

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

| | |
|---|-----------|
| 1- NOM DU DEMANDEUR | 3 |
| 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE..... | 3 |
| 3- DESCRIPTION DU PRODUIT | 3 |
| 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 |
| 4- TRAÇABILITE | 6 |
| 4-1. Identification des opérateurs | 6 |
| 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres | 7 |
| 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante | 7 |
| 5- MÉTHODE D'OBTENTION | 10 |
| 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 culturelles..... | 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 |
| 6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE | 14 |
| 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET MÉTHODE D'EVALUATION | 15 |
| ANNEXE 1 : PROCEDURE D'INTRODUCTION ET D'EXCLUSION D'UNE VARIÉTÉ..... | 16 |
| ANNEXE 2 : TRIANGLE TEXTURAL DU SOL | 18 |

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
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 ≤ 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 |
|---|--|--|
| POIS CHICHE SEC | | |
| Participation du producteur à la fixation du prix du produit récolté | Prix issu d'un consensus entre un producteur et un metteur en marché | Pas d'exigence |
| Choix de la variété | 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 |
| Semences certifiées | Semences certifiées inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels. | Semences standards ou fermières |
| Choix de la parcelle | <ul style="list-style-type: none"> • 40% minimum d'argile • 25% maximum de sables • Rotation culturelle de 5 ans minimum sans légumineuses à graines | <ul style="list-style-type: none"> • Tout type de sol • Pas d'exigence sur la rotation culturelle |
| Densité de semis | 550 000 grains/ha maximum | Pas d'exigence de densité maximale |
| Dates ou conditions de semis | <ul style="list-style-type: none"> - Semis à partir du 1^{er} mars - Ou avant si la température du sol est ≥ à 8°C | Pas d'exigence |
| Calibrage | ≤ 285 grains par 100 grammes | Pas d'exigence de calibre |
| Tri | <ul style="list-style-type: none"> • Trieur optique obligatoire • Impuretés après tri : <ul style="list-style-type: none"> - 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropre à la consommation - 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés. - Absence de grains noirs | <ul style="list-style-type: none"> • Trieur optique facultatif • Impuretés après tri : <ul style="list-style-type: none"> - 2,75 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropre à la consommation (réglementation) - 8 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés (réglementation) |
| POIS CHICHE STERILISE « Cuit au naturel » | | |
| Trempe avant mise en œuvre | 6 heures ≤ Durée ≤ 24 heures | Trempe facultatif |
| Blanchiment | Obligatoire | Facultatif |
| Additifs | Interdits | Selon réglementation |

| | | |
|------------------------------|---------|------------------------|
| Valeur stérilisatrice | VS ≥ 10 | VS ≥ 3 |
| Conditionnement | Verre | Tout type de contenant |

3-4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

| Etape | Justificatif de la qualité supérieure du produit label rouge |
|--------------------------|---|
| POIS CHICHE SEC | |
| 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"> • Une bonne germination et une homogénéité de la levée, contribuant ainsi à une homogénéité de la taille du grain, • Des semences indemnes d'ascocytose, limitant ainsi les traitements phytosanitaires et permettant un visuel du produit sans grain noir après cuisson. • De ne pas utiliser d'additifs qui permettraient au grain de ne pas noircir naturellement, lors du process de stérilisation |
| 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"> - A la levée de la plante de façon homogène - À la formation des grains, de taille et de forme homogènes - A l'absence de stress hydrique tout au long du cycle cultural, contribuant au caractère fondant du grain |
| 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"> - 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. - Une levée des plants et une formation des grains de façon homogène |
| 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'écartier 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"> • 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropre à la consommation • 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés • Absence de grains noirs |
| POIS CHICHE STERILISE « Cuit au naturel » | |
| 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- TRAÇABILITÉ

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

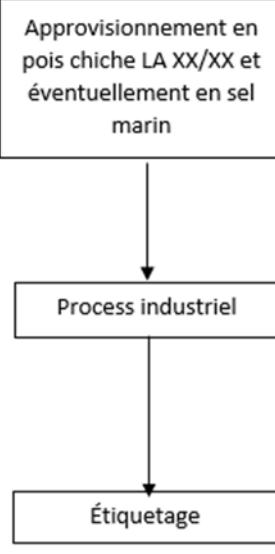
Les opérateurs intervenant dans la production, la collecte, le tri, le conditionnement, la transformation de pois chiches label rouge doivent garantir la traçabilité de leur produit, au moyen de documents de référence, et d'enregistrements :

Pois chiche SEC :

| Étapes | Document / Enregistrement | Identification / Traçabilité |
|--------|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Fiche culturale • Étiquette semences | <ul style="list-style-type: none"> • Nom du producteur • Référence de la parcelle • Superficie • Culture mise en place • Date et nature des interventions • Variété • Certifiées • N° lot • Variété |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Fiche de suivi récolte | <ul style="list-style-type: none"> • Nom du producteur • Référence de la parcelle • Superficie • Culture mise en place • Date fin de récolte • Quantité estimée |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Entrée de la marchandise • Bon de transfert | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Chaque étape (mouvement/opération) subie par le produit est enregistrée | <ul style="list-style-type: none"> • Nom du producteur • N° de fiche de suivi • Nature de la marchandise • Date de récolte • Quantité réceptionnée • Numéro de lot |

« Étape en pointillés » = étape facultative

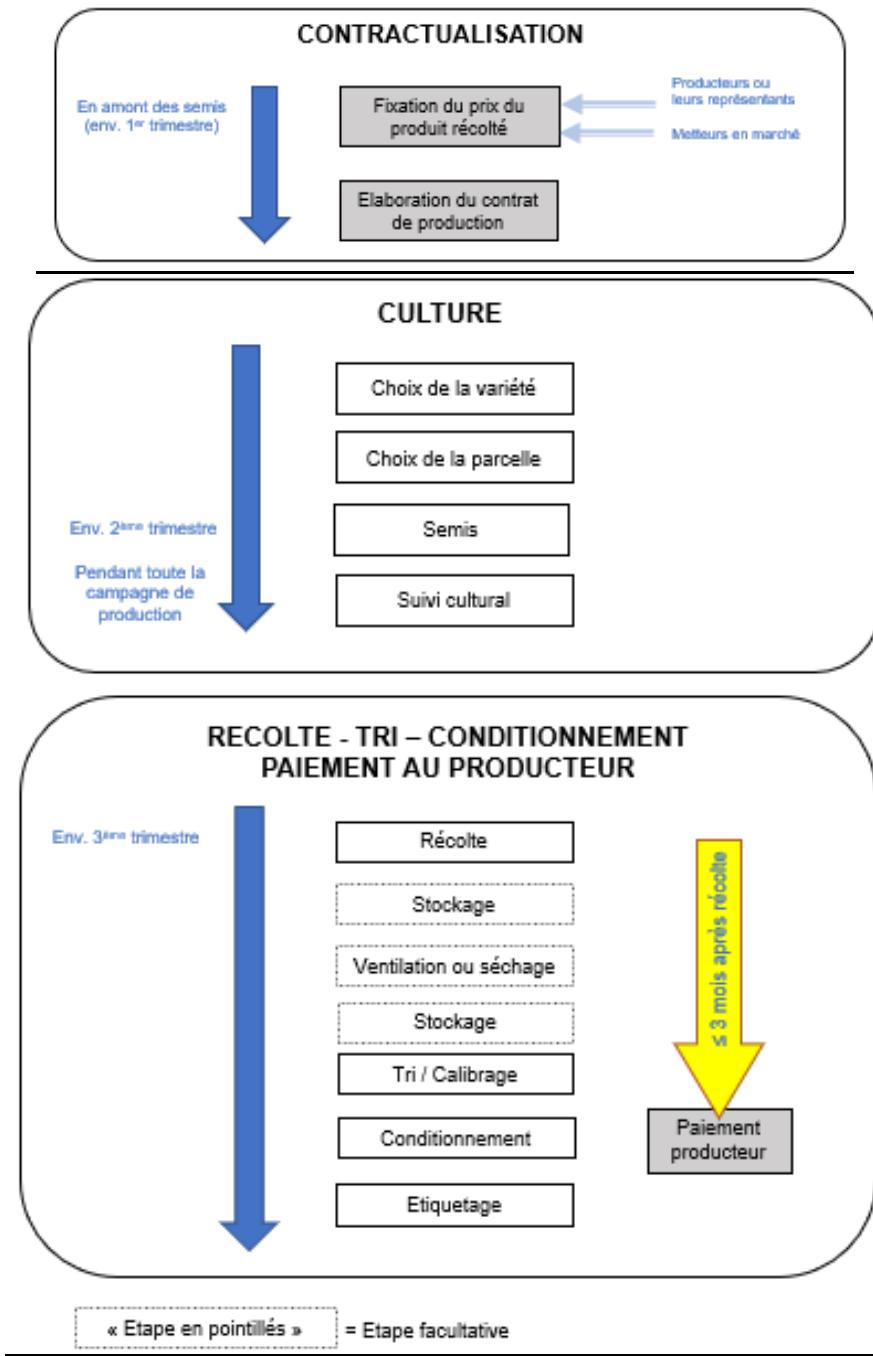
Pois chiche STERILISE « Cuit au naturel » :

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

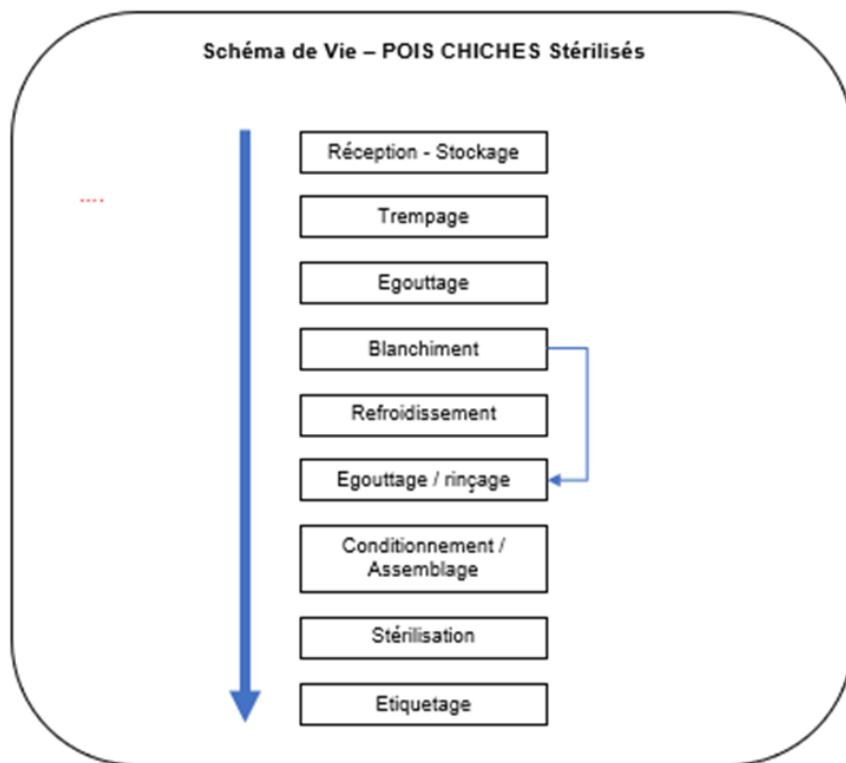
5- MÉTHODE D'OBTENTION

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

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|------------|--|--|
| PM1 | Participation du producteur à la fixation du prix du produit récolté | Prix issu d'un consensus entre un producteur et un metteur en marché* * Opérateur réalisant la première commercialisation du produit sec |
| PM2 | Eléments permettant de fixer le prix | Les échanges pour aboutir au consensus doivent tenir compte des coûts de production (indexation INSEE ou indicateurs interprofessionnels) |
| PM3 | Contractualisation | Contrat de production annuel : <ul style="list-style-type: none"> • Signé avant le semis, par le producteur et le metteur en marché • 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 • Intégrant un délai de paiement au producteur de 3 mois maximum après récolte |

5-2.2. CULTURE DU POIS CHICHE

5-2.2.1. Choix des variétés

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|------------|--------------------------|------------------------------|
| PM4 | 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) |
| PM5 | 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

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|------------|--|---|
| PM6 | Caractéristique granulométrique du sol | Analyse de sol réalisée sous la responsabilité du producteur : - Argile ≥ 40% - Sables ≤ 25% (cf Annexe 2) |
| PM7 | Rotation culturelle | 5 ans minimum sans légumineuses à graines |

5-2.2.3. Semis

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|------------|------------------------------|--|
| PM8 | Dates ou conditions de semis | - Semis à partir du 1 ^{er} mars - Ou avant si la température du sol est ≥ à 8°C. |
| PM9 | Densité de semis | ≤ 550 000 grains/ha |

5-2.2.4. Pratiques culturales

| PM | Point de maîtrise | Valeur cible |
|-------------|--------------------------------|---|
| PM10 | Fertilisation | Pas d'apport azoté pendant la culture |
| PM11 | Période d'irrigation autorisée | Irrigation autorisée uniquement avant la levée (lorsque la pousse n'a pas encore percé la surface du sol) |
| PM12 | Modalités d'irrigation | ≤ 300 m ³ /ha en un seul apport |
| PM13 | Insecticide de synthèse | Interdit |
| PM14 | 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 : - Désherbage mécanique - Traitement biocontrôle - Ou toute autre pratique alternative |
| PM15 | Défanage chimique | Interdit |

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

5-2.3.1. Récolte, opérations avant tri

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

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

| <u>PM</u> | <u>Point de maîtrise</u> | <u>Valeur cible</u> |
|------------------|---------------------------------|--|
| PM22 | Mode de stockage | Zone dédiée au grain, à l'abri des intempéries et de l'humidité |
| PM23 | Maîtrise des nuisibles | Présence d'un plan de dératisation |
| PM24 | 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

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

5-2.3.4. Conditionnement

| <u>PM</u> | <u>Point de maîtrise</u> | <u>Valeur cible</u> |
|------------------|---------------------------------|----------------------------|
| PM29 | DDM | 3 ans après récolte |

5-2.4. PREPARATION DU POIS CHICHE CUIT AU NATUREL

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

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

| <u>PM</u> | <u>Point de maîtrise</u> | <u>Valeur-cible</u> |
|------------------|---------------------------------|---|
| PM45 | 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"> - Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du label rouge : LA 03/25, - Les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées, rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <p><u>Pour le grain sec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Grain fondant</i> ◆ <i>Tri hautement sélectif</i> <p><u>Pour le grain stérilisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ <i>Grain fondant</i> ◆ <i>Sans additif</i> |

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

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

| <u>PM</u> | <u>Principaux points à contrôler</u> | <u>Valeur cible</u> | <u>Méthode d'évaluation</u> |
|-----------|---|--|-----------------------------|
| PM4 | Choix de la variété | <ul style="list-style-type: none"> - 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) | Documentaire |
| PM6 | Caractéristique granulométrique du sol | Argile $\geq 40\%$ Sables $\leq 25\%$ | Documentaire |
| PM9 | Densité de semis | ≤ 550000 grains / ha | Documentaire |
| PM25 | Caractéristique de la grille de calibrage | ≥ 7 mm trous ronds | Visuel |
| PM26 | Calibre des grains | ≤ 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"> - 0,4 % maximum (en poids) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropre à la consommation - 4 % maximum (en poids) de grains tachés, fripés, repliés, cassés. - Absence de grains noirs - Absence de résidus d'origine animale (insectes) | 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).

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 :

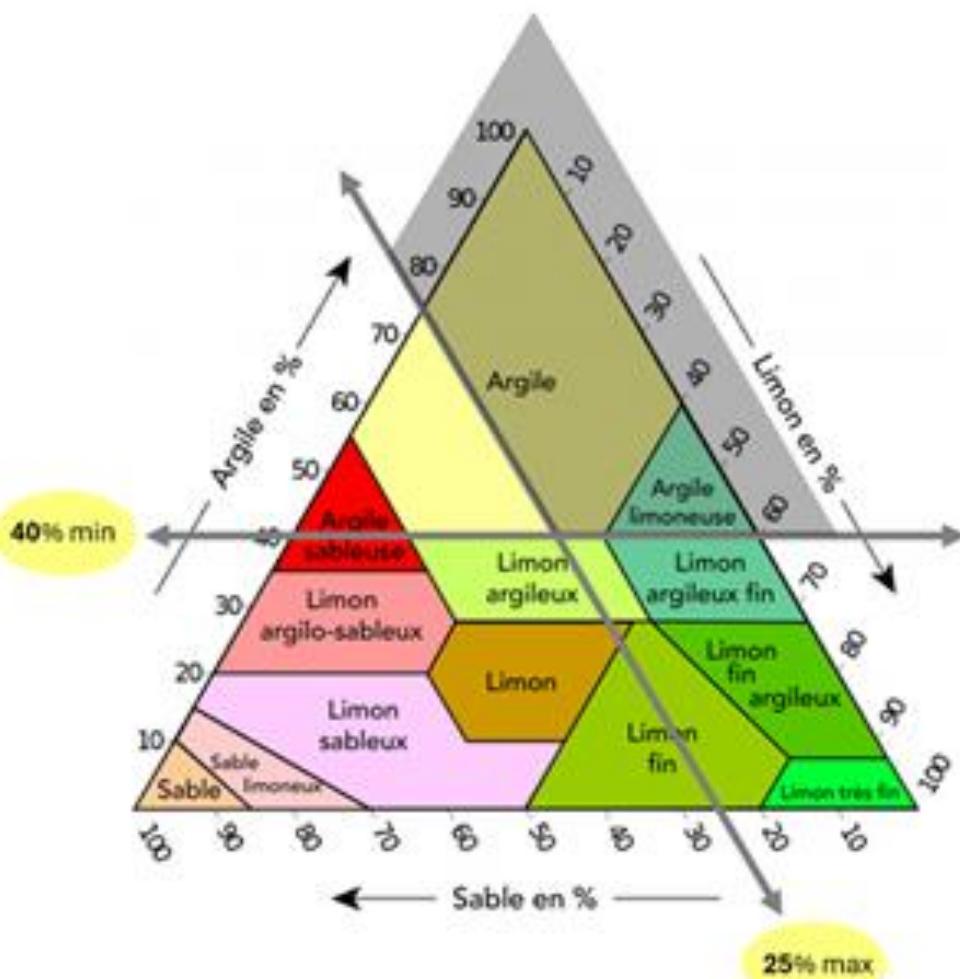
- Lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs adhérents,
- Ou lorsque la variété n'est plus en capacité à produire une qualité supérieure.

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).

ANNEXE 2 : TRIANGLE TEXTURAL DU SOL



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