JORF du 29 mars 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2022-14

Cahier des charges du label rouge n° LA 06/21 « Pommes de terre de consommation pour frites »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Variétés sélectionnées par un jury
- Pommes de terre adaptées à la fabrication de frites croustillantes

SOMMAIRE

I) NOM DU DEMANDEUR……3

II) NOM DU LABEL ROUGE……3

III) DESCRIPTION DU PRODUIT……3

3.1. Présentation du produit label rouge……3
3.2. Champ de certification……3
3.3. Définition du produit courant……4
3.3.1. Présentation du produit courant……4
3.3.2. Tableau de comparaison entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison……4
3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure……7
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes……10

IV) TRAÇABILITÉ……11

4.1. Identification des opérateurs……11
4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante……11

V) MÉTHODE D'OBTENTION……14

5.1. Schéma de vie du produit label rouge……14
5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles……15
5.2.1. Mise à jour et validation de la liste positive des variétés ……15
5.2.2. Culture……17
5.2.3. Agréage – Séchage/Cicatrisation - Conservation/Stockage au froid (facultatif)…… 21
5.2.4. Calibrage……22
5.2.5. Lavage / Tri……23
5.2.6. Conditionnement - Expédition……23

VI) ÉTIQUETAGE……25

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER……26

VIII) DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS……28

ANNEXES……29

I) 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

II) NOM DU LABEL ROUGE

« Pommes de terre de consommation pour frites »

III) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit label rouge

Les pommes de terre de consommation pour frites Label Rouge sont issues de l'espèce *Solanum tuberosum L*. Leurs variétés sont inscrites dans le catalogue français ou européen des variétés de pommes de terre sous la catégorie « de consommation » et sont de catégorie I. Elles sont produites à partir de variétés sélectionnées et dans le respect de bonnes pratiques de culture et de conservation.
Leur calibre est compris entre 50 et 75 mm.

Elles sont dites « de conservation », non primeurs, et sont vendues à l'état frais, non transformées.

Elles sont commercialisées avec l'allégation culinaire « Frites », permettant leur utilisation pour faire des frites de pomme de terre.

Caractéristiques physico-chimiques :
- Indice de coloration ≤ 3 et aucune frite dans la classe 5 (évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession)
ou
Taux de glucose dans le jus ≤ 0,4%, soit ≤ 0,32% du poids frais (méthode Gluco-LIS Blue)

- Taux de Matière sèche ≥ 19 % et ≤ 22 %

Caractéristiques organoleptiques :
Les frites issues des pommes de terre de consommation Label Rouge se distinguent des frites issues du produit courant sur les descripteurs suivants :
- elles présentent une texture plus croustillante, plus ferme et moins grasse.
- elles présentent un goût moins sucré.

3.2. Champ de certification

Le champ de la certification des pommes de terre de consommation Label Rouge concerne l'ensemble des maillons de la filière depuis la production des pommes de terre au champ, la conservation (stockage) des pommes de terre, jusqu'à l'expédition des produits conditionnés.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant est une pomme de terre de consommation bien représentée sur le marché et reconnue par les consommateurs. Sa variété n'est pas une variété à chair ferme. Le lot de produit courant de comparaison testé respecte l'accord professionnel relatif à la justification de l'allégation culinaire « frites » en vigueur.
Elle n'est pas primeur et sa couleur est semblable à celle du produit label rouge.

Elle n'est pas commercialisée transformée et n'est pas sous signe(s) d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison

La synthèse des différences existant entre les pommes de terre de consommation Label Rouge et les pommes de terre de consommation courantes du marché est présentée dans le tableau suivant :

	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge
Sélection des variétés	- Plants certifiés ou fermiers - Possibilité d'utiliser toutes les variétés inscrites au catalogue officiel français ou européen	- Utilisation de plants certifiés par le SOC ou d'autres autorités compétentes, possiblement sous SIQO - Liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités agronomiques (rendement, régularité, résistance au mildiou du feuillage…), physico-chimiques et sensorielles - Liste positive de variétés, sélectionnées pour leur aptitude à la friture sur les critères suivants : Variétés inscrites au catalogue officiel français : * Teneur en Matière Sèche ayant une note de 4 à 6 sur le catalogue français ; * Coloration à la friture (note 6 à 9 du catalogue français) Variétés inscrites au catalogue européen : * Teneur en Matière Sèche comprise entre 19% à 22% ; * Indice de coloration ≤ 3 et aucune frite dans la classe 5 (évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) et

		Taux de glucose dans le jus ≤ 0,4%, soit ≤ 0,32% du poids frais (méthode Gluco-LIS Blue).
Sélection des parcelles	- pH du sol entre 4,5 et 9 - teneur en matière organique moyenne pouvant aller jusqu'à 5 % (soit 50‰), notamment s'il y a eu des prairies permanentes auparavant) - pas d'exclusion de parcelles ayant accueilli des prairies permanentes ou ayant reçu des boues d'épandage de stations d'épuration urbaines - aucune exigence sur le taux de cailloux présents dans la parcelle - pas d'obligation de respect des bonnes pratiques culturales : pas de profondeur minimum de travail du sol ni de profondeur minimum de plantation imposées	- 6 ≤ pH du sol ≤ 8,5 - 1 % ≤ teneur en matière organique ≤ 3 % (soit : 10 ‰ ≤ teneur en matière organique ≤ 30 ‰) - exclusion des parcelles ayant accueilli des prairies permanentes ou ayant reçu des boues d'épandage de stations d'épuration urbaines depuis au moins 5 ans précédant la culture de pommes de terre - exclusion des parcelles dont le taux de cailloux d'un diamètre > 5 cm est supérieur à 25%. Cette condition ne s'applique pas si un tamisage est effectué - préparation du sol avant plantation : terre travaillée sur minimum 15 cm de profondeur - profondeur de plantation de 12 cm minimum
Culture et Défanage	- Utilisation d'OAD ou des conseils de services techniques et respect des recommandations non obligatoires - Défanage chimique très généralement réalisé, dans la limite des doses réglementaires - Apports chimiques totaux de la culture de pommes de terre : autour de 16 IFT en 2017 au niveau national (source Agreste 2017), autour de 14 IFT pour les pommes de terre de consommation selon cette même source.	- Utilisation obligatoire d'un OAD pour les traitements phytosanitaires et recours obligatoire à un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations - Défanage mécanique et/ou thermique, éventuellement complété par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle. - Limitation des traitements phytosanitaires : apports totaux des traitements phytosanitaires limités à 11 IFT maximum par parcelle par an (de la plantation à la récolte)
Récolte Séchage / Cicatrisation Conservation / Stockage au froid	- Utilisation de toutes matières actives inhibitrices de germination autorisée - Stockage possible sur dalle de béton, dans des locaux non fermés et/ou peu isolés	- Utilisation exclusive possible de substances naturelles pour la conservation des pommes de terre après récolte - Maîtrise des conditions de séchage/cicatrisation et de stockage au froid pour assurer une bonne

		conservation et un maintien de la qualité des pommes de terre
Agréage	Absence de test obligatoire de friture sauf si la pomme de terre de consommation revendique l'allégation culinaire « frites » (= utilisation à la friture) : -Indice de coloration sur le lot ≤ 3,2 et aucune frite dans la classe 5 (évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) OU Taux de glucose dans le jus ≤ 0,40%, soit ≤ 0,32% du poids frais (méthode Gluco-LIS Blue) -Matière sèche ≥ 18,5% et ≤ 23% (+/- 0,5%)	Contrôle systématique de la bonne aptitude à la friture : -Indice de coloration sur le lot ≤ 3 et aucune frite dans la classe 5 (évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) ET Taux de glucose dans le jus ≤ 0,40%, soit ≤ 0,32% du poids frais (méthode Gluco-LIS Blue) -Matière sèche ≥ 19% et ≤ 22%
Calibrage Tri sur l'aspect Indices de qualité des pommes de terre	- Tubercules classés en catégories I ou II	- Tubercules classés en catégorie I et renforcement de la définition de légers défauts d'aspect pour les crevasses cicatrisées et les taches sous-épidermiques
Expédition	Expédition possible toute l'année, 12 mois sur 12	Pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N

3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Sélection des variétés	* Sélection des variétés autorisées dans le cadre du label rouge	Les variétés sont sélectionnées sur leurs propriétés intrinsèques favorables à une bonne friture. Pour le prouver, un test de friture ou de glucose est systématiquement effectué sur chaque lot de pomme de terre. De plus, les frites issues des pommes de terre de consommation Label Rouge présentent une texture plus croustillante, plus ferme, moins grasse et un goût moins sucré. L'utilisation de toute variété non inscrite sur la liste positive des variétés sélectionnées est donc interdite.
	* Utilisation de plants certifiés	L'utilisation de plants certifiés (SOC ou autres autorités compétentes) permet la maîtrise de la pureté variétale des plants, et contribue à la maîtrise de l'état sanitaire de la culture.
Sélection des parcelles	* Rotation culturale de 5 années minimum	Une rotation des cultures correspondant à 4 ans minimum sans culture de pommes de terre permet d'assurer une meilleure maîtrise phytosanitaire des parcelles.
	* Choix des parcelles par des analyses physico-chimiques du sol et la connaissance des précédents culturaux	Le pH conditionne l'accessibilité des PDT aux éléments minéraux du sol. Un pH trop acide ou trop basique perturbe l'équilibre du sol et impacte la culture par des difficultés d'assimilation des minéraux. Un sol trop riche en matière organique, notamment dû à la présence de prairies permanentes en amont de la culture de pommes de terre, favorise le développement de maladies telles que gale ou rhizoctone, provoquant des défauts d'aspect sur les tubercules. La limitation de la teneur en matière organique dans les parcelles permet donc d'éviter la détérioration de la présentation finale du produit. La limitation du taux de cailloux dans le sol de la parcelle permet d'éviter que leur présence endommage les tubercules, gène leur croissance et provoque des malformations.
	* Préparation du sol avant plantation et profondeur minimale de plantation	Afin d'obtenir une terre la plus souple, aérée, « fine » possible, il est nécessaire d'imposer une profondeur minimum du travail du sol pour garantir l'état du sol qui va accueillir la culture de pommes de terre. Une profondeur minimale de plantation est définie afin de limiter au maximum l'obtention de pommes de terre vertes.
Culture	* Limitation des traitements phytosanitaires et défanage mécanique et/ou thermique, éventuellement complété	La limitation des traitements phytosanitaires est importante pour la sécurité et la santé des producteurs et des consommateurs, ainsi que pour l'environnement. Dans le prolongement, une obligation de défanage manuel et/ou thermique complété éventuellement par

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
	par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle	un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle est définie. Ainsi, les pommes de terre de consommation label rouge sont issues d'une conduite culturale qui ne dépasse pas au total 11 IFT maximum par parcelle par an (de la plantation à la récolte).
	* Utilisation obligatoire d'un OAD pour les traitements phytosanitaires et recours obligatoire à un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations	Les pratiques culturales de la pomme de terre, et notamment la fertilisation (apports en végétation) et les traitements phytosanitaires, sont très dépendantes des conditions météorologiques. Ainsi, les producteurs de pommes de terre Label Rouge ont l'obligation d'utiliser et de respecter les préconisations d'OAD et d'avoir recours à des services techniques compétents pour pouvoir ajuster au mieux les apports et réduire au maximum les intrants.
Agréage	* Test de friture ou test de glucose à l'agréage * Contrôle du taux de matière sèche à l'agréage	Les variétés choisies possèdent des propriétés intrinsèques favorables à une bonne friture. Pour le prouver, un test de friture ou de glucose et une mesure du taux de matière sèche sont systématiquement effectués à l'agréage à réception en station, sur chaque lot de pomme de terre.
Séchage / Cicatrisation	Utilisation exclusive (éventuelle) de substances naturelles pour la conservation des pommes de terre	Peuvent être utilisées pour la bonne conservation des pommes de terre après récolte, dans le but d'éviter la germination des tubercules, des substances exclusivement naturelles à savoir : • l'éthylène en tant que conditionnement d'ambiance: il s'agit d'un gaz diffusé (et non appliqué sur les tubercules), permettant de bloquer l'élongation des germes ; • les produits listés en tant que substances naturelles (dans la liste des produits phytopharmaceutiques de biocontrôle), telles que l'huile essentielle de menthe. .
Conservation/ Stockage au froid	* Stockage en chambre à température contrôlée en caisses palette/palox	La maîtrise de la température permet d'assurer une conservation optimale pendant toute la durée de séchage/cicatrisation et de stockage au froid pour les pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison à la station. Pour ces pommes de terre expédiées pour commercialisation plus de trente jours après la livraison, une conservation à une température comprise entre 6°C et 8°C permet de limiter la teneur en acrylamide dans le produit final qui sera consommé en frites. Cette maîtrise de la température en chambre froide permet de limiter les pertes de poids et de retarder

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
		la germination par une température assez basse, mais assez élevée pour éviter le sucrage (augmentation de la teneur en sucres réducteurs). L'acrylamide est une substance chimique génotoxique et cancérigène qui se forme dans les aliments riches en amidon au cours des processus de cuisson à haute température comme la friture. Elle se forme à partir des sucres et des acides aminés, via un mécanisme chimique appelé réaction de Maillard. Cette réaction confère également leur couleur dorée aux aliments. Ainsi, un taux de glucose élevé augmentera le risque de production d'acrylamide au cours de la friture mais renforcera également la coloration des frites, avec un impact négatif sur la qualité visuelle du produit, dans le cas d'une coloration trop intense.
Calibrage Tri sur l'aspect	* Tubercules classés en catégorie I et renforcement de la définition de légers défauts d'aspect pour les crevasses cicatrisées et les taches sous-épidermiques * Deux tris visuels (au minimum), avec au moins un tri réalisé par des opérateurs formés et qualifiés ; l'autre tri pouvant être réalisé par tri optique.	Deux tris visuels sont effectués après lavage pour éliminer les pommes de terre présentant des défauts d'aspect (taches, …). Les pommes de terre Label Rouge doivent respecter les exigences d'aspect de la Catégorie I, avec des exigences renforcées pour les crevasses cicatrisées et les taches sous-épidermiques.
Expédition	* Depuis la récolte en année N jusqu'au 1er mars de l'année N+1 : expédition à J+2 maximum après le lavage ; À partir du 1er mars et jusqu'au 31 mai de l'année N+1 : expédition à J+4 maximum après le lavage. * Pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N	Le délai d'expédition après lavage varie en fonction de la durée de stockage au froid. Les pommes de terre peuvent être expédiées dans les 2 jours après le lavage jusqu'à fin février. En revanche, à partir du printemps, certains défauts peuvent apparaître environ 48h après le lavage, tels que les « facettes » (effondrement de la chair, lié à la sécheresse du tubercule, provoquant un noircissement de la chair de surface, visible sur la peau environ 48h après lavage). Cela nécessite qu'un contrôle visuel soit réalisé au plus tôt 2 jours après le lavage pour déclasser les pommes de terre qui présenteraient ce défaut. Afin de pouvoir garantir les caractéristiques organoleptiques du produit Label Rouge, les pommes de terre Label Rouge ne sont pas expédiées toute l'année. Le délai d'expédition est arrêté au 31 mai de l'année suivant l'année de récolte, ce qui correspond à une période d'expédition de 10 mois sur 12.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes, mentionnées sur les étiquetages des pommes de terre de consommation pour frites label rouge, sont les suivantes :

CC1 : Variétés sélectionnées par un jury
PM5 – Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités

CC2 : Pommes de terre adaptées à la fabrication de frites croustillantes
PM5 – Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités
PM26 – Contrôle libératoire de la fritabilité

IV) TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :
- les producteurs de pommes de terre et les producteurs/stockeurs de pommes de terre ;
- les stations de conditionnement.

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Traçabilité	PM00	Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge	Traçabilité montante et descendante des lots
			Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des lots non label

4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

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 :

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Culture	Les producteurs et/ou les stations de conditionnement tiennent à jour une liste des parcelles labellisables reprenant pour chacune d'elles : - le nom ou numéro du producteur, - le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la localisation (nom de la commune), - la surface,	Liste des parcelles labellisables
	Le producteur tient à jour une fiche de culture par parcelle et par an sur laquelle il mentionne : - son nom ou numéro de producteur, - le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la localisation (commune), - les précédents culturaux, - les caractéristiques de la parcelle (dont pH, taux de cailloux) - la surface, - le numéro de lot, l'origine, la variété et le calibre des plants certifiés utilisés, - la date et la densité de plantation, - les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses, préconisations), - la fertilisation (amendements, dates et quantités utilisées, calculs),	Fiche parcelle /cahier de culture

	- l'irrigation (dates, quantités apportées et les observations dont les facteurs de déclenchement de l'irrigation), - le défanage (dates, méthode, type de molécule de biocontrôle utilisée le cas échéant) - la date de récolte. Le producteur conserve en annexe de cette fiche de culture, les bons de livraison des plants utilisés et les bulletins d'analyse de sol ayant servi à l'élaboration du plan de fumure et les rapports des mesures de matière sèche ou de calibre ayant permis le déclenchement du défanage Le producteur remplit une fiche de livraison par lot sur laquelle il mentionne : - son nom ou numéro de producteur, - le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la date de récolte, - la date de livraison. Chaque caisse palette (ou « palox ») est identifiée par une fiche avec le nom ou numéro du producteur, nom de la parcelle et la variété au minimum.	Bons de livraison des plants - Bulletins d'analyse de sol – rapports d'analyse Fiche de livraison par lot
Séchage / Cicatrisation Conservation / Entreposage / Stockage au froid (facultatif)	Chaque caisse palette (ou « palox ») stockée pour séchage/cicatrisation est identifiée par une fiche reprenant les informations de la fiche de livraison (nom ou numéro du producteur, nom de la parcelle, date de récolte et date de livraison). Le producteur-stockeur ou la station tiennent à jour une fiche de suivi de l'entreposage (facultatif) ou stockage au froid mentionnant : - les lots stockés ; - la date d'entrée dans le bâtiment de stockage ; - les traitements éventuellement réalisés (date, substances naturelles et doses utilisées) ; - le suivi des températures de stockage	Identification des caisses palette Fiche de livraison Fiche de suivi
Agréage Tri Conditionnement Expédition	Lot d'agréage = 1 variété, 1 producteur, 1 parcelle La station de conditionnement tient à jour un registre des entrées La station de conditionnement conserve les résultats de l'agréage, les éléments de traçabilité permettant de remonter au lot d'origine (producteur, parcelle, variété, dates de récolte et de livraison), la date et les résultats de tri et d'analyse, la date de lavage La station tient à jour un registre de conditionnement mentionnant pour chacun des lots conditionnés :	Registre des entrées Fiche de contrôle Fiche de suivi / enregistrements de traçabilité

	- - la date de conditionnement ; - la variété - les calibres et quantités conditionnés ; - le lot du produit fini ; - la date d'expédition.	Registre de conditionnement Bons d'expédition N° de lot

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.

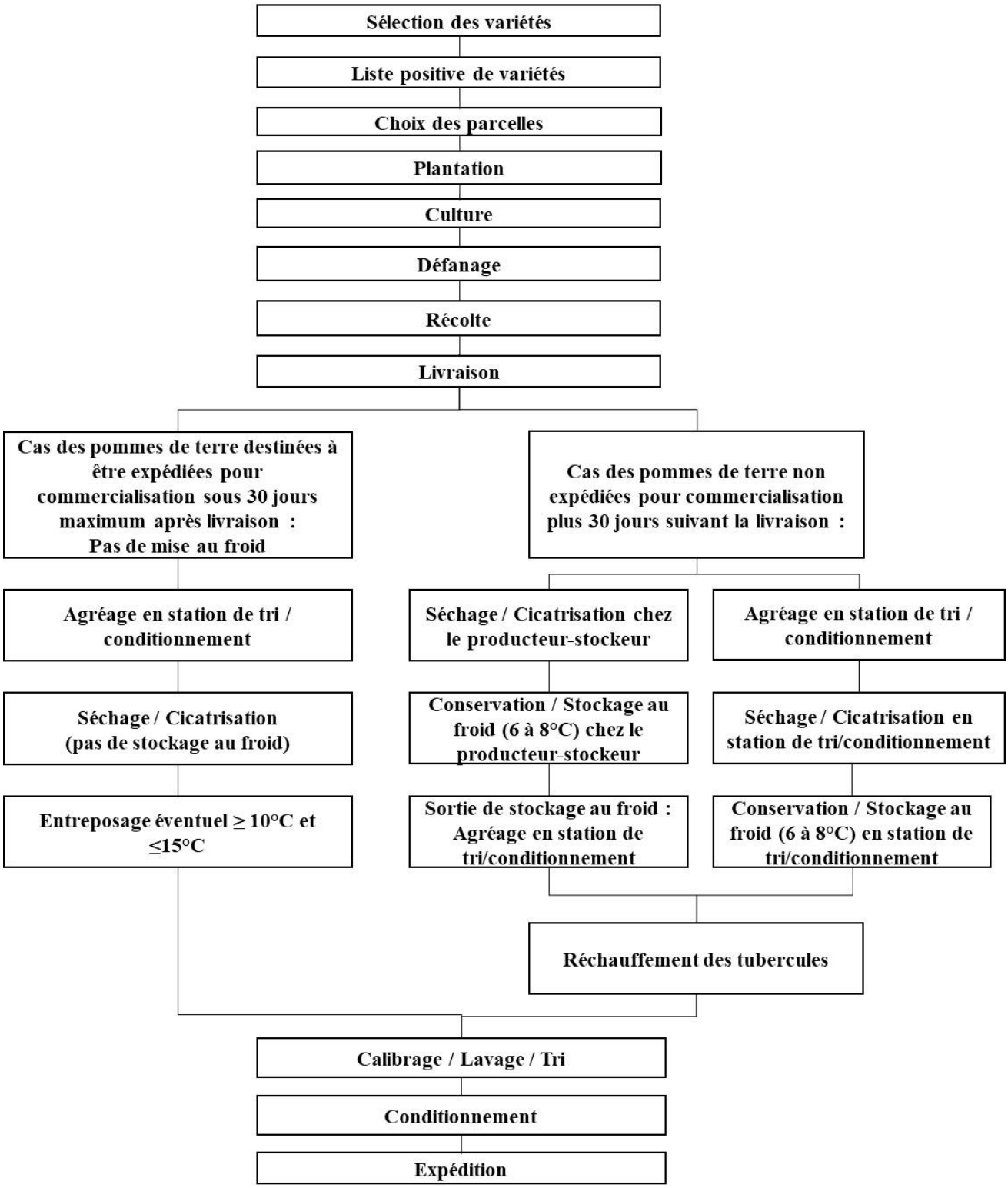
Les documents sont archivés et conservés pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

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

Les lots de fabrication label rouge sont séparés par un moyen physique et/ou temporellement des fabrications non label rouge et des fabrications label rouge de nature différente.

V) MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie du produit label rouge



Cycle de production de la pomme de terre de consommation Label Rouge :

Plantation	Défanage – Récolte	Récolte	Livraison au bâtiment de séchage / cicatrisation	Phase de séchage / cicatrisation	Entrée en stockage / conservation au froid	Délai d'expédition pour commercialisation
De mars à fin mai	Récolte entre 10 j et 2 mois après défanage	D'août à septembre	Maximum J+1 après récolte	Pendant 5 jours minimum à T°bâtiment ≥ 10°C et ≤ 15°C et jusqu'à J+30 après livraison Par extension, les pommes de terre expédiées pour commercialisation jusqu'à J+30 après la livraison sont entreposées à T°bâtiment ≥ 10°C et ≤ 15°C	Cas des pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison : Stockage au froid à T°bâtiment entre 6 et 8°C	- Depuis la récolte en année N jusqu'au 1er mars de l'année N+1 : expédition à J+2 maximum après le lavage ; - à partir du 1er mars et jusqu'au 31 mai de l'année N+1 : expédition à J+4 maximum après le lavage -pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N

5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles

5.2.1. Mise à jour et validation de la liste positive des variétés

La liste des variétés autorisées pour ce cahier des charges est disponible sur le site de l'INAO (www.inao.gouv.fr) et auprès de l'ODG

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

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Biodiversité	PM0	Identification des infrastructures agro-écologiques (IAE) et optimisation de la gestion de ces dispositifs	*A partir de la plantation suivant l'homologation du présent cahier des charges :* Identifier les dispositifs végétalisés mis en place au titre de la conditionnalité des aides PAC ou dans le cadre de démarches volontaires. Sauf justification de leur innocuité pour l'environnement ou dans les cas prévus

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			par les règles locales d'entretien minimal, l'apport de fertilisants et de produits phytopharmaceutiques est interdit sur les dispositifs végétalisés, ainsi que l'entreposage de produits ou déchets. Optimisation de ces dispositifs en fonction des enjeux environnementaux et agronomiques identifiés dans l'exploitation, notamment par l'entretien et le choix des espèces. Les emplacements choisis devront permettre de favoriser la continuité et la pérennité des bandes végétalisées.
Limitation de variétés	PM1	Type de variétés pouvant figurer sur la liste positive	- Variétés inscrites au catalogue officiel français comme pomme de terre de consommation (non à chair ferme) et ayant les caractéristiques suivantes : * Teneur en Matière sèche ayant une note de 4 à 6 sur le catalogue français ; * Coloration à la friture (note 6 à 9 du catalogue français) OU - Variétés inscrites au catalogue européen comme Potato – *solanum tuberosum* et ayant les caractéristiques suivantes : * Teneur en Matière sèche comprise entre 19% à 22% ; * Indice de coloration ≤ 3 et aucune frite dans la classe 5 (évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) et Taux de glucose dans le jus ≤ 0,4%, soit ≤ 0,32% du poids frais (méthode Gluco-LIS Blue).
Régularité de la qualité des variétés	PM2	Protocole des essais et validation de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate sur une année de test, conformément à la procédure décrite en annexe 1 du cahier des charges
Validation de la qualité des variétés	PM3	Caractéristiques agronomiques des variétés testées	- État sanitaire - Résultats agronomiques satisfaisants (rendement, régularité dans le temps, tolérance aux maladies dont un niveau de résistance au mildiou du feuillage de 5 minimum)

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
	PM4	Caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des variétés testées	- Respect des caractéristiques relatives à la mention de segmentation culinaire « Frites » : Indice de coloration ≤ 3 et aucune frite dans la classe 5 (évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) ET Taux de glucose dans le jus ≤ 0,4%, soit ≤ 0,32% du poids frais (méthode Gluco-LIS Blue) - Matière sèche ≥ 19% et ≤ 22% - Bon potentiel de Catégorie I, avec peu de défauts d'aspect - Qualités sensorielles supérieures au produit de comparaison une fois préparées en frites (dont le critère de texture croustillante), testées lors de l'année de test

5.2.2. Culture / Récolte

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Limitation de variétés	PM5	Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités	Liste positive de variétés autorisées pour la production de pommes de terre de consommation label rouge
Sélection des parcelles	PM6	Rotation des cultures	Rotation culturale de 5 ans minimum, c'est-à-dire 4 années minimum sans culture de pommes de terre
	PM7	Qualité des plants	Utilisation exclusive de plants certifiés, accompagnés d'une étiquette de certification provenant du SOC ou d'autres autorités compétentes.
	PM8a	Choix de la parcelle	L'opérateur doit effectuer pour chaque parcelle des analyses physico-chimiques du sol avant la plantation. Chaque parcelle doit présenter les caractéristiques suivantes : - 6 ≤ pH du sol ≤ 8,5 - richesse en matière organique : 1 % ≤ teneur en matière organique ≤ 3 % (soit : 10 ‰ ≤ teneur en matière organique ≤ 30 ‰) - exclusion des parcelles ayant accueilli des prairies permanentes et/ou ayant reçu des boues d'épandage issues de stations

<table>
<tr><th>Caractéristique</th><th>Code PM</th><th>Point de maîtrise</th><th>Valeurs-cibles</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>d'épuration urbaines depuis au moins 5 ans avant plantation ;
- En cas d'épandage d'apports organiques issus de l'exploitation sur les parcelles labellisables, disposer des estimations des quantités d'effluents produites sur l'exploitation.
- exclusion des parcelles dont le taux de cailloux d'un diamètre > 5 cm est supérieur à 25%. Cette condition ne s'applique pas si un tamisage est effectué. Le taux de cailloux est déterminé avant plantation pour chaque parcelle de référence* par une estimation visuelle en surface (cf. Support en Annexe 2 du cahier des charges).</td></tr>
<tr><td></td><td>PM8b</td><td>Connaissance du statut de la parcelle vis-à-vis des réglementations</td><td>A partir de la plantation suivant l'homologation du présent cahier des charges :
- Connaissance de la situation particulière de la parcelle vis-à-vis de la réglementation (Directive Nitrates, contraintes règlementaires, périmètre de protection des captages, zones en Natura 2000)
- Disposer des documents localisant ces zones à enjeux environnementaux</td></tr>
<tr><td>Plantation</td><td>PM9</td><td>Période de plantation</td><td>Période de plantation de mars à fin mai</td></tr>
<tr><td></td><td>PM10</td><td>Préparation du sol avant plantation</td><td>Terre travaillée sur minimum 15 cm de profondeur</td></tr>
<tr><td></td><td>PM11</td><td>Densité et profondeur minimale de plantation</td><td>- Profondeur de plantation : 12 cm minimum
- Densité de plantation adaptée au calibre des plants utilisés :
<table>
<tr><th>Calibre du plant</th><th>Densité de plantation</th></tr>
<tr><td>< 35 mm</td><td>≥ 45 000 plants/ha</td></tr>
<tr><td>35 à 45 mm</td><td>Entre 37 000 et 45 000 plants/ha</td></tr>
<tr><td>> 45 mm</td><td>< 37 000 plants/ha</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Conduite culturale</td><td>PM12a</td><td>Fertilisation</td><td>- Fractionnement en 2 passages minimum de l'apport en azote, en fonction des types d'apports et de la dose à apporter, dans la limite du besoin total maximum de 240 unités d'azote/ha.</td></tr>
</table>

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			- Ajustement de la fertilisation en fonction des résultats d'analyse du sol (datant de moins de 5 ans) et du bilan azoté (1/an), -Utilisation obligatoire d'un OAD pour les apports en végétation et d'un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations
	PM12b	Stockage des engrais et des effluents d'élevage	Les engrais et les effluents d'élevage sont stockés de manière à éviter toute contamination ou fuite dans le milieu naturel. Stockage des engrais sur une surface stabilisée imperméable et abritée.
	PM13a	Irrigation	- Irrigation réalisée en fonction de l'état hydrique du sol et des conditions météorologiques, sur la base de la compensation des déficits hydriques et de tout outil ou méthode d'aide à la décision relative à l'irrigation (ex : conseil d'un technicien de culture, sonde de mesure de l'humidité du sol ou sonde tensiométrique, bilan hydrique, …) pendant l'ensemble de la période de culture - Enregistrement de l'irrigation par parcelle en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation. - Adhésion de l'agriculteur à des démarches collectives de gestion de la ressource en eau lorsqu'elles existent.
	PM13b	Entretien du matériel d'irrigation	Surveiller le fonctionnement du matériel afin de détecter et pouvoir supprimer rapidement toute fuite d'eau ou tout mauvais réglage.
	PM14	Limitation des traitements phytosanitaires	Traitements fongiques, insecticides et herbicides effectués suite à la réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures et l'interprétation de bulletins techniques : - Utilisation obligatoire d'un OAD (type MILEOS) et d'un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations - Dose totale de traitements phytosanitaires limitée à 11 IFT maximum par parcelle par an (cette dose

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			inclut les traitements de la plantation à la récolte incluse) - Traitements enregistrés par parcelle (facteur déclenchant / observations, date, cible, nature du traitement, dose, délai avant récolte) sur la fiche de culture. - Adhérer à des démarches collectives de protection des plantes lorsqu'elles existent qu'il s'agisse de lutte ou de mesures préventives (à partir de la plantation suivant l'homologation du présent cahier des charges)
	PM15	Réalisation du défanage	Défanage en fonction du calibre et du taux de matière sèche des tubercules, sur la base d'un suivi de ces facteurs, à partir d'échantillons prélevés dans la parcelle ou dans des parcelles comparables (même nature de sol, même date de plantation...) : - défanage si le taux de matière sèche des tubercules se trouve dans la fourchette entre 18,5% et 22,5% pour un sous-échantillon de l'échantillon de 30 kg pris aléatoirement dans la parcelle ou dans des parcelles comparables ou -défanage si le calibre se trouve dans la fourchette de 50 à 75 millimètres pour un sous-échantillon de l'échantillon de 30 kg pris aléatoirement sur la parcelle.
Défanage	PM16	Type de défanage	Défanage mécanique et/ou thermique, éventuellement complété par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle. Le choix du type de défanage mis en place est déterminé sur la base des préconisations d'un service technique compétent et/ou selon les aléas climatiques et la vigueur de la végétation.
	PM17	Délai entre le défanage et la récolte	Récolte au minimum 10 jours après le premier défanage effectué et au maximum 2 mois après le premier défanage effectué.
Récolte	PM18	Conditions de récolte	- Récolte et mise en caisses palette / palox - Identification dès la récolte

*parcelle de référence : parcelle définie avec le conseiller technique, qui est représentative de plusieurs parcelles en terme de type de sol. Du fait de la rotation culturale de 5 ans, les parcelles de référence sont définies chaque année avant plantation.

5.2.3. Agréage – Séchage/Cicatrisation - Conservation/Stockage au froid (facultatif)

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Livraison en bâtiment de séchage / cicatrisation	PM19	Délai de livraison entre la récolte et l'arrivée au bâtiment de séchage / cicatrisation	Arrivée au bâtiment de séchage / cicatrisation au maximum 1 jour après récolte
Agréage	PM20	Contrôle du taux de matière sèche à l'agréage	A réception en station de tri-conditionnement, l'opérateur effectue sur chaque lot d'agréage un contrôle de la matière sèche : 19% ≤ taux MS à l'agréage ≤ 22% L'échantillonnage correspond à 5 kg de tubercules par lot, selon le protocole en vigueur validé par le CNIPT, ou équivalent.
	PM21	Contrôle de la fritabilité à l'agréage	A réception en station de tri-conditionnement, l'opérateur effectue sur chaque lot d'agréage un test de friture (indice de coloration ≤ 3, évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) et un test de glucose (%) dans le jus (≤ 0,4%, méthode Gluco-LIS Blue, ou équivalent)
Séchage / Cicatrisation	PM22	Conditions de séchage / cicatrisation	Conservation en caisses palette / palox, dans des locaux de stockage (externes ou dans la station de tri/conditionnement) à une température d'ambiance ≤ 15°C Phase de séchage/cicatrisation de 5 jours minimum
Séchage / Cicatrisation Entreposage/ Stockage au froid	PM23	Traitements facultatifs pour la conservation des pommes de terre	Après récolte, utilisation possible de substances naturelles uniquement : éthylène et autres substances naturelles de la liste des produits phytosanitaires de biocontrôle en vigueur autorisés pour le contrôle de la germination des pommes de terre
Maîtrise des conditions dans le cas des pommes de terre	PM24	Conditions d'entreposage des	Les pommes de terre expédiées pour commercialisation dans les 30 jours

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
expédiées pour commercialisation dans les 30 jours après livraison pour assurer un maintien de la qualité des pommes de terre		pommes de terre expédiées pour commercialisation dans les 30 jours maximum après livraison	maximum suivant la livraison et l'entrée en phase de séchage/cicatrisation sont entreposées dans des locaux à une température ≥ 10°C et ≤ 15°C.
Conservation/Stockage au froid Maîtrise des conditions du stockage au froid pour assurer une bonne conservation et un maintien de la qualité des pommes de terre	PM25	Conditions de conservation/stockage au froid	Les pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison et l'entrée en phase de séchage/cicatrisation sont stockées en chambre froide : - spécifique : identifiée comme étant sans traitement autre que des substances naturelles, pour éviter les contaminations croisées ; - à une température entre 6 et 8°C.
Contrôle avant expédition	PM26	Contrôle libératoire de la fritabilité	15 jours maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un test de friture (indice de coloration ≤ 3, évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) et un test de glucose dans le jus (≤ 0,4%, méthode Gluco-LIS Blue, ou équivalent). L'échantillonnage correspond à 20 tubercules par lot.

5.2.4. Calibrage

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Calibrage	PM27	En cas de stockage au froid, réchauffement préalable au calibrage et au tri des tubercules	En sortie de stockage au froid, avant calibrage et tri, la température à cœur des tubercules doit être amenée à une température ≥ 8°C.
	PM28	Calibre des tubercules	Calibre des tubercules compris entre 50 et 75 millimètres (avec une tolérance de 3% en poids des tubercules hors calibre)

5.2.5. Lavage / Tri

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Lavage / Tri	PM29	Tri sur l'aspect visuel des tubercules après lavage	Respect des exigences qualitatives de la catégorie I, avec renforcement de la définition des légers défauts d'aspect suivants : - Défauts de forme tels que : Crevasses de croissance cicatrisées Profondeur ≤ 3,5 mm - Défauts internes tels que : Taches sous-épidermiques d'une profondeur ≤ 3,5 mm et/ou d'une surface ≤ 1cm^2 après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 %
Tri	PM30	Tri visuel renforcé	Deux tris visuels (au minimum), avec au moins un tri réalisé par des opérateurs formés et qualifiés ; l'autre tri pouvant être réalisé par tri optique.

5.2.6. Conditionnement - Expédition

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Conditionnement	PM31	Conditionnements autorisés	- Les pommes de terre de consommation Label Rouge peuvent être vendues en unité de vente (UV) d'une capacité comprise entre 300 g et 15 kg, dans un emballage permettant l'étiquetage d'identification relatif au Label Rouge, et le maintien de cette identification en cas de vente en vrac.
	PM32	Étiquetage	Étiquetage conforme aux exigences du chapitre VI) ÉTIQUETAGE du présent CDC et validé par l'ODG.
Délai d'expédition pour commercialisation	PM33	Délai d'expédition pour commercialisation	- Depuis la récolte en année N jusqu'au 1er mars de l'année N+1 : expédition à J+2 maximum après le lavage ; - À partir du 1er mars et jusqu'au 31 mai de l'année N+1 : expédition à J+4 maximum après le lavage (après 1 contrôle visuel au plus tôt 2 jours après la date de lavage).

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			- Pas d'expédition après le 31 mai de l'année N+1 des pommes de terre récoltées en année N

VI) ÉTIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme : n° LA XX/YY ;
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
  - Variétés sélectionnées par un jury
  - Pommes de terre adaptées à la fabrication de frites croustillantes
- une mention indiquant le seul usage culinaire « Frites »
- les coordonnées de l'ODG : PAQ, CS 278-08, 75364 PARIS cedex 08.

VII) PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	PM5	Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités	Liste positive de variétés autorisées pour la production de pommes de terre de consommation label rouge	DOCUMENTAIRE
PPC2	PM7	Qualité des plants	Utilisation exclusive de plants certifiés, accompagnés d'une étiquette de certification provenant du SOC ou d'autres autorités compétentes.	DOCUMENTAIRE
PPC3	PM14	Limitation des traitements phytosanitaires	Traitements fongiques, insecticides et herbicides effectués suite à la réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures et l'interprétation de bulletins techniques : - Utilisation obligatoire d'un OAD (type MILEOS) et d'un service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations - Dose totale de traitements phytosanitaires limitée à 11 IFT maximum par parcelle par an (cette dose inclut tous les traitements de la plantation à la récolte incluse) - Traitements enregistrés par parcelle (facteur déclenchant / observations, date, cible, nature du traitement, dose, délai avant récolte) sur la fiche de culture.	DOCUMENTAIRE
PPC4	PM20	Contrôle du taux de matière sèche à l'agréage	A réception en station de tri-conditionnement, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle de la matière sèche : 19% ≤ taux MS à l'agréage ≤ 22% L'échantillonnage correspond à 5 kg de tubercules par lot, selon le protocole en vigueur validé par le CNIPT, ou équivalent.	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC5	PM21	Contrôle de la fritabilité à l'agréage	A réception en station de tri-conditionnement, l'opérateur effectue sur chaque lot un test de friture (indice de coloration ≤ 3, évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) et un	DOCUMENTAIRE

PPC	PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
			test de glucose (%) dans le jus (≤ 0,4%, méthode Gluco-LIS Blue, ou équivalent)	
PPC6	PM23	Traitements facultatifs pour la conservation des pommes de terre	Après récolte, utilisation possible de substances naturelles uniquement : éthylène et autres substances naturelles de la liste des produits phytosanitaires de biocontrôle en vigueur autorisés pour le contrôle de la germination des pommes de terre	DOCUMENTAIRE
PPC7	PM26	Contrôle libératoire de la fritabilité	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un test de friture (indice de coloration ≤ 3, évaluation de la coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) et un test de glucose dans le jus (≤ 0,4%, méthode Gluco-LIS Blue, ou équivalent) L'échantillonnage correspond à 20 tubercules par lot.	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC8	PM29	Tri sur l'aspect visuel des tubercules après lavage	Respect des exigences qualitatives de la catégorie I, avec renforcement de la définition des légers défauts d'aspect suivants : - Défauts de forme tels que : Crevasses de croissance cicatrisées Profondeur ≤ 3,5 mm - Défauts internes tels que : Taches sous-épidermiques d'une profondeur ≤ 3,5 mm et/ou d'une surface ≤ 1cm^2 après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 %	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

VIII) DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

DESQS : Dossier d'Évaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure

IFT : Indicateur de Fréquence des Traitements

Interculture : période qui sépare la récolte d'une culture de la culture suivante. Au cours de cette période, un engrais vert peut être réalisé (ex : légumineuses, graminées ou association des 2).

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité de la parcelle à l'utilisateur. La notion de lot recouvre des nuances différentes avant et après conditionnement.
- Avant conditionnement, le lot est la quantité de pommes de terre de consommation issue de la récolte d'un même producteur, d'une même parcelle et d'une même variété ;
- Après conditionnement (1ère gamme = pommes de terre non transformées), le lot de conditionnement est une série de conditionnements de pommes de terre d'un même producteur, d'une même parcelle, d'une même variété, à une même date et pour une station de conditionnement donnée.

OAD : Outils d'Aide à la Décision

Parcelle : unité géographique de production et cultivée suivant le même itinéraire cultural chez un producteur.

Plants certifiés : plants produits conformément à la réglementation régissant la production de plants de pommes de terre. Le respect de ces règles est contrôlé par le S.O.C.

Rotation des cultures : période sans culture de pommes de terre au cours de laquelle alternent différentes productions. Cette alternance permet de préserver et optimiser le potentiel agronomique du sol et son équilibre phytosanitaire.

S.O.C. : Service Officiel de Contrôle. Organisme officiel fixant et contrôlant les normes de certification pour l'ensemble de la production française de plants.

Annexe 1 : Protocole de sélection des nouvelles variétés de pommes de terre de consommation pour frites

Afin de garantir la régularité des caractéristiques des pommes de terre de consommation pour frites label rouge, des nouvelles variétés que l'on souhaite introduire sont testées.
Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur une année de test. En effet, il existe un historique d'essais culturaux pour toutes les variétés de pommes de terre de consommation qui conditionnent leur inscription au Catalogue officiel français (tests par des instituts comme le GEVES et ARVALIS) ou au Catalogue officiel Européen.

Les essais sont menés dans des conditions de culture comparables à celles des variétés déjà sur la liste et conformes au cahier des charges.
Les nouvelles variétés, proposées par les entreprises de production de pommes de terre de consommation, 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 (jury) est consultée par l'ODG. Elle comprend au minimum 4 membres :

- 2 représentants minimum (service culture ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion des entreprises habilitées sur le présent cahier des charges ;
- ou à défaut, 1 représentant (service culture ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion des entreprises habilitées sur le présent cahier des charges, 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 de la pomme de terre (ex : Arvalis Institut du Végétal, CTIFL, INRA, …) ou d'un service compétent d'une chambre d'agriculture.

Les nouvelles variétés devront être inscrites au Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France ou en Europe

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

- caractéristiques agronomiques : état sanitaire, rendement, régularité dans le temps, tolérance aux maladies (un niveau de résistance au mildiou du feuillage de 5 minimum est exigé) ;
- caractéristiques physico-chimiques :

Variétés inscrites au catalogue français	*Variétés inscrites au catalogue européen*
Note de 4 à 6 pour la teneur en matière sèche	Teneur en matière sèche ≥ 19% et ≤ 22%
Note de 6 à 9 pour la coloration à la friture	Indice de coloration ≤ 3 et aucune frite dans la classe 5 (évaluation de l'indice de coloration à la friture selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) ET Taux de glucose dans le jus ≤ 0,4%, soit ≤ 0,32% du poids frais (méthode Gluco-LIS Blue)

- Qualités sensorielles supérieures au produit de comparaison une fois préparées en frites (dont le critère de texture croustillante), évaluées par des analyses sensorielles réalisées pour chaque variété, selon les modalités prévues dans le DESQS.

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 la validation 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.
L'ODG propose à l'INAO l'intégration de la (ou les) nouvelle(s) variété(s) ou l'exclusion d'une variété dans la liste existante. Pour cela, l'ensemble du dossier comprenant la demande de l'ODG, le rapport de la Commission technique ainsi que les résultats des analyses et le cas échéant des essais est transmis aux services de l'INAO.
Lorsque des valeurs cibles sont associées aux variétés végétales, une homologation de la liste annexée au cahier des charges reste toutefois nécessaire.

La suppression d'une variété peut intervenir dans deux cas :

- lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs du label rouge ;
- ou lorsque la variété n'est plus en capacité de produire une qualité supérieure.

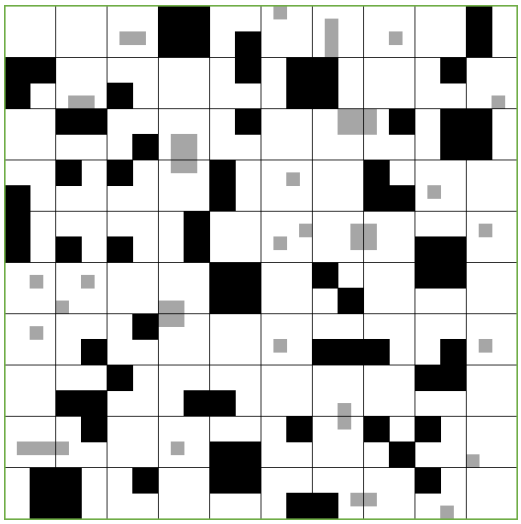
Suite à la validation par l'INAO, l'ODG informe ensuite tous les opérateurs de la modification de la liste des variétés autorisées pour la production de pommes de terre de consommation label rouge au plus tard le 1er décembre de chaque année.

Ainsi, l'ODG envoie la liste validée à l'Organisme Certificateur et aux entreprises de production de pommes de terre à de consommation dès que possible après sa validation.

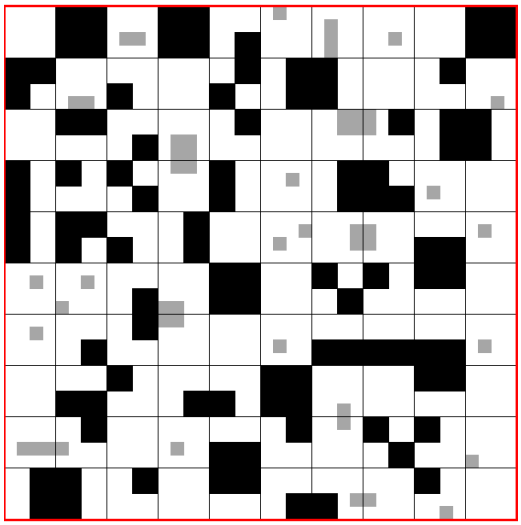
Annexe 2 : Support pour l'estimation visuelle du taux de cailloux

L'estimation visuelle en surface du taux de cailloux de la parcelle de référence a lieu dans le cas où aucun tamisage des parcelles de l'exploitation n'est prévu.
Elle s'effectue sur une surface de 1m^2 représentative de la parcelle (divisée en carrés de 10cm x 10cm dans les grilles ci-dessous). Il s'agit d'estimer par observation le pourcentage de cailloux de plus de 5cm de diamètre.
Si ce pourcentage est inférieur ou égal à 25%, aucun tamisage n'est nécessaire (cf. grille n°1).
Si ce pourcentage est supérieur à 25%, un tamisage des parcelles est obligatoire si elle est sélectionnée pour une production labellisée (cf. grille n°2).

Grille n°1 : 20% de cailloux de plus de 5cm de diamètre



Grille n°2 : 26% de cailloux de plus de 5cm de diamètre



Légende :

caillou de moins de 5cm de diamètre

caillou de plus de 5cm de diamètre