DE MARSAN
Tél. : 05 58 06 15 21

QUALISUD est un organisme de contrôle agréé et accrédité conformément à la norme EN 45011.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Chaque emballage, colis ou unité vente consommateur, est identifié avec:

- la dénomination du produit « Artichaut du Roussillon » ;
- le logo IGP de l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Aire géographique	Les parcelles sont localisées dans l'aire de production.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Variétés	Variétés autorisées: – Blanc hyérois / Macau; – Calico; – Pop vert; – Salambo; – Violet VP 45.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Choix des parcelles	– Sol apte à la culture : argile entre 3 % et 20 %, sable ≤ 80 %, limons ≤ 75% de la composition du sol pH supérieur à 6,5; – Irrigation possible; – Ecoulement des eaux assuré (parcelles nivelées).	Contrôle documentaire et/ou visuel
Récolte	Récolte manuelle : – cycle long/gros capitule : diamètre > 9cm; – cycle court/petit capitule : diamètre entre 3,5 et inférieur à 6 cm.	Contrôle visuel
Réception tri et conditionnement	Procédure de tri : – calibre 12 -15- 18 pour les variétés à gros capitule; – pour Violet VP 45 diamètre 3,5 à inférieur à 6 cm; – les bractées centrales sont bien serrées, l'ouverture des deux premières couronnes de bractées reste limitée.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Expédition	– Étiquetage spécifique IGP; – Respect du délai récolte/expédition inférieur ou égal à 6 jours.	Contrôle documentaire et/ou visuel