

# **CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 03/25 « Pois chiche »**

Caractéristiques certifiées :

Pour le grain sec :

- **Grain fondant**
- **Tri hautement sélectif**

Pour le grain stérilisé :

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

## SOMMAIRE

<b>1- NOM DU DEMANDEUR .....</b>	<b>3</b>
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....</b>	<b>3</b>
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
3-1. Présentation du produit .....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3-3. Tableau de comparaison entre le pois chiche label rouge et le pois chiche courant.....	4
3-4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	5
3-5. Caractéristiques certifiées .....	6
<b>4- TRAÇABILITE .....</b>	<b>6</b>
4-1. Identification des opérateurs .....	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	7
<b>5- METHODE D'OBTENTION .....</b>	<b>10</b>
5-1. Schéma de vie.....	10
5-2. Description de la méthode d'obtention .....	11
5-2.1. <i>PRIX GARANTI POUR LE PRODUCTEUR</i> .....	11
5-2.2. <i>CULTURE DU POIS CHICHE</i> .....	11
5-2.2.1. Choix des variétés.....	11
5-2.2.2. Choix des parcelles.....	12
5-2.2.3. Semis .....	12
5-2.2.4. Pratiques culturales.....	12
5-2.3. <i>RECOLTE, STOCKAGE, TRI, CALIBRAGE ET CONDITIONNEMENT</i> .....	12
5-2.3.1. Récolte, opérations avant tri.....	12
5-2.3.2. Stockage (De la récolte au conditionnement) .....	13
5-2.3.3. Tri, calibrage .....	13
5-2.3.4. Conditionnement .....	13
5-2.4. <i>PREPARATION DU POIS CHICHE CUIT AU NATUREL</i> .....	13
<b>6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>	<b>14</b>
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....</b>	<b>15</b>
<b>ANNEXE 1 : PROCEDURE D'INTRODUCTION ET D'EXCLUSION D'UNE VARIETE.....</b>	<b>16</b>
<b>ANNEXE 2 : TRIANGE TEXTURAL DU SOL .....</b>	<b>18</b>

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité  
12, rue Jacques Moindreau 85310 La Chaize le Vicomte  
Tél. : (33) (0)2 51 36 82 68  
Courriel : [contact@vendeequalite.fr](mailto:contact@vendeequalite.fr)  
[www.vendee-qualite.com](http://www.vendee-qualite.com)

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

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Pois chiche

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le pois chiche Label Rouge est un pois chiche de l'espèce *Cicer arietinum* L, de type Kabuli. Le grain, de couleur beige, est sélectionné pour son homogénéité de taille et de couleur. Après cuisson, sa texture est fondante, peu granuleuse et son grain brillant. Pour obtenir du pois chiche Label Rouge, toutes les étapes sont suivies ; du choix de la variété, jusqu'à l'étiquetage du produit sec ou stérilisé.

Le produit est présenté à la vente sous les formes :

#### Pois chiche SEC :

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

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

#### Pois chiche STERILISE « Cuit au naturel » :

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

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

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

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

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

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

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

Points de différence	Pois chiche Label Rouge	Pois chiche courant de comparaison
<b>POIS CHICHE SEC</b>		
<b>Participation du producteur à la fixation du prix du produit récolté</b>	Prix issu d'un consensus entre un producteur et un metteur en marché	Pas d'exigence
<b>Choix de la variété</b>	Variété figurant sur la liste des variétés autorisées, établie dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion d'une variété (cf Annexe 1)	Pas d'exigence de spécificités variétales
<b>Semences certifiées</b>	Semences certifiées inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.	Semences standards ou fermières
<b>Choix de la parcelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40% minimum d'argile</li> <li>• 25% maximum de sables</li> <li>• Rotation culturale de 5 ans minimum sans légumineuses à graines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout type de sol</li> <li>• Pas d'exigence sur la rotation culturale</li> </ul>
<b>Densité de semis</b>	550 000 grains/ha maximum	Pas d'exigence de densité maximale
<b>Dates ou conditions de semis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semis à partir du 1<sup>er</sup> mars</li> <li>- Ou avant si la température du sol est <math>\geq</math> à 8°C</li> </ul>	Pas d'exigence
<b>Calibrage</b>	$\leq$ 285 grains par 100 grammes	Pas d'exigence de calibre
<b>Tri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trieur optique obligatoire</li> <li>• Impuretés après tri : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation</li> <li>- 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.</li> <li>- Absence de grains noirs</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trieur optique facultatif</li> <li>• Impuretés après tri : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2.75 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation (réglementation)</li> <li>- 8 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés (réglementation)</li> </ul> </li> </ul>
<b>POIS CHICHE STERILISE « Cuit au naturel »</b>		
<b>Trempage avant mise en œuvre</b>	6 heures $\leq$ Durée $\leq$ 24 heures	Trempage facultatif
<b>Blanchiment</b>	Obligatoire	Facultatif
<b>Additifs</b>	Interdits	Selon réglementation

<b>Valeur stérilisatrice</b>	VS ≥ 10	VS ≥ 3
<b>Conditionnement</b>	Verre	Tout type de contenant

3-4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

<b>Etape</b>	<b>Justificatif de la qualité supérieure du produit label rouge</b>
<b>POIS CHICHE SEC</b>	
Choix de la variété	Variété type Kabuli, figurant sur la liste des variétés autorisées détenue par l'ODG. Les variétés de cette liste sont gages de bonnes qualités agronomiques et organoleptiques (notamment concernant le critère fondant du grain)
Semences certifiées	Les semences certifiées permettent : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une bonne germination et une homogénéité de la levée, contribuant ainsi à une homogénéité de la taille du grain,</li> <li>• Des semences indemnes d'ascochytose, limitant ainsi les traitements phytosanitaires et permettant un visuel du produit sans grain noir après cuisson.</li> <li>• De ne pas utiliser d'additifs qui permettraient au grain de ne pas noircir naturellement, lors du process de stérilisation</li> </ul>
Caractéristique du sol :	Les taux d'argile (40 % minimum) et de sables (25 % maximum) du sol garantissent une réserve hydrique nécessaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la levée de la plante de façon homogène</li> <li>- À la formation des grains, de taille et de forme homogènes</li> <li>- A l'absence de stress hydrique tout au long du cycle cultural, contribuant au caractère fondant du grain</li> </ul>
Rotation culturale	La rotation culturale de 5 ans minimum sans légumineuses à graines limite le risque de développement de maladies, limitant ainsi les traitements phytosanitaires
Densité de semis	La faible densité de semis à 550 000 grains / ha maximum permet : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un espace optimal pour la levée du plant. Le besoin hydrique au m² est ainsi limité. La disponibilité hydrique plus importante réduit le stress et contribue au caractère fondant du grain.</li> <li>- Une levée des plants et une formation des grains de façon homogène</li> </ul>
Calibrage des grains	Le calibrage est l'étape nécessaire à un grain de taille homogène. Le calibre défini (≤ 285 grains par 100 grammes) obtenu à l'aide d'une grille de calibrage 7 mm minimum trous ronds correspond à des grains alimentés sans souffrance hydrique ; les petits grains (grains stressés) sont ainsi écartés. Un grain de taille homogène apporte une garantie sur l'homogénéité de la cuisson, contribuant ainsi au caractère fondant du produit fini

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

### 3-5. Caractéristiques certifiées

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

- **Grain fondant (Pour le sec et le stérilisé)**
  - PM4 - Choix de la variété
  - PM6 - Caractéristique granulométrique du sol
  - PM9 - Densité de semis
  - PM35 - Blanchiment
- **Tri hautement sélectif (Pour le sec)**
  - PM25 - Caractéristique de la grille de calibrage
  - PM26 - Calibre des grains
  - PM27 – Matériel de tri
  - PM28 - Caractéristiques des grains après tri
- **Sans additif (Pour le stérilisé)**
  - PM40 - Additifs

## 4- TRAÇABILITE

### 4-1. Identification des opérateurs

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

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

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

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

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

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

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

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

Pois chiche SEC :

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

« Étape en pointillés » = étape facultative



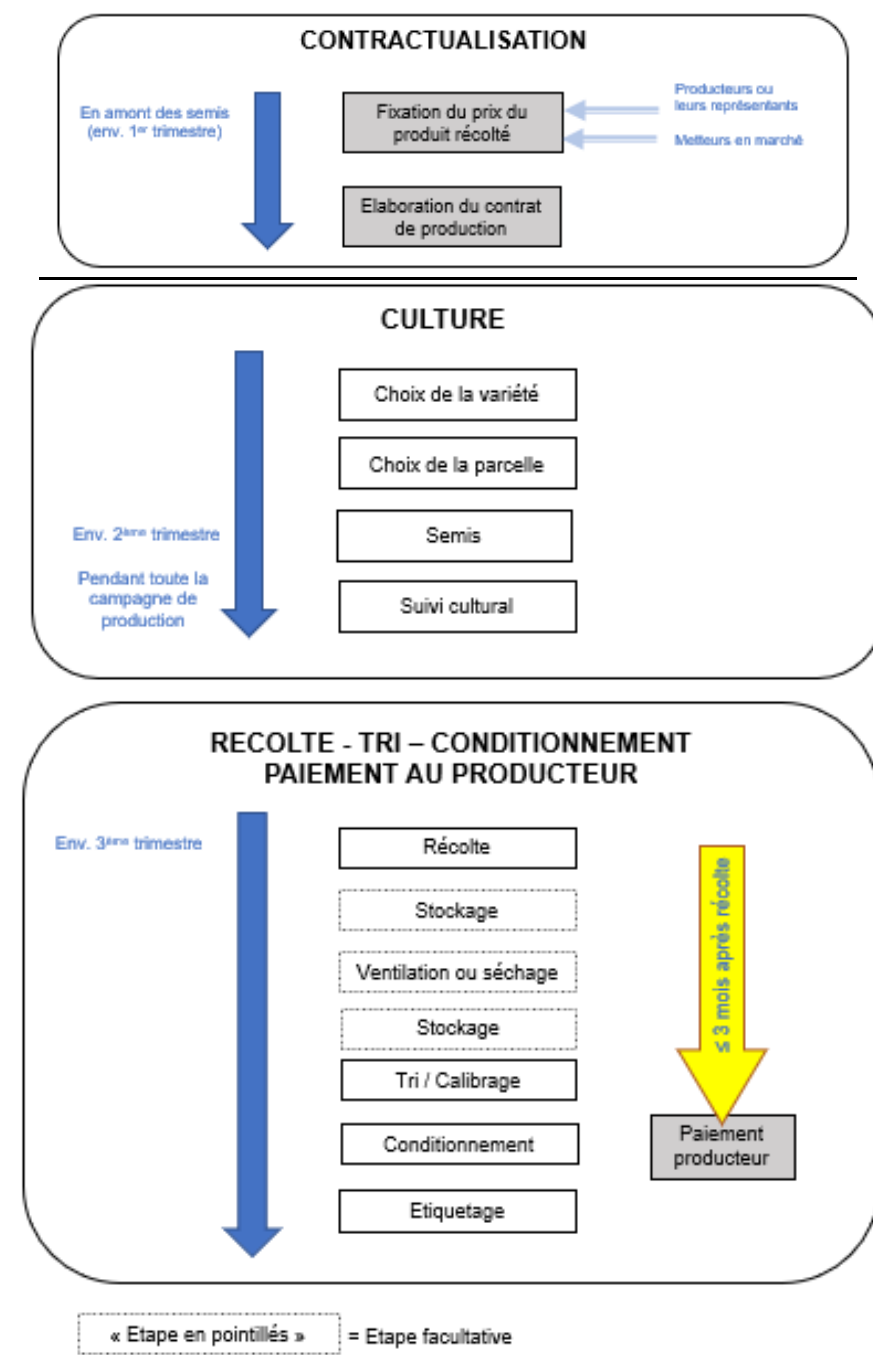
Pois chiche STERILISE « Cuit au naturel » :

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

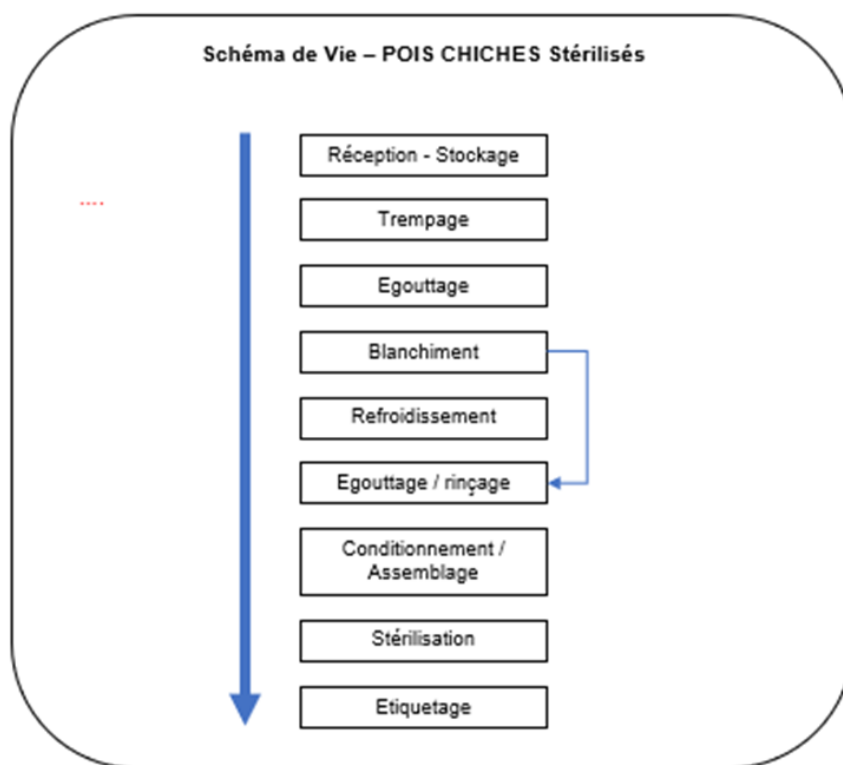
## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

#### POIS CHICHE SEC :



POIS CHICHE STERILISE Cuit au naturel :



5-2. Description de la méthode d'obtention

5-2.1. PRIX GARANTI POUR LE PRODUCTEUR

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

5-2.2. CULTURE DU POIS CHICHE

5-2.2.1. Choix des variétés

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
<b>PM4</b>	Choix de la variété	- Pois chiche de type Kabuli

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

#### 5-2.2.2. Choix des parcelles

<b>PM</b>	<b><u>Point de maitrise</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>
<b>PM6</b>	Caractéristique granulométrique du sol	Analyse de sol réalisée sous la responsabilité du producteur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argile <math>\geq 40\%</math></li> <li>- Sables <math>\leq 25\%</math></li> </ul> (cf Annexe 2)
<b>PM7</b>	Rotation culturale	5 ans minimum sans légumineuses à graines

#### 5-2.2.3. Semis

<b>PM</b>	<b><u>Point de maitrise</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>
<b>PM8</b>	Dates ou conditions de semis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Semis à partir du 1<sup>er</sup> mars</li> <li>- Ou avant si la température du sol est <math>\geq 8^{\circ}\text{C}</math>.</li> </ul>
<b>PM9</b>	Densité de semis	$\leq 550\,000$ grains/ha

#### 5-2.2.4. Pratiques culturales

<b>PM</b>	<b><u>Point de maitrise</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>
<b>PM10</b>	Fertilisation	Pas d'apport azoté pendant la culture
<b>PM11</b>	Période d'irrigation autorisée	Irrigation autorisée uniquement avant la levée (lorsque la pousse n'a pas encore percé la surface du sol)
<b>PM12</b>	Modalités d'irrigation	$\leq 300\text{ m}^3/\text{ha}$ en un seul apport
<b>PM13</b>	Insecticide de synthèse	Interdit
<b>PM14</b>	Pratiques alternatives	Afin de limiter les traitements phytosanitaires avec des produits de synthèse pendant le cycle cultural du pois chiche, le producteur met en place au moins l'une de ces pratiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Désherbage mécanique</li> <li>- Traitement biocontrôle</li> <li>- Ou toute autre pratique alternative</li> </ul>
<b>PM15</b>	Défanage chimique	Interdit

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

#### 5-2.3.1. Récolte, opérations avant tri

<b><u>PM</u></b>	<b><u>Point de maitrise</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>
<b>PM16</b>	Elément déclenchant la récolte	Lorsque la gousse présente un aspect desséché
<b>PM17</b>	Taux d'humidité, mesuré par l'opérateur, à réception	≤ 22 %
<b>PM18</b>	Ventilation ou séchage : Humidité	Obligatoire si 17 % ≤ humidité ≤ 22 %
<b>PM19</b>	Ventilation ou séchage : Délai	≤ 3 jours après récolte
<b>PM20</b>	Température de consigne de séchage	≤ 35 °C
<b>PM21</b>	Taux d'humidité, mesuré par l'opérateur, lors de la mise en stockage	< 17 %

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

<b><u>PM</u></b>	<b><u>Point de maitrise</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>
<b>PM22</b>	Mode de stockage	Zone dédiée au grain, à l'abri des intempéries et de l'humidité
<b>PM23</b>	Maîtrise des nuisibles	Présence d'un plan de dératisation
<b>PM24</b>	Protection des grains	Un moyen de lutte contre les insectes est mis en œuvre si observation d'insectes Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur ≤ 0.01 mg/kg)

5-2.3.3. Tri, calibrage

<b><u>PM</u></b>	<b><u>Point de maitrise</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>
<b>PM25</b>	Caractéristique de la grille de calibrage	≥ 7 mm trous ronds
<b>PM26</b>	Calibre des grains	≤ 285 grains par 100 g
<b>PM27</b>	Matériel de tri	Passage au trieur optique obligatoire
<b>PM28</b>	Caractéristiques des grains après tri	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation</li> <li>- 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.</li> <li>- Absence de grains noirs</li> <li>- Absence de résidus d'origine animale (insectes)</li> </ul>

5-2.3.4. Conditionnement

<b><u>PM</u></b>	<b><u>Point de maitrise</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>
<b>PM29</b>	DDM	3 ans après récolte

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

<b>PM</b>	<b>Point de maitrise</b>	<b>Valeur cible</b>
<b>PM30</b>	Matière première mise en œuvre	Pois chiche label rouge LA 03/25
<b>PM31</b>	Durée de trempage	6 heures ≤ Durée ≤ 24 heures
<b>PM32</b>	Modalités de trempage	Le pois chiche doit être immergé dans l'eau pendant toute la durée du trempage
<b>PM33</b>	Température de la salle de trempage	≤ 8°C
<b>PM34</b>	pH de l'eau de trempage, mesuré par l'opérateur, à la fin du trempage	pH ≥ 5.4
<b>PM35</b>	Blanchiment	Obligatoire
<b>PM36</b>	Température de consigne de blanchiment	80 ≤ T °C ≤ 85
<b>PM37</b>	Durée de blanchiment	≤ 30 minutes, après immersion à la température de consigne
<b>PM38</b>	Egouttage et rinçage	Obligatoire
<b>PM39</b>	Autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel marin facultatif</li> <li>Si présence, teneur 0.7% maximum</li> <li>- Eau</li> </ul>
<b>PM40</b>	Additifs	Interdits
<b>PM41</b>	Auxiliaires technologiques	Interdits
<b>PM42</b>	Valeur stérilisatrice (VS)	VS ≥ 10
<b>PM43</b>	Conditionnement	Contenant en verre avec système de capsulage inviolable
<b>PM44</b>	DDM	3 ans

## 6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

<b>PM</b>	<b>Point de maîtrise</b>	<b>Valeur-cible</b>
<b>PM45</b>	Etiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 03/25 « Pois chiche label rouge » mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,</li> <li>- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 03/25,</li> <li>- Les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées, rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :</li> </ul> <p><u>Pour le grain sec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Grain fondant</li> <li>◆ Tri hautement sélectif</li> </ul> <p><u>Pour le grain stérilisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Grain fondant</li> <li>◆ Sans additif</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nom et l'adresse de l'ODG : Vendée Qualité, 12, rue Jacques Moindreau 85310 La Chaize le Vicomte, ou le site web <a href="http://www.vendee-qualite.com">www.vendee-qualite.com</a> sur lequel l'adresse postale est indiquée.</li> </ul>
--	--	---

## 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

<b><u>PM</u></b>	<b><u>Principaux points à contrôler</u></b>	<b><u>Valeur cible</u></b>	<b><u>Méthode d'évaluation</u></b>
PM4	Choix de la variété	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pois chiche de type Kabuli</li> <li>- Variété figurant sur la liste des variétés autorisées, établie dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion d'une variété (cf Annexe 1)</li> </ul>	Documentaire
PM6	Caractéristique granulométrique du sol	Argile $\geq 40\%$ Sables $\leq 25\%$	Documentaire
PM9	Densité de semis	$\leq 550000$ grains / ha	Documentaire
PM25	Caractéristique de la grille de calibrage	$\geq 7$ mm trous ronds	Visuel
PM26	Calibre des grains	$\leq 285$ grains par 100 grammes	Visuel / Documentaire
PM27	Matériel de tri	Passage au trieur optique obligatoire	Visuel
PM28	Caractéristiques des grains après tri	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation</li> <li>- 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.</li> <li>- Absence de grains noirs</li> <li>- Absence de résidus d'origine animale (insectes)</li> </ul>	Visuel / Documentaire
PM30	Matière première mise en oeuvre	Pois chiche label rouge LA 03/25	Documentaire
PM35	Blanchiment	Obligatoire	Visuel / Documentaire
PM40	Additifs	Interdits	Documentaire

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

### **1 - Introduction d'une nouvelle variété**

L'introduction d'une nouvelle variété repose sur :

#### **A) Pré-sélection**

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

- Type
- Couleur
- Calibre

#### **B) Une campagne d'essai**

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

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

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

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

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

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

Critères d'appréciation pour formuler l'avis :

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

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

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

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

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

### **2 – Exclusion d'une variété**

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

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



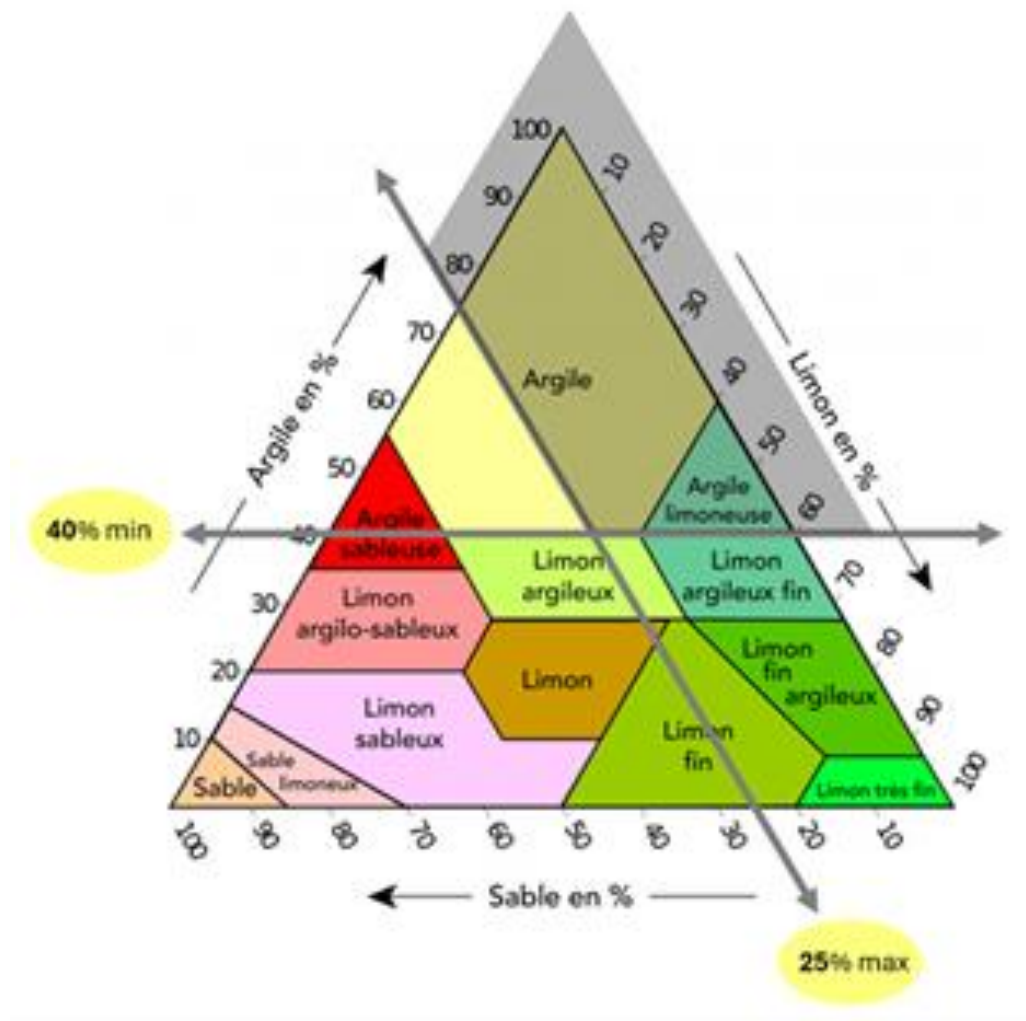
- Lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs adhérents,
- Ou lorsque la variété n'est plus en capacité à produire une qualité supérieure.

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

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

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

## ANNEXE 2 : TRIANGLE TEXTURAL DU SOL



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