JORF du 1er juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE n° LA 01/17 FRAISES

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- Variétés sélectionnées pour leur goût intense
- Cueillette à maturité optimale

Sommaire

1) NOM DU DEMANDEUR 3

2) NOM LABEL ROUGE 3

3) DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1 PRÉSENTATION DES PRODUITS LABEL ROUGE 3
3. 3. DÉFINITION DU PRODUIT COURANT 4
3.3.1. Présentation du produit courant 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre les fraises label rouge et les fraises courantes de comparaison 4
3.3 ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE 5
3.4. CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES : 6

4) TRAÇABILITÉ 6

4.1 IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS 6
4.2 SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE 6

5) METHODE D'OBTENTION 8

5.1 SCHÉMA DE VIE DES FRAISES LABEL ROUGE 8
5.2 CARACTÉRISTIQUES ET POINTS À MAÎTRISER 9
5.2.1 Mise à jour et validation de la liste positive des variétés 9
5.2.2 Culture des fraises sur substrat 10
5.2.3 Récolte des fraises et conditionnement chez le producteur 11
5.2.4 Agréage des fraises en station, stockage et expédition 11

6) ETIQUETAGE 12

7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER 13

8) DEFINITIONS ET ABREVIATIONS 14

8.1 DÉFINITIONS 14
8.2 ABRÉVIATIONS 14

1) NOM DU DEMANDEUR

PAQ - Groupement pour la Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité
6 rue Lincoln 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
🖹 : 01 49 52 01 22
paq@paq-groupement.com

2) NOM LABEL ROUGE

FRAISES

3) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation des produits label rouge

Les fraises label rouge sont issues du *Fragaria vesca*, de la famille des Rosacées destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.
Les fraises label rouge sont commercialisées fraîches et entières.
Les fraises label rouge doivent avoir une belle présentation et une qualité gustative supérieure. Elles répondent à la catégorie Extra de la Norme Européenne. Les fraises label rouge ont une forme régulière et ont un calibre de 25 mm minimum.
Les fraises label rouge, peuvent correspondre à des variétés précoces, des variétés de saison et des variétés tardives, permettant d'avoir une saisonnalité qui s'étend du mois de mars au mois de novembre.

La cueillette des fraises label rouge est effectuée à la main pour préserver l'intégrité du produit lors de la récolte.

Elles sont litées en plateaux sur 1 rangée, d'un poids maximum de 1 kg ou en barquettes aérées munies d'un couvercle présentant 1 rang de fruits, préemballées et étiquetées. Les fraises sont soigneusement rangées à la récolte et sont maintenues dans leur conditionnement d'origine jusqu'à l'expédition.

Les caractéristiques organoleptiques :

Les fraises label rouge peuvent être décrites par les descripteurs suivants :

- Produit présentant un aspect brillant ;
- Produit ayant un aspect intact ;
- Produit ayant une odeur fruitée
- Produit ayant une texture fondante
- Produit ayant un goût intense

Description physico-chimique

Variétés précoces : Le taux de sucre de chaque lot de fraises label rouge correspond à un IR de 7° jusqu'au 30 avril, et 8 après le 30 avril.

Variétés remontantes : Le taux de sucre de chaque lot de fraises label rouge correspond à un IR de 7,5° jusqu'au 30 septembre, et 8 après le 30 septembre.

Le champ de certification des fraises label rouge va de la culture (qui commence par la plantation des jeunes plants) jusqu'à l'expédition (cf schéma de vie).

3. 3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison sont des fraises d'importation commercialisées fraîches et entières, en plateau, vrac ou UVC (de 250g ou 500g). Les fraises courantes de comparaison sont du genre *Fragaria vesca,* commercialisées sans référence variétale particulière. Les fraises courantes de comparaison sont commercialisées tout au long de l'année en GMS. Enfin, les fraises courantes de comparaison répondent à la règlementation en vigueur concernant la catégorie I.
Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité ni CCP.

3.3.2. Tableau de comparaison entre les fraises label rouge et les fraises courantes de comparaison

ÉTAPE	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
Sélection des variétés	Limitation des variétés inscrites au catalogue européen	Variétés privées ou publiques
	Sélection des variétés sur les caractéristiques physico-chimiques des fruits	Pas d'obligation, selon le producteur
Qualité du plant	Certification des plants ou stolons issus de plants certifiés	Certification des plants non obligatoire
Culture des fraises	Raisonnement de la fertilisation et de l'irrigation	Pas d'obligation, selon le producteur. Absence d'observation et/ou d'analyses ou vérifications préalables.
	Raisonnement des traitements phytosanitaires Encadrement des pratiques par un conseiller technique.	Traitements phytosanitaires non systématiquement justifiés. Pratiques non systématiquement encadrées
	Pollinisation par introduction d'insectes pollinisateurs	Introduction non systématique d'insectes pollinisateurs
Récolte – indices qualité des fraises	- Variété de la liste positive - Coloration typique de la variété. Niveau de coloration défini pour chaque variété en référence au code couleur en annexe	- Pas de limitation de variétés - Toutes couleurs possibles, une plage blanche pouvant aller jusqu'à 1/10ème du fruit
Condition-nement chez le producteur	Les fruits sont sélectionnés, récoltés à la main avec soin et lités dans des plateaux ou barquettes sur 1 rangée.	Récolte à la main pas systématique. Conditionnement en plateaux, vrac ou barquettes de 250g à 500g sur plusieurs rangées
Livraison en station	Livraison par demi-journée de récolte Variétés précoces : - Taux de sucre ≥ 7°Brix jusqu'au 30 avril - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 avril Variétés remontantes : - Taux de sucre ≥ 7,5°Brix jusqu'au 30 septembre - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 septembre - Calibre ≥ 25 mm - Catégorie Extra	Pas de recommandation - Pas d'indice Brix demandé - Calibres ≥ 18 mm - Fraises répondant aux critères de la catégorie I
Délai réception-expédition	Délai entre la réception en station et l'expédition : 36h maximum en semaine 60 h suite aux week-ends et jours fériés	Pas de délai maximum entre la récolte et l'expédition

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etapes	**Caractéristiques spécifiques**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
Sélection des variétés		
	Sélection des variétés sur les caractéristiques physico-chimiques des fruits	Le fait de sélectionner les variétés sur des caractéristiques physico-chimiques permet de s'assurer un approvisionnement régulier des fraises à chaque récolte.
Qualité du plan	Certification des plants ou stolons issus de plants certifiés	Le fait d'utiliser des plants certifiés ou des stolons issus de plants certifiés permet de s'assurer de la qualité initiale des plants (pureté variétale assurée, nuisibles limités, bon état physiologique, bonne vigueur des plants, système racinaire bien développé…)
Culture des fraises	Raisonnement de la fertilisation et de l'irrigation	Une fertilisation trop poussée entraîne un risque pour la qualité des fruits. Ceci risque de nuire à la qualité des fruits. Une irrigation trop importante gorge les fruits d'eau, cela entraîne une diminution du taux de sucre et une dilution des saveurs. Les éléments nutritifs sont apportés à la plante en fonction de ses besoins réels liés à son stade de développement, qui diffèrent lorsque le plant est au stade végétatif, de floraison ou de fructification.
	Pollinisation par introduction d'insectes pollinisateurs	La pollinisation a une influence sur la qualité des fruits. Le nombre d'akènes (ovules fécondés) et leur homogénéité de répartition conditionnent la forme et le calibre des fruits. En culture sous abris fermés, la pollinisation par les insectes est plus efficace.
Récolte – indices qualité des fraises	- Variété de la liste positive - Coloration typique de la variété. Niveau de coloration défini pour chaque variété en référence au code couleur en annexe	Les indices de qualité fixés pour les fraises permettent de s'assurer de la régularité du produit, de la présentation soignée des fruits et de leur qualité gustative.
Conditionnement	Les fruits sont sélectionnés, récoltés à la main avec soin et lités dans des plateaux ou barquettes sur 1 rangée.	Le fait de choisir les fruits à la main permet de préserver la présentation des fruits sur les plateaux et de s'assurer qu'ils ne présentent pas de défauts visuels. Le litage dans la barquette permet d'assurer une bonne présentation et tenue.
Livraison en station	Livraison par demi-journée de récolte Variétés précoces : - Taux de sucre ≥ 7°Brix jusqu'au 30 avril - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 avril Variétés remontantes : - Taux de sucre ≥ 7,5°Brix jusqu'au 30 septembre - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 septembre - Calibre ≥ 25 mm - Catégorie Extra	Les apports réguliers en station permettent de s'assurer de la fraîcheur des fruits. Le degré de Brix supérieur à 7° jusqu'au 30 avril et 8° après le 30 avril est un des critères physico-chimiques qui permet de s'assurer que le fruit a une bonne maturité. Le calibre et la catégorie EXTRA permettent d'assurer une belle présentation des fruits au consommateur.
Délai réception-expédition	Délai entre la réception en station et l'expédition : 36h maximum en semaine 60 h suite aux week-ends et jours fériés	Le délai très court en station permet de s'assurer que les fruits présentés dans le commerce sont frais.

3.4. Caractéristiques certifiées communicantes :

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages des fraises label rouge, sont les suivantes :

CC1 : Variétés sélectionnées pour leur goût intense
PM9 – Choix des variétés
PM22 – Sélection des fruits

CC2 : Cueillette à maturité optimale
PM22 – Sélection des fruits
PM28 – Réception en station
PM29 – Mesure du taux de sucre

4) TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :
- les producteurs de fraises ;
- les stations de conditionnement.

4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

PM	Point à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
PM1	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots
		Flux des lots	Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des lots non label rouge.

Une description des mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante est réalisée.
Elle se présente sous la forme d'un tableau comme suit :

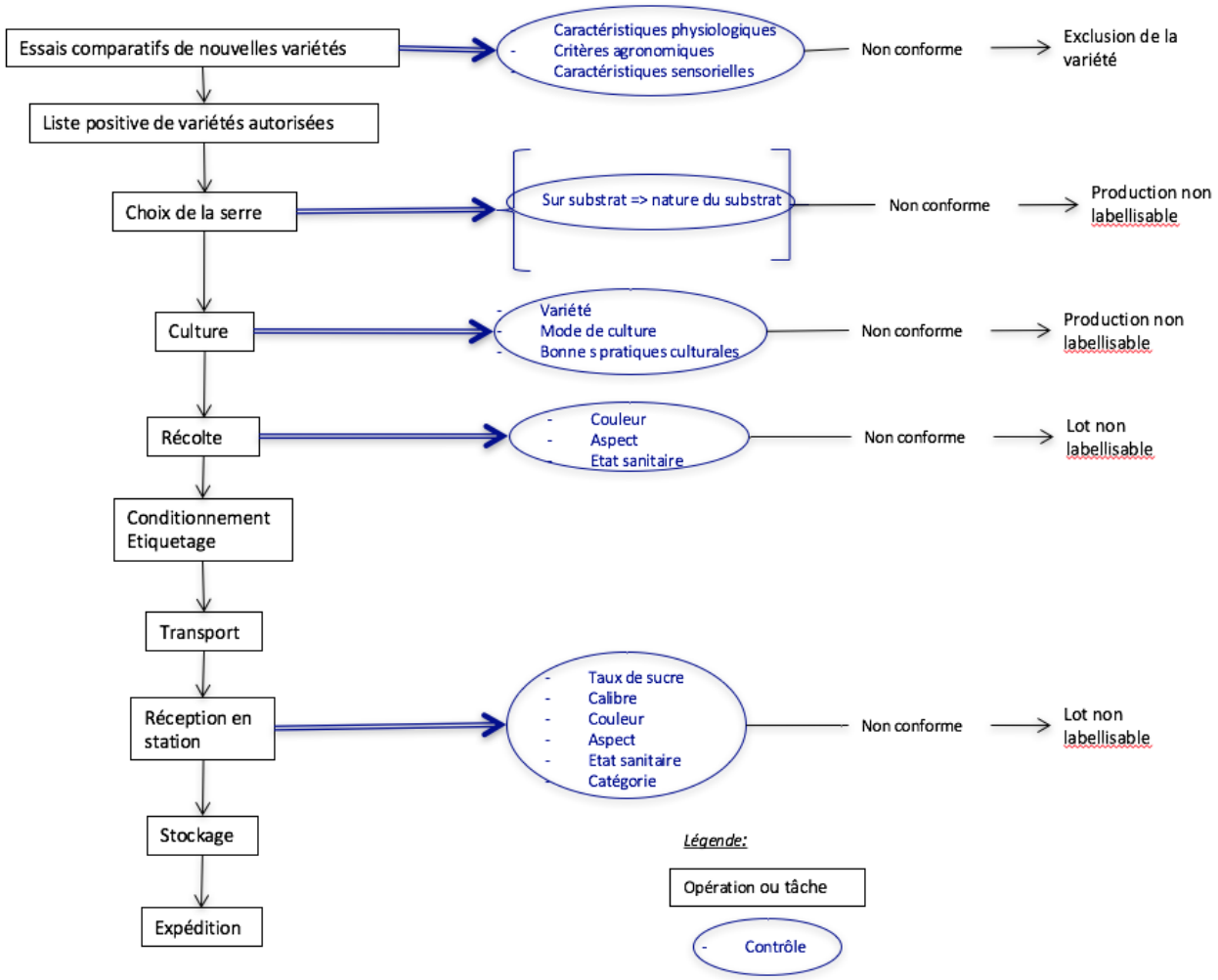
ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	ÉLÉMENTS PERMETTANT D'ASSURER LA TRAÇABILITÉ MONTANTE ET DESCENDANTE	DOCUMENTS
CULTURE	Le producteur ou le service technique de l'entreprise de production tient à jour une liste des serres à production potentiellement labellisables reprenant pour chacune d'elles : - l'identification des serres, - la situation géographique (nom de la commune), - la variété, - la surface. Le producteur ou le service technique de l'entreprise de production tient à jour une fiche de culture par serre et par an sur laquelle il mentionne : - l'identification des serres, - la situation géographique (nom de la commune), - la surface, - la variété, - les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés,	Identification des serres et variété	Liste des serres à production potentiellement labellisables Cahier de culture

	doses), - enregistrements relatifs à la fertirrigation et au renouvellement des solutions nutritives pour la culture sur substrat - la justification des interventions Le producteur ou le service technique de l'entreprise de production conserve en annexe de cette fiche de culture les bulletins d'analyse		Bulletins d'analyse Bulletins d'analyse des eaux
RÉCOLTE/ CONDITIONNEMENT	Chaque carton (plateau)et/ou barquette est identifié par : - le nom ou le code de la serre, - la date de cueillette, - la variété - le code producteur		Identification des cartons/barquettes par un bon d'apport
RÉCOLTE/ CONDITIONNEMENT	Chaque carton et/ou barquette est identifié par : - le nom ou le code de la serre, - la date de cueillette, - la variété - le code producteur	Serre, variété et date de cueillette	Identification des cartons(plateaux)/barquettes par un bon d'apport
AGRÉAGE EN STATION	Chaque lot (constitué des cartons et/ou barquettes de fruits d'une même variété cueillis au cours d'une même demi-journée, dans une même serre) est identifié par un document mentionnant : - le nom ou le code de la serre, - la date de cueillette, - la variété, - le code producteur Cette identification doit être maintenue jusqu'à l'agréage du lot. Les cartons et/ou barquettes déclassés sont identifiés ou marqués d'une façon spécifique	Numéro de lot = Serre, variété et date de cueillette	Bon d'apport ou d'agréage = Fiche de lot
STOCKAGE AVANT EXPÉDITION	Chaque lot agréé est identifié par un document mentionnant : - le nom ou le code de la serre, - la date de cueillette dans la serre, - la variété, - le code producteur Cette identification doit être maintenue jusqu'à l'expédition du lot. Les cartons (plateaux) et/ou barquettes déclassés sont identifiés ou marqués d'une façon spécifique	Numéro de lot = Serre, variété et date de cueillette	Fiche de lot
EXPEDITION	L'atelier de conditionnement met en place des fiches d'expédition reprenant pour chaque lot de produit fini : - l'identification des lots composant le lot de produit fini - le nom du ou des clients - le nombre de colis, - les quantités correspondantes, - la date d'apports de lots.	Numéro de bon de livraison lié au numéro de lot permettant l'identification de la quantité, date de conditionnement	Fiche d'expédition par lot de produit fini ou fiche de traçabilité

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : 3 ans

5) METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie des fraises label rouge



5.2 Caractéristiques et points à maîtriser

5.2.1 liste positive des variétés

La liste initiale des variétés autorisées dans le cadre de ce label rouge sont les suivantes :

- Gariguette (variété précoce et de saison)
- Cirafine (variété tardive et remontante)
- Mariguette (variété tardive et remontante)

Cette liste est susceptible d'évoluer selon la procédure d'introduction de nouvelles variétés décrite en annexe 1 et dans le respect des critères de sélection précisés ci-dessous.

PM	**Point à maîtriser**	**Valeur cible**
PM2	Type de variétés pouvant figurer sur la liste positive	Variétés inscrites au catalogue européen
PM3	Procédure d'introduction des nouvelles variétés et validation de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate sur 1 an minimum, conformément à la procédure décrite en annexe 1 du cahier des charges
PM4	Caractéristiques agronomiques des variétés testées	- Etat sanitaire - Signe de maturité visible : - Coloration homogène - Couleur optimale (selon le code couleur) - Aspect brillant des fruits
PM5	Caractéristiques physico-chimiques des variétés testées	Variétés précoces : - Taux de sucre ≥ 7°Brix jusqu'au 30 avril - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 avril Variétés remontantes : - Taux de sucre ≥ 7,5°Brix jusqu'au 30 septembre - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 septembre
PM6	Caractéristiques sensorielles des variétés testées	Appréciation globale supérieure au produit de comparaison Descripteurs prioritaires respectés : - Aspect brillant ; - Aspect intact ; - Odeur fruitée - Texture fondante - Goût intense

5.2.2 Culture des fraises sur substrat

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM7	Equipements	Lavage des équipements pendant le vide sanitaire
PM8	Conditions de culture	Abris hauts constitués de verre ou de matière plastique, fixes ou mobiles, chauffées ou non. Protection de la chaleur via des écrans d'ombrage ou un blanchiment de la serre.
PM9	Choix des variétés	Les variétés autorisées de la liste positive disponible auprès de l'ODG.
PM10	Matériel végétal utilisé	Contrôle sanitaire des plants à réception chez le producteur Visite de la pépinière tous les 2 ans au minimum, par au moins 2 professionnels de la filière (producteur, technicien…) afin de vérifier l'aspect homogène de la culture, le développement du système racinaire, le développement de la partie aérienne et l'aspect sanitaire (cf annexe 2). Matériel végétal certifié SOC
PM11	Nature drainante du substrat	Substrat drainant : capacité de rétention en eau comprise entre 500 et 700 mL/L ou teneur en air à pF1 > 300 mL/L
PM12	Densité de plantation	8 à 14 plants / mètre linéaire
PM13	Maîtrise de la fertirrigation	Avis d'un conseiller technique obligatoire afin de calculer la quantité d'engrais nécessaire. Quantité d'engrais à apporter calculée en fonction : - des résultats d'analyse d'eau de forage (teneur en minéraux, pH, conductivité) - du stade de développement des plants
PM14	Conductivité électrique et pH de la solution nutritive à l'apport	Mesure du pH et de la conductivité électrique (CE) de la solution nutritive 2 fois par semaine à l'apport : - CE comprise entre 1 et 2,2 - pH compris entre 5,5 et 6
PM15	Conductivité électrique et pH de l'eau de drainage	Mesure du pH et de la conductivité électrique (CE) de l'eau de drainage 2 fois par semaine au drainage : - CE comprise entre 1,2 et 4 - pH compris entre 6 et 8
PM16	Composition chimique de l'eau de drainage	Analyse des éléments chimiques contenus dans l'eau de drainage 2 fois par an : Potassium, phosphore, calcium, magnésium, sodium, sulfates, chlorures, nitrate, ammoniaque, fer, manganèse, cuivre, molybdène, bore, zinc. Avis d'un conseiller technique obligatoire. Ajustement de la solution nutritive si nécessaire.
PM17	Equipements de pulvérisation des produits phytosanitaires	Les équipements de pulvérisation sont maintenus en bon état de fonctionnement.
PM18	Contrôle des résidus phytosanitaires sur fruits	Résidus issus de produits phytosanitaires homologués pour la culture des fraises Molécule ≤ LMR
PM19	Préparation de la pollinisation	Peignage des hampes florales afin d'optimiser la pollinisation, l'aération du fruit et facilitant la récolte
PM20	Pollinisation	Introduction d'insectes pollinisateurs dès l'apparition des premières fleurs
PM21	Protection des insectes pollinisateurs	Retrait des ruches lors d'interventions phytosanitaires et/ou utilisation de produits phytosanitaires compatibles avec la présence d'insectes pollinisateurs.

5.2.3 Récolte des fraises et conditionnement chez le producteur

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM22	Sélection des fruits	Les fruits sont cueillis à bonne maturité, selon les critères ci-dessous : - Coloration homogène - Couleur optimale (selon le code couleur disponible en annexe 3 ou avec la liste des variétés autorisées pour la production en label rouge mise à jour) - Aspect brillant des fruits - Absence de défauts de forme, d'aspect - Fruits entier munis de leur calice et d'un pédoncule vert - Bon état sanitaire du fruit
PM23	Récolte – manipulation des fruits	Récolte effectuée exclusivement manuellement afin de conserver les fruits intègres.
PM24	Conditionnement	Les fruits sont rangés à la main, lités à plat dans le même sens sur 1 seule couche dans des plateaux d'1 kg maximum ou des barquettes avec couvercle ajouré.
PM25	Livraison en station	Apports par demi-journée de cueillette
PM26	Délai entre la récolte et la livraison en station	7 heures maximum

5.2.4 Agréage des fraises en station, stockage et expédition

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM27	Agréage des fraises	Réalisé par du personnel formé sur la procédure d'agréage et critères qualités à vérifier
PM28	Réception en station	Chaque fraise échantillonnée et contrôlée doit répondre à : - Variété de la liste positive - Coloration homogène - Couleur optimale (selon le code couleur) - Aspect brillant des fruits - Absence de défauts de forme, d'aspect - Fruits entier munis de leur calice et d'un pédoncule vert - Bon état sanitaire du fruit - Calibre ≥ 25 mm - Catégorie EXTRA L'échantillonnage correspond à : 3 barquettes (ou plateaux si conditionnement en plateau) prises de façons aléatoires à chaque lot labelisable compris entre 1kg et 300 kg 5 barquettes (ou plateaux si conditionnement en plateau) prises de façons aléatoires à chaque lot labelisable compris entre 300 kg et 600 kg 7 barquettes (ou plateaux si conditionnement en plateau) prises de façons aléatoires à chaque lot labelisable de plus de 600 kg
PM29	Mesure du taux de sucre	Variétés précoces : - Taux de sucre ≥ 7°Brix jusqu'au 30 avril - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 avril Variétés remontantes : - Taux de sucre ≥ 7,5°Brix jusqu'au 30 septembre - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 septembre L'échantillonnage correspond à 10 à 20 fruits pris de façon aléatoire 1 fois/récolte/producteur
PM30	Analyses microbiologiques	Salmonella = absence dans 25g Escherichia coli : m = 100 / M = 1000
PM31	Température de stockage après la livraison et avant expédition	Température entre 8 et 12°C
PM32	Délai entre réception et expédition	Délai entre la réception et l'expédition 36 heures maximum en semaine et 60h en cas de week-end et jours fériés

6) ETIQUETAGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage des fraises label rouge mentionne au minimum :

- Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique.

- Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA XX/YY

- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette. :
  - Variétés sélectionnées pour leur goût intense
  - Cueillette à maturité optimale

- Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – 6 rue Lincoln – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08 – sous les deux formes suivantes :

- Membre du PAQ + en toutes lettres « groupement qualité » ou « Organisme de Défense et de Gestion »
- Service consommateur : PAQ + coordonnées

7) Tableau des principaux points à contrôler

PPC	PM	Points de maîtrise	VALEURS CIBLES	METHODES D'EVALUATION
PPC1	PM9	Choix des variétés	Les variétés autorisées de la liste positive disponible à l'ODG.	DOCUMENTAIRE
PPC2	PM22	Sélection des fruits	Les fruits sont cueillis à bonne maturité, selon les critères ci-dessous : - Variété de la liste positive - Coloration homogène - Couleur optimale (selon le code couleur interne) - Aspect brillant des fruits - Absence de défauts de forme, d'aspect - Fruits entier munis de leur calice et d'un pédoncule vert - Bon état sanitaire du fruit	VISUELLE
PPC3	PM23	Récolte – manipulation des fruits	Récolte effectuée exclusivement manuellement afin de conserver les fruits intègres.	VISUELLE
PPC4	PM28	Réception en station	Chaque fraise échantillonnée doit répondre à : - Variété de la liste positive - Coloration homogène - Couleur optimale (selon le code couleur interne) - Aspect brillant des fruits - Absence de défauts de forme, d'aspect - Fruits entier munis de leur calice et d'un pédoncule vert - Bon état sanitaire du fruit - Calibre ≥ 25 mm - Catégorie EXTRA	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE
PPC5	PM29	Mesure du taux de sucre	Variétés précoces : - Taux de sucre ≥ 7°Brix jusqu'au 30 avril - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 avril Variétés remontantes : - Taux de sucre ≥ 7,5°Brix juqu'au 30 septembre - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 septembre	DOCUMENTAIRE et/ou ANALYSE
PPC6	PM32	Délai entre réception et expédition	Délai entre la réception et l'expédition 36 heures maximum en semaine et 60h en cas de week-end et jours fériés	DOCUMENTAIRE

8) DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

8.1 Définitions

Abris haut : Abris dont la hauteur permet de se tenir debout.

Apport : Eau apportée aux plants lors de la culture sur substrat. Elle est adaptée en fonction du substrat utilisé, la variété, le stade végétatif et l'ensoleillement

Conductivité électrique (CE) : Capacité d'un matériau à laisser passer et conduire un courant électrique. La mesure avec un conductimètre donne une valeur en milli-siemens ($mS.cm^{-1}$)

Drainage : Eau « rejetée » ou non absorbée par les plants. Le contrôle du drainage permet d'adapter l'irrigation des plants.

Fertilisation : Action de compléter l'offre du sol en éléments minéraux dans le but de satisfaire les besoins nutritionnels de la plante

Fertirrigation : Irrigation d'une plante avec une eau contenant des fertilisants solubles

Lot : Unité physique permettant d'assurer la traçabilité de la production au consommateur – 1 lot = 1 parcelle = 1 variété = 1 date de récolte

Parcelle : Division agricole exploitée par la même personne ou le même groupe de personnes

Peignage : Les hampes florales sont orientées vers le bas ce qui optimise la pollinisation en facilitant l'accès des insectes pollinisateurs, maintien les fruits dans un bon état sanitaire grâce à une meilleure aération du feuillage et facilite la sélection des fruits lors de la récolte.

Plants frigo : Plants avec des racines nues issus de pépinières en production sol et stockés au frigo.

Plants mottes/Trayplants : Plants produits à partir d'un stolon repiqué sur mottes de tourbe. Les plants mottes peuvent être plantés dès obtention alors que les trayplants sont plantés après passage en frigo.

Récolte : Elle correspond au passage dans tous les rangs de la parcelle. Elle peut être faite en 2 temps (= sur 2 journées)

Stolon : Organe de reproduction végétative du fraisier

Substrat : Support de culture se substituant au sol, dans lequel est encré le système racinaire.

Traitements phytosanitaires : Traitements des ennemis des cultures (maladies, ravageurs, insectes, champignons, nuisibles)

Variété remontante : Variété qui peut produire plusieurs fois dans un cycle végétatif

8.2 Abréviations

CTIFL : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

LMR : Limite maximale de résidus

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

OC : Organisme de Contrôle

PM : Points de Maîtrise

ANNEXE 1 : PROCÉDURE D'INTRODUCTION DE NOUVELLES VARIÉTÉS

Afin de garantir la régularité des caractéristiques des fraises label rouge, des nouvelles variétés que l'on souhaite introduire sont testées.
Ces nouvelles variétés devront être inscrites au catalogue européen, conformément au PM2.
Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur une année. Les essais sont menés dans des conditions de culture comparables à celles des variétés déjà sur la liste et conformes au cahier des charges (densité des plants, apports de fertilisants, traitements, irrigation, date et conditions de récolte.).
Les nouvelles variétés, proposées par les entreprises de production de fraises, et dont les qualités sont mises en avant lors d'essais peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du protocole suivant.

Une commission est constituée par l'ODG. Elle comprend au minimum 3 membres :

- 2 représentants minimum (service culture ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion de l'entreprise ayant proposé les nouvelles variétés
- ou à défaut, 1 représentant (service culture ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion de l'entreprise ayant proposé les nouvelles variétés, et 1 représentant de l'Organisme de Certification ayant les connaissances dans la filière végétale.
- 1 représentant minimum d'un centre ou d'une station de recherche ou d'expérimentation dans le domaine des fraises (ex : CTIFL, INRA, …) ou d'un service compétent d'une chambre d'agriculture.

La commission examine les résultats des tests des nouvelles variétés candidates, portant sur les caractéristiques suivantes :

- Caractéristiques physico-chimiques :
  Variétés précoces :
  - Taux de sucre ≥ 7°Brix jusqu'au 30 avril
  - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 avril
  Variétés remontantes :
  - Taux de sucre ≥ 7,5°Brix jusqu'au 30 septembre
  - Taux de sucre ≥ 8°Brix après le 30 septembre

- Caractéristiques agronomiques
  Etat sanitaire
  - Coloration homogène
  - Couleur optimale (la couleur optimale doit être spécifiée sur le code couleur)

L'évaluation des caractéristiques organoleptiques et l'analyse des résultats aux tests sensoriels sont réalisées dans le respect du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure dans un établissement équipé d'une salle d'analyse sensorielle.
L'évaluation doit montrer que :

- L'appréciation du produit candidat est supérieure au produit de comparaison par un test hédonique
- Les fraises de la variété candidate obtiennent des résultats satisfaisants lors du profil sensoriel, en particulier pour les descripteurs prioritaires.

Les membres de la commission peuvent aussi proposer qu'une variété soit exclue de la liste, en se basant sur les résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier des charges ou que ses résultats sont inférieurs aux autres variétés de la liste. L'exclusion peut également être prononcée si la variété n'est plus inscrite au catalogue européen ou si elle n'est plus commercialisée.

Les prises de décision concernant l'intégration d'une nouvelle variété ou l'exclusion d'une variété de la liste s'effectuent à la majorité des membres de l'instance de l'ODG chargée de la validation de la liste. Suite à cette pré-validation par la commission, l'ODG propose à l'INAO l'inscription de cette variété dans la liste des variétés autorisées pour la production de label rouge.
L'Organisme certificateur et les opérateurs seront informés de toute modification apportée à la liste de variétés.

ANNEXE 2 : FICHE D'ÉVALUATION DU MATÉRIEL VÉGÉTAL À LA PÉPINIÈRE

Fiche d'évaluation du matériel végétal à la pépinière

Lot	Aspect général	système racinaire			partie aérienne			Aspect sanitaire			
		Global	couleur	type de colonisation	Global	couleur	Développement	acariens	nématodes	oïdium (spores)	Autre

note de 1 à 5

Global : note de 1 à 5 , 1=très faible, 5 = très développé

Couleur : note de 1 à 5 ; 1 = noir , 5 = blanc

type de colonisation : 1 = Zone réduite , 5 = généralisée

Global : note de 1 à 5 , 1=très faible, 5 = très développé

Couleur : note de 1 à 5 ; 1 clair , 5 = bien coloré

Développ. : 1 : pétiole court, limbe réduit , 5= Pétiole étiolé et larges folioles

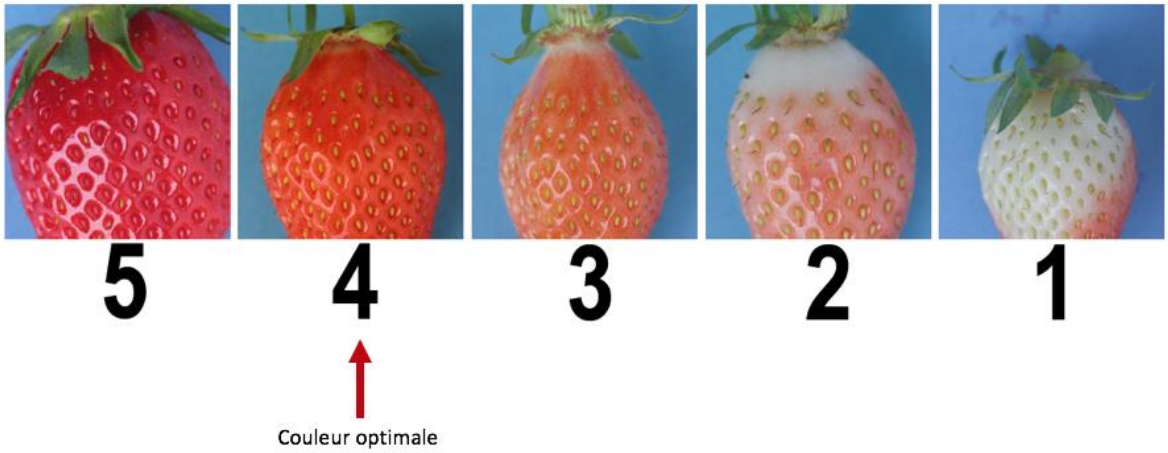
Note de 0 à 5 : 0 = absence ; 5 = présence importante

Valeur cible : >= 3

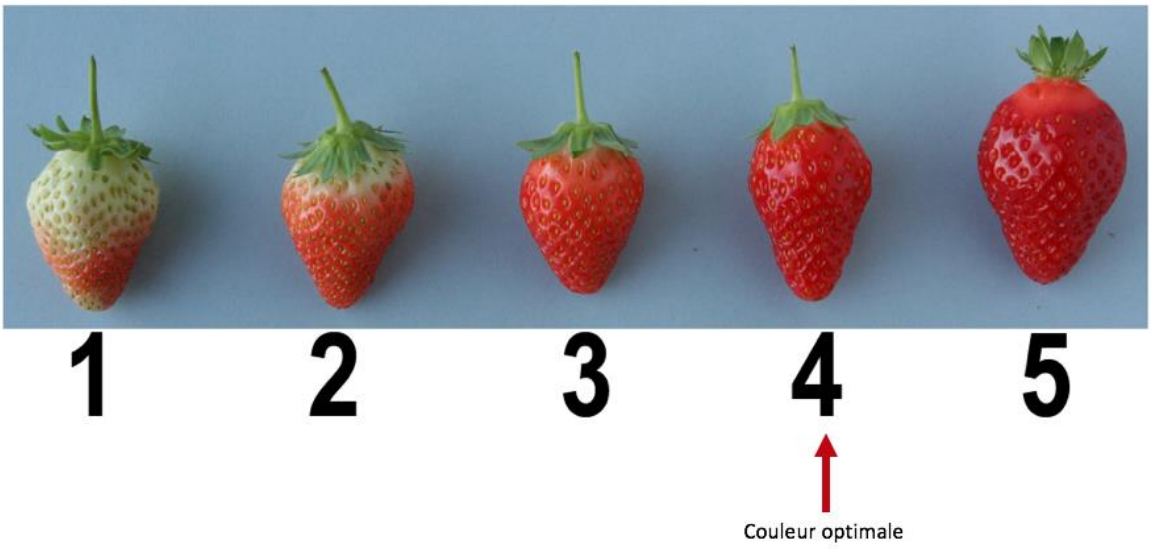
Si une note est inférieure à 3 : non référencement du lot
ou réserve émise jusqu'à présentation de preuves de la conformité du lot

ANNEXE 3 : CODE COULEUR DES FRAISES POUR LES CONTRÔLES À LA RÉCOLTE ET À LA STATION

Variété Gariguette



Variété Mariguette



Variété Cirafine

