

JORF du n°0279 du 28 novembre 2025
Bulletin Officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2025-49

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE
N° LA 01/96
« LENTILLES VERTES »

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Bonne Tenue à la cuisson**
- **Tri hautement sélectif**

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	3
2. NOM DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE	3
3.2. CONDITIONNEMENT	3
3.3. CHAMPS DE CERTIFICATION.....	3
3.4. PRÉSENTATION DU PRODUIT COURANT.....	4
4. TABLEAU DE COMPARAISON ENTRE LE PRODUIT LABEL ROUGE ET LE PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	4
5. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE.....	6
5.1. CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES.....	8
6. TRAÇABILITÉ	9
6.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....	9
6.1. SCHEMA DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE	9
7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	11
7.1. SCHEMA DE VIE	11
8. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION	12
8.1. SPÉCIFICITÉS DE LA CONDUITE CULTURALE	12
8.2. PRE-LABELLISATION ET RECOLTE	13
8.3. RECEPTION ET STOCKAGE DU PRODUIT BRUT.....	13
8.4. TRI ET CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI.....	14
8.5. CONDITIONNEMENT – EXPÉDITION.....	15
8.6. ETIQUETAGE	15
9. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'EVALUATION	16
ANNEXE 1 : DEFINITION	17

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION « LENTILLES VERTES DU BERRY »

RN 151 – Zone artisanale

36100 ST GEORGES SUR ARNON

Tél. Secrétariat 02.54.21.90.50

cibelev@lentilleduberry.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

« Lentilles Vertes »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1.PRESENTATION DU PRODUIT LABEL ROUGE

Les Lentilles vertes sont des graines sèches de la plante légumineuse *lens culinaris* (syn : *lens esculenta*), variété ANICIA caractérisée par un tégument vert sombre plus ou moins marbré de bleu.

Elle se présente sous la forme d'une graine sèche entière dont le calibre est compris entre 3,5 et 6 mm de diamètre, d'épaisseur comprise entre 2 à 2,5 mm. Les lentilles Vertes sont cuites en moins de 30 minutes.

3.2.CONDITIONNEMENT

Les Lentilles vertes sont conditionnées en big bag dans la limite de 1200 kg, en Unité de Vente Consommateur (UVC) ainsi qu'en sacs vrac (poids maximum 50 kg). Les big bags peuvent être reconditionnés par les emballeurs extérieurs.

3.3.CHAMPS DE CERTIFICATION

L'organisation de la filière Lentilles vertes a été définie pour obtenir un produit de qualité supérieure.

Le périmètre de certification demandé couvre toutes les étapes depuis la mise en place des cultures auprès de producteurs jusqu'à l'expédition du produit fini auprès des différents clients des lentilles vertes Label Rouge.

3.4. PRESENTATION DU PRODUIT COURANT

Le produit courant correspond à des lentilles vertes sans exigence de spécificité variétale qui ne proviennent pas de lentilles Label Rouge déclassées. Ce sont, en général, des lentilles d'importation, mais elles peuvent également être, selon la période, des lentilles françaises sans indication de provenance.

Elles sont mises en marché conditionnées, durant la même période que le produit Label Rouge et se trouvent dans le même espace de vente.

Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité de produit

4. TABLEAU DE COMPARAISON ENTRE LE PRODUIT LABEL ROUGE ET LE PRODUIT COURANT DE COMPARAISON

ETAPES	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT
Habilitation des parcelles	Habilitation des parcelles avec engagement du producteurs sur le respect des critères du cahier des charges : nature des sols correspondant au CDC, absence de boue d'épuration, irrigation et défanage chimique interdit, utilisation semences certifiées, rotation minimale 3 ans	Absence d'habilitation des parcelles
Semis et culture	Semences Anicia inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises au contrôle des services officiels Fiche de suivi parcellaire précisant : travail du sol et précédent, date de semis, densité Profondeur, apport en fertilisants phosphatés ou potassiques oui /non avec justificatif, date et intervention sur les cultures avec justification des interventions Suivi technique des parcelles par l'ODG (35% au semis, 35% en floraison et 100% avant récolte) et envoi de notes d'informations pendant la culture	Semences certifiées non exigées Absence de suivi technique particulier des cultures
Déclenchement de Récolte	Contrôle de chaque parcelle et envoi d'un mail libératoire à chaque producteur : pas de livraison de produit Labellisé sans aval ODG Normes restrictives définies chaque année par règlement de campagne	Normes de réception peu restrictives

Réception des lots (silos relais ou centre de tri)	Absence de vis sans fin Contrôle à réception des lentilles (normes strictes)	Aucune restriction sur le matériel de manutention des lentilles (risque de casse) Contrôle des lentilles (normes classiques à réception)
Pré-stockage	Pas de séchage des lentilles : le séchage est une action mécanique réalisée par des outils insufflant de l'air chaud permettant de réduire l'humidité rapidement des grains. Cette action durcit le grain et la peau Pas de stockage à la ferme	Pas de séchage des lentilles Stockage à la ferme possible
Stockage des lots (silo relais ou centre de tri)	Classement cellule Lentilles Vertes filière Label Rouge Enregistrements liés à la conservation du grain Température de stockage inférieure à 40°C si humidité du grain supérieure à 16% Contrôle bimensuel de non échauffement du grain jusqu'au mois d'octobre.	Classement en cellule Lentilles Vertes conventionnelles
Protection des grains	La lutte contre les insectes est obligatoire au stockage. Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur ≤ 0,05 mg/kg).	Le risque insectes (bruches) est plutôt géré par désinsectisation, passage au froid ou fumigation dans le meilleur des cas
Tri	Tri hautement sélectif : Matières étrangères ≤ 0,2 % Dont matières minérales : ≤ 0,001 pour mille Graines brisées ou cassées : ≤ 0,8 % Brisures de graines ≤ 0,2 % Graines endommagées : ≤ 0,8 % Graines inacceptables : ≤ 0,1 %	Corps étrangers : 0,5 à 1 % selon diamètre lentilles Brisures : 1 %
Date de durabilité minimale	3 ans de DDM	DDM au choix de l'opérateur, pas d'encadrement réglementaire.

5. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

ETAPES	CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DES LENTILLES VERTES LABEL ROUGE	INFLUENCE DES CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES SUR LA QUALITE DU PRODUIT
Choix des parcelles	<p>Sols de nature argilo-calcaire qui appartiennent au type Rendzine et sol brun calcaire</p> <p>Absence de boue d'épuration</p>	<p>Le choix des parcelles permet de produire des lentilles homogènes, avec un goût caractéristique et une bonne tenue à la cuisson</p> <p>Du fait que ces sols soient sains en terme d'hydromorphie, peu compacts et peu battants, ils facilitent l'implantation de la culture, et contribuent à la lutte contre les maladies</p> <p>La corrélation des conditions climatiques avec ce type de sol assure un calibre homogène des graines</p> <p>Implanter les lentilles sur des terres fortes ou sableuses entraîne une impossibilité de procéder au roulage et un cycle végétatif trop long sur la lentille qui n'arrive pas à maturité.</p> <p>Les Lentilles vertes Label Rouge bénéficient de terres indemnes de résidus de boues d'épuration</p>
Semis	<p>Utilisation semences certifiées Semence Anicia</p> <p>Inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises au contrôle des services officiels</p>	<p>La semence certifiée permet d'obtenir un grain sur et choisi</p> <p>Les dates et densité ont été choisies afin d'optimiser les rendements mais aussi la taille des grains</p>
Pratiques culturales	Irrigation et défanage chimique interdit,	<p>La culture est résiliente face à la pénurie d'eau</p> <p>Défanage chimique interdit : En raison du développement végétatif « en étage » des Lentilles vertes, toutes les graines ne parviennent pas à maturité en même temps. La récolte est particulièrement suivie afin d'avoir une collecte saine</p> <p>La lentille est utilisée comme tête d'assolement. L'introduction de la lentille</p>

	Rotation minimale 3 ans	<p>associée à une rotation des cultures a un intérêt double : elle enrichit de façon naturelle la teneur en azote du sol, et elle permet d'assainir le sol et d'atténuer la pression parasitaire, par exemple pour le botrytis</p> <p>Rotation entre 2 cultures de lentilles est d'au moins 3 années pour limiter les risques liés aux champignons Aphanomyces, fusariums, pythiums (maladie du système racinaire)</p>
Suivi cultural	<p>Fiche de suivi parcellaire :</p> <p>Date et intervention sur les cultures avec justification des interventions</p> <p>Suivi des cultures à la parcelle et des producteurs par l'organisme de défense et de gestion</p> <p>Réunion technique avant et après moisson</p>	<p>Le contrôle en culture des parcelles permet d'agir de façon efficace et raisonnée et d'écartier tout produit non labellisable.</p> <p>Le savoir-faire est transmis par la vie associative de l'ODG permettant d'optimiser la connaissance terrain et ses bonnes pratiques (du semis à la récolte)</p>
Pré-stockage	<p>Pas de séchage des lentilles</p> <p>Stockage à la ferme interdit</p>	<p>Le grain collecté est surveillé et ventilé mais non séché afin de ne pas perdre de façon mécanique son humidité. La peau ne doit pas durcir par cette action de séchage</p> <p>L'interdiction de stockage à la ferme oblige les producteurs à prendre le plus grand soin du produit dès la moisson afin d'apporter au silo un produit correspondant au CDC</p>
Réception des lots (silos relais ou centre de tri)	<p>Absence de vis sans fin</p> <p>Agréage à réception suivant CDC</p> <p>Contrôle à réception des lentilles (normes strictes)</p>	<p>Les outils employés protègent au maximum les graines</p> <p>Permet d'écartier des lots non labellisables, qui seraient à risque dans les silos</p>
Stockage des lots (silos relais ou centre de tri) et protection des grains	<p>Classement cellule Lentilles vertes filière Label Rouge :</p> <p>Enregistrements liés à la conservation du grain</p> <p>Température de stockage inférieure à 40°C si humidité du grain supérieure à 16%</p>	<p>Le travail du stockage est primordial pour la conservation des grains. Les critères de température et d'humidité, associés à un contrôle régulier, permettent une conservation optimale du grain</p> <p>La qualité du grain attendue (couleur homogène, aspect lisse, absence de moisissure) est ainsi atteinte</p>

	Contrôle bimensuel de non échauffement du grain jusqu'au mois d'octobre	
Protection des grains	La lutte contre les insectes est obligatoire au stockage. Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur $\leq 0,05 \text{ mg/kg}$)	<p>La protection des grains permet de réguler la pression des insectes dans l'environnement et les silos, et d'avoir ainsi moins de grains brûchés</p> <p>Les lots de lentilles vendus aux consommateurs sont ainsi préservés d'insectes</p> <p>Aucun résidu d'insecticide de stockage dans les lots</p>
Tri	<p>Diamètre entre 3,5 et 6mm</p> <p>Tri hautement sélectif :</p> <p>Matières étrangères $\leq 0,2 \%$</p> <p>Dont matières minérales : $\leq 0,001$ pour mille</p> <p>Graines brisées ou cassées : $\leq 0,8 \%$</p> <p>Brisures de graines $\leq 0,2 \%$</p> <p>Graines endommagées : $\leq 0,8 \%$</p> <p>Graines inacceptables : $\leq 0,1 \%$</p> <p>Agréage des lots avant conditionnement</p>	Grâce à ces normes, l'aspect des Lentilles vertes Label Rouge se démarque par le calibre et la couleur plus homogènes, par la quantité de graines cassées inférieure au produit courant et par une présence de matières étrangères très inférieure au produit courant
Produit fini	Bonne tenue à la cuisson	Les lentilles vertes sont résistantes à une cuisson prolongée : elles s'éclatent peu à la cuisson ce qui est très apprécié des cuisiniers. On peut lier cet aspect à la qualité du tri.

5.1. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

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

CC1 : Bonne tenue à la cuisson

- PM 37 : Temps de cuisson et bonne tenue à la cuisson

CC2 : Tri hautement sélectif

- PM 29 : Matériel de tri minimum
- PM 31 : Humidité $\leq 16 \%$
- PM 32 : Matières étrangères $\leq 0,2 \%$
- Dont matières minérales : $\leq 0,001$ pour mille
- PM 33 : Graines brisées ou cassées $\leq 0,8 \%$
- PM 34 : Brisures de graines $\leq 0,2 \%$

- PM 35 : Graines endommagées ≤ 0,8 %
- PM 36 : Graines inacceptables ≤ 0,1 %

6. TRAÇABILITÉ

6.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- Les producteurs de lentilles vertes ;
- Les silos relais;
- Les centres de tri et de conditionnement ;
- Les emballeurs extérieurs.

6.1. SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE

Le schéma suivant précise pour chaque étape la réalisation du produit, les moyens d'identification des lots ainsi que les supports d'enregistrement mis en place pour assurer la traçabilité des lentilles vertes.

ETAPES	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Habilitation des parcelles de lentilles & mise en place des productions	Nom et code du producteur Commune, Référence cadastrale des parcelles concernées et/ou nom de l'ilôt et/ou lieu-dit, Surface	Document de conformité des parcelles au cahier des charges Engagement du producteur
Semis & suivi culture	Identification du producteur Rotation culturale Absence boue d'épuration Suivi fertilisation Nature et caractéristique du sol Semis : date, densité, profondeur, numéro lot semences certifiées, condition de semis et préparation du sol Travail du sol Intervention, date, dose et justification des interventions Absence d'irrigation	Conseils techniques Fiche de suivi parcellaire
Contrôle en culture par l'ODG	Etat sanitaire des parcelles : Contrôle semis, floraison, avant récolte des parcelles Liste des producteurs et des parcelles pré-labellisées	Tableau de contrôle en culture semis, floraison, avant récolte Fiche de pré labellisation par le contrôleur Message libératoire de pré labellisation

		Communication au silos relais des surfaces pré labellisées et des délais avant récolte
Récolte Réception	Stockage à la ferme interdit Délai entre moisson et livraison Traçabilité à la parcelle Respect des normes de réception dont humidité	Engagement du producteur sur la contractualisation des surfaces Fiche de suivi réception, ticket de pesée Fiche d'agrément à réception : parcelle, date moisson et analyses
Stockage	Traçabilité des cellules Température et humidité Ventilation Protection des grains	Fiche de suivi cellules, bon de transfert, fiche de suivi réception Enregistrement de ventilation, et thermométrie Attestation de protection des grains
Tri	Matériel de tri utilisé Respect des valeurs cibles Suivi traçabilité	Contrôle visuel des outils Fiche de suivi Tri Audit interne : Bilan trimestriel comptabilité matière
Conditionnement	Suivi traçabilité, numéro de lot, DDM Le n° de lot nous permet de retrouver la traçabilité des produits livrés et de remonter jusqu'aux livraisons des agriculteurs Le n° de lot emballeur extérieur permet de remonter aux différents contenants utilisés au cours du conditionnement et aux réceptions CIBELE concernées	Procédure de traçabilité : Fiche de suivi conditionnement
Etiquetage	Respect des mentions obligatoires	Etiquette de l'unité de vente

Certains des documents décrits précédemment peuvent être regroupés ou fractionnés en fonction des entreprises concernées et des différentes étapes de l'élaboration du produit. Leur archivage peut être réalisé sur support papier ou informatique.

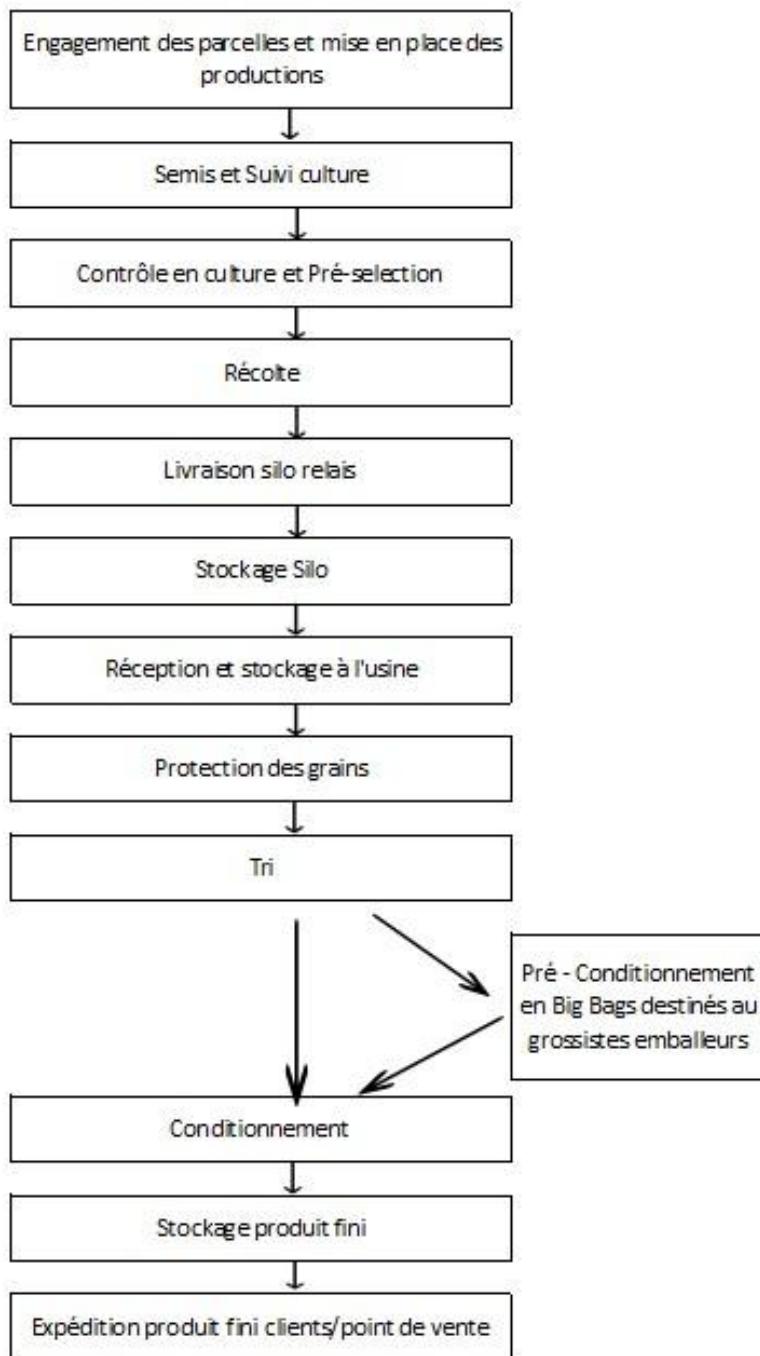
Les échantillons correspondant aux apports agriculteurs et aux transferts des silos relais seront conservés pendant la campagne. Les échantillons labellisés seront conservés jusqu'à la DDM.

Ces documents doivent permettre de retrouver, pour chaque étape, les informations décrites dans ces tableaux.

Les lots de lentilles label rouge sont séparés par un moyen physique des lots non label rouge.

7. MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

7.1. SCHEMA DE VIE



8. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

8.1. SPECIFICITES DE LA CONDUITE CULTURALE

Etapes	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Nature pédologique des sols	PM1	Type de sol accepté	Les sols sont de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types "Rendzine" et "Sol brun calcaire"
	PM2	Caractéristiques des sols	Les sols sont : - sains en termes d'hydromorphie - peu battants, - bien pourvus en matière organique, - peu compacts,
Conduite culturelle	PM3	Rotation Culturale	La rotation entre 2 cultures de lentilles est d'au moins 3 années
	PM4	Epandage de boues	Les parcelles sur lesquelles sont cultivées les lentilles vertes n'ont pas reçu de boues de stations d'épuration industrielles ou urbaines depuis au moins 10 années
	PM5	Fertilisation azotée	L'apport d'azote sous forme organique ou minéral est interdit sur les lentilles vertes
	PM6	Fertilisation potassique et phosphatée	Un apport en fertilisants phosphatés ou potassiques est possible seulement si une analyse de sol, par parcelle ou par groupe de parcelles de même type de sol, a été préalablement réalisée et met en évidence une carence en potasse ou phosphate
	PM7	Amendement calcique	Les amendements calciques sont interdits sur la culture.
	PM8	Travail du sol hivernal	Exécution d'un labour d'hiver ou d'un travail d'ameublissemement et d'émiellage du sol
	PM9	Travail du sol avant semis	Travail d'émiellissement, d'égalisation et de nivellation surface
	PM10	Choix des semences	Variété ANICIA certifiées par le Groupement National Interprofessionnel des Semences (GNIS)
	PM11	Période de semis	Le semis est réalisé entre le 1er mars et le 30 avril
	PM12	Profondeur du semis	Semis de 2 à 3 cm
	PM13	Densité du semis	De 200 à 350 grains/m ²
	PM14	Travail du sol après semis	Roulage du sol

	PM15	défanage interdit	Absence de défanage
	PM16	Irrigation interdite	Absence d'irrigation

8.2.PRE-LABELLISATION ET RECOLTE

Pré-labellisation	PM17	Pré labellisation de la parcelle avant récolte	Envoi d'un message libératoire de prélabelisation
Récolte	PM18	Taux d'humidité maximal à la récolte	Taux d'humidité des lentilles est inférieur ou égal à 18%
	PM19	Propreté de la machine de récolte	Le nettoyage de la machine avant récolte est obligatoire
	PM20	Livraison dès la moisson au centre de tri ou au silo relais.	Délai entre moisson et livraison inférieur ou égal à 1 jour (jour ouvré)
	PM21	pré-stockage	Le stockage à la ferme est interdit

8.3.RECEPTION ET STOCKAGE DU PRODUIT BRUT

Pré-agréage à réception moisson	PM22	Taux maxi d'humidité	- le taux d'humidité < 18 %
Stockage produit brut pré-agréé	PM23	Manipulation	Absence de vis sans fin
	PM24	Conditions de stockage	Il est interdit de mélanger 2 années de récolte différentes dans la même unité (cellule) de stockage.
	PM25	Température de stockage	< à 40°C si humidité du grain supérieure à 16%
	PM26	Suivi de la température en Silo	Pour les lots concernés par le PM 26, il sera fait un premier relevé dans la semaine suivant la mise en silo, en complément des contrôles réalisés 2 fois par mois jusqu'au mois d'octobre Ces contrôles permettent de vérifier qu'il n'y a pas d'échauffement du grain
	PM27	Régulation de la température	En cas d'échauffement du grain il doit être mis en place une des actions suivantes : -ventilation -nettoyage des lots -transilage

Protection des grains	PM28	Opération de protection des grains	La lutte contre les insectes est obligatoire au stockage. Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur ≤ 0,05 mg/kg)
-----------------------	------	------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8.4. TRI ET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

Triage	PM29	Matériel de tri minimum	Nettoyeur-séparateur (1 ^{er} niveau) Trieur alvéolaire (2 ^{ème} niveau) Table densimétrique (3 ^{ème} niveau)
	PM30	Calibre des Lentilles vertes Label Rouge	Mise en place des grilles adaptées au calibre 3,5 / 6 mm
Tri et caractéristiques du produit fini	PM31	Taux maxi d'humidité	<u>< 16 %</u>
	PM32	Taux maxi de matière étrangère dont : Matières minérales	<u>< 0,2 %</u> <u>< 0,001 pour mille</u> Les matières étrangères sont les débris minéraux, les poussières, les débris végétaux, les brindilles, les pellicules, les fragments d'insectes, les grains d'espèces étrangères.
	PM33	Taux maxi de graines brisées ou cassées	<u>< 0,8 %</u> Les graines brisées (décortiquées ou non) ont subi une amputation accidentelle affectant plus de 1/8 de la graine Les graines cassées ont leurs deux cotylédons séparés l'un de l'autre.
	PM34	Taux maxi de brisures de graines	<u>< 0,2 %</u> Les brisures de graine sont les fragments des graines dont la taille est inférieure à 1/8 de la graine.
	PM35	Taux maxi de graines endommagées	<u>< 0,8 %</u> Les graines endommagées regroupent les graines rouillées, dégénérées, germées.
	PM36	Taux maxi de graines inacceptables	<u>< 0,1 %</u> Les graines inacceptables sont brûchées, tâchées ou présentent des traces de moisissures.

	PM37	Temps de cuisson et bonne tenue à la cuisson	Cuisson inférieure ou égale à 30 minutes Vérification de la bonne tenue à la cuisson en cuisson prolongée.
--	------	----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8.5.CONDITIONNEMENT – EXPEDITION

Conditionnement	PM38	Conditionnement autorisé	Big bag dans la limite de 1200 kg, en UVC ainsi qu'en sacs vrac dans la limite d'un poids maximum 50 kg, les emballages permettant l'étiquetage relatif au Label Rouge.
	PM39	DDM	Date de Durabilité Minimale limitée à 3 ans après la récolte.

8.6.ETIQUETAGE

Etiquetage	PM40	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA XX/XX « Lentilles vertes » mentionne au minimum : <ul style="list-style-type: none"> - Le logo-type Label Rouge dans le respect de la charte graphique accompagné du N° d'homologation. Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du label rouge : LA xx/xx, - Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : <ul style="list-style-type: none"> • Bonne tenue à la cuisson • Tri hautement sélectif - Le nom et l'adresse de l'ODG Association Lentilles Vertes du Berry RN 151 Zone Artisanale 36100 ST GEORGES / ARNON
------------	------	------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

9. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PPC	PM	POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
PPC1	PM1	Type de sol accepté	Les sols sont de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types "Rendzine" et "Sol brun calcaire"	Documentaire
PPC2	PM10	Utilisation semences certifiées	Semences certifiées Anicia	Documentaire
PPC3	PM 27	Température de stockage	< à 40°C si humidité supérieure à 16%	Documentaire
PPC4	PM31	Taux maxi d'humidité	≤ 16 %	Documentaire
PPC5	PM32	Taux maxi de matières étrangères dont : Matières minérales	≤ 0,2 % ≤ 0,001 pour mille Les matières étrangères sont les débris minéraux, les poussières, les débris végétaux, les brindilles, les pellicules, les fragments d'insectes, les grains d'espèces étrangères	Documentaire
PPC6	PM33	Taux maxi de graines brisées ou cassées	≤ 0,8 % Les graines brisées (décortiquées ou non) ont subi une amputation accidentelle affectant plus de 1/8 de la graine Les graines cassées ont leurs deux cotylédons séparés l'un de l'autre	Documentaire
PPC7	PM34	Taux maxi de brisures de graines	≤ 0,2 % Les brisures de graine sont les fragments des graines dont la	Documentaire

			taille est inférieure à 1/8 de la graine	
PPC8	PM35	Taux maxi de graines endommagées	$\leq 0,8\%$ Les graines endommagées regroupent les graines rouillées, dégénérées, germées	Documentaire
PPC9	PM36	Taux maxi de graines inacceptables	$\leq 0,1\%$ Les graines inacceptables sont brûchées, tâchées ou présentent des traces de moisissures	Documentaire
PPC10	PM30	Calibre des Lentilles vertes Label Rouge	Mise en place des grilles adaptées au calibre 3,5 / 6 mm	Visuelle
PPC11	PM37	Temps de cuisson et bonne tenue à la cuisson	Cuisson inférieure ou égale à 30 minutes Vérification de la bonne tenue à la cuisson en cuisson prolongée	Documentaire

Annexe 1 : Définition

Silo relais : Silo de stockage des matières premières agricoles dont certaines capacités de stockage (cellules) sont dédiées uniquement au stockage des lentilles vertes.

Cellule : Capacité de stockage fixe d'un silo. L'ensemble des cellules constitue la capacité totale de stockage d'un silo. Cette capacité dépend de la taille des cellules. Généralement, les capacités des cellules de stockage sont comprises entre 10 et 1200 T.

Unité de stockage : Capacité de stockage mobile ou fixe du centre de tri. La capacité maximale de ces conteneurs est de (de 1 à 75 tonnes).