JORF du 18 juin 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-25

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 01/23 « TOMATE DE BOUCHE »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Caractéristique certifiée communicante commune à tous les segments :

- Tomate de bouche cueillie à maturité à partir du printemps

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate ronde rouge grappe :

- Arôme de tomate en bouche intense

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate cerise ronde rouge :

- Sucrée et intensité aromatique en bouche

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate cerise ronde rouge grappe :

- Sucrée et intensité aromatique en bouche

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate allongée cœur :

- Intensité aromatique en bouche

Table des matières

1. Nom du demandeur 3
2. Nom Label Rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit Label Rouge 3
3.2. Champ de certification 4
3.3. Définition du produit courant 4
3.3.1. Présentation du produit courant 4
3.3.2. Tableau de comparaison entre la tomate Label Rouge et les tomates courantes 4
3.4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 6
3.5. Caractéristiques certifiées communicantes 9
4. Traçabilité 11
4.1. Identification des opérateurs 11
4.2. Tableau de traçabilité ascendante et descendante 11
4.3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 15
5. Méthode d'obtention 16
5.1. Schéma de vie de la tomate Label Rouge 16
5.2. Caractéristiques et points à maîtriser 17
5.2.1. Les variétés 17
5.2.2. Point commun à la conduite en culture pleine terre et sur substrat 17
5.2.3. Spécificité de la conduite en culture pleine terre 18
5.2.4. Spécificités à la conduite en culture sur substrat 18
5.2.5. Spécificités des produits « grappés » 20
5.2.6. Récolte des tomates 20
5.2.7. Stockage, agréage et délais 21
5.2.8. Conditionnement 23
6. Etiquetage 23
7. Tableau des principaux points à contrôler 24
Annexe 1 : Procédure d'intégration et de retrait d'une variété à la liste positive des variétés de Tomate de bouche Label Rouge 28
Annexe 2 : Définition bloc parcellaire, indicateurs d'ensoleillement, de densité et de mesure de l'électroconductivité (EC) 33
Annexe 3 : Liste positive des éléments nutritifs et oligoéléments pour la culture sur substrat autorisés à la production de Tomate de bouche Label Rouge 35
Annexe 4 : Fiche d'agréage Tomate de bouche Label Rouge 36
Annexe 5 : Planches colorimétriques tomates 37

1. Nom du demandeur

AIFLG (Association des Fruits et Légumes du Lot et Garonne)

Agropole – Bâtiment Agrotec – BP 222

47931 AGEN CEDEX

Tél : 05 53 77 22 48 / e-mail : aiflg@aiflg.fr

2. Nom Label Rouge

Tomate de bouche

3. Description du produit

3.1. Présentation du produit Label Rouge

La tomate Label Rouge est une tomate de bouche, issues de variétés de l'espèce *Solanum lycopersicum L*. et de leurs hybrides, sélectionnées pour leur présentation et leur qualité gustative, inscrites au catalogue officiel européen des variétés.

La tomate de bouche Label Rouge peut être issue de la production en sol (pleine terre) ou de la production en culture sur substrat, selon les segments.

Les tomates sont commercialisées à l'état frais, en unité de vente consommateur (barquette ou plateau fruits lités) ou en plateau vrac. Elles ne sont pas destinées à la transformation industrielle.

Les tomates se conforment au règlement en vigueur de la commission. Le présent cahier des charges s'applique au total à quatre segments de Tomate soit au total quatre produits Label Rouge Tomate :

Segment de Tomate	Produit Label Rouge	Description	Catégorie
Tomate ronde en grappe	Tomate ronde rouge grappe	Fruit rond, parfois légèrement aplati	Extra
Tomate cerise	Tomate cerise ronde rouge	Fruit rond	Extra
Tomate cerise en grappe	Tomate cerise ronde rouge grappe	Fruit rond	Extra
Tomate allongée	Tomate allongée cœur	Légèrement côtelée, cordiforme	Extra ou I

La tomate de bouche Label Rouge présente :

- une intensité de l'arôme ;

- une coloration typique correspondant à une tomate à maturité optimale ;
- et des caractéristiques organoleptiques complémentaires et propres à chacun des segments :

=> la tomate ronde rouge grappe se caractérise en plus par sa plus petite taille, sa couleur de la chair plus intense et sa saveur plus sucrée ;

=> la tomate cerise ronde rouge se caractérise en plus par sa saveur sucrée et sa texture croquante ;

=> la tomate cerise ronde rouge grappe se caractérise en plus par sa saveur sucrée et sa texture croquante ;

=> la tomate allongée cœur se caractérise en plus par son aspect charnu, sa couleur de la chair plus intense et sa texture fondante.

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.

3.2. Champ de certification

Le champ de certification de la tomate de bouche Label Rouge va de la sélection des exploitations agricoles, qui sont bénéficiaires d'une démarche officielle de certification environnementale, en passant par la culture des tomates (avec un choix de substrat pour la culture sur substrat) jusqu'à l'expédition des tomates conditionnées par les stations collectives.

3.3. Définition du produit courant

3.3.1. Présentation du produit courant

Le produit courant de comparaison est une tomate appartenant à l'espèce *Solanum lycopersicum L.,* commercialisée à l'état frais aux consommateurs. Il appartient au même segment que le produit Label Rouge testé, mais généralement sans référence à une variété particulière et sans indicateur de maturité tel qu'une coloration typique de la variété ou un taux de sucre minimum, et il n'est pas issu systématiquement d'exploitations agricoles bénéficiant de la certification environnementale.

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

3.3.2. Tableau de comparaison entre la tomate Label Rouge et les tomates courantes

Etape	Produit courant de comparaison	Tomate Label Rouge
Sélection des exploitations agricoles	Pas d'obligation de certification environnementale	Exploitations agricoles bénéficiaires d'une démarche officielle de certification environnementale. L'utilisation de l'éclairage artificiel est interdite pour la production de tomates de bouche Label Rouge, dans un souci de maîtrise de la ressource énergétique et d'un encadrement de la saison de production.
Sélection des substrats en culture sur substrat	Choix parmi les substrats de norme NF	Choix entre 2 substrats de norme NF : un substrat organique en fibre de coco et un substrat minéral en laine de roche.

Etape	Produit courant de comparaison	Tomate Label Rouge
Sélection des variétés	Choix variétal parmi toutes les variétés inscrites au catalogue officiel Européen	Variétés du catalogue officiel Européen sélectionnées pour leurs qualités gustatives.
Pollinisation	Aucune exigence sur le nombre de ruches de bourdon.	En production sur substrat : au minimum une ruche pour 1000m² sauf pour la tomate cerise où le minimum est d'une ruche pour 800m². En production de pleine terre : une ruche par abris au minimum.
Conduite des pieds de tomates	Pas de taille de la fourche et taille des bouquets non imposée	Taille de la fourche obligatoire pour qu'elle soit unique et taille des bouquets systématique.
	Pas de recommandations sur la densité de plantation	Les cultures sont conduites à des densités maitrisées en lien avec l'ensoleillement. La densité est fonction du segment / de la variété et du stade de culture.
	Pas d'encadrement de la mesure de l'électro conductivité en culture sur substrat	Pilotage de l'alimentation en éléments minéraux (qualité et quantité) en fonction des mesures d'électro conductivité (EC), détaillées par segment/variété, par période de culture.
	Pas d'encadrement des pratiques de lutte contre les adventices en culture de pleine terre et sur substrat	Interdiction d'utilisation d'herbicide de synthèse dans les blocs parcellaires (et ses abords) référencées en Label Rouge.
Récolte des tomates	Récolte plus ou moins précoce, déclenchée en fonction de la demande, des prix ou encore de l'organisation du producteur.	Récolte à maturité optimale en fonction de la couleur des tomates, selon la planche colorimétrique de chaque segment (Planche CTIFL ou fourni par l'ODG). Interdiction d'utilisation de produits ou techniques de type régulateur de maturation des fruits (mûrisseurs) à toutes les étapes de production (de la culture jusqu'au conditionnement).
	Pas de recommandations	Priorité à la récolte de la tomate Label Rouge tôt le matin pour conserver la fraîcheur du produit.
	Pas de recommandations	Période de récolte : déclenchement au plus tôt au printemps (21 mars) en lien avec la quantité de lumière naturelle perçue. Fin de récolte au plus tard le 31 octobre.
	Pas d'encadrement	Quantité de lumière naturelle perçue en joules/cm^2 les 8 semaines précédant la récolte, à partir de laquelle les fruits sont d'une qualité supérieure.

Etape	Produit courant de comparaison	Tomate Label Rouge
Agréage et calibrage des tomates	Toutes catégories	Catégorie Extra ou I pour le segment allongé cœur.
	Tri selon les exigences réglementaires	Pour les variétés les plus fragiles, les fruits sont récoltés directement dans le colis de vente pour éviter les manipulations ; sinon ils sont conditionnés en station. Pour tout passage en station d'expédition (produit conditionné ou non) un agréage est réalisé.
Taux de sucre	Pas d'obligation réglementaire concernant le taux de Brix	Taux de Brix minimum selon le segment concerné.
Stockage et conservation	Pas d'obligation de température	Stockage du produit avant livraison en station dans un local adapté aux fruits et légumes tempéré, couvert ou à défaut ombragé. Stockage en station entre 12°C et 14°C (toute température inférieure à 12°C étant préjudiciable pour la qualité gustative de la tomate).
Délais entre la récolte et la livraison en station	Pas de recommandations	Livraison dans les 24h suivant la récolte.
Délais d'expédition afin de conserver la fraîcheur du produit	Pas de recommandations	Délais d'expédition maximum de 4 jours après la récolte.

3.4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Etape	Caractéristiques spécifiques de la tomate Label Rouge	Influence sur la qualité du produit
Sélection des exploitations agricoles	Exploitations agricoles bénéficiaires d'une démarche officielle de certification environnementale.	Cette certification officielle garantit la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles et notamment une bonne gestion de la protection et de la nutrition des plantes (eau – éléments minéraux). Des défauts de maîtrise de l'alimentation en éléments minéraux ou de l'irrigation pouvant entraîner une baisse de la qualité générale des fruits.
Sélection des substrats en culture sur substrat	Choix entre un substrat organique en fibre de coco et un substrat minéral en laine de roche.	La stabilité de la qualité du substrat tout au long de la saison de production assure une bonne alimentation de la plante, donc du fruit. Ces 2 types de substrats d'origine naturelle sont inertes, avec un pouvoir de diffusion hydrique et de réhydratation permettant une alimentation optimale de la plante.

Sélection des variétés	Variétés du catalogue officiel sélectionnées pour leurs qualités gustatives.	Les variétés de tomates Label Rouge sont des variétés réputées pour leurs qualités gustatives supérieures. Les variétés candidates au Label Rouge devront être testées conformément au protocole défini en annexe 1.
Pollinisation	En culture sur substrat : au minimum une ruche pour 1000m² sauf pour la tomate cerise où le minimum est d'une ruche pour 800m². En production sol : une ruche par abris au minimum.	La pollinisation a une influence directe sur la qualité du fruit, notamment au niveau de sa forme : une mauvaise pollinisation est directement responsable de la déformation des fruits (du fait de l'insuffisance de graines) mais aussi de défaut de structure (fruits creux).
Conduite des pieds de tomates	Taille de la fourche obligatoire pour qu'elle soit unique et taille des bouquets systématique.	Conserver une branche unique sur une fourche, garantit l'accès aux ressources nutritives de la plante, pour nourrir correctement les fruits. Ces derniers étant également moins nombreux suite à la taille du bouquet, leur alimentation est optimale pour favoriser une meilleure qualité organoleptique.
	Maîtrise de la densité de plantation en fonction des segments / variétés et du stade de culture.	Les cultures sont conduites à des densités maitrisées en lien avec l'ensoleillement naturel pour garantir le bon développement des fruits.
	Maîtrise de l'alimentation en éléments nutritifs (qualité et quantité) en fonction des mesures d'électro conductivité (EC), détaillées par segment/variété, par période de culture, en culture sur substrat.	En fonction de l'objectif gustatif attendu, les producteurs pilotent les cultures différemment en matière de nutrition, et plus particulièrement la concentration totale d'éléments minéraux apportés (EC).
	Maîtrise de l'alimentation azotée en culture de pleine terre.	En culture de pleine terre, l'alimentation azotée est pilotée de manière précise afin de limiter les apports trop importants en azote, tout en gardant un objectif d'équilibre dans l'absorption de tous les éléments minéraux influant sur la qualité gustative des fruits.
	Maîtrise du développement racinaire des plants de tomates et de la concurrence des adventices en culture de pleine terre et sur substrat.	Les cultures sont conduites sans herbicide de synthèse dans les parcelles (et ses abords) référencées en Label Rouge.
Récolte des tomates	Récolte à maturité optimale en fonction du niveau de coloration des tomates, selon la planche colorimétrique de	Les tomates sont récoltées à maturité optimale dans le respect des niveaux de coloration définis par rapport aux planches colorimétriques, garantissant le

	chaque segment (planche CTIFL ou interne à l'ODG en fonction des segments).	niveau de Brix attendu et le développement aromatique optimal d'une tomate Label Rouge. La récolte est déclenchée quand les tomates ont atteint le niveau de coloration déterminé selon le segment. Il n'y a pas de régulation artificielle de la maturité des fruits dans les parcelles référencées en Label Rouge.
	Priorité à la récolte de la tomate Label Rouge tôt le matin.	Cette mesure permet de limiter la température des fruits récoltés pour optimiser leur conservation et maintenir leur niveau qualitatif supérieur. Sur une même exploitation, sur une journée, la récolte de tomates Label Rouge est ordonnancée prioritairement.
	Déclenchement au plus tôt au printemps (21 mars)	Cette période permet de garantir des tomates d'un niveau gustatif supérieur, du fait de la période d'ensoleillement naturel perçue avant récolte (nombre de joules/cm^2 cumulés). Une tomate Label Rouge aura reçu au minimum 50 000 joules/cm^2 les 8 semaines précédant la récolte (contre 15 000 à 20 000 joules/cm^2 pour une tomate standard).
Agréage et calibrage des tomates	Catégorie Extra ou I pour le produit allongé cœur.	Les tomates catégorie Extra ou I ne présentent pas de défauts d'aspect à l'exception de légères altérations superficielles.
	Agréages et calibrages manuels.	Selon les situations, les tomates seront récoltées directement dans le colis de vente pour éviter les manipulations nombreuses qui peuvent les abimer.
Contrôle de la teneur en sucre	Taux de Brix minimum selon le segment concerné	Le taux de sucre est contrôlé sur des tomates ayant atteint le niveau de coloration attendu. Selon le lieu de conditionnement (exploitation ou station) : • Exploitation : contrôle de Brix en amont du conditionnement • Station : contrôle du Brix à réception
Stockage et conservation	Stockage du produit avant livraison en station dans un local adapté aux fruits et légumes tempéré, couvert ou à défaut ombragé. Stockage en station entre 12°C et 14°C	La tomate Label Rouge est stockée dans les conditions optimales permettant de garantir aux consommateurs un niveau de qualité supérieure au produit courant de consommation.
Délais entre la récolte et la livraison en station	Livraison dans les 24h suivant la récolte	Des délais définis entre la récolte, la livraison en station et l'expédition, visent à garantir la fraîcheur et une qualité

Délais d'expédition	Délais d'expédition maximum de 4 jours après la récolte.	supérieure des tomates proposées aux consommateurs.

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes

Caractéristique certifiée communicante commune à tous les segments :

- Tomate de bouche cueillie à maturité à partir du printemps

PM27	Ensoleillement naturel	Quantité de lumière naturelle perçue : Cumuler 50 000 joules/cm^2 sur les 8 semaines précédant la récolte des fruits Méthode de calcul en annexe 2.
PM28	Période de récolte	Au plus tôt à partir du printemps (21 mars) afin de cumuler les joules/cm^2 nécessaires avant récolte, et ceux tant que les critères d'ensoleillement naturel et de stade de maturité sont respectés. De plus, un contrôle brix avec un résultat conforme à celui définit à l'agréage dans le cahier des charges est nécessaire pour déclencher la récolte. Au plus tard la fin de récolte intervient le 31 octobre.

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate ronde rouge grappe :

- **Arôme de tomate en bouche intense**

PM1	Liste positive des variétés	Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
PM26	Stade de maturité	Tomates à maturité optimale, matérialisées par les codes couleurs des planches colorimétriques disponibles en annexe 5. Tomate ronde rouge grappe : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate cerise ronde rouge :

- **Sucrée et intensité aromatique en bouche**

PM1	Liste positive des variétés	Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.

PM26	Stade de maturité	Tomates à maturité optimale, matérialisées par les codes couleurs des planches colorimétriques disponibles en annexe 5. Tomate cerise ronde rouge : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9
PM28	Période de récolte	Au plus tôt à partir du printemps (21 mars) afin de cumuler les joules/cm^2 nécessaires avant récolte, et ce tant que les critères d'ensoleillement naturel et de stade de maturité sont respectés. De plus, un contrôle brix avec un résultat conforme à celui définit à l'agréage dans le cahier des charges est nécessaire pour déclencher la récolte. Au plus tard la fin de récolte intervient le 31 octobre.
PM34	Taux de sucre minimum lors de l'agréage	Les variétés doivent avoir un taux de sucre minimum à maturité optimale, selon leur segment : - Tomate cerise ronde rouge : 9.5° Brix minimum

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate cerise ronde rouge grappe :

- **Sucrée et intensité aromatique en bouche**

PM1	Liste positive des variétés	Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
PM26	Stade de maturité	Tomates à maturité optimale, matérialisées par les codes couleurs des planches colorimétriques disponibles en annexe 5. Tomate cerise ronde rouge grappe : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9
PM28	Période de récolte	Au plus tôt à partir du printemps (21 mars) afin de cumuler les joules/cm^2 nécessaires avant récolte, et ce tant que les critères d'ensoleillement naturel et de stade de maturité sont respectés. De plus, un contrôle brix avec un résultat conforme à celui définit à l'agréage dans le cahier des charges est nécessaire pour déclencher la récolte. Au plus tard la fin de récolte intervient le 31 octobre.
PM34	Taux de sucre minimum lors de l'agréage	Les variétés doivent avoir un taux de sucre minimum à maturité optimale, selon leur segment : - Tomate cerise ronde rouge grappe : 9.5° Brix minimum

Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate allongée cœur :

- **Intensité aromatique en bouche**

PM1	Liste positive des variétés	Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
PM26	Stade de maturité	Tomates à maturité optimale, matérialisées par les codes couleurs des planches colorimétriques disponibles en annexe 5. Tomate allongée cœur cultivée sur substrat : - du 21/03 au 30/04 : niveau 8 - du 01/05 au 30/09 : niveau 7 - du 01/10 au 31/10 : niveau 8 Tomate allongée cœur cultivée en pleine terre : - du 01/05 au 30/09 : niveau 7 - du 01/10 au 31/10 : niveau 8 Légers défauts de coloration acceptés (plage jaune ou verte)

4. Traçabilité

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- Les producteurs

- Les conditionneurs (dont les stations de conditionnement, d'agréage et d'expédition)

4.2. Tableau 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 :

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Origine des plants et semences	Le producteur doit pouvoir prouver l'origine et la variété des plants qu'il a achetés auprès du pépiniériste, ainsi que l'origine des semences.	Certificat sanitaire, bon de livraison des plants
Pratiques culturales	Un cahier cultural et/ou un autre support d'enregistrement lié doit être tenu à jour, sur lequel sont notées les informations suivantes : - Nom et adresse du producteur - Année de production - Nom du technicien habilité en charge du suivi du producteur - Identification des parcelles en sol (nom ou numéro des parcelles)	Cahier de culture et/ou autre support d'enregistrement <u>Culture sur substrat et sol :</u> Document de contrôle interne et externe du matériel de traitement

	- Description des parcelles (variété, densité de plantation, nombre de plants, type d'abris, surface) - Suivi de l'état sanitaire des différentes parcelles : enregistrement des observations - Mise en place de la PBI (Protection Biologique Intégrée) et intervention phytosanitaire - Enregistrements relatifs à l'alimentation en eau, en éléments minéraux et au renouvellement des solutions nutritives pour la conduite sur substrat (composition des bacs d'engrais, composition des eaux d'irrigation et de drainage, mesure de l'électro conductivité et d'humidité du substrat, taux de drainage) - Enregistrements relatifs à l'irrigation et la fertilisation pour la production sol - Enregistrements relatifs au recyclage des déchets (emballage vide de produits phytopharmaceutiques (EVPP), produits phytosanitaires non utilisables (PPNU), plastiques, substrat)	Etiquettes de composition des engrais et/ou fiche technique Fiche de préconisation du technicien pour la nutrition, la protection des plantes et l'interdiction d'utilisation de produits ou techniques de type régulateur de maturation des fruits (mûrisseurs) Attestation de reprise des déchets Conserver les bons d'apport de la récolte 3 mois après la fin de la campagne <u>Culture sur substrat :</u> Analyse des eaux d'irrigation annuelle et des eaux de drainage mensuelle au minimum Enregistrement hebdomadaire de l'électro conductivité, de l'humidité du substrat et du taux de drainage <u>Sol :</u> Une analyse physico-chimique datée de moins de 5 ans et un extrait à l'eau annuel
Conditionnement sur le site de production	Pour tous les lots conditionnés en Label Rouge, les éléments de traçabilité permettant de remonter au producteur et à la parcelle d'origine figurent sur l'unité de vente consommateur	Analyse comptabilité matière et enregistrement informatique de tous les lots
Apports des tomates en station	La liste des producteurs qualifiés et des parcelles référencées dans la démarche Label Rouge est présente au poste de réception Le lot correspond à un producteur, une date de récolte, une variété, une parcelle ou sous parcelle. Chaque lot livré en station doit être identifié par un bon d'apport ou une fiche d'agréage comportant les informations suivantes : - Numéro du bon d'apport - Identification station - Nom du producteur ou code producteur	Liste des producteurs habilités et certifiées HVE, et parcelles référencées Bon d'apport Fiche d'agréage

	- Code parcelle - Segment / Variété - Date de récolte - Date de livraison en station - Nombre de colis - Poids de l'unité de vente consommateur Les produits Label Rouge doivent être livrés en station au maximum le lendemain de la récolte Dès la réalisation de l'agréage, le bon d'apport ou la fiche d'agréage est complété(e) par : - La note d'agréage - Le classement du lot « Label », « autre » Un exemplaire du bon d'agréage est conservé à la station Fiche palette : - Numéro fiche palette - Numéro du bon d'apport - Nom producteur ou code producteur - Nombre de colis sur la palette - Référence produit - Date de récolte (sinon fiche agréage) - Numéro de lot	Fiche palette
Agréage en station	Chaque lot non conditionné issu d'une parcelle référencée en Label Rouge fait l'objet d'un agréage. L'agréeur applique la procédure d'agréage mise en place pour le Label Rouge. Il réalise une notation des différents critères qu'il enregistre sur la fiche d'agréage. La notation de chaque critère permet d'établir une note globale d'évaluation de la qualité du lot et de procéder à son classement soit en Label Rouge soit dans une autre catégorie commerciale Le classement du lot est reporté sur le bon d'apport et la fiche palette réception Chaque lot conditionné en catégorie Label Rouge chez le producteur qui arrive à la station fait l'objet du même agréage. Si l'agréage démontre que la qualité du lot est inférieure à celle attendue, le lot est déclassé selon la procédure de gestion des non-conformités et est reconditionné si besoin en fonction de la catégorie commerciale à laquelle il est assigné.	Fiche agréage

Conditionnement en station d'expédition	En station, chaque lot « Labellisable » est traité séparément des autres lots. À tout moment, il doit conserver son identification Pour tous les lots conditionnés en Label Rouge, les éléments de traçabilité permettant de remonter au producteur et à la parcelle d'origine figurent sur l'unité de vente consommateur	Analyse comptabilité matière et enregistrement informatique de tous les lots
Distribution	Le numéro de lot figurant sur l'unité de vente ou le plateau lité ou vrac permet de retrouver le code producteur et l'origine parcellaire	Analyse comptabilité matière et enregistrement informatique de tous les lots
Comptabilité matière	Chaque station habilitée tient une comptabilité matière « entrées » et « sorties » des tomates. Pour chaque lot provenant d'une parcelle référencée en Label Rouge, les informations suivantes doivent être précisées : - Date d'apport - Poids du lot réceptionné - Poids du lot agréé - Poids du lot étiqueté et expédié en Label Rouge	Statistiques des entrées et sorties
Comptabilité des moyens de marquage	Chaque station tient une comptabilité des moyens de marquage (comptabilité matière). Les quantités totales utilisées sont enregistrées par journée de conditionnement	Enregistrement des moyens de marquage

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

4.3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Réception en station :

Tout lot réceptionné en station est identifié par une fiche (bon d'apport ou fiche d'agréage) comportant un numéro qui lui est propre et d'autres informations bien précises.

BON D'APPORT OU FICHE D'AGREAGE

- **Numéro du bon d'apport**
- Identification station
- Nom du producteur ou code producteur
- Code parcelle
- Segment / Variété
- Date de récolte
- Date de livraison en station
- Nombre de colis
- Poids de l'unité de vente consommateur

Chaque lot issu d'une parcelle référencée en Label Rouge fait l'objet d'un agréage. L'agréeur remplit une fiche d'agréage sur laquelle il note différents critères qualitatifs. La notation de ces différents critères permet d'établir une note globale concernant le niveau qualitatif du lot.

Ce n'est qu'une fois l'agréage terminé que le lot reçoit un numéro propre (**numéro de lot**) qui le suivra jusqu'au point de vente. Ce numéro de lot doit permettre de remonter jusqu'à la parcelle de production.

Stockage en station :

Une fois l'agréage terminé, la palette doit être identifiée avant d'être amenée dans le lieu de stockage. La fiche palette qui permet cette identification doit contenir un certain nombre d'informations.

FICHE PALETTE

- **Numéro fiche palette**
- **Numéro du bon d'apport**
- Nom producteur ou code producteur
- Nombre de colis sur la palette
- Référence produit
- Date de récolte (sinon fiche d'agréage)
- **Numéro de lot**

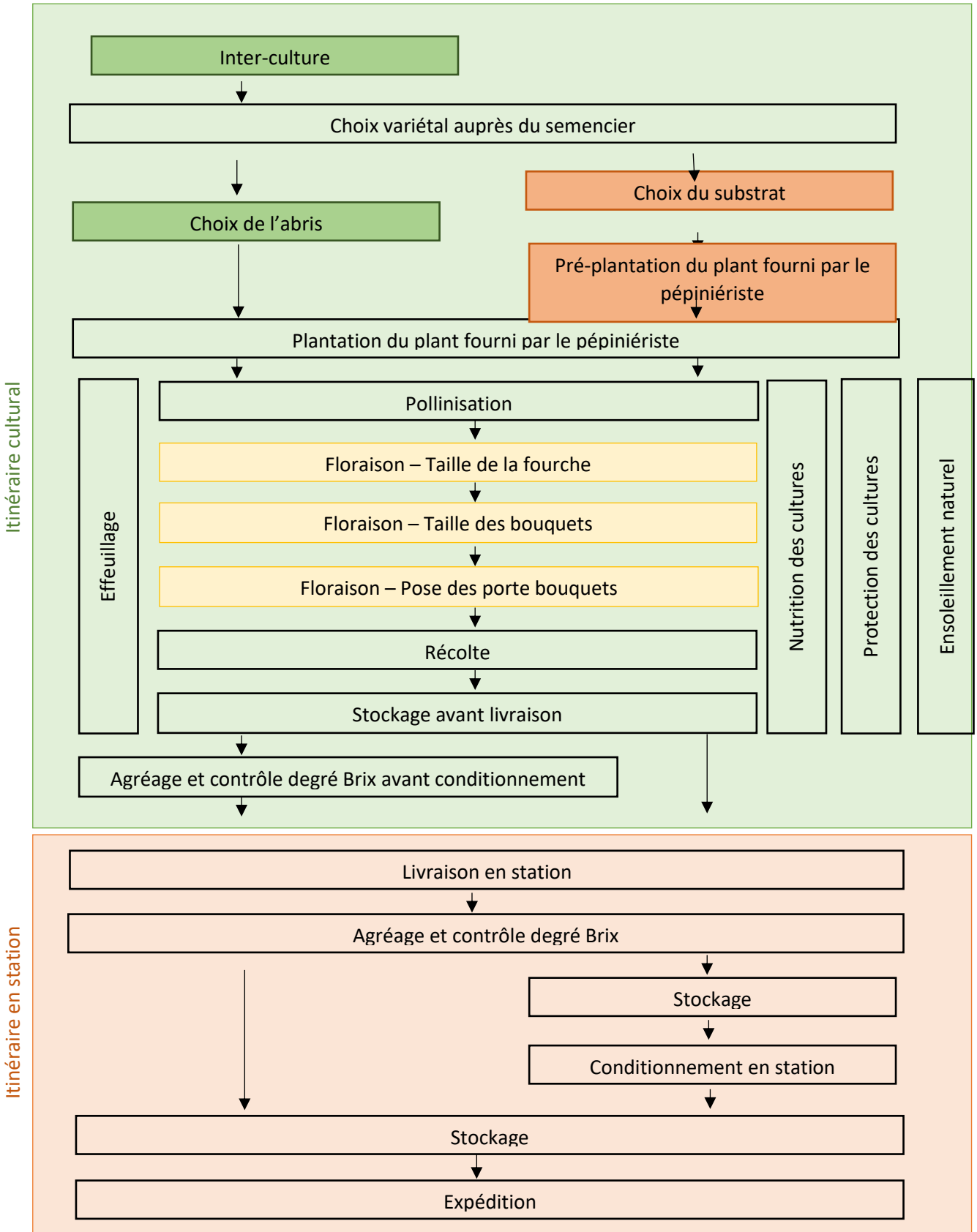
Traçabilité pour l'expédition en station :

Les différentes unités de vente consommateurs doivent être marquées d'un code permettant de remonter à l'origine parcellaire du produit.

Ce code peut correspondre au numéro du lot attribué à la réception de la Tomate Label Rouge en station.

5. Méthode d'obtention

5.1. Schéma de vie de la tomate Label Rouge



5.2. Caractéristiques et points à maîtriser

5.2.1. Les variétés

La liste des variétés autorisées est disponible sur le site de l'INAO (www.inao.gouv.fr) et auprès de l'ODG. Elle est susceptible d'évoluer selon la procédure d'introduction et de retrait de variétés décrite en annexe 1 et dans le respect des critères de sélection précisés ci-dessous.

PM	Point à maitriser	Valeur cible
PM1	Liste positive des variétés	Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
PM2	Procédure d'introduction et de retrait des variétés et validation de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate à l'introduction sur 1 an minimum ou éléments objectifs justifiant le retrait d'une variété, conformément à la procédure décrite en annexe 1 du cahier des charges.
PM3	Non exclusivité des variétés	Les variétés doivent être libres de droit. Pas de contrat d'exclusivité.
PM4	Origine des plants et des semences	Les producteurs doivent fournir une traçabilité des plants achetés, qui précise également l'origine des semences, si les plants sont greffés ou non, qu'ils sont non OGM, ainsi que la variété.

5.2.2. Point commun à la conduite en culture pleine terre et sur substrat

PM	Point à maitriser	Valeur cible
PM5	Certification environnementale	Les exploitations agricoles sont bénéficiaires d'une certification environnementale de deuxième niveau reconnue au titre de l'article D.617-3 du code rural et de la pêche maritime (CRPM), ou de troisième niveau reconnue au titre de l'article D617-4 du CRPM, ou sont bénéficiaires d'une démarche reconnue au titre de l'article D617-5 du CRPM.
PM6	Pollinisation	Présence de ruches de bourdons dès l'apparition des premières fleurs. Au minimum une ruche pour 1000m² pour tous les produits sauf la tomate cerise qui nécessite une ruche pour 800m². En production sol : une ruche par abris au minimum.
PM7	Indicateur de densité	Les cultures sont conduites à des densités maximales maitrisées en lien avec l'ensoleillement naturel. La densité est fonction du segment / de la variété et de la période de culture. Indicateur et méthode de mesure en annexe 2.
PM8	Développement racinaire des plants de tomates et concurrence des adventices	Les cultures sont conduites sans herbicide de synthèse (et ses abords)

PM9	Spécialisation des blocs parcellaires	Présence d'une seule espèce sur un même bloc parcellaire (définition en annexe 2)
PM10	Régulation de maturation des fruits	Interdiction d'utilisation de produits ou techniques de type régulateur de maturation des fruits (mûrisseurs) à toutes les étapes de la production (de la culture jusqu'au conditionnement).

5.2.3. Spécificité de la conduite en culture pleine terre

PM	Point à maitriser	Valeur cible
PM11	Matériel	La production se fait sous abris : - Tunnels de 5m, 8m, 9.6m - Multi chapelles plastiques simple ou double paroi, 9.6m - Serres en verres
PM12	Nutrition en fonction du stade de végétation de la plante	<u>Eléments minéraux :</u> Interdiction d'utilisation de boues d'épuration. Avant plantation : établissement du plan de fumure en fonction de l'historique de production de la parcelle des trois dernières années et des résultats d'une analyse physico chimique du sol de moins de 5 ans et d'un extrait à l'eau annuel. En période de production, l'alimentation azotée fait l'objet d'une surveillance régulière via des analyses mensuelles en laboratoire. Les indicateurs ainsi que la méthode de calcul sont détaillés en annexe 2. <u>Eau :</u> En période de production : suivis réguliers effectué par carottage avec l'utilisation d'une tarière et analyse visuelle de l'échantillon ou par utilisation d'un tensiomètre et adaptation des conduites hydriques vis-à-vis des cultures et des conditions pédoclimatiques.
PM13	Effeuillage	Les plants restent naturellement à hauteur d'Homme. L'effeuillage ne sera donc réalisé que pour la première récolte, à partir de la formation du 5ème bouquet (F5).
PM14	Inter-culture en pleine terre	Engrais verts entre deux saisons de tomates

5.2.4. Spécificités à la conduite en culture sur substrat

PM	Point à maitriser	Valeur cible
PM15	Substrats	Le substrat choisi pour la production de la Tomate Label Rouge doit être certifié conforme à la norme française en vigueur à la date de la plantation. Parmi les substrats présents dans la norme standard, les deux utilisés sont : - Substrats en fibre de coco (substrat organique) - Substrats en laine de roche (substrat minéral)

		Le choix entre un support organique ou minéral est à la libre décision du producteur, qui adaptera sa conduite hydrique en fonction du support qu'il maîtrise le mieux.
PM16	Lumière artificielle	Interdiction d'utiliser de la lumière artificielle pour les blocs parcellaires de production de tomate de bouche Label Rouge.
PM17	Chauffage des serres	Le chauffage est autorisé. Un bilan carbone ainsi qu'un plan de progrès d'émissions en KgCO2/Kg de tomate par rapport à l'année N-1 doivent être produits par année culturale pour chaque exploitation sur son unité de production de tomate. Une moyenne quinquennale sera réalisée et une réduction de 5% des émissions carbone tous les 5 ans est attendue. La moyenne se calcule une fois tous les 5 ans sur les 5 années précédentes. La grille de calcul du bilan carbone est produite par l'ODG en suivant les recommandations de l'ADEME et de la méthode ACV. L'ODG la fera évoluer selon les avancées techniques en faveur de l'environnement.
PM18	Utilisation du CO2	Le CO2 introduit dans la serre est de qualité alimentaire, il est introduit dans une fourchette de 800 à 1000 ppm. Cette étape se déroule pendant la phase de photosynthèse des plants.
PM19	Nutrition : apports de solutions nutritives adaptés au stade de développement des plants (végétatifs, floraison, fructification)	Définition de la composition de la première solution nutritive en fonction des résultats de l'analyse de l'eau d'irrigation annuelle. Ajustement des quantités d'éléments minéraux apportés en fonction des mesures hebdomadaires de l'électro conductivité (EC) et de l'analyse mensuelle en laboratoire. Ajustement selon le segment / la variété et la période de culture. Les indicateurs d'EC et les méthodes de mesures sont détaillés en annexe 2 Se référer à la liste positive des éléments nutritifs autorisés disponible en annexe 3 Ajustement des apports d'eaux en fonction de la mesure hebdomadaire du volume des eaux de drainage Recyclage des eaux de drainage.
PM20	Effeuillage	L'effeuillage se fait sur la partie basse de la plante, au niveau des 3 bouquets du bas. Il débute à partir du stade F6 (6ème bouquet). L'ensemble des feuilles restantes se situe donc sur la partie haute de la plante. Une fois les premiers bouquets murs récoltés, le pied de tomate est descendu d'un cran pour que les bouquets qui suivent se situent sur le bas de la plante et que l'effeuillage puisse recommencer.

5.2.5. Spécificités des produits « grappés »

En culture de tomate, les fruits sont accrochés à la rafle. L'ensemble de ces deux éléments constitue le bouquet ou la grappe. Pour les produits « grappés » : **tomate ronde rouge grappe et tomate cerise ronde rouge grappe**, ce ne sont pas des fruits individuels mais la totalité du bouquet (la grappe entière) qui est récoltée. Pour s'assurer de la qualité et de l'homogénéité du produit fini, trois interventions sur la plante sont nécessaires :

PM	Point à maitriser	Valeur cible
PM21	Taille de la fourche	Supprimer la branche la plus faible pour conserver une branche unique sur la fourche. La branche la plus faible est identifiée comme étant la plus fine au niveau du diamètre de la hampe. La branche restante aura ainsi accès à toutes les ressources nutritives de la plante.
PM22	Taille des bouquets	C'est au moment de la taille des bouquets, que le nombre de fruits par bouquet est déterminé. Réduire le nombre de fruits permet une meilleure alimentation de chaque fruit. Les fruits les plus faibles sur les bouquets sont éliminés, le nombre de fruits éliminés dépend de la qualité des bouquets.
PM23	Pose de porte-bouquet	En tomate ronde rouge grappe, pour éviter le phénomène de cassure, un porte-bouquet est apposé sur la rafle au niveau de la jonction tige principale-rafle.

5.2.6. Récolte des tomates

PM	Point à maitriser	Valeur cible
PM24	Formation des producteurs	Pour déclencher la récolte, les producteurs sont formés par l'ODG à : - la dégustation « profil descriptif ». Evaluation des descripteurs propres à chaque segment par le producteur (conformité vis-à-vis de l'attendu) - la mesure du taux de Brix - l'évaluation de la couleur de la maturité selon le segment récolté Ces mesures seront enregistrées et disponibles pour les contrôles – format d'enregistrement adapté à chaque producteur.
PM25	Formation des cueilleurs	Les cueilleurs sont formés par l'ODG à : - l'évaluation de la couleur de maturité selon le segment récolté - la manipulation des tomates - le conditionnement des tomates - l'hygiène et la sécurité.
PM26	Stade de maturité	Tomates à maturité optimale, matérialisées par les codes couleurs des planches colorimétriques disponibles en annexe 5. Tomate ronde rouge grappe : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9

		Tomate cerise ronde rouge : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9 Tomate cerise ronde rouge grappe : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9 Tomate allongée cœur cultivée sur substrat : - du 21/03 au 30/04 : niveau 8 - du 01/05 au 30/09 : niveau 7 - du 01/10 au 31/10 : niveau 8 Tomate allongée cœur cultivée en pleine terre : - du 01/05 au 30/09 : niveau 7 - du 01/10 au 31/10 : niveau 8 Légers défauts de coloration acceptés (plage jaune ou verte)
PM27	Ensoleillement naturel	Quantité de lumière naturelle perçue : Cumuler 50 000 joules/cm^2 sur les 8 semaines précédant la récolte des fruits Méthode de calcul en annexe 2.
PM28	Période de récolte	Au plus tôt à partir du printemps (21 mars) afin de cumuler les joules/cm^2 nécessaires avant récolte, et ce tant que les critères d'ensoleillement naturel et de stade de maturité sont respectés. De plus, un contrôle brix avec un résultat conforme à celui définit à l'agréage dans le cahier des charges est nécessaire pour déclencher la récolte. Au plus tard la fin de récolte intervient le 31 octobre.
PM29	Manipulation des tomates lors de la récolte	Cueillette effectuée exclusivement à la main, dans des contenants permettant une hauteur de stockage maximale de 20 cm.
PM30	Période de récolte en journée	Lorsque les températures extérieures deviennent trop importantes, les fruits sont fragilisés par la chaleur et ils deviennent sensibles aux manipulations. Pour limiter ce risque, la récolte de la tomate Label Rouge doit être prioritaire par rapport à la récolte de la tomate courante, et réalisée le matin.

5.2.7. Stockage, agréage et délais

PM	Point à maitriser	Valeur cible
PM31	Stockage	La température de stockage se situe entre 12°C et 14°C. Interdiction d'utilisation de produits ou techniques de conservation au stockage et au conditionnement.

		La hauteur maximale de stockage à l'intérieur des contenants est de 20 cm.
PM32	Agréage	Note conforme à l'obtention du Label Rouge sur la fiche agréage par segment de tomate (annexe 4). Suivi de la qualité des tomates par une dégustation « profil descriptif » semblable à celui du PM24 tous les 15 jours.
PM33	Aspect des tomates	Aucun défaut d'épiderme, sauf pour le segment allongée cœur qui peut présenter de légers défauts (forme, coloration, collets pour les tomates allongées cœur).
PM34	Taux de sucre minimum lors de l'agréage	Les variétés doivent avoir un taux de sucre minimum à maturité optimale, selon leur segment : - Tomate ronde rouge grappe : 6.5° Brix minimum - Tomate cerise ronde rouge et cerise ronde rouge grappe : 9.5° Brix minimum - Tomate allongée cœur : 5° Brix minimum
PM35	Calibrage	- Tomate ronde rouge grappe : [47/57] mm [57/67] mm - Tomate cerise ronde rouge et cerise ronde rouge grappe : [20/30] mm [25/35] mm - Tomate allongée cœur : [67/82] mm [82/92] mm [92/102] mm Homogénéité de calibre sur la grappe obligatoire et par type de conditionnement. Tolérance de 5% maximum de tomate hors calibre.
PM36	Fermeté	- Tomate ronde rouge grappe : ferme au toucher - Tomate cerise ronde rouge et cerise ronde rouge grappe : ferme au toucher - Tomate allongée cœur : ferme au toucher
PM37	Délai entre récolte et expédition	Livraison en station au maximum 24h après la récolte. Le délai maximum entre la récolte et l'expédition du produit en point de vente est de 4 jours.

5.2.8. Conditionnement

PM38 Conditionnement

Chaque Tomate Label Rouge sera conditionnée de façon différente :

Produits Label Rouge	Présentation	Conditionnement UVC* (barquette)	Conditionnement UVC (plateau fruits lités**)	Conditionnement plateau vrac
Tomate ronde rouge grappe	Soignée. Fruits typiques de la variété et à maturité optimale. Rafles vertes et fraîches.	X Fruits seuls interdits	X Grappes bien rangées	
Tomate cerise ronde rouge	Soignée. Fruits typiques de la variété et à maturité optimale. Pédoncule vert	X		X
Tomate cerise ronde rouge grappe	Soignée. Fruits typiques de la variété et à maturité optimale. Rafles vertes et fraîches.	X Au minimum grappe de 8 ou 10 fruits et tronçons de grappe d'au minimum 4 fruits. Fruits seuls interdits.	X Grappes bien rangées. Fruits seuls interdits.	
Tomate allongée cœur	Soignée. Fruits typiques de la variété et à maturité optimale.	X	X	

*UVC : Unité de vente consommateur

**Si conditionnement multicouche : intercalaire obligatoire entre les couches

6. Etiquetage

PM39	Etiquetage	Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge n° LA 01/23 « Tomate de bouche » mentionne au minimum : • Le logo Label Rouge, dans le respect de la charte graphique • Le numéro d'homologation sous la forme : LA 01/23 • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : *Caractéristique certifiée communicante commune à tous les segments :*

		- Tomate de bouche cueillie à maturité à partir du printemps *Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate ronde rouge grappe :* - Arôme de tomate en bouche intense *Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate cerise ronde rouge :* - Sucrée et intensité aromatique en bouche *Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate cerise ronde rouge grappe :* - Sucrée et intensité aromatique en bouche *Caractéristique certifiée communicante propre à la tomate allongée cœur :* - Intensité aromatique en bouche • Le nom et l'adresse de l'ODG : Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne Agropole Bâtiment Agrotec – BP 222 47931 AGEN Cedex 9

7. Tableau des principaux points à contrôler

PPC	PM	Points de maîtrise	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation
PPC1	PM1	Liste positive des variétés	Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG	Documentaire
PPC2	PM4	Origine des plants et des semences	Les producteurs devront fournir une traçabilité des plants achetés, qui précisera également l'origine des semences, si les plants sont greffés ou non, qu'ils sont non OGM, ainsi que la variété	Documentaire
PPC3	PM5	Certification environnementale	Les exploitations agricoles sont bénéficiaires d'une certification environnementale de deuxième niveau reconnue au titre de l'article D.617-3 du code rural et de la pêche maritime (CRPM), ou de troisième niveau reconnue au titre de l'article D617-4 du CRPM, ou sont bénéficiaires d'une démarche	Documentaire

			reconnue au titre de l'article D617-5 du CRPM.	
PPC4	PM7	Indicateur de densité	Les cultures sont conduites à des densités maximales maitrisées en lien avec l'ensoleillement naturel. La densité est fonction du segment / de la variété et de la période de culture. Indicateur et méthode de mesure en annexe 2.	Visuel et documentaire
PPC5	PM10	Régulation de maturation des fruits	Interdiction d'utilisation de produits ou techniques de type régulateur de maturation des fruits (mûrisseurs) à toutes les étapes de la production (de la culture jusqu'au conditionnement)	Visuel et documentaire
PPC6	PM14	Inter-culture en pleine terre	Engrais verts entre deux saisons de tomates	Visuel et documentaire
PPC7	PM19	Nutrition : apports de solutions nutritives adaptés au stade de développement des plants (végétatifs, floraison, fructification)	Définition de la composition de la première solution nutritive en fonction des résultats de l'analyse de l'eau d'irrigation annuelle. Ajustement des quantités d'éléments minéraux apportés en fonction des mesures hebdomadaires de l'électro conductivité (EC) et de l'analyse mensuelle en laboratoire. Ajustement selon le segment / la variété et la période de culture. Les indicateurs d'EC et les méthodes de mesures sont détaillés en annexe 2 Se référer à la liste positive des éléments nutritifs autorisés disponible en annexe 3 Ajustement des apports d'eaux en fonction de la mesure hebdomadaire du volume des eaux de drainage Recyclage des eaux de drainage.	Documentaire et visuel
PPC8	PM26	Stade de maturité	Tomates à maturité optimale, matérialisées par les codes couleurs des planches colorimétriques disponibles en annexe 5 : Tomate ronde rouge grappe : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9 Tomate cerise ronde rouge : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9	Visuel et documentaire

			- du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9 Tomate cerise ronde rouge grappe : - du 21/03 au 30/04 : niveau 9 - du 01/05 au 30/09 : niveau 8 - du 01/10 au 31/10 : niveau 9 Tomate allongée cœur cultivée sur substrat : - du 21/03 au 30/04 : niveau 8 - du 01/05 au 30/09 : niveau 7 - du 01/10 au 31/10 : niveau 8 Tomate allongée cœur cultivée en pleine terre : - du 01/05 au 30/09 : niveau 7 - du 01/10 au 31/10 : niveau 8 Légers défauts de coloration acceptés (plage jaune ou verte)	
PPC9	PM27	Ensoleillement naturel	Quantité de lumière naturelle perçue : Cumuler 50 000 joules/cm^2 sur les 8 semaines précédant la récolte des fruits Méthode de calcul en annexe 2.	Documentaire
PPC10	PM28	Période de récolte	Au plus tôt au printemps (21 mars) afin de cumuler les joules/cm^2 nécessaires avant récolte, et ce tant que les critères d'ensoleillement naturel et de stade de maturité sont respectés. De plus, un contrôle brix avec un résultat conforme à celui définit à l'agréage dans le cahier des charges est nécessaire pour déclencher la récolte. Au plus tard la fin de récolte intervient le 31 octobre.	Visuel et documentaire
PPC11	PM31	Stockage	La température de stockage se situe entre 12°C et 14°C. Interdiction d'utilisation de produits ou techniques de conservation au stockage et au conditionnement. La hauteur maximale de stockage à l'intérieur des contenants est de 20 cm.	Visuel, mesure et documentaire
PPC12	PM34	Taux de sucre minimum lors de l'agréage	Les variétés doivent avoir un taux de sucre minimum à maturité optimale, selon leur segment :	Mesures et documentaire

			- Tomate ronde rouge grappe : 6.5° Brix minimum - Tomate cerise ronde rouge et cerise ronde rouge grappe : 9.5° Brix minimum - Tomate allongée cœur : 5° Brix minimum	
PPC13	PM37	Délai entre récolte et expédition	Livraison en station au maximum 24h après la récolte. Le délai maximum entre la récolte et l'expédition du produit en point de vente est de 4 jours.	Visuel et documentaire

Annexe 1 : Procédure d'intégration et de retrait d'une variété à la liste positive des variétés de Tomate de bouche Label Rouge

Pour qu'une nouvelle variété de tomate soit inscrite à la liste positive des variétés de la Tomate Label Rouge une procédure précise doit être suivie.

Cette procédure se décline en deux temps :

- La constitution du dossier de demande d'intégration d'une nouvelle variété
- L'évaluation de ce dossier par un groupe d'experts (pour chaque segment, un certain nombre de critères doivent être respectés : cf. tableaux ci-dessous « critères de sélection des variétés par segment »)

Composition du dossier de demande d'intégration d'une nouvelle variété

La liste positive des variétés de Tomate Label Rouge tous produits confondus sera révisée lorsqu'un opérateur habilité fera une demande écrite à l'ODG d'ajout d'une nouvelle variété à cette liste.

Pour cela, l'adhérent doit produire (à sa charge) un dossier de demande composé de cinq éléments :

- 1 document attestant la disponibilité de la variété proposée (non exclusivité)
- 1 profil sensoriel réalisé par un laboratoire accrédité COFRAC et habilité par l'INAO
- 1 test hédonique réalisé par un prestataire externe
- Ces deux derniers éléments permettent de vérifier la compatibilité de la variété candidate conformément aux critères imposés par le dossier d'Evaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure (ESQS) de ce Label Rouge. 1 rapport en technique de production (essai agronomique, réalisé sur 1 an au minimum) détaillant les éléments suivants :
    - Evolution du comportement de la plante
    - Créneau de production visé
    - Chiffres techniques : rendement brut et rendement commercial détaillé (différentes catégories)
    - Caractéristiques sanitaires : résistance ou tolérance à certaines maladies ou virus
- 1 rapport qualité (analyse physico-chimique) évaluant plusieurs caractéristiques de la nouvelle variété mesurées en station :
    - L'homogénéité de forme de la grappe et/ou des fruits
    - La répartition des calibres des fruits
    - L'homogénéité de la couleur des fruits
    - La répartition des taux de sucres des fruits
    - La fermeté et l'aspect des fruits

Ces deux rapports permettront d'évaluer la variété candidate d'un point de vue agronomique mais aussi de vérifier que les seuils d'acceptabilités des critères qualité demandés dans le présent cahier des charges sont atteints. Les tests seront réalisés sur une année culturale.

L'adhérent doit ensuite transmettre son dossier de demande complet à l'ODG. Les dossiers incomplets ne seront pas transmis au groupe d'experts.

Evaluation de la demande de la variété candidate

Un groupe d'experts est en charge de l'évaluation de la demande d'intégration d'une nouvelle variété. Ce groupe d'experts se réunira sur demande de l'ODG. Le dossier de demande lui sera transmis par l'ODG en amont.

Ce groupe d'experts est composé de :

- Au moins deux représentants du collège producteurs de la section tomate de l'AIFLG
- Au moins deux représentants du collège expéditeurs de la section tomate de l'AIFLG
- Au moins deux techniciens de structures adhérentes à la section tomate de l'AIFLG (Organisations de producteurs et/ou Producteurs indépendants)
- Au moins deux responsables qualité de structures adhérentes à la section tomate de l'AIFLG (Organisations de producteurs et/ou Producteurs indépendants)
- D'un représentant de l'ODG (Président(e) ou Directeur(trice))
- Au moins un représentant de la culture de tomate du CTIFL

Au vu des différents éléments présents dans le dossier de demande, le groupe d'experts émettra alors un avis favorable ou défavorable à l'introduction de la variété candidate à la liste positive des variétés de Tomate Label Rouge selon les résultats des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et des analyses sensorielles.

Le groupe d'experts transmet ensuite son avis à l'ODG. Le conseil d'administration conformément à ses statuts valide ou invalide l'inscription de la variété candidate à la liste positive des variétés de Tomate Label Rouge.

Mise à jour de la liste positive des variétés de Tomate de bouche Label Rouge

L'ODG propose aux services de l'INAO l'intégration de la (ou les) nouvelle(s) variété(s) dans la liste existante ; l'ensemble du dossier (demande de l'ODG, résultats des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et des analyses sensorielles) est transmis aux services de l'INAO et est présenté aux instances délibératives de l'INAO pour approbation.

L'intégration de la variété candidate à la liste positives des variétés de Tomate Label Rouge sera définitive lorsque l'instance de l'INAO aura émis un avis positif.

Les prises de décision concernant l'intégration d'une nouvelle variété ou l'exclusion d'une variété de la liste s'effectuent à la majorité des membres de l'instance de l'ODG chargée de la validation de la liste.

La validation finale de la liste des variétés est réalisée par l'INAO.

Cette liste sera mise à jour par l'ODG après sa validation finale par l'INAO, qui la transmettra à l'ensemble des opérateurs habilités à la production de Tomate Label Rouge ainsi qu'à l'Organisme de Certificateur.

La liste en vigueur est également mise en ligne sur le site internet de l'INAO (www.inao.gouv.fr).

Critères de sélection des variétés pour le segment Tomate Ronde Rouge Grappe Label Rouge

Critère de sélection	Valeur Cible	Seuil d'acceptabilité
Variété	Variété inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés établi par le CTPS	Pas de seuil Inscription obligatoire au catalogue officiel
Coloration	Coloration typique de la variété Homogénéité de coloration	Catégorie « Extra »: 95% minimum et Catégorie I : 5% maximum
Forme	Fruits : - Forme typique de la variété - Homogénéité de forme Grappe : - Régulière en arête de poisson - Grappe de 5 fruits minimum - Aucun fruit manquant	Fruits : Catégorie « Extra »: 95% minimum et Catégorie I : 5% maximum Forme de la grappe spécifique en fonction du type d'emballage : - Colis vracs de 0 à 5kg : grappes de 5 fruits minimum avec une tolérance d'une grappe à 4 fruits minimum - UVC : une grappe de 5 fruits minimums sera complétée avec des tronçons de grappe faire le complément au niveau du poids
Calibre	Calibre [47/57]mm et [57/67]mm	Minimum de 95% de tomate ronde rouge en grappe au calibre [47/57] mm et au calibre [57/67]mm
Critères physico-chimique	Taux de sucre minimum	IR minimum = 6,5° Brix
Critères sensoriels	Test hédonique et profil sensoriel : appréciation de la qualité supérieure par un jury de dégustateurs naïfs et un jury d'experts entraînés sur le produit	Test hédonique et profil sensoriel réalisés selon les modalités décrites dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure validé par l'INAO. Conformité des résultats selon les dispositions de ce dossier

Critères de sélection des variétés du segment Tomate Cerise Ronde Rouge Label Rouge

Critère de sélection	Valeur Cible	Seuil d'acceptabilité
Variété	Variété inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés établi par le CTPS	Pas de seuil Inscription obligatoire au catalogue officiel
Coloration	Coloration typique de la variété Homogénéité de coloration	Catégorie « Extra » : 95% minimum et Catégorie I : 5% maximum
Forme	Forme typique de la variété Homogénéité de forme	Catégorie « Extra » : 95% minimum et Catégorie I : 5% maximum
Calibre	Calibre [20/30]mm et [25/35]mm	Minimum de 95% de tomate cerise ronde rouge au calibre [20/30]mm et au calibre [25/35] mm

Critères physico-chimique	Taux de sucre minimum	IR minimum = 9.5° Brix
Critères sensoriels	Test hédonique et profil sensoriel : appréciation de la qualité supérieure par un jury de dégustateurs naïfs et un jury d'experts entraînés sur le produit	Test hédonique et profil sensoriel réalisés selon les modalités décrites dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure validé par l'INAO. Conformité des résultats selon les dispositions de ce dossier

Critères de sélection des variétés du segment Tomate Cerise Ronde Rouge Grappe Label Rouge

Critère de sélection	Valeur Cible	Seuil d'acceptabilité
Variété	Variété inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés établi par le CTPS	Pas de seuil Inscription obligatoire au catalogue officiel
Coloration	Coloration typique de la variété Homogénéité de coloration	Catégorie « Extra » : 95% minimum et Catégorie I : 5% maximum
Forme	Fruits : - Forme typique de la variété - Homogénéité de forme Grappe : - Régulière en arête de poisson - Grappe de 12 fruits minimum - Aucun fruit manquant	Fruits : Catégorie « Extra » : 95% minimum et Catégorie I : 5% maximum Forme de la grappe spécifique en fonction du type d'emballage : - Colis vracs de 0 à 3kg : grappes de 12 fruits minimum avec une tolérance de quatre grappes à 10 fruits minimum UVC : au minimum une grappe de 8 ou 10 fruits et des tronçons de grappe d'au minimum 4 fruits pour faire le complément de poids
Calibre	Calibre [20/30]mm et [25/35]mm	Minimum de 95% de tomate cerise ronde rouge en grappe au calibre [20/30]mm et au calibre [25/35] mm
Critères physico-chimique	Taux de sucre minimum	IR minimum = 9.5° Brix
Critères sensoriels	Test hédonique et profil sensoriel : appréciation de la qualité supérieure par un jury de dégustateurs naïfs et un jury d'experts entraînés sur le produit	Test hédonique et profil sensoriel réalisés selon les modalités décrites dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure validé par l'INAO. Conformité des résultats selon les dispositions de ce dossier

Critères de sélection des variétés pour le segment Tomate Allongée Cœur Label Rouge

Critère de sélection	Valeur Cible	Seuil d'acceptabilité
Variété	Variété inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés établi par le CTPS	Pas de seuil Inscription obligatoire au catalogue officiel
Coloration	Coloration typique de la variété Homogénéité de coloration	Catégorie I majoritaire : 95% minimum
Forme	Forme typique de la variété Homogénéité de forme	Catégorie I majoritaire : 95% minimum
Calibre	Calibre [67/82] mm Calibre [82/92]mm Calibre [92/102] mm	Minimum de 95% de tomate allongée cœur au calibre [67/82]mm, au calibre [82/92]mm et au calibre [92/102] mm
Critères physico-chimique	Taux de sucre minimum	IR minimum = 5° Brix
Critères sensoriels	Test hédonique et profil sensoriel : appréciation de la qualité supérieure par un jury de dégustateurs naïfs et un jury d'experts entraînés sur le produit	Test hédonique et profil sensoriel réalisés selon les modalités décrites dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure validé par l'INAO. Conformité des résultats selon les dispositions de ce dossier

Retrait d'une variété

L'ODG présente aux services de l'INAO les éléments objectifs justifiant le retrait de la variété ; la demande de retrait de la variété est présentée aux instances délibératives de l'INAO pour approbation de la liste des variétés.

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.

L'argumentaire devra justifier à partir d'éléments objectifs que l'ODG se trouve devant l'un ou l'autre de ces cas.

Le retrait de la variété candidate à la liste positive des variétés de Tomate Label Rouge sera définitif lorsque l'instance de l'INAO aura émis un avis favorable à ce retrait.

La validation finale de la liste des variétés est réalisée par l'INAO.

Lorsqu'une variété est retirée de la liste, aucune disposition transitoire (possibilité de revendication pendant un temps déterminé) ne peut être inscrite dans le cahier des charges.

La liste approuvée fait l'objet d'une publication sur le site internet de l'INAO. Après publication de cette liste sur le site internet de l'INAO, l'ODG diffuse la liste aux opérateurs et à l'Organisme Certificateur.

Annexe 2 : Définition bloc parcellaire, indicateurs d'ensoleillement, de densité et de mesure de l'électroconductivité (EC)

Bloc parcellaire

Un bloc parcellaire est constitué de plantes d'une même et seule espèce plantées à une même date. Chaque bloc parcellaire est relié à une vanne qui pilote la nutrition pour ce bloc. Il peut y avoir plusieurs blocs parcellaires dans une serre. En revanche, un bloc parcellaire ne peut pas s'étendre sur plusieurs serres.

Indicateur d'ensoleillement naturel (quantité de rayonnement solaire global) en joules/cm²

Données satellitaires obtenues via un prestataire indépendant ou des stations météorologiques officielles qui mesurent l'intensité du rayonnement solaire global en Watt/m². Voici la méthode de calcul pour convertir l'intensité du rayonnement exprimée en Watt/m² en quantité de rayonnement solaire global exprimée en joules/cm² (C. Wacquant, Maîtrise de la conduite climatique Tomate sous serre et abris, CTIFL, 1995) :

Y Watt/m² = (Y x 0.36) joules/cm²

La mesure de l'intensité du rayonnement devra provenir d'un organisme indépendant ou d'une station météorologique officielle qui fournit les informations d'un site référent au plus proche de l'exploitation du producteur habilité pour la production en Label Rouge.

Indicateur de densité (nombre de plantes/m²) en culture sur substrat et pleine terre

Segment	Tomate ronde rouge grappe	Tomate cerise ronde rouge	Tomate cerise ronde rouge grappe	Tomate allongée cœur	
Mode de production	Sur substrat	Sur substrat	Sur substrat	Pleine terre	Sur substrat
Période de culture	Densité moyenne (max)	Densité moyenne (max)	Densité moyenne (max)	Densité moyenne (max)	Densité moyenne (max)
01/02 au 01/04	4	5	5	2.4	3.75
01/04 au 01/09	4.5	5.5	5.5	2.4	3.75
01/09 au 31/10	4.5	5	5	2.4	3.75

Méthode de mesure de la densité (nombre de plantes / m²) : compter le nombre de « bobine » par rang, multiplier par le nombre de rang par « chapelle » ou tunnel, le tout divisé par la superficie de la « chapelle » ou du tunnel.

Indicateur pour l'électro conductivité (conductivité en millisiemens – mS/cm) en culture sur substrat

Segment	Tomate ronde rouge grappe		Tomate cerise ronde rouge		Tomate cerise ronde rouge grappe		Tomate allongée cœur	
Période de culture	EC moyen à l'apport (mini)	EC moyen au drainage (mini)	EC moyen à l'apport (mini)	EC moyen au drainage (mini)	EC moyen à l'apport (mini))	EC moyen au drainage (mini)	EC moyen à l'apport (mini)	EC moyen au drainage (mini)
01/02 au 01/04	3.2	4.5	3.5	5	3.5	5	3.2	4.5
01/04 au 01/09	2.8	3.8	3	4.5	3	4.5	2.8	3.8
01/09 au 31/10	2.8	4.5	3	4.5	3	4.5	2.8	4.5

Méthode de mesure pour l'enregistrement hebdomadaire des EC par le producteur :

- Si ordinateur climatique alors : moyenne hebdomadaire de l'apport (et du drainage si existant) variété par variété
- Si pas de mesure du drainage par ordinateur climatique alors : 1 mesure par semaine (avec conductivimètre) du drainage variété par variété

Méthode de mesure pour analyse mensuelle des EC en laboratoire :

- Echantillonnage de l'apport et du drainage variété par variété
- Analyse complète (EC/pH + éléments nutritifs)

Indicateur de nutrition (unités d'azote *NO3*- maximales) en culture pleine terre :

Segment	Tomate allongée cœur
Période de culture	Unités d'azote (maximum)
01/02 au 01/04	250
01/04 au 01/09	150
01/09 à la fin	150

Méthode de mesure par analyse mensuelle des unités d'azotes en laboratoire :

- Echantillonnage du sol sur les parcelles homogènes
- Analyse complète par extrait à l'eau (EC/pH + éléments nutritifs)

Méthode de calcul pour convertir des mg (NO3-)/kg de terre sur l'analyse en unité d'azote (kg d'azote NO3-/ha) :

((Y mg/kg de terre x Z* kg de terre/ha) / 10 000) = Y unité d'azote (kg d'azote / ha)

*valeur déterminée selon le type de sol, sur la base de la bibliographie (M. Letard et al., Maîtrise de l'irrigation fertilisante, tomate sous serre et abris, en sol et hors-sol, CTIFL, 1995) et des expertises techniques (conseiller agronomique des producteurs)

Annexe 3 : Liste positive des éléments nutritifs et oligoéléments pour la culture sur substrat autorisés à la production de Tomate de bouche Label Rouge

Eléments nutritifs	**Famille**	**Symbole**
Nitrate	Anion	NO3
Phosphate	Anion	H2PO3
Sulfate	Anion	SO4
Chlorure	Anion	Cl
Potassium	Cation	K
Calcium	Cation	Ca
Magnésium	Cation	Mg
Ammonium	Cation	NH4

Oligoéléments	**Famille**	**Symbole**
Fer	Cation	Fe
Cuivre	Cation	Cu
Bore	Cation	B
Manganèse	Cation	Mn
Zinc	Cation	Zn
Molybdène	Anion	Mo

Annexe 4 : Fiche d'agréage Tomate de bouche Label Rouge

FICHE D'AGREAGE TOMATE DE BOUCHE LABEL ROUGE – ASSOCIATION DES FRUITS ET LEGUMES DU LOT ET GARONNE

Station :	Nom contrôleur : .....
Nom/Code du producteur :	N° Bon d'Apport : .....
Date :	Code parcelle : .....
Nombre de colis :	Heure d'apport : .....
Nom du segment / de la variété :	Nombre de palette : .....

IR =			Critère	Barème	Note
			Calibre	3 (Label Rouge)	
				2 (Label Rouge)	
				1	
Critère	**Barème**	**Note**		0	
Aspect	3 (Label Rouge)		Fermeté	3 (Label Rouge)	
	2 (Label Rouge)			2 (Label Rouge)	
	1			1	
	0			0	
Coloration	3 (Label Rouge)		Fraicheur	3 (Label Rouge)	
	2 (Label Rouge)			2	
	1			1	
	0			0	
Forme des fruits	3 (Label Rouge)		Etat sanitaire	2 (Label Rouge)	
	2 (Label Rouge)			1	
	1			0	
	0		**Note finale**		/20

Note minimale Label Rouge Extra : 17/20
Label Rouge Cat. I : 15/20

- ☐ Respect du délai entre la récolte et l'expédition
- ☐ Respect de la température de stockage
- ☐ Conditionnement conforme
- ☐ IR conforme

Classification du lot :

- ☐ Label Rouge – Extra
- ☐ Label Rouge – Cat. I
- ☐ Extra
- ☐ Cat. I
- ☐ Cat. II
- ☐ Retrait du marché

Observations :

Annexe 5 : Planches colorimétriques tomates

