**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Fraise de Plougastel »**

homologué par arrêté du 3 novembre 2026, *JORF* du 6 novembre 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire n°2026-46 du 12 novembre 2026

**SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE**

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

**GROUPEMENT DEMANDEUR :**

Association « Fraise de Plougastel »
Mairie
1 rue Jean Fournier
29470 PLOUGASTEL DAOULAS
Tél. : 06.30.82.98.83
Courriel **:** odgfraisedeplougastel@gmail.com

**Composition :** Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de premier conditionnement, d'agréage, de congélation ou de surgélation prévues par le cahier des charges de l'IGP « Fraise de Plougastel »

## 1) NOM DU PRODUIT

« Fraise de Plougastel »

## 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Fraise de Plougastel » est un fruit du genre *Fragaria L.*, réputé pour son potentiel gustatif. Elle est issue des variétés sélectionnées par les producteurs de l'aire pour la qualité des fruits dans les conditions de culture à Plougastel.

La fraise de Plougastel est cueillie manuellement, à maturité. La maturité est appréciée au travers de la couleur homogène du fruit.

A maturité,

- les fraises de variétés de couleur rouge ont un taux de blanc, c'est-à-dire la proportion de surface blanche par rapport à la surface du fruit, inférieur à 5% ;
- les fraises de variétés de couleur blanche prennent une couleur crème homogène et les akènes deviennent orangé à rouge.

Un contenant de récolte peut contenir des fruits non conformes en couleur dans la limite de 10 % maximum sur le nombre de fruits.

La « Fraise de Plougastel » est commercialisée sous deux formes :

- **La fraise de bouche** sous forme fraîche, de catégorie extra ou de catégorie 1 : elle porte une collerette verte et fraîche. Elle est brillante, exempte de souillures et de bonne tenue après la récolte. La bonne tenue est définie par l'absence à J+2 (J étant le jour de récolte) de marques, de moisissures ou de coulures. Le poids maximal par unité de vente est de 3 kg
- La **fraise destinée à la transformation**, avec ou sans collerette, commercialisée
    - Soit fraîche
    - Soit congelée ou surgelée

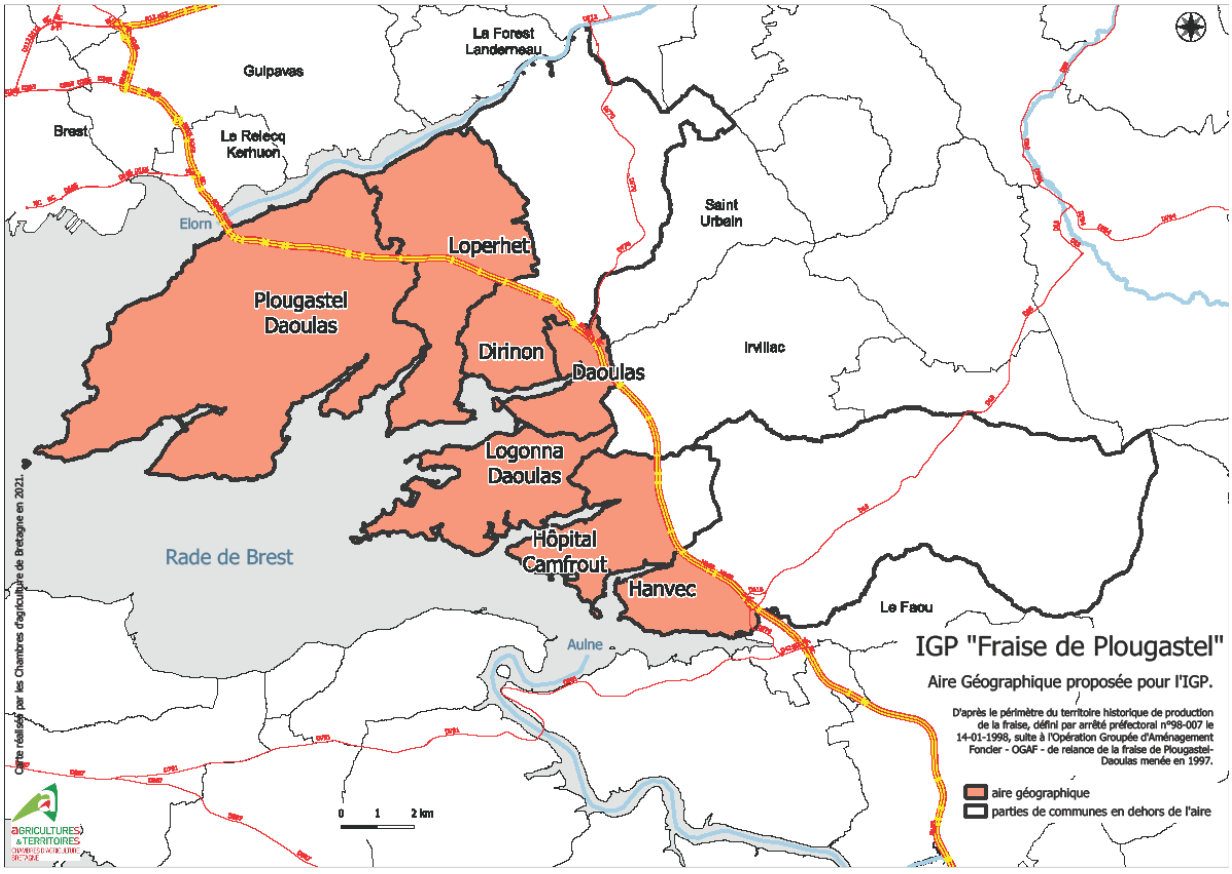
  Elle peut être de catégorie Extra, 1 ou 2. Le poids maximal par unité de vente est de 10 kg.

Une unité de vente ne contient qu'une seule variété.

## 3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La culture, la récolte et le premier conditionnement ont lieu dans l'aire géographique de la « Fraise de Plougastel », approuvée par l'Institut de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 11 juin 2026, dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2026 :

Département du Finistère :
Communes prises en totalité : Plougastel-Daoulas, Loperhet, Daoulas, Logonna-Daoulas
Communes prises en partie (parties situées au sud de la RN 165) : Dirinon, L'Hôpital-Camfrout, Hanvec




Le premier conditionnement de la « Fraise de Plougastel » est réalisé dans l'aire géographique définie. En effet, la fraise est un produit très fragile et il convient de réduire au maximum les manipulations qui

nuisent à sa qualité et à sa conservation. Aussi les fraises destinées à être commercialisées fraîches sont conditionnées directement en unité de vente au consommateur (UVC). Celles qui sont congelées/surgelées peuvent être déconditionnées pour la réalisation de cette opération puis reconditionnées une fois congelées/surgelées et donc moins sensibles aux manipulations.

## 4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

### 4.1 : Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, de congélation/surgélation et de conditionnement de l'IGP « Fraise de Plougastel » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en vue de son habilitation :

- pour les producteurs de fruits : avant le 1er juin de l'année précédant la première année de récolte. Le document d'identification comporte a minima le plan cadastral des parcelles et le plan général des unités de production ;
- pour les autres opérateurs : au minimum deux mois avant le début d'activité.

### 4.2 : Traçabilité

A partir de la récolte, une traçabilité des lots est assurée. Elle a pour but de permettre :

- une traçabilité descendante des lots de la production à la commercialisation à partir d'un numéro de lot producteur. Un lot de fraises se définit comme la quantité de fruits provenant d'un seul producteur, récoltée sur une journée pour une unité de production et issue d'une seule variété ;
- une traçabilité ascendante du consommateur au producteur.

Une unité de production correspond à un ou plusieurs abris, en jardin suspendu ou en pleine terre.

Chaque unité de vente comporte le nom de l'opérateur.

#### 4.2.1 : Déclaration annuelle de plantation

Chaque producteur habilité déclare annuellement ses unités de production au groupement (références cadastrales et surfaces). La déclaration annuelle de plantation est adressée avant le 15 décembre précédant la production de « Fraise de Plougastel ».

#### 4.2.2 : Tenue de registres

Les documents assurant la traçabilité de chaque lot doivent être conservés au minimum pendant deux ans après l'année de récolte.

##### 4.2.2.1. Registre de production et de conditionnement

Les pratiques culturales de chaque unité de production sont enregistrées dans le registre de production et de conditionnement. Cet enregistrement permet de tracer l'ensemble des opérations et des interventions. Il reprend notamment les informations suivantes :

- Plan d'exploitation et localisation des unités de production
- Type d'abri et mode de production (pleine terre ou jardin suspendu)
- Composition du substrat
- Date de plantation
- Numéro de traçabilité du lot de plants
- Nombre de plants
- Densité de plantation
- Surface d'abri cultivée
- Température consigne de chauffage
- Variété cultivée
- Précédent cultural des trois dernières années (si culture de pleine terre)
- Date(s) de peignage (fraise cultivée en jardin suspendu)

- Type d'insecte pollinisateur
- Conductivité enregistrée une fois par semaine (jardin suspendu)
- Fertilisation minérale et organique (pleine terre)
- Dates de récolte
- Numéro de lot= numéro de fiche d'agréage
- Quantités récoltées par conditionnement
- Test de conservation en J+2 : conformité Oui/Non

4.2.2.2. Recyclage des déchets

Le producteur tient à disposition des structures de contrôle les justificatifs permettant de vérifier la mise en œuvre de l'épandage du terreau, sa valorisation (réemploi) ou sa reprise par filière spécialisée.
Les bordereaux de reprise des plastiques usagés sont également conservés à cette fin.

4.2.2.3. Fiche d'agréage

Pour chaque lot de Fraise de Plougastel, une fiche d'agréage est remplie Elle comporte a minima :
- Nom du producteur
- Numéro ou référence de l'unité de production
- Date de récolte
- Variété
- Quantités récoltées par catégorie et conditionnement,
- Conformité du lot sur la base des critères de qualité définis au paragraphe 2.

Chaque lot est identifié par le numéro de la fiche d'agréage correspondante.

4.2.2.4. Fiche de congélation ou de surgélation

Chaque lot de fraises congelées ou surgelées est identifié par une fiche de traçabilité qui comprend a minima les informations suivantes :
- Numéro de la palette dans l'unité de congélation ou de surgélation
- Numéro de fiche d'agréage
- Variété
- Nombre de colis et poids
- Poids net après congélation ou surgélation
- Date de congélation ou de surgélation
- Date de Durabilité Minimale

## 5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### 5.1. Matériel végétal

La Fraise de Plougastel est produite à partir de plants certifiés. Les variétés autorisées sont les suivantes :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Anablanca | CleryDemoiselle : Plared 1308 | Jocelyne | Marvella : MAR 118 |
| Anaïs | Dream | Joly | Murano |
| Anabelle | Favori | Malling Centenary | Noémie |
| Charlotte | Florice | Mara des Bois | Sonsation |
| Ciflorette | Gariguette | Malwina | 22L01 |
| Cijosée | Janiss : Manon des fraises | Magnum : Marionnet 97 | 22L04 |
| Cirafine | | Mariguette : Marionnet 99 | |

## 5.2 Culture de la Fraise de Plougastel

La Fraise de Plougastel est produite uniquement sous abri afin de protéger les fruits de la pluie et du vent. Ces abris sont équipés d'ouvrants qui assurent l'aération naturelle et permettent l'activité des pollinisateurs et des insectes utiles.

Elle est cultivée sur support organique (« jardin suspendu ») ou en pleine terre.

Le substrat de culture est composé à 90 % minimum de matériaux organiques biodégradables (tourbe, écorce, fibres naturelles, …)

Le recours à la laine de verre ou la laine de roche est interdit.

Le substrat usagé fait l'objet d'un recyclage en filière spécialisée ou est épandu dans les champs l'année qui suit la récolte.

La densité maximum de plantation est de 12 plants/m².

En culture en pleine terre, un délai de 3 ans au minimum sans culture de fraises est respecté entre deux cycles de production afin de réduire les risques sanitaires.

Le chauffage des abris est autorisé pour pallier les gelées et les excès d'humidité, qui favorisent le développement des maladies. La consigne de chauffage ne peut pas excéder 15°C.

Avant le 15 mai, en jardin suspendu, le peignage des hampes florales présentes est obligatoire. Au-delà du 15 mai, un peignage complémentaire peut être réalisé. Cette technique permet de favoriser la pollinisation et le mûrissement des fruits.

Les fleurs sont pollinisées par des insectes. Le producteur renseigne sur le registre de production l'espèce d'insecte pollinisateur concernée par unité de production.

Les fruits murissent de manière naturelle. L'emploi de lampes photosynthétiques est interdit.

## 5.3 Fertilisation

**Fertilisation en jardin suspendu** : le producteur dispose d'une analyse d'eau de moins de 2 ans pour adapter la fertilisation de la culture. Il met en œuvre un suivi de la conductivité au minimum une fois par semaine (eau d'arrivée et eau de sortie) pour ajuster la fertilisation aux besoins de la plante, à l'aide d'un conductivimètre. La conductivité de l'eau d'arrivée est inférieure ou égale à 2,5 milli-Siemens/centimètre (mS/cm).

**Fertilisation en pleine terre** : le producteur dispose d'une analyse de sol de moins de 2 ans pour raisonner sa fertilisation. La dose annuelle d'azote utile est plafonnée à 150 kg par hectare. L'apport de lisier est interdit.

## 5.4 Lutte contre les maladies et ravageurs

Afin de limiter l'utilisation de produits phytosanitaires, le producteur recourt en première intention à la lutte biologique. Cette méthode de lutte fait intervenir des insectes utiles contre les ravageurs. A cette fin, les unités de production sont situées à moins de 100 mètres du bocage (haie ou talus) ou ont recours à la protection biologique intégrée.

## 5.5 Récolte, conditionnement et agréage

La Fraise de Plougastel est récoltée du 1er mars jusqu'au 31 octobre.

La récolte des fruits est exclusivement manuelle.

La fraise est cueillie à maturité par du personnel formé à reconnaitre le calibre et la couleur optimale du fruit à maturité.

A la récolte, les fraises de bouche sont triées par catégories et conditionnées directement dans leur emballage final.

L'agréage est effectué après le conditionnement sur la base des critères définis au paragraphe 2.

Après récolte, la Fraise de Plougastel commercialisée fraîche (fraise de bouche ou fraise destinée à la transformation) est mise en marché dans un délai maximum de trois jours calendaires.

Si la température extérieure est supérieure à 25°C, la Fraise de Plougastel doit être commercialisée ou livrée le jour de la récolte, sinon entreposée dans un endroit frais dont la température est inférieure ou égale à 25°C.

### 5.6. Congélation ou Surgélation

Les fraises destinées à la transformation peuvent faire l'objet d'une congélation ou d'une surgélation. Cette opération doit avoir lieu dans un délai maximum de 3 jours calendaires après récolte.

En cas de températures supérieures à 25°C, les fraises sont entreposées dans un endroit abrité et frais dont la température est inférieure ou égale à 25°C.

Les fraises peuvent être congelées ou surgelées dans leur conditionnement de récolte ou après déconditionnement sur un tapis afin de respecter l'intégrité des fruits. Dans ce cas, elles peuvent être reconditionnées dans un autre contenant.

La DDM de la Fraise de Plougastel congelée ou surgelée est de 2 ans après congélation/surgélation.

### 5.7 Traitement des plastiques usagés

Pour le respect de l'environnement, les producteurs de Fraise de Plougastel récupèrent les plastiques usagés en vue de leur traitement par une filière spécialisée dans le recyclage des déchets.

## 6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien entre la Fraise de Plougastel et son aire géographique repose d'une part sur une réputation indéniable construite depuis le XIXe siècle, et d'autre part sur sa qualité. Si dans les années 1990, les producteurs ont dû faire évoluer la méthode d'obtention et se tourner vers la technique des jardins suspendus pour répondre aux enjeux de main d'œuvre, la Fraise de Plougastel doit toujours sa qualité aux conditions climatiques de la péninsule de Plougastel et au savoir-faire des producteurs pour obtenir une fraise de qualité.

### 6.1. Spécificité de l'aire géographique

#### Facteurs naturels

L'aire géographique de production correspond à la péninsule de Plougastel, territoire à la pointe du Finistère, niché au fond de la rade de Brest, situé entre les deux fleuves : l'Elorn et l'Aulne. L'aire se caractérise par une très forte proximité avec la mer : Le territoire de Plougastel est entouré de mer sur les trois quarts de son périmètre. Cette situation littorale lui permet de bénéficier du phénomène de la brise marine qui chasse les nuages vers l'intérieur des terres et influence favorablement l'ensoleillement.

Son climat océanique est caractérisé par des températures douces en hiver et modérées en été (rarement plus de 25°C), une humidité élevée, une pluviométrie abondante et un ensoleillement généreux en été. La proximité de la mer a un impact sur ces températures modérées et sur l'hygrométrie élevée. Ces conditions se révèlent particulièrement favorables de juin à septembre, alors que les autres bassins de production de fraises français subissent des conditions climatiques plus sévères, rendant la production difficile.

Le territoire historique de production de la « Fraise de Plougastel » a été formalisé par arrêté préfectoral le 14/01/1998 suite à l'Opération Groupée d'Aménagement Foncier réalisée dans le cadre du « plan de relance de la Fraise de Plougastel ».
Le territoire se démarque également par une forte densité de haies et talus qui contribuent à préserver la biodiversité. Ces haies et talus réduisent la force du vent et sont un atout pour la précocité de la production. En servant d'habitat aux insectes, ils contribuent à favoriser la pollinisation et la lutte biologique naturelle sous les abris.

**Facteurs humains**

La production de fraises à Plougastel remonte au XIXe siècle. Les premiers fraisiers avaient été introduits en Europe en 1714 par François Amédée Frezier, de retour du Chili : les plants de fraisiers blancs sauvages (*Fragaria chiloensis*) avaient été fournis à six jardins botaniques en Angleterre, en Hollande et en France, le seul endroit où les plants ont réussi à fructifier est la presqu'île de Plougastel en 1740.
Les maraîchers locaux les ont ensuite croisés avec des variétés rouges nord-américaines, obtenant un fruit inédit, à la fois, gros, sucré et aromatique. Ces plants croisés ont donné naissance aux fraises modernes cultivées en Europe.

Dès 1894, la production s'intensifiant, les fraisiculteurs s'organisent pour la production et la commercialisation. Cette culture devient la principale source d'enrichissement pour les habitants de Plougastel. Mais la rudesse du métier, la raréfaction de la main d'œuvre familiale, les maladies et la dégénérescence des plants ainsi que le développement de l'urbanisation conduisent progressivement au déclin de la production de fraises. A la fin des années 1980, la fraise de Plougastel ne représente plus que 900 tonnes par an.

Dans les années 1980-1990, la technique de production de fraises en jardin suspendu commence à se développer. Cela permet de s'affranchir des problèmes sanitaires dans les sols et améliore les conditions de travail.

Le « plan de relance de la fraise de Plougastel » en 1997 a permis d'accompagner les producteurs dans l'adaptation de leurs méthodes culturales, tout en conservant l'exigence de qualité, et a ainsi contribué à redynamiser la production. Sans le développement des nouvelles techniques culturales, la production de fraise n'existerait quasiment plus aujourd'hui.
Cette évolution des pratiques a nécessité une adaptation des techniques et le développement d'un nouveau savoir-faire associé à la production sous abri. Ce savoir-faire comprend la maîtrise de la température et de l'humidité dans les serres grâce à la manipulation des ouvrants pour répondre aux besoins de la plante et le peignage des hampes florales en début de saison pour favoriser la pollinisation des fleurs et un développement harmonieux des fruits grâce à une bonne exposition. Les producteurs ont par ailleurs sélectionné une liste de variétés pour leur haut potentiel gustatif dans les conditions climatiques de Plougastel. Certaines variétés sont remontantes dans les conditions de l'aire, comme la Gariguette, d'autres ont des périodes de fructification plus tardives et décalées. Le recours à plusieurs variétés permet d'étendre la saison de commercialisation sur une période allant du 1er mars au 31 octobre.

## 6.2. Spécificité du produit

La spécificité de la « Fraise de Plougastel » repose sur le choix des variétés utilisées - les producteurs ont sélectionné des variétés qui expriment pleinement leur potentiel gustatif dans les conditions de culture à Plougastel – et la récolte à la main à pleine maturité de fruits présentant une bonne tenue après récolte. La bonne tenue après récolte est définie par l'absence de marques et de moisissures sur les fruits deux jours après récolte. La maturité est indiquée ar la coloration homogène du fruit : taux de blanc limité à 5% pour les variétés de couleur rouge, crème avec des akènes orangés à rouges pour les variétés dites blanches. Ces variétés blanches font partie de l'histoire de la Fraise de Plougastel.
Ces spécificités ont permis à la « Fraise de Plougastel » d'acquérir une réputation aujourd'hui indéniable.

**6.3. Lien causal**

Le territoire de Plougastel, berceau historique de la fraise en France, bénéficie d'un ensemble de conditions climatiques spécifiques, intimement liées à sa position géographique.

Le fraisier qui est une plante de sous-bois a trouvé à Plougastel lors de son introduction en Europe au XVIIIe siècle les conditions adaptées à ses besoins, à savoir l'humidité et des températures douces caractéristiques du climat océanique de l'aire. Les nuits fraîches permettent une croissance et une mûrissement lent des fruits, ce qui favorise l'expression du potentiel gustatif des variétés utilisées. Les températures dépassent rarement les 25°C en été, température qui provoque l'arrêt de la production dans les autres bassins français.

La filière s'est développé au XIXe siècle tant en volumes qu'en renommée, la Fraise de Plougastel a acquis et jouit d'une solide réputation. Celle-ci est clairement établie au travers de la bibliographie et de l'iconographie (affiches, cartes postales anciennes, publicité, …).

On peut citer pour illustrer cette réputation quelques écrits et ouvrages anciens ou plus récents : Le courrier de Metz du 27/05/1899 relate « *C'est en 1872 qu'a commencé cette exportation des fraises de Plougastel sur Plymouth et Southampton [...] les fraises se ressentaient de la chaleur excessive qu'y entretenait la chaufferie [...]. Ces considérations, jointes au développement que prenait chaque année l'exportation des fraises, décidèrent les expéditeurs de Plougastel syndiqués depuis 1897, à affréter des navires spéciaux pour le transport de leurs produits* ». La vie illustrée (n° 38 du 06/07/1899) indique « *Mais en ce moment, où le temps des expéditions va cesser pour l'Angleterre, les cultivateurs de Plougastel vendent leurs fraises en gros aux confiseurs, réalisant, de ce côté encore, de beaux bénéfices [...] succès de ce commerce fructueux, les expéditeurs et cultivateurs des fraises de Plougastel se sont syndiqués pour leur propre compte, et sont devenus expéditeurs en affrétant des steamers à aménagement spécial et à marche rapide, qui font des voyages continuels entre Brest-Plymouth et Manchester* ». Ces extraits traduisent à la fois le développement de la filière, sa prospérité et l'étendue de la réputation de la Fraise de Plougastel, Metz étant située en Lorraine donc relativement loin de Plougastel et de la Bretagne. Plus récemment, un ouvrage intitulé Les fraises de Plougastel (QUINTIN Marie-Joseph et Hervé, éditions Alan Sutton, Saint-Cyr-sur-Loire, 2004, 126 p.) retrace l'histoire de la fraise à Plougastel des origines aux temps modernes.

Cette réputation s'est construite sur une histoire originale, des conditions climatiques spécifiques et un savoir-faire local construit au fil du temps.
Au cours du XIXe siècle, la production de « Fraise de Plougastel » s'est développée. Les producteurs se sont organisés, la commercialisation s'est élargie au niveau national et international.
Dans les années 1920 à 1950, la production est à son apogée, elle occupe près d'un quart de la surface de la presqu'île de Plougastel et atteint 6 000 tonnes en 1937. Outre la vente comme fruit de bouche, trois usines de confiture tournent à plein régime. Plougastel est alors la deuxième région productrice en France. La réputation de la « Fraise de Plougastel » est à cette époque tout autant économique que gastronomique.
Avec le déclin de la production à partir des années 1960, les volumes ont baissé mais l'image de la « Fraise de Plougastel » est restée. Aussi depuis la relance de la production dans les années 1980-1990, la « Fraise de Plougastel » a désormais acquis un statut de produit emblématique de la Bretagne. Elle est très largement citée et mise en avant en tant qu'élément du patrimoine gastronomique breton (et français). Elle a par exemple été citée par Cyril Lignac, chef français réputé, dans sa rubrique sur RTL du 3 avril 2024 : « A Plougastel, on fait des fraises sublimes ».

Dans les années 1980-1990, en effet, le déclin de la production avec notamment la raréfaction de la main d'œuvre a imposé de faire évoluer les pratiques pour améliorer les conditions de travail et se protéger de conditions climatiques pouvant gâter les fruits.

C'est alors que la production sous abri et en jardins suspendus s'est largement développée. Cependant, conscients que le succès repose sur la réputation de la Fraise de Plougastel, les producteurs se sont attachés à adopter des pratiques permettant d'obtenir un fruit à la hauteur de cette réputation. Ce savoir-faire s'exprime au travers des variétés sélectionnées, de la technique du peignage qui favorise la

pollinisation et la fructification, de la manipulation des ouvrants pour réguler température et humidité dans la serre et de la récolte manuelle. Les fruits sont récoltés à pleine maturité par du personnel formé, le conditionnement directement à la cueillette confèrent à la Fraise de Plougastel une bonne tenue après récolte.

## 7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

**Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

**Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).**
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17 - Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

## 8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque conditionnement unitaire comporte les informations suivantes :
- Nom de l'IGP « Fraise de Plougastel » : les dimensions aussi bien en largeur qu'en hauteur des caractères de toute autre mention figurant sur l'étiquetage ne sont pas supérieures à celles des caractères du nom de l'IGP.;
- Symbole IGP de l'U.E.
- Nom de l'opérateur

Pour les fraises destinées à la transformation qu'elles soient fraîches, congelées ou surgelées, la mention obligatoire « destiné à la transformation » figure en gras sur les documents suivants :
- Étiquettes ;
- Bons de livraison ;
- Factures.

## 9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

| Point à contrôler | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|---|---|---|
| Localisation des unités de production, récolte et premier conditionnement | Localisation dans la zone IGP | Contrôle documentaire<br>Contrôle visuel |
| Variété cultivée | Appartenance à la liste des variétés autorisées | Contrôle documentaire |
| Couleur homogène | - Fraise rouge : taux de blanc inférieur à 5% | Contrôle visuel<br>Contrôle documentaire |

| | | |
|---|---|---|
| | - Fraise blanche : Couleur crème, akènes orangé à rouge<br>- Tolérance de 10% de fruits non conformes | |
| Peignage des hampes florales | Avant le 15 mai, le peignage des hampes florales présentes est obligatoire. | Contrôle documentaire<br>Contrôle visuel |
| Pollinisation | Recours à une pollinisation par les insectes | Contrôle documentaire<br>Contrôle visuel |
| Biodiversité | Existence de haies ou talus à moins de 100 m ou recours à un contrat de protection biologique intégrée | Contrôle documentaire<br>Mesure |
| Contrôle produit | Bonne tenue après récolte | Contrôle visuel |