

JORF du 11 décembre 2020

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-51

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/20 « Pommes de terre de consommation à chair ferme »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Variétés sélectionnées par un jury
- Variétés à chair jaune noircissant faiblement à la cuisson
- Taille des pommes de terre homogène dans un même conditionnement

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. <i>Présentation du produit courant</i>	4
	3.3.2. <i>Tableau de comparaison entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison</i>	4
	3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
	3.5. Caractéristiques certifiées communicantes.....	9
IV)	TRAÇABILITÉ.....	10
	4.1. Identification des opérateurs.....	10
	4.2. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	10
V)	MÉTHODE D'OBTENTION.....	13
	5.1. Schéma de vie du produit label rouge.....	13
	5.2. Points de maîtrise et valeurs-cibles.....	14
	5.2.1. <i>Mise à jour et validation de la liste positive des variétés</i>	14
	5.2.2. <i>Culture</i>	15
	5.2.3. <i>Agréage – Séchage/Cicatrisation - Conservation/Stockage au froid (facultatif)</i>	18
	5.2.4. <i>Calibrage</i>	20
	5.2.5. <i>Lavage / Tri</i>	21
	5.2.6. <i>Conditionnement - Expédition</i>	21
VI)	ÉTIQUETAGE.....	22
VII)	PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER.....	23
VIII)	DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS.....	26
	ANNEXES.....	27

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 à chair ferme »

III) DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit label rouge

Les pommes de terre de consommation à chair ferme Label Rouge sont issues de l'espèce *Solanum tuberosum* L. Les variétés des pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge sont inscrites dans le Catalogue français des variétés de pommes de terre sous la catégorie « chair ferme ». Elles appartiennent au groupe culinaire A, 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.

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

Le calibre des pommes de terre de consommation à chair ferme label rouge est compris entre 28 et 55 millimètres.

Un écart maximal de 15 mm de différence de calibre entre les pommes de terre d'une même UV (Unité de Vente) doit être respecté.

Caractéristiques chimiques

$16,5\% \leq \text{taux de matière sèche} \leq 19,5\%$ à l'agrégage à réception

Indice de noircissement à la cuisson $< 1,5$

Caractéristiques organoleptiques

Les pommes de terre de consommation à chair ferme Label Rouge présentent une chair de couleur jaune, une texture peu farineuse et un goût persistant.

3.2. Champ de certification

Le champ de la certification des pommes de terre de consommation à chair ferme 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 de comparaison est une pomme de terre de consommation à chair ferme (groupe culinaire A ou A-B), non primeur, commercialisée non transformée. Le produit de comparaison a un calibre proche de celui du produit label rouge et est de couleur de peau et de chair jaune.

Le produit courant 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 à chair ferme Label Rouge et les pommes de terre de consommation à chair ferme 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 de la liste « chair ferme » du catalogue officiel français du CTPS – GEVES	- Utilisation de plants certifiés (SOC) - Liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités agronomiques (rendement, régularité, résistance au mildiou du feuillage...), physico-chimiques (aspect, taux de matière sèche) et sensorielles
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	- $6 \leq \text{pH du sol} \leq 8,5$ - $1 \% \leq \text{teneur en matière organique} \leq 3 \%$ (soit : $10 \text{ ‰} \leq \text{teneur en matière organique} \leq 30 \text{ ‰}$) - 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 $> 5 \text{ cm}$ 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 obligatoire	- Utilisation obligatoire d'un OAD pour les traitements phytosanitaires et recours obligatoire à un service

	- 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 la pomme de terre de consommation selon la même source	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)
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 Calibrage Tri sur l'aspect Indices de qualité des pommes de terre	- Taux de matière sèche moyen de 19,7% (source : plan de surveillance Qualité culinaire CNIPT / Arvalis 2013-2019) - Tubercules classés en catégories I ou II - Tous les calibres autorisés à la vente dans la limite de 75 mm pour les pommes de terre de conservation. - Calibres 35-55 mm : 20 mm maximum entre les calibres extrêmes d'une même Unité de Vente (UV). - Indice de noircissement à la cuisson ≤ 2 (source : plan de surveillance Qualité culinaire CNIPT / Arvalis 2013-2019)	- Contrôle systématique du taux de matière sèche ($\geq 16,5\%$ et $\leq 19,5\%$) à l'agréage à réception - Tubercules classés en catégorie I et renforcement de la définition de légers défauts d'aspect pour les crevasses cicatrisées et les taches sous-épidermiques - Calibres compris entre 28 et 55 mm. L'écart de calibres des tubercules au sein d'une même Unité de Vente (UV) est de 15 mm maximum. - Contrôle systématique de l'indice de noircissement à la cuisson ($< 1,5$) avant expédition.
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 * Utilisation de plants certifiés	Les variétés sont sélectionnées sur leur chair jaune, goûteuse, et sur leur capacité à produire des tubercules possédant une texture peu farineuse. Leur faible taux de matière sèche leur confère une bonne tenue à la cuisson. L'utilisation de toute variété non inscrite sur la liste positive des variétés sélectionnées est donc interdite. L'utilisation de plants certifiés (SOC) permet la maîtrise de la pureté variétale et de l'état sanitaire des plants.
Sélection des parcelles	* Rotation culturale de 5 années minimum * Choix des parcelles par des analyses physico-chimiques du sol et la connaissance des précédents culturaux * Préparation du sol avant plantation et profondeur minimale de plantation	Une rotation des cultures correspondant à 4 ans minimum sans culture de pommes de terre permet d'assurer une meilleure maîtrise phytosanitaire des parcelles. 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, gêne leur croissance et provoque des malformations. 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.

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
Culture	* Limitation des traitements phytosanitaires et défanage mécanique et/ou thermique, éventuellement complété par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle. * 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	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 mécanique et/ou thermique complété éventuellement par un défanage à base de molécule(s) de biocontrôle est définie. Ainsi, les pommes de terre de consommation à chair ferme 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). 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	Contrôle du taux de matière sèche ($\geq 16,5\%$ et $\leq 19,5\%$) et de la tenue à la cuisson à l'agréage	Le contrôle systématique de la matière sèche, ainsi que le test de délitement à la cuisson permettent de garantir une bonne tenue à la cuisson du produit commercialisé.
Séchage / Cicatrisation Conservation/ Stockage au froid	Utilisation exclusive (éventuelle) de substances naturelles pour la conservation des pommes de terre * Stockage en chambre à température contrôlée en caisses palette/palox	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. La maîtrise de la température permet d'assurer une conservation optimale pendant toute la durée de stockage pour les pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison à la station.
Calibrage Tri sur l'aspect Indices de qualité des	* Calibre des tubercules compris entre 28 et 55 mm	La limitation des calibres en général et dans un même conditionnement permet une meilleure homogénéité de la taille pommes de terre, ce qui est apprécié par les utilisateurs ou utilisatrices.

Étapes	Caractéristiques spécifiques	Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit
pommes de terre	L'écart de calibres des tubercules au sein d'une même Unité de Vente (UV) est de 15 mm maximum. * 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 * Indice de noircissement à la cuisson <1,5	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. Le contrôle systématique de l'indice de noircissement à la cuisson avant expédition permet de garantir un faible noircissement à la cuisson du produit commercialisé.
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 à chair ferme label rouge, sont les suivantes :

CC1 : Variétés sélectionnées par un jury

- PM5 – Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités

CC2 : Variétés à chair jaune noircissant faiblement à la cuisson

- PM5 – Respect de la liste positive de variétés, sélectionnées pour leurs qualités
- PM27 – Contrôle de l'indice de noircissement

CC3 : Taille des pommes de terre homogène dans un même conditionnement

- PM33 – Homogénéité des calibres au sein d'une même Unité de Vente (UV)

IV) TRACABILITÉ

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	PM0	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 labellissables 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 labellissables
	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 culturels, - la surface, - les caractéristiques de la parcelle (dont pH, taux de cailloux) - 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 utilisés, calculs),	Fiche parcelle /cahier de culture

	- l'irrigation (dates et quantités apportées et les observations), - 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	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).	Identification des caisses palette Fiche de livraison
Conservation / Entreposage / Stockage au froid (facultatif)	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 consignes de température de stockage	Fiche de suivi
Agréage Tri Conditionnement Expédition	Lot d'agrégage = 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'agrégage, 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.

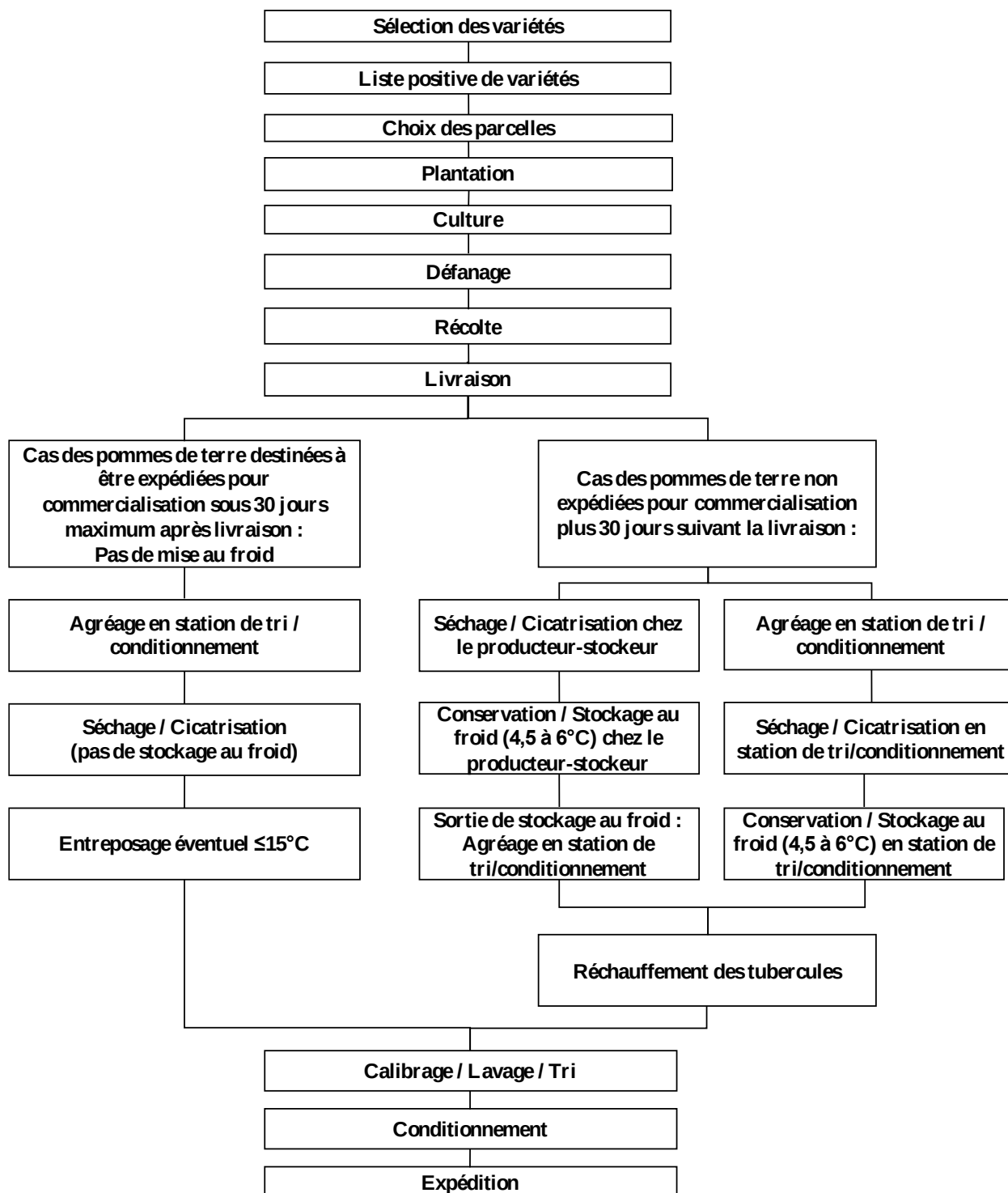
Les documents sont archivés et conservés pendant la durée de vie maximale totale du produit + 6 mois minimum.

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 à chair ferme 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 $T^{\circ}\text{bâtiment} \leq 15^{\circ}\text{C}$ 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 $T^{\circ}\text{bâtiment} \leq 15^{\circ}\text{C}$, en cas de stockage	Cas des pommes de terre non expédiées pour commercialisation dans les 30 jours suivant la livraison : Stockage au froid à $T^{\circ}\text{bâtiment}$ entre 4,5 et 6°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
Limitation de variétés	PM1	Type de variétés pouvant figurer sur la liste positive	Variétés inscrites au catalogue officiel français, classées dans la catégorie des « variétés de consommation à chair ferme »
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

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
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)
	PM4	Caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des variétés testées	- Taux de matière sèche $\geq 16,5\%$ et $\leq 19,5\%$ - Bon potentiel de Catégorie I : avec peu de défauts d'aspect - Respect des caractéristiques relatives aux mentions de segmentation culinaire « Vapeur » / « A l'eau » / « Rissolées » / « Sautées » : • Indice de délitement ID $\leq 0,5$ (+ zéro tubercule en 2 ou 3) • Indice de noircissement IN $< 1,5$ (+ 1 tubercule maximum en 2 + zéro tubercule en 3, 4 ou 5) • Teneur en glucose dans le jus $\leq 1\%$ (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue, à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais). - Qualités sensorielles supérieures au produit de comparaison (dont le critère de couleur jaune), 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 à chair ferme 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 S.O.C.
	PM8	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 : - $6 \leq \text{pH du sol} \leq 8,5$ - richesse en matière organique :

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles										
			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 d'épuration urbaines depuis au moins 5 ans avant plantation ; - 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).										
Plantation	PM9	Période de plantation	Période de plantation de mars à fin mai										
	PM10	Préparation du sol avant plantation	Terre travaillée sur minimum 15 cm de profondeur										
	PM11	Densité et profondeur minimale de plantation	-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>28 à 32 mm</td><td>≥ 65 000 plants/ha</td></tr><tr><td>32 à 40 mm</td><td>≥ 50 000 plants/ha</td></tr><tr><td>40 à 45 mm</td><td>≥ 45 000 plants/ha</td></tr><tr><td>≥ 45 mm</td><td>≥ 40 000 plants/ha</td></tr></table>	Calibre du plant	Densité de plantation	28 à 32 mm	≥ 65 000 plants/ha	32 à 40 mm	≥ 50 000 plants/ha	40 à 45 mm	≥ 45 000 plants/ha	≥ 45 mm	≥ 40 000 plants/ha
			Calibre du plant	Densité de plantation									
			28 à 32 mm	≥ 65 000 plants/ha									
			32 à 40 mm	≥ 50 000 plants/ha									
40 à 45 mm	≥ 45 000 plants/ha												
≥ 45 mm	≥ 40 000 plants/ha												
Conduite culturale	PM12	Fertilisation	- 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 190 unités d'azote/ha. - Ajustement de la fertilisation en fonction des résultats d'analyse du sol (datant de moins de 5 ans) et des bilans azotés (1/an), -Utilisation obligatoire d'un OAD pour les apports en végétation et d'un										

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			service technique compétent dans la culture de pommes de terre et respect des préconisations
	PM13	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, bulletins techniques, ...) pendant l'ensemble de la période de culture - Enregistrement de l'irrigation par parcelle.
	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 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.
	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 atteint 19% pour un sous-échantillon de l'échantillon de 30 kg pris aléatoirement dans la parcelle ou dans des parcelles comparables ou

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			-défanage s'il apparaît un risque de dépassement du calibre de 55 millimètres pour plus de 5% du poids de l'échantillon de 30 kg minimum de tubercules par parcelle (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 réalisée 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 (dans la station de tri/conditionnement ou externe à la station) 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 : $16,5\% \leq \text{taux MS à l'agréage} \leq 19,5\%$ L'échantillonnage correspond à 5 kg de tubercules par lot, selon le protocole en vigueur validé par le CNIPT, ou équivalent.
	PM21a	Contrôle de la tenue à la cuisson à l'agréage	A réception en station de tri/conditionnement, l'opérateur

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			effectue sur chaque lot d'agréage un test de tenue à la cuisson (évaluation de l'indice de délitement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de délitement $ID \leq 0,5$ (+ zéro tubercule en 2 ou 3)
	PM21b	Contrôle de l'indice de noircissement à l'agréage	A réception en station de tri/conditionnement, l'opérateur effectue sur chaque lot d'agréage un contrôle de l'indice de noircissement des tubercules (évaluation de l'indice de noircissement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de noircissement $IN < 1,5$ (+ 1 tubercule maximum en 2 + zéro tubercule en 3, 4 ou 5)
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 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ 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 expédiées pour commercialisation dans les 30 jours après livraison pour assurer un maintien de la qualité des pommes de terre	PM24	Conditions d'entreposage des pommes de terre expédiées pour commercialisation dans les 30 jours maximum après livraison	Les pommes de terre expédiées pour commercialisation dans les 30 jours maximum suivant la livraison et l'entrée en phase de séchage/cicatrisation sont entreposées dans des locaux à une température $\leq 15^{\circ}\text{C}$.
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 ou sans traitement autre que des substances naturelles, pour

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
			éviter les contaminations croisées ; - à une température entre 4,5 et 6°C.
Contrôle avant expédition	PM26	Contrôle libératoire de la teneur en glucose	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle libératoire sur la mesure de la teneur en glucose des tubercules : Teneur en glucose dans le jus $\leq 1\%$ (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue (à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais), ou équivalent). L'échantillonnage correspond à 20 tubercules par lot.
	PM27a	Contrôle de la tenue à la cuisson	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un test de tenue à la cuisson (évaluation de l'indice de délitement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de délitement ID $\leq 0,5$ (+ zéro tubercule en 2 ou 3)
	PM27b	Contrôle de l'indice de noircissement	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle de l'indice de noircissement des tubercules (évaluation de l'indice de noircissement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de noircissement IN $< 1,5$ (+ 1 tubercule maximum en 2 + zéro tubercule en 3, 4 ou 5)

5.2.4. Calibrage

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Calibrage	PM28	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 $\geq 8^{\circ}\text{C}$.
	PM29	Calibre des tubercules	Calibre des tubercules compris entre 28 et 55 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	PM30	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, selon les calibres : - Défauts de forme tels que : Crevasses de croissance cicatrisées Profondeur (calibres 35-55) $\leq 3,5$ mm Profondeur (calibres 28-35) $\leq 2,8$ mm - Défauts d'aspect tels que : Gale commune profonde et poudreuse Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule sur une profondeur $< 1,6$ mm pour les calibres 28-35 : 5 % - Défauts superficiels tels que : Fissures, coupures, morsures, piquûres, meurtrissures Profondeur maximale admise pour les calibres 28-35 : 1,6 mm - Défauts internes tels que : Pour les calibres 35-55 : Taches sous-épidermiques d'une profondeur $\leq 3,5$ mm et/ou d'une surface $\leq 1\text{cm}^2$ après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 % Pour les calibres 28-35 : Taches sous-épidermiques d'une profondeur $\leq 2,8$ mm et/ou d'une surface $\leq 0,8\text{ cm}^2$ après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 %
Tri	PM31	Tri visuel renforcé	Deux tris visuels (au minimum), avec au moins un tri réalisé par des opérateurs formés et qualifiés.

5.2.6. Conditionnement - Expédition

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
Conditionnement	PM32	Conditionnements autorisés	- Les pommes de terre de consommation à chair ferme 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 relatif au Label Rouge.

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeurs-cibles
	PM33	Homogénéité des calibres au sein d'une même Unité de Vente (UV)	L'écart de calibres des tubercules au sein d'une même Unité de Vente (UV) est de 15 mm maximum.
Délai d'expédition pour commercialisation	PM34	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). - 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
 - Variétés à chair jaune noircissant faiblement à la cuisson
 - Taille des pommes de terre homogène dans un même conditionnement
- 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 à chair ferme label rouge	DOCUMENTAIRE
PPC2	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
PPC3	PM20	Contrôle du taux de matière sèche à l'agréage	A réception en station, l'opérateur effectue sur chaque lot d'agréage un contrôle de la matière sèche : $16,5\% \leq \text{taux MS à l'agréage} \leq 19,5\%$ L'échantillonnage correspond à 5 kg de tubercules par lot, selon le protocole en vigueur validé par le CNIPT, ou équivalent.	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC4	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

PPC5	PM26	Contrôle libératoire de la teneur en glucose	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle libératoire sur la mesure de la teneur en glucose des tubercules : Teneur en glucose dans le jus $\leq 1\%$ (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue (à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais), ou équivalent). L'échantillonnage correspond à 20 tubercules par lot.	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC6	PM27a	Contrôle de la tenue à la cuisson	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un test de tenue à la cuisson (évaluation de l'indice de délitement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de délitement $ID \leq 0,5$ (+ zéro tubercule en 2 ou 3)	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC7	PM27b	Contrôle de l'indice de noircissement	1 mois maximum avant expédition, l'opérateur effectue sur chaque lot un contrôle de l'indice de noircissement des tubercules (évaluation de l'indice de noircissement selon le protocole en vigueur, validé par l'interprofession) : Indice de noircissement $IN < 1,5$ (+ 1 tubercule maximum en 2 + zéro tubercule en 3, 4 ou 5)	DOCUMENTAIRE MESURE
PPC8	PM30	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, selon les calibres : - Défauts de forme tels que : Crevasses de croissance cicatrisées Profondeur (calibres 35-55) $\leq 3,5$ mm Profondeur (calibres 28-35) $\leq 2,8$ mm - Défauts d'aspect tels que : Gale commune profonde et poudreuse	DOCUMENTAIRE et/ou VISUELLE

			Surface maximale admise par rapport à la surface totale du tubercule sur une profondeur < 1,6 mm pour les calibres 28-35 : 5 % - Défauts superficiels tels que : Fissures, coupures, morsures, piqûres, meurtrissures Profondeur maximale admise pour les calibres 28-35 : 1,6 mm - Défauts internes tels que : Pour les calibres 35-55 : Taches sous-épidermiques d'une profondeur $\leq 3,5$ mm et/ou d'une surface $\leq 1\text{cm}^2$ après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 % Pour les calibres 28-35 : Taches sous-épidermiques d'une profondeur $\leq 2,8$ mm et/ou d'une surface $\leq 0,8\text{ cm}^2$ après un pelage normal : Pourcentage en poids de tubercules admis : 10 %	
PPC9	PM33	Homogénéité des calibres au sein d'une même Unité de Vente (UV)	L'écart de calibres des tubercules au sein d'une même Unité de Vente (UV) est de 15 mm maximum.	DOCUMENTAIRE MESURE

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 à chair ferme issue de la récolte d'un même producteur, d'une même parcelle et d'une même variété ;

- Après conditionnement (1^{ère} 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 à chair ferme

Afin de garantir la régularité des caractéristiques des pommes de terre de consommation à chair ferme 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 à chair ferme, par des instituts comme le GEVES et ARVALIS, qui conditionnent leur inscription au Catalogue officiel français dans la catégorie « chair ferme ».

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 à chair ferme, 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.

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 :
 - Taux de matière sèche $\geq 16,5\%$ et $\leq 19,5\%$
 - Bon potentiel de Catégorie I, avec peu de défauts d'aspect
 - Respect des caractéristiques relatives aux mentions de segmentation culinaire « Vapeur » / « Rissolées » / « A l'eau » / « Sautées » :
 - Indice de délitement $ID \leq 0,5$ (+ zéro tubercule en 2 ou 3)
 - Indice de noircissement $IN < 1,5$ (+ 1 tubercule maximum en 2 + zéro tubercule en 3, 4 ou 5)
 - Teneur en glucose dans le jus $\leq 1\%$ (valeur selon la méthode Gluco-LIS Blue, à multiplier par 0,8 pour estimer la valeur dans le poids frais) ;
- Qualités sensorielles supérieures au produit de comparaison (dont le critère de couleur jaune), évaluées par des analyses sensorielles réalisées pour chaque variété, selon les modalités prévues dans le DESQS.

Ces nouvelles variétés devront être également inscrites au Catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France, et classées en tant que variétés de pommes de terre de consommation à chair ferme.

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 à chair ferme 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 à chair ferme dès que possible après sa validation.

Annexe 2 : Support pour l'estimation visuelle du taux de cailloux (tiré de la méthode proposée par AUREA (https://wiki.aurea.eu/index.php/Evaluation_de_la_pierrosit%C3%A9))

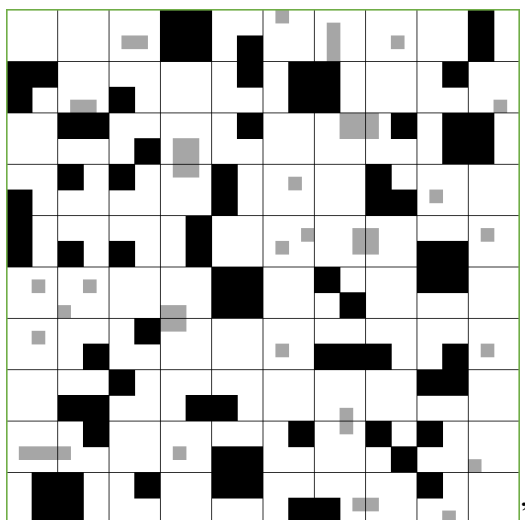
L'estimation visuelle en surface du taux de cailloux de la parcelle de référence a lieu dans le cas où aucun tamisage des parcelles de l'exploitation n'est prévu.

Elle s'effectue sur une surface de 1m² 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.

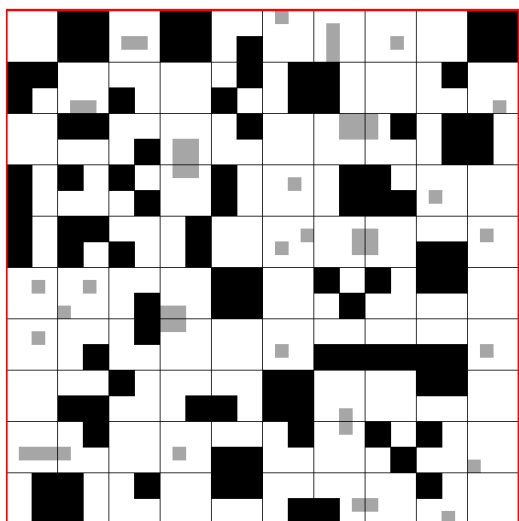
Si ce pourcentage est inférieur ou égal à 25%, aucun tamisage n'est nécessaire (cf. grille n°1).

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