CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « POMME DU LIMOUSIN »

homologué par le décret n°2014-1132 du 3 octobre 2014, *JORF* du 5 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 41-2014

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial - 12, rue Henry Rol-Tanguy
TSA 30003 -93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 89 99
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Syndicat de défense de l'AOC Pomme du Limousin
Le Bois Redon 19230 POMPADOUR
Tél : 05 55 73 31 51
Fax : 09 81 38 34 23
courriel : info@pomme-limousin.org

Composition : producteurs
stockeurs-conditionneurs-metteurs en marché

Statut juridique : syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT : classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1 - NOM DU PRODUIT

« POMME DU LIMOUSIN »

2 – DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Pomme du Limousin » est une pomme fraîche qui se caractérise par :

- une forme légèrement allongée dont l'œil et la cavité oculaire sont bien marqués,
- un calibre de 65 mm minimum ou un poids de 115 g minimum,
- une chair blanche et ferme, une texture croquante, juteuse et non farineuse,
- une flaveur équilibrée sucre/acide.

Elle est produite à partir de la variété « Golden delicious ».

La « Pomme du Limousin » présente un indice réfractométrique au moins égal à 12,5 % Brix, une fermeté au moins égale à 5 Kg/cm^2 et une acidité au moins égale à 3,7 g/l d'acide malique.

Il s'agit d'une pomme appartenant aux catégories commerciales Extra et 1, au sens de la réglementation européenne, ou qui relève de la catégorie commerciale 2, uniquement du fait de son degré de roussissement.

La « Pomme du Limousin » est de coloration blanc-vert à jaune et peut présenter une face rosée.

Les pommes sont de coloration 2 (C3 et C4), 3 (C5 et C6), 4 (C7 et C8) en référence au code couleur officiel de la golden édité par le Centre Technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL).

3 – DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de la « Pomme du Limousin » se situe sur les plateaux du Haut-Limousin qui constituent les premiers contreforts du Massif Central, entre l'Auvergne et le Bassin Aquitain.

Cette unité géographique et géologique s'étend sur une portion des régions administratives du Limousin et de l'Aquitaine, sur les départements de la Corrèze, de la Creuse, de la Dordogne et de la Haute-Vienne.

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des 100 communes suivantes :

Communes du département de la Corrèze :

Allassac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Vignols, Voutezac.

Communes du département de la Creuse :

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

Communes du département de la Dordogne :

Angoisse, Anlhiac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Genis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Ledrier.

Communes du département de la Haute-Vienne :

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Roziers-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul-d'Eyjeaux, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

A l'intérieur des vergers, les pommes sont produites dans des unités homogènes de production (UHP), situées dans l'aire géographique définie ci-dessus et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification parcellaire.

L'UHP est constituée d'une ou plusieurs parcelles cadastrales contiguës, plantées d'arbres issus soit de la variété « Golden Delicious », soit de l'un de ses mutants autorisés en appellation d'origine « Pomme du Limousin », plantés la même année à une même densité, exploités par un même producteur et conduits selon le même mode.

L'identification des UHP est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le Comité National de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en sa séance du 25 mars 2003.

Tout producteur désirant faire identifier une UHP en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 1er septembre de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de l'UHP tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute UHP pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des UHP identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

Les listes des critères et des UHP identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

Le regroupement de plusieurs UHP d'un même producteur est autorisé sous réserve que leur différence d'âge ne soit pas supérieure à 3 années, que chaque UHP ait atteint la 4è feuille et que les arbres plantés dans ces UHP soient issus d'un même mutant.

4 – ELÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, le stockage et le conditionnement de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » est tenu de déposer une déclaration d'identification, selon le modèle validé par le directeur de l'INAO, auprès du groupement, avant le 1er septembre de l'année qui précède la première récolte (n-1).

Un suivi documentaire est mis en œuvre afin de suivre le produit depuis la plantation jusqu'à l'expédition des fruits.

Plusieurs outils sont mis en place pour permettre d'assurer une traçabilité complète des fruits.

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées toutes les opérations culturales effectuées sur chaque UHP ou regroupement d'UHP. Il est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

Les déclarations prévues dans le présent cahier des charges sont réalisées sur des imprimés conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO.

A - Déclaration préalable de non-intention de production

Tout producteur de pomme peut adresser au groupement, avant le 31 mars, une déclaration préalable de non-intention de production sur tout ou partie de ses UHP identifiées**.**

Tout stockeur/conditionneur peut adresser au groupement, avant le 1er septembre de l'année de récolte, une déclaration préalable de non-intention de production sur tout ou partie de son outil de production identifié.

B- Déclaration de regroupement d'UHP

Tout producteur désirant regrouper plusieurs de ses UHP transmet au groupement avant le 1er janvier précédant la récolte une demande de « regroupement parcellaire ».

C - La récolte des fruits :

Dès la récolte, les pommes récoltées sur une même UHP ou regroupement d'UHP sont stockées séparément et font l'objet d'une identification par une étiquette référençant le nom du producteur, l'UHP ou regroupement d'UHP et la date de cueillette.

Avant le 30 novembre de l'année de la récolte, chaque producteur adresse au groupement une déclaration de récolte récapitulative.

D - Suivi par les opérateurs intervenant dans le stockage et/ou le conditionnement des fruits :

Les stockeurs/conditionneurs de pommes en appellation d'origine « Pomme du Limousin » tiennent à jour des registres permettant d'identifier la provenance et la destination des pommes, ainsi que les quantités de pommes mises en œuvre et les quantités mises en circulation :

- registre d'entrées des pommes dans lequel sont enregistrées les données figurant sur l'étiquette d'identification susvisée, les dates et les volumes d'apports ;

- registre de sorties reprenant les données d'identification des pommes, le type de conditionnement et le poids conditionné en AOP

En outre, le récapitulatif des volumes de pommes mis en circulation sous l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » lors de la campagne précédente est adressé au groupement par chaque opérateur au plus tard le 15 septembre de l'année qui suit la récolte.

Une campagne court du 1er septembre au 31 août.

E - Identification des pommes :

Les pommes qui sont identifiées en appellation d'origine « Pomme du Limousin » font l'objet d'une identification par l'apposition, lors du conditionnement, d'une vignette autocollante individuelle.

Les pommes identifiées en appellation d'origine « Pomme du Limousin » font l'objet d'examens analytiques et organoleptiques par sondages, vérifiant qu'elles présentent bien les caractéristiques décrites au point II du cahier des charges.

Ces examens portent sur des lots échantillonnés de pommes conditionnées.

5 – DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

A - Entrée en production :

Le bénéfice de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » est accordé aux pommes issues d'arbres à partir de la deuxième feuille.

B - Type variétal :

Les pommes sont issues de la variété « Golden delicious » ou de l'un des mutants autorisés en appellation d'origine « Pomme du Limousin » (caractéristiques standards et proches du type de la Golden delicious), à l'exception de la Cala golden.

Les porte-greffes et les greffons doivent être certifiés.

C - Techniques culturales :

Le rendement moyen de l'exploitation, calculé sur l'ensemble des UHP identifiées en AOP et en production, ne dépasse pas 70 tonnes de pommes par hectare. Tout dépassement de ce rendement conduit à la perte du bénéfice de l'AOP pour toute la production de l'exploitation concernée.

C1 - Densité :

Les pommiers doivent respecter une densité de plantation comprise entre 1000 et 3000 arbres par hectare, hors variétés pollinisatrices florifères. Les seuils minimal et maximal autorisés pour la densité s'expliquent par une certaine diversité dans la conduite des vergers et par les différences sur la vigueur des arbres selon qu'il s'agisse de terre « neuve » ou de replantation. La densité varie également en fonction du porte-greffe utilisé.

La présence de variétés pollinisatrices est autorisée. Les pommiers de ces variétés pollinisatrices peuvent produire des fruits qui, lorsqu'ils sont récoltés, sont stockés séparément et ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Pomme du Limousin ».

C2 - Taille :

Les pommiers sont taillés tous les ans, à partir de la troisième feuille, selon une forme de type axe. Les pratiques de taille consistent d'une part à simplifier les branches fruitières, et d'autre part à supprimer les coursonnes situées sous les branches et/ou mal éclairées.

C3 - Pratiques culturales :

L'enherbement représente au moins 50 % de la surface inter-rangs.

C4 - Irrigation :

Seules l'irrigation localisée et la micro-irrigation sont autorisées : l'irrigation par aspersion sur frondaison et l'irrigation gravitaire sont ainsi interdites.

De même, l'irrigation fertilisante est interdite.

La micro-irrigation n'est pas systématique et, lorsqu'elle est réalisée, elle ne sert qu'à compenser partiellement les besoins de la plante, sans reconstituer la réserve utile du sol.

L'irrigation raisonnée, c'est-à-dire strictement limitée à la compensation de l'évapotranspiration réelle diminuée de la pluviométrie efficace des vergers de pommiers, permet de réguler le stress hydrique de la plante, préjudiciable à la qualité du fruit et à la qualité de l'induction florale l'année suivante. A compter du premier jour d'irrigation, les quantités apportées doivent être inférieures à l'évapotranspiration réelle diminuée des pluies efficaces en cumul sur la période d'irrigation.

L'irrigation est interdite pendant les 15 jours précédant la récolte et en tout état de cause après le 31 août.

Les producteurs qui souhaitent irriguer doivent équiper leur verger d'un compteur d'eau et enregistrer toutes les opérations sur une fiche individuelle de gestion de l'eau, qui doit être tenue à la disposition des agents chargés du contrôle.

Sur cette fiche sont enregistrés par décade pour chaque verger :

- la pluviométrie efficace* de chaque épisode pluvieux ;
- l'évapotranspiration réelle** ;
- les apports d'eau en mm.

On entend par pluies efficaces la fraction des précipitations utilisable par le pommier.

* Ces pluies efficaces sont calculées en fonction des précipitations réelles par verger. Par épisode pluvieux, elles sont écrêtées à 30 mm. Pour toute précipitation inférieure à 30 mm, une quantité forfaitaire de 10 mm est déduite.

**L'évapotranspiration réelle est obtenue par le produit de l'évapotranspiration potentielle et du coefficient cultural k spécifique pour le pommier en Limousin Ce coefficient cultural k prend les valeurs suivantes :

- mois de mai : k = 0,4
- mois de juin : k = 0,5
- mois de juillet et août : k = 0,6

La mesure de l'évapotranspiration potentielle est transmise par la station météo la plus proche du verger.

C5 - Traitements phytosanitaires :

La désinfection chimique des terrains avant la plantation est interdite.

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées toutes les opérations culturales effectuées sur chaque UHP ou regroupement d'UHP.

L'emploi d'insecticides le mois précédant la récolte est interdit, à l'exception des moyens biologiques.

D - Cueillette :

Les pommes sont cueillies manuellement, afin de préserver la qualité des fruits (tri par le cueilleur, limitation des chocs, etc.). Ensuite, tout au long de la chaîne jusqu'au conditionnement, les pommes sont manipulées avec un maximum de précautions (les fruits sont déplacés dans l'eau) pour éviter les chocs. La récolte représente ainsi un coût important.

La date de début de cueillette est fixée par arrêté préfectoral, sur propositions des services de l'INAO après avis du groupement.
Elle est déterminée notamment en fonction de la date de floraison, de la coloration et du stade de régression de l'amidon.

La cueillette s'échelonne généralement du 15 septembre au 10 octobre.

Une fois récoltés, les fruits ne peuvent en aucun cas faire l'objet de traitement phytosanitaire.

E - Stockage des pommes :

Les pommes sont impérativement conservées au froid après la récolte, afin de préserver leurs caractéristiques liées à la fermeté, la texture et la jutosité.

A partir du 15 décembre, les pommes qui sont conditionnées sont issues de chambres à atmosphère contrôlée. Ces chambres sont étanches et dotées d'appareils d'enregistrement et de suivi de la température, du gaz carbonique et de l'oxygène.
Il existe un savoir-faire local en matière de stockage puisque les stations de stockage :

- maîtrisent leur plan de stockage, qu'elles réalisent en fonction des analyses réalisées sur les fruits lors de la récolte, et qu'elles coordonnent les apports de fruits par les producteurs,

- optimisent la méthode et le temps de remplissage des chambres,

- maîtrisent la gestion du taux d'oxygène une fois que les fruits sont refroidis, ainsi que la stabilité de la température et des teneurs en oxygène et gaz carbonique, tout au long de la campagne de commercialisation.

F - Conditionnement :

Le conditionnement des pommes se fait dans l'aire géographique définie au point III, dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité des fruits.

Par conséquent, le conditionnement en unité de plus de 20 kg est interdit, de même que les emballages en sachets plastique ou papier.
Le conditionnement est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin », compte tenu :

- du savoir-faire des stations de conditionnement en matière de gestion des fruits stockés (suivi des chambres, contrôles réalisés sur les fruits pendant la période de conservation),

- de la fragilité des fruits et de leur sensibilité aux chocs et manipulations violentes,

- des équipements spécifiques de conditionnement qui permettent de limiter les impacts et de préserver la qualité des fruits,

- de la nécessaire traçabilité des fruits : pas d'expédition en vrac et étiquetage individuel de chaque fruit, pour permettre au consommateur de bien identifier le produit et d'éviter tout mélange avec des fruits d'autre provenance.

G - Durée de conservation :

Les pommes ne peuvent plus être mises en circulation sous l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » après une date fixée en fonction de la coloration des pommes et qui varie du 1er juin au 1er août :

- 1er juin pour les pommes de coloration 4 (C7 et C8) ;
- 1er juillet pour les pommes de coloration 3 (C5 et C6) ;
- 1er août pour les pommes de coloration 2 (C3 et C4).

6 – ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6 -1 Spécificités de l'aire :

L'aire géographique est constituée sur socle cristallin, provenant de l'évolution pédogénétique de roches mères métamorphiques ou granitiques, comprenant les formations d'altérites en place et les formations sur colluvions ou sur alluvions anciennes résiduelles.

Les sols sont à la fois légers et profonds, avec une bonne aptitude à retenir l'eau.
L'aire géographique présente un climat de type océanique humide, avec des précipitations assez abondantes mais sans excès (pluviométrie annuelle moyenne inférieure à 1300 mm) et des températures sans extrêmes (température moyenne supérieure à 9° C).

A ces éléments, s'ajoute l'altitude : les vergers sont situés en position de plateaux sur des croupes bien ventilées, d'une altitude généralement comprise entre 350 et 450 mètres.

Le Limousin présente une vocation fruitière marquée. La "Golden delicious", implantée depuis les années 1950 en Limousin, n'a cessé de s'y développer. La pomiculture y est une activité agricole complémentaire de l'élevage et repose sur des pratiques culturales traditionnelles telles que l'irrigation raisonnée, la cueillette manuelle.
Il existe en outre un savoir-faire local en matière de stockage. Une fois récoltées, les pommes sont stockées dans des chambres équipées en atmosphère contrôlée réservées à cet usage et définies chaque année en fonction de certains paramètres technique et d'entretien (étanchéité, volume, nombre d'heures de fonctionnement...). Un suivi régulier est effectué, permettant de vérifier la bonne conservation des lots jusqu'à leur terme.

6 - 2 Spécificités du produit :

La « Pomme du Limousin » se caractérise par d'excellentes qualités gustatives et sa présentation : sa forme légèrement allongée, sa coloration, la fermeté de sa chair, sa jutosité, son goût équilibré entre sucre et acide et sa grande aptitude à la conservation, lui permettant d'être présente sur les étals jusqu'au 1er août.

6 - 3 Lien causal :

Les éléments du milieu naturel, conjugués aux pratiques arboricoles traditionnelles sont bien adaptés aux exigences de la culture du pommier de la variété « Golden delicious » et ont conduit au maintien des caractéristiques originales de la « Pomme du Limousin ».

Avec l'altitude, l'ensoleillement est plus important que dans les plaines mais les températures les plus élevées sont modérées. L'alternance des nuits froides et de journées chaudes et ensoleillées sur les plateaux de l'aire géographique a pour effet de favoriser le développement d'un bon équilibre sucre/acidité ainsi que la pigmentation rosée de la peau due aux anthocyanes caractéristiques de la « Pomme du Limousin ».

Cultivée en altitude avec un contraste des températures entre nuit et jour, elle présente aussi une forme plus allongée et se caractérise par une fermeté et une jutosité plus marquées.

La pomiculture dans le Limousin repose sur des pratiques culturales particulières. Ainsi l'irrigation raisonnée permet de conserver et d'exprimer au mieux les caractéristiques du fruit et améliorer la qualité de l'induction florale l'année suivante. De plus, au moment de la récolte, la cueillette est réalisée manuellement afin de préserver toutes les caractéristiques du fruit.

Il existe en outre un savoir-faire local en matière de stockage adapté aux aptitudes à la longue conservation de la « Pomme du Limousin ».
A la récolte, la température des fruits est abaissée le plus rapidement possible à cœur du fruit. Les chambres sont remplies dans un délai le plus court possible et mises immédiatement sous atmosphère contrôlée afin de préserver la qualité des fruits.

La « Pomme du Limousin » représente un secteur dynamique puisqu'elle emploie de l'ordre de 1.500 salariés permanents et 2.500 salariés saisonniers (chiffres 2011).

7 – REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

CERTISUD
Les Alizés – 70 avenue Louis Sallenave – 64000 PAU
Tél : 05 59 02 35 52 - Fax : 05 59 84 23 06 - E-mail : certisud@wanadoo.fr

CERTISUD est un organisme certificateur, de type association loi 1901.

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.)
59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01 44 87 17 17
Fax : 01 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8 – ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque pomme est identifiée par l'apposition d'une vignette autocollante sur laquelle figurent :

- le symbole AOP de l'Union européenne et/ou la mention « AOP », la dimension des caractères de la mention « AOP » étant au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur la vignette autocollante;

- le nom « Pomme du Limousin », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères de la mention « AOP » ou supérieure à 1,5 mm en l'absence de la mention « AOP ».

Toutefois cette obligation d'étiquetage individuel des pommes ne s'applique pas aux fruits préemballés.

L'étiquetage sur les emballages unitaires comporte, sur la face où sont regroupées les mentions relatives à la normalisation :

- le nom de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage hormis ceux de la mention « AOP » ou « appellation d'origine protégée » ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Sur l'étiquetage, aucune mention intercalaire ne doit figurer entre la mention « AOP » ou « appellation d'origine protégée » et le nom de l'appellation d'origine.

Outre l'étiquetage, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » et la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP ».

9 – EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation sont détaillés dans le tableau ci-après.

Conditions structurelles

	Principaux points à contrôler	**Valeurs de référence**	**Méthode d'évaluation**
PRODUCTEUR	Localisation des UHP	Appartenance à la liste des UHP identifiées	Documentaire et/ou visuelle
	Variété et densité des UHP	Variété : Golden Delicious ou l'un de ses mutants autorisés en appellation d'origine « Pomme du Limousin » Densité : entre 1000 et 3000 arbres par hectare, hors variétés pollinisatrices florifères	Documentaire et/ou visuelle
STOCKEUR – CONDITIONNEUR – METTEUR EN MARCHE (SCM)	Localisation des structures de stockage / conditionnement	Communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuelle
	Conditions de stockage en chambre à atmosphère contrôlée	Appareils d'enregistrements de t°, CO_2 et O_2	Documentaire et/ou visuelle

Conditions annuelles

	Principaux points à contrôler	**Valeurs de référence**	**Méthode d'évaluation**
PRODUCTEUR	Irrigation	- Irrigation interdite après le 31 août et au plus tard durant les 15 jours précédant la récolte - A compter du premier jour d'irrigation, « Cumul des apports ≤ cumul Evapotranspiration Réelle - cumul Pluies Efficaces » - Interdiction de l'irrigation par aspersion sur frondaison, de l'irrigation gravitaire ainsi que de l'irrigation fertilisante	- Documentaire et/ou visuelle - Documentaire et/ou visuelle - Visuelle
	Rendement	Rendement moyen de l'exploitation ≤ 70 t/ha	Documentaire et/ou visuelle
	Récolte	Cueillette manuelle	Documentaire et/ou visuelle
STOCKEUR – CONDITIONNEUR – METTEUR EN MARCHE (SCM)	Traitements phytosanitaires après récolte	Traitements phytosanitaires sur fruits interdits après récolte	Documentaire et/ou visuelle
	- Conditions de stockage	- Conservation au froid avant le 15/12, stockage en chambre sous atmosphère contrôlée à partir du 15/12	- Documentaire et/ou visuelle
	- Durée de conservation	- Dates de fin de mise en circulation	- Documentaire et/ou visuelle
	- Conditionnement, étiquetage		- Documentaire et/ou visuelle

Produit

	Principaux points à contrôler	**Valeurs de référence**	**Méthode d'évaluation**
	Examens analytiques	- fermeté : ≥ 5 kg/cm2 - indice réfractométrique : ≥ 12,5 % Brix - acidité : ≥ 3,7 g/l d'acide malique	Analytique
	Examens organoleptiques	aspect, texture, flaveur	Organoleptique