*JORF du 28 avril 2018*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

# Cahier des charges du label rouge n° LA 08/17
# « CERISES »

## *CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :*

- Cueillette à maturité optimale
- Teneur élevée en sucre
- Gros calibre (28 mm minimum)

# Sommaire

**1) NOM DU DEMANDEUR ..... 3**

**2) NOM LABEL ROUGE ..... 3**

**3) DESCRIPTION DU PRODUIT ..... 3**

3.1 PRÉSENTATION DES PRODUITS 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 les cerises label rouge et les cerises courantes ..... 5*
3.4. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE ..... 6
3.5. CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES : ..... 7

**4) TRAÇABILITÉ ..... 8**

4.1 IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS ..... 8
4.2 SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE ..... 8

**5) METHODE D'OBTENTION ..... 11**

5.1 SCHÉMA DE VIE DES CERISES LABEL ROUGE ..... 11
5.2 CARACTÉRISTIQUES ET POINTS À MAÎTRISER ..... 12
*5.2.1 Liste positive des variétés ..... 12*
*5.2.2 Plantation du verger ..... 13*
*5.2.3 Conduite des cerisiers / Production de cerises ..... 13*
*5.2.4 Cueillette des cerises ..... 14*
*5.2.5 Mise au froid des cerises ..... 15*
*5.2.6 Tri , calibrage et conditionnement des cerises ..... 15*

**6) ETIQUETAGE ..... 16**

**7) TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ..... 16**

**ANNEXE 1 : PROCÉDURE D'INTRODUCTION DE NOUVELLES VARIÉTÉS ..... 18**

**ANNEXE 2 : LISTE DES VARIETES DE CERISES, CODE COULEUR ET TAUX DE SUCRE MINIMUM POUR LES CONTRÔLES À LA RÉCOLTE ET À LA STATION ..... 20**

# 1) NOM DU DEMANDEUR

**PAQ - Groupement pour la Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité**
6 rue Lincoln 75364 PARIS Cedex 08
☎ : 01 53 23 04 10
🖷 : 01 49 52 01 22
paq@paq-groupement.com

# 2) NOM LABEL ROUGE

CERISES

# 3) DESCRIPTION DU PRODUIT

## 3.1 Présentation des produits label rouge

Les cerises label rouge sont des cerises de bouche, bigarreaux rouges ou bicolores, issues de variétés de l'espèce *Prunus avium L.* et de leurs hybrides, sélectionnées pour leur présentation et leur qualité gustative.

Elles répondent à la catégorie Extra et ont un calibre minimum de 28 mm.

Les cerises label rouge sont commercialisées à l'état frais, en unités de vente de 2,5 kg maximum. Elles ne sont pas destinées à la transformation industrielle.

Les cerises label rouge sont des variétés précoces, des variétés de saison ou des variétés tardives.

Les cerises label rouge présentent les caractéristiques suivantes :

- Gros calibre
- Fruits charnus
- Intensité de la saveur sucrée
- Intensité de l'arôme

Pour les variétés de cerises rouges : Couleur rouge foncé selon le code CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes)

**Description physico-chimique**

| | Cerises rouges | | | Cerises bicolores |
|---|---|---|---|---|
| Epoque de maturité | Précoce | Saison | Tardive | Saison |
| Couleur *(selon code couleurs CTIFL)* | 4-5 | 5-6 | 5-6 | Bicolore (jaune/rouge) : présence de rouge |
| Taux de sucre minimum | 13° brix | 15° brix | 16° brix | 16° brix |

Les nouvelles variétés retenues dans le cadre de l'introduction de nouvelles variétés devront présenter les caractéristiques physico-chimiques spécifiées en annexe 1 et être rajoutées à la liste positive du cahier des charges (annexe 2).

## 3.2. Champ de certification

Le champ de certification des cerises label rouge va de la culture des cerisiers jusqu'à l'expédition des cerises conditionnées.

## 3. 3. Définition du produit courant

### *3.3.1. Présentation du produit courant*

Le produit courant de comparaison est une cerise bigarreau appartenant à des variétés de l'espèce *Prunus avium L.*, toutes catégories, commercialisée à l'état frais aux consommateurs. Il appartient à la même variété que le produit label rouge testé ou à défaut à une variété de même couleur commercialisée à la même période.

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

### *3.3.2. Tableau de comparaison entre les cerises label rouge et les cerises courantes*

| ÉTAPE | CERISELABEL ROUGE | PRODUIT COURANTDE COMPARAISON |
|---|---|---|
| Sélection des variétés | Variétés sélectionnées sur la qualité de leurs fruits. | Une centaine de variétés existantes dont une vingtaine retrouvée sur les étals français |
| Culture des cerisiers/ production de cerises | Présence de haies, de bandes enherbées entre les rangées d'arbres. | Pas d'obligation, selon le producteur. |
| | Bonnes pratiques culturales / culture raisonnée :<br>Traitements phytosanitaires raisonnés et justifiés par enregistrements du motif de l'intervention.<br>Suivi des parcelles par un contrôle et des observations sur les ravageurs et les maladies de l'arbre. Enregistrements des contrôles et observations.<br>Irrigation et fertilisation raisonnées et localisées sur les rangées en fonction des besoins des arbres, d'après les analyses de sol et de feuille ou de rameau réalisées.<br>Suivi technique obligatoire. | |
| Récolte des cerises | Récolte à maturité optimale en fonction de la couleur des cerises (*sur code couleurs CTIFL) :*<br>Variétés rouges précoces :4 - 5<br>Variétés rouges de saison: 5 - 6<br>Variétés rouges tardives : 5 - 6<br>Cerises bicolores (jaunes/rouges) : présence de rouge | Récolte plus ou moins précoce ou tardive car elle peut être déclenchée en fonction de la demande, des prix, des conditions climatiques ou de l'organisation du producteur :<br>Cerises rouges précoces ou de saison : couleur 3-4-5<br>Cerises rouges de saison ou tardives : 4-5-6<br>Cerises bicolores : surface pouvant être 100% jaune |
| | Récolte réalisée à une température extérieure maximale au niveau du verger de 30°C( + 5%) sous abri. | Récolte pouvant être réalisée toute la journée, par toute température. |
| Tri et calibrage des cerises | Catégorie Extra.<br>Calibre minimum de 28 mm<br>Les fruits sont calibrés en station par une calibreuse mécanique ou électronique (ou calibrage manuel possible pour les variétés fragiles). | Toutes catégories<br>Les fruits sont triés en station ou au verger.<br>Calibres les plus fréquents : 22 mm - 24 mm - 26 mm<br>Les fruits peuvent être calibrés visuellement et manuellement au champ, ou en station par calibreuse mécanique ou électronique. |
| Teneur en sucre | Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum | Sont observés des taux de sucre :<br>Burlat - Folfer : 11° Brix minimum<br>Belge - Summit : 13° Brix minimum<br>Rainier : 15 ° Brix minimum<br>Pas d'obligation réglementaire, normative ou interprofessionnelle concernant un taux de sucre minimum. Analyse du taux de sucre non obligatoirement réalisée. |
| Délai entre récolte et expédition | Expédition du produit le jour du conditionnement et au plus tard le lendemain du jour de récolte. | Expédition du produit conditionné pouvant être réalisé dans la semaine suivant la récolte si stockage au froid. Pas d'obligation. |
| Analyse résidus | Au moins 1 analyse de résidus,une fois par époque de maturité, par an et par producteur. | Selon le producteur. |

## 3.4. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

| **Etapes** | **Caractéristiques spécifiques des cerises label rouge** | **Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit** |
|---|---|---|
| Sélection des variétés | Variétés sélectionnées pour la qualité de leurs fruits | Les variétés de cerises label rouge de la liste initiale sont des variétés phares, réputées pour leurs qualités gustatives. Les variétés qui pourraient être retenues dans le futur doivent être au même niveau pour la satisfaction du consommateur. C'est pourquoi elles doivent être testées conformément au protocole défini en annexe 1. |
| Conduite du verger et production de cerises | Présence de haies, de bandes enherbées entre les rangées d'arbres. | La présence de haies permet de couper le vent et de favoriser ainsi le travail régulier des abeilles. Cela permet aussi d'obtenir des cerises présentant moins de marques.<br>Les bandes enherbées sont importantes pour l'environnement en limitant l'érosion des sols, en filtrant l'eau contenant des résidus de phytosanitaires et en constituant des corridors de biodiversité. |
| | Bonnes pratiques culturales / culture raisonnée :<br><br>Traitements phytosanitaires raisonnés et justifiés par enregistrements du motif de l'intervention.<br>Suivi des parcelles par un contrôle/observations phytosanitaires sur les ravageurs et maladies de l'arbre. Irrigation et fertilisation raisonnées et localisées sur les rangées en fonction des besoins des arbres.<br><br>Suivi technique obligatoire | La production des cerises label rouge se fait selon un mode de culture raisonnée, c'est à dire en fonction des stricts besoins de l'arbre et des fruits.<br>Le raisonnement des traitements phytosanitaires est important pour la sécurité et la santé des intervenants dans le verger mais aussi pour les consommateurs, ainsi que pour l'environnement en général.<br>Des défauts de maîtrise de la fertilisation ou de l'irrigation peuvent entraîner une baisse de la qualité générale des fruits mais aussi des mauvaises pratiques : gaspillage d'eau et/ou de fertilisants.<br><br>Dans ce cadre, il est important que le producteur soit suivi par des techniciens spécialisés. |
| Cueillette | Récolte à maturité optimale en fonction de la couleur des cerises (*sur code couleurs CTIFL) :*<br><br>Variétés rouges précoces :4 - 5<br><br>Variétés rouges de saison : 5 - 6<br><br>Variétés rouges tardives : 5 - 6<br><br>Cerises bicolores (jaunes/rouges) : présence de rouge | Les cerises sont récoltées à maturité optimale dans le respect du code couleur CTIFL qui assure un bon taux de sucre, des arômes bien développés, mais aussi un bon potentiel de conservation. C'est important car les cerises sont des fruits ne mûrissant pas après récolte.<br>La récolte est déclenchée quand les fruits (variétés rouges) ont atteint la couleur 4, 5 ou 6 selon la période de maturité des variétés, matérialisant la maturité optimale. Pour les bicolores, la consigne de cueille est présence de rouge, ce qui garantit une maturité optimale. |
| | Conditions de récolte : température maximale extérieure au niveau du verger de 30°C (+5%) sous abri. | Cette mesure permet de limiter la température des fruits récoltés pour faciliter leur refroidissement post récolte et leur conservation, pour limiter le dessèchement pédonculaire et pour prendre en compte les conditions de travail des cueilleurs. |

| Etapes | Caractéristiques spécifiques des cerises label rouge | Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit |
|---|---|---|
| Tri et calibrage | Catégorie Extra | Les cerises classées Extra ne présentent pas de défauts d'aspect à l'exception d'éventuelles légères altérations superficielles. Cela garantit également un calibre plus important. |
| | Calibre minimum de 28 mm<br><br>Calibrage mécanique ou calibrage électronique( ou manuel possible pour les variétés fragiles). | Les calibres supérieurs sont la promesse de cerises charnues pour la grande satisfaction des consommateurs.<br>Les méthodes de calibrage utilisées permettent de séparer les fruits de calibres différents avec une précision plus importante garantissant le calibre annoncé et le respect du pourcentage de 10 % maximum de calibre inférieur exigé dans le cadre de la catégorie Extra. Cependant, pour les variétés fragiles qui marquent facilement, le calibrage manuel est autorisé. |
| Teneur en sucre | Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br><br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum | Le taux de sucre est contrôlé sur des fruits des parcelles ayant atteint la couleur attendue pour valider le déclenchement de la récolte. Il est ensuite contrôlé à réception en station afin de garantir la qualité gustative des lots de cerises label rouge. |
| Délai entre récolte et expédition | Expédition du produit le jour du conditionnement et au plus tard le lendemain du jour de récolte. | La cerise étant un fruit fragile à la conservation, il est nécessaire d'avoir un délai court entre la récolte et l'expédition afin que les consommateurs puissent profiter de toutes les qualités des cerises label rouge quand ils les consommeront. |

## 3.5. Caractéristiques certifiées communicantes :

- Cueillette à maturité optimale
- Teneur élevée en sucre
- Gros calibre (28 mm minimum)

### Cueillette à maturité optimale

| PM | Point à maîtriser | Valeur cible |
|---|---|---|
| PM17 | Validation des parcelles prêtes à la cueillette | - parcelles respectant le présent cahier des charges.<br>- parcelles dont les cerises ont atteint la couleur à maturité optimale, confirmé par 1 mesure du taux de sucre conforme au taux de sucre minimum requis par le présent cahier des charges :<br>Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum<br><br>*(échantillonnage : 30 fruits ayant atteint la couleur de maturité optimale, prélevés de façon aléatoire et réprésentative de la parcelle)* |
| PM19 | Stade de maturité des cerises lors de la cueillette | Cerises à maturité optimale, matérialisée par les codes couleurs suivant (code couleur CTIFL)<br>Variétés rouges précoces : 4 - 5<br>Variétés rouges de saison : 5 - 6<br>Variétés rouges tardives : 5 - 6<br><br>Cerises bicolores (jaunes/rouges) : présence de rouge |

### Teneur élevée en sucre

| PM | Point à maîtriser | Valeur cible |
|---|---|---|
| PM24 | Taux de sucre minimum | Sur un échantillon de 30 fruits (3 fois 10 fruits) par lot, mesure à réception en station du taux de sucre<br><br>Taux de sucre minimum requis :<br>Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br><br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum |

### Gros calibre ( 28 mm minimum)

| PM | Point à maîtriser | Valeur cible |
|---|---|---|
| PM27 | Calibre minimum des cerises | 28 mm |

# 4) TRAÇABILITÉ

## 4.1 Identification des opérateurs

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Les producteurs de cerises ou producteurs-conditionneurs de cerises
- Les conditionneurs de cerises si différents des producteurs.

. Obligations déclaratives et tenue de registres

## 4.2 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

| PM | Point à maîtriser | Critère qualité | Valeur cible |
|---|---|---|---|
| PM0 | Identification et traçabilité et maîtrise des flux label rouge | Traçabilité | Traçabilité montante et descendante des lots |
| | | Flux des lots | Les lots label rouge sont séparés par un moyen physique et/ ou temporellement des lots non label. |

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 :

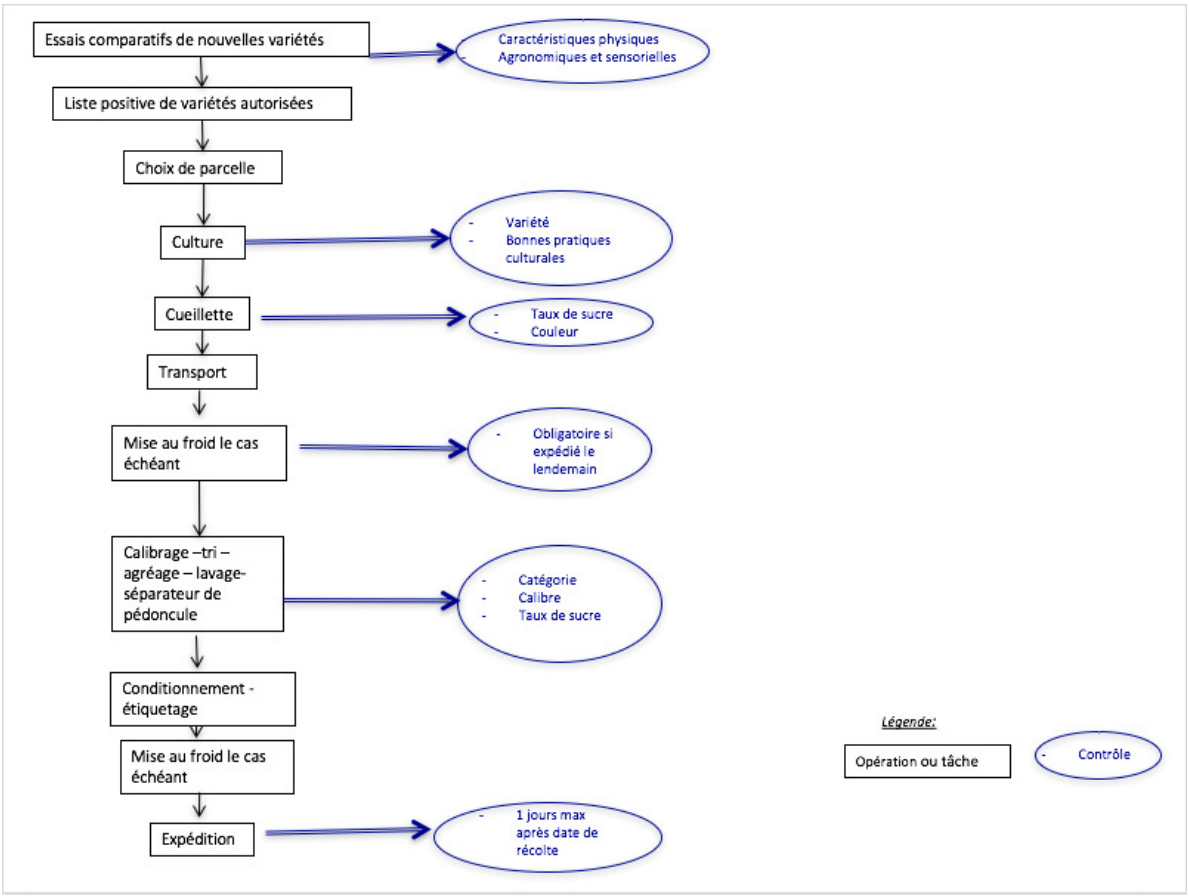
| ETAPES | ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ | ÉLÉMENTS PERMETTANT D'ASSURER LA TRAÇABILITÉ MONTANTE ET DESCENDANTE | DOCUMENTS |
|---|---|---|---|
| **CULTURE / CONDUITE DU VERGER** | Le producteur ou le service technique de l'entreprise de production tient à jour une liste des parcelles à production potentiellement labellisables reprenant au minimum pour chacune d'elles :<br>- L'identification de la parcelle<br>- la situation géographique<br>- la surface<br>- la variété,<br>- le porte-greffe<br>- la variété de cerisiers pollinisateurs présents, le cas échéant<br><br>Le producteur ou le service technique de l'entreprise de production tient à jour une fiche ou cahier de culture par parcelle et par an sur laquelle il mentionne au minimum :<br>- les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses),<br>- la fertilisation (engrais, dates et quantités utilisées),<br>- l'irrigation (dates et quantités apportées),<br>- la justification des interventions<br>- le mode de conduite : enregistrement des opérations effectuées (tailles, élagages…)<br><br>Le producteur ou le service technique de l'entreprise de production conserve en annexe de cette fiche de culture, les bulletins d'analyse de sol ainsi que les analyses résidus sur les fruits (obligatoire au moins une fois par an, par époque de maturité et par producteur). | Identification parcelle et variété | Liste des parcelles à production potentiellement labellisables<br><br>Cahier/Fiche de culture<br><br>Bulletins d'analyse de sol & analyse résidus. |

| ETAPES | ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ | ÉLÉMENTS PERMETTANT D'ASSURER LA TRAÇABILITÉ MONTANTE ET DESCENDANTE | DOCUMENTS |
|---|---|---|---|
| **Récolte** | Chaque caisse « brut de cueille » appartient à un lot unique identifié par un numéro de lot qui correspond à 1 producteur /1 jour de récolte /1 variété / 1 ou plusieurs parcelles.<br><br>Les numéros de lot commencent à 1 en début de saison et continuent chronologiquement. Le numéro de lot est attribué dès la récolte (noté sur la fiche palette) au verger et suit le produit jusqu'à expédition.<br><br>Chaque n° de lot est enregistré sur la fiche palette présente sur chaque palette, et sur le cahier de récolte.<br><br>Enregistrement par n° de lot sur la fiche palette ou le cahier de récolte : du code couleur, de la température extérieure au niveau du verger | Génération d'un n° de lot correspondant à 1 producteur, 1 variété, 1 date de cueillette et 1 ou plusieurs parcelles. | Fiche palette présente sur chaque palette constituée de caisses brut de cueille appartenant au même lot.<br><br>Cahier de récolte |
| **Travail en station** | Le n° de lot généré à la récolte doit être maintenu jusqu'à expédition du lot.<br><br>Enregistrement par n° de lot :<br>- du calibre<br>- de la catégorie<br>- du taux de sucre<br>- de la date de conditionnement<br><br>*Les lots ou les cerises, déclassés lors des contrôles, sont identifiés d'une façon spécifique et les cerises de ces lots sont conditionnées au mieux en emballage standard.* | Numéro de lot généré à la récolte | Cahier de station<br><br>Enregistrements |
| **Expédition** | Fiches reprenant pour chaque n° de lot:<br>- le n° de lot<br>- le nombre de colis et/ou de palettes,<br>- les quantités correspondantes,<br>- la date d'expédition<br>- le nom du ou des clients<br>- (le nom du transporteur ) | Numéro de lot généré à la récolte | Fiches d'expédition |

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

# 5) METHODE D'OBTENTION

## 5.1 Schéma de vie des cerises label rouge



## 5.2 Caractéristiques et points à maîtriser

### *5.2.1 Liste positive des variétés*

La liste initiale des variétés autorisées dans le cadre de ce label rouge sont les suivantes :
Folfer - Summit - Rainier (bicolore) - Belge

Cette liste est susceptible d'évoluer selon la procédure d'introduction de nouvelles variétés décrite en annexe 1 et dans le respect des critères de sélection précisés ci-dessous.

| **PM** | **Point à maîtriser** | **Valeur cible** |
|---|---|---|
| PM1 | Liste positive des variétés | Folfer - Summit - Rainier (bicolore) - Belge<br>- 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 et conformes aux PM suivants |
| PM2 | Procédure d'introduction des nouvelles variétés et validation de la liste positive | Essais pour chaque nouvelle variété candidate sur 1 an minimum, conformément à la procédure décrite en annexe 1 du cahier des charges |
| PM3 | Caractéristiques des fruits des variétés testées | - Etat sanitaire satisfaisant par rapport à la sensibilité aux maladies.<br>- Signe de maturité optimale : couleur (selon code couleur CTIFL) :<br>Variétés rouges précoces :4 - 5<br>Variétés rouges de saison : 5 - 6<br>Variétés rouges tardives : 5 - 6<br>Variété bicolore (jaune/rouge) : présence de rouge<br>- Taux de sucre minimum à maturité optimale :<br>Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum<br>- Potentiel de catégorie EXTRA<br>- Potentiel de calibre $\geq$ 28 mm |
| PM4 | Caractéristiques sensorielles des fruits des variétés testées | Appréciation globale supérieure au produit de comparaison<br>Descripteurs prioritaires respectés :<br>- *Gros calibre*<br>- *Intensité de la saveur sucrée*<br>- *Intensité de l'arôme*<br>- *Fruits charnus*<br>*Pour les variétés de cerises rouges : Couleur rouge foncé selon le code CTIFL par variété* |

### *5.2.2 Plantation du verger*

| PM | Point à maîtriser | Valeur cible |
|---|---|---|
| PM5 | Suivi technique | Chaque producteur souhaitant intégrer la certification label rouge pour la cerise doit justifier d'un suivi technique conféré par un groupe de référence auquel il a adhéré ou contractualisé. |
| PM6 | Variétés cultivées | Variétés appartenant à la liste positive des variétés |
| PM7 | Matériel végétal utilisé | Matériel végétal (porte-greffe et greffon) certifié (dont certification virus free) : pour les plantations faites à partir de l'hiver 2018-2019, un double étiquetage CTIFL (porte-greffe et greffon) sera obligatoire. |
| PM8a | Environnementdu verger | - Présence de haies coupe-vent<br>- Ecartement maximum entre les haies : 100 mètres (+20%) sauf dans le cas de la présence de filets paragrêle entre les haies : écartement maximal toléré entre 2 haies : 200 m |
| PM8b | Environnement du verger | - Enherbement entre deux rangées d'arbres obligatoire à partir de 2019<br>- La parcelle doit être enherbée à partir de la 3ème année après la plantation des arbres sur cette parcelle(à partir des plantations de l'hiver 2016/2017) |
| PM9 | Arbres pollinisateurs | Présence de cerisiers pollinisateurs sur les parcelles labellisables autorisée si :<br>- Arbres pollinisateurs identifiés physiquement (ruban ,…)<br>- Variétés de pollinisateurs enregistrées |
| PM10 | Connaissance du sol | Avant plantation des arbres, une analyse physico-chimique du sol de moins de 1 an est obligatoire à partir des plantations de l'hiver 2018/2019. |

### *5.2.3 Conduite des cerisiers / Production de cerises*

| PM | Point à maîtriser | Valeur cible |
|---|---|---|
| PM11 | Taille des arbres | Réalisation d'une taille annuelle |
| PM12 | Fertilisation | Réalisation obligatoire d'une analyse chimique du sol tous les 5 ans et analyse de feuille ou de rameau annuelle réalisée par parcelle de référence* permettant de :<br>- réaliser des apports raisonnés<br>- élaborer un plan de fumure adapté<br>- Fractionnement des apports azotés ( en 2 fois au minimum)<br>=> Enregistrement des apports de fertilisant par parcelle ( date, type de fertilisant, apport N, P, K) et des conseils du technicien le cas échéant |
| PM13 | Traitements phytosanitaires | Traitements fongiques et insecticides effectués en fonction du stade végétatif, suite à la réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures (pression de maladie, niveau de colonisation, pics de vols) et à la prise en compte des avertissements et des bulletins techniques et météorologiques.<br><br>Traitements herbicides réalisés en fonction de la pression d'adventices.<br><br>Enregistrement des traitements réalisés par parcelle ( facteur déclenchant / observations ou bulletins/avertissements , date, cible, |

| | | |
|---|---|---|
| | | nature du traitement, dose/ha du produit commercial, délai avant récolte, matière active, délai de rentrée du personnel, nombre maximum d'applications) |
| PM14 | Résidus phytosanitaires sur les fruits | Au minimum, une analyse multi résidus par période de maturité et par an, par producteur, dont le résultat respecte les limites en résidus phytosanitaires autorisées |
| PM15 | Irrigation | - L'irrigation tient compte des besoins en eau du verger aux différentes périodes de l'année et du stade végétatif .<br>- Utilisation d'un système d'irrigation localisé( exemples : goutte à goutte , microjets …) ou aspersion sous frondaison (tourniquet localisé)<br>- Enregistrement des volumes d'eau apportés à la parcelle en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation (exemples : état hydrique du sol, sondes, données météorologiques, bilan hydrique, avertissement, réseau irrigation, début de flétrissement…) |
| PM16 | Eclaircissage facultatif lors de la production des cerises | Tout éclaircissage réalisé pendant la production , au niveau des bourgeons et/ou des fleurs et/ou des fruits avant récolte, doit être manuel ou mécanique (éclaircissage chimique interdit) |

*parcelle de référence : parcelle définie avec le conseiller technique, qui est représentative de l'exploitation :
-en terme de variété qui doit être l'une des plus représentées en surface
-en terme de type de sol qui doit être caractéristique de l'exploitation pour la production de cerise

Cette parcelle est suivie d'une année sur l'autre.Y sont réalisés des contrôles tels que des analyses agronomiques, de tensiométrie…

Cette parcelle sert de référence pour la conduite de production raisonnée de cerises au niveau de l'exploitation.

### *5.2.4 Cueillette des cerises*

| **PM** | **Point à maîtriser** | **Valeur cible** |
|---|---|---|
| PM17 | Validation des parcelles prêtes à la cueillette | - parcelles respectant le présent cahier des charges.<br>- parcelles dont les cerises ont atteint la couleur à maturité optimale, confirmé par 1 mesure du taux de sucre conforme au taux de sucre minimum requis par le présent cahier des charges :<br>Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum<br>*(échantillonnage : 30 fruits ayant atteint la couleur de maturité optimale, prélevés de façon aléatoire et réprésentative de la parcelle)* |
| PM18 | Formation des cueilleurs | Les cueilleurs sont formés avant ou en début de la récolte à :<br>- l'évaluation de la couleur<br>- la manipulation des fruits<br>- l'hygiène |
| PM19 | Stade de maturité des cerises lors de la cueillette | Cerises à maturité optimale, matérialisée par les codes couleurs suivant (code couleur CTIFL) :<br>Variétés rouges précoces :4 - 5<br>Variétés rouges de saison : 5 - 6<br>Variétés rouges tardives : 5 – 6<br>Cerises bicolores (jaunes/rouges) : présence de rouge |
| PM20 | Manipulation des fruits lors de la récolte | Cueillette effectuée exclusivement à la main.<br>Utilisation de contenants de 10 kg maximum(+/_5%) |
| PM21 | Température lors de la cueillette des cerises | Température maximale lors de la cueillette : 30°C (+5%) sous abri au niveau du verger |

### *5.2.5 Mise au froid des cerises*

| | **Point à maîtriser** | **Valeur cible** |
|---|---|---|
| PM22 | Mise au froid des cerises | - Si l'expédition est réalisée dans la journée de cueillette, mise au froid au plus tard, après le conditionnement ( chambre froide à la station) ou à l'expédition (dans le camion frigorifique)<br><br>-Si l'expédition est réalisée le lendemain de la récolte, mise au froid en continu de la cueillette, à l'arrivée à la station |
| PM23 | Température de mise au froid / stockage/ transport au froid | Température de mise au froid (local, chambre de stockage de la station ou enceinte du camion ) comprise entre 8 et 12°C |

### *5.2.6 Tri , calibrage et conditionnement des cerises*

| **PM** | **Point à maîtriser** | **Valeur cible** |
|---|---|---|
| PM24 | Taux de sucre minimum | Sur un échantillon de 30 fruits (3 fois 10 fruits) par lot, mesure du taux de sucre, à réception en station.<br><br>Taux de sucre minimum requis :<br>Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br><br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum |
| PM25 | Conditions hygiéniques de tri et de conditionnement | Formation annuelle à l'hygiène pour tous les opérateurs des postes de tri /calibrage /conditionnement |
| PM26a | Calibrage | Les fruits sont calibrés par une calibreuse mécanique ou électronique. Un calibrage manuel est possible pour les variétés fragiles. |
| PM26b | | Les caisses de cerises sont vidées avec précaution, dans la zone de calibrage. Le % de cerises hors calibre minimum est de 10 % maximum |
| PM27 | Calibre minimum des cerises | 28 mm |
| PM28 | Aspect des cerises | Conforme à la catégorie Extra |
| PM29 | Conditionnement | Conditionnement en unités de vente de 2,5 kg maximum.<br><br>Le contenu de chaque emballage doit être d'aspect homogène. Le conditionnement est réalisé le jour de l'expédition |
| PM30 | Délai entre récolte et expédition | L'expédition doit être réalisée au plus tard le lendemain du jour de récolte |

## 6) ETIQUETAGE

Sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, l'étiquetage des cerises label rouge mentionne au minimum :

- Le logo label rouge, dans le respect de la charte graphique.
- Le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA XX/YY
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
  - Cueillette à maturité optimale
  - Teneur élevée en sucre
  - Gros calibre (28 mm minimum)
- Le nom et l'adresse de l'ODG PAQ – CS 278-08 – 75364 PARIS Cedex 08

## 7) Tableau des principaux points à contrôler

| PPC | PM | Points de maîtrise | VALEURS CIBLES | METHODES D'EVALUATION |
|---|---|---|---|---|
| PPC1 | PM6 | Variétés cultivées | Variétés appartenant à la liste positive des variétés | Documentaire |
| PPC2 | PM17 | Validation des parcelles prêtes à la cueillette | - parcelles dont les cerises ont atteint la couleur à maturité optimale, confirmé par 1 mesure du taux de sucre conforme au taux de sucre minimum requis par le présent cahier des charges :<br>Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum<br>*(échantillonnage : 30 fruits ayant atteint la couleur de maturité optimale, prélevés de façon aléatoire et réprésentative de la parcelle)* | Visuel et/ ou documentaire |
| PPC3 | PM19 | Stade de maturité des cerises lors de la cueillette | Cerises à maturité optimale, matérialisée par les codes couleurs suivant (code couleur CTIFL):<br>Variétés rouges précoces :4 - 5<br>Variétés rouges de saison : 5 - 6<br>Variétés rouges tardives : 5 - 6<br>Cerises bicolores (jaunes/rouges) : présence de rouge | Visuel et/ ou documentaire |
| PPC4 | PM26a | Calibrage | Les fruits sont calibrés par une calibreuse mécanique ou électronique. Un calibrage manuel est possible pour les variétés fragiles | Visuel |
| PPC5 | PM27 | Calibre minimum des cerises | 28 mm | Visuel ou Documentaire |
| PPC6 | PM28 | Aspect des cerises | conforme à la catégorie Extra | Visuel |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PPC7 | PM24 | Taux de sucre minimum | Sur un échantillon de 30 fruits (3 fois 10 fruits) par lot , mesure à réception en station du taux de sucre<br><br>Taux de sucre minimum requis :<br>Variétés rouges précoces : 13° Brix minimum<br>Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum<br>Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum<br><br>Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum | Analyses et documentaire |
| PPC8 | PM30 | Délai entre récolte et expédition | L'expédition doit être réalisée au plus tard le lendemain du jour de récolte | Documentaire |

# ANNEXE 1 : PROCÉDURE D'INTRODUCTION DE NOUVELLES VARIÉTÉS

Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur au moins 1 an. Les essais sont menés dans des conditions de culture conformes à celle du présent cahier des charges label rouge et dans la même région géographique que les producteurs souhaitant les produire.
Les résultats d'essais provenant d'un centre technique peuvent être pris en compte.

Les nouvelles variétés dont les qualités sont mises en avant lors d'essais peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du présent protocole.
La liste des variétés est pré-validée annuellement par l'ODG, au plus tard le 1er novembre de chaque année, sur proposition d'une commission consultée par l'ODG. Cette commission comprend au minimum 3 membres :
- 2 représentants minimum (service technique ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion de l'entreprise ayant proposé les nouvelles variétés
- un représentant minimum d'un centre technique ou d'une station de recherche ou d'expérimentation dans le domaine de la cerise.

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

- couleur de récolte optimale
- potentiel de catégorie EXTRA
- potentiel de calibre 28 mm minimum
- taux de sucre à maturité optimale
- aspect sanitaire : sensibilité aux maladies
- intensité de l'arôme

| | Cerises rouges | | | Cerises bicolores |
|---|---|---|---|---|
| Epoque de maturité | Précoce | Saison | Tardive | Saison |
| Couleur *(selon code couleurs CTIFL)* | 4 - 5 | 5 - 6 | 5 - 6 | Bicolore (jaune/rouge) : Présence de rouge |
| Taux de sucre minimum | 13° brix | 15° brix | 16° brix | 16° brix |

La commission vérifiera la fragilité de la variété au calibrage afin de la classer dans les variétés fragiles pouvant être calibrées manuellement.

L'évaluation des caractéristiques organoleptiques est réalisée dans le respect du Dossier d'Evaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure.
Elle doit montrer que :
L'appréciation globale est supérieure au produit de comparaison
Les descripteurs prioritaires sont respectés par rapport au produit de comparaison :

- *Gros calibre*
- *Intensité de la saveur sucrée*
- *Intensité de l'arôme*
- *Fruits charnus*

*Pour les variétés de cerises rouges : Couleur rouge foncé selon le code CTIFL*

Les membres de la commission peuvent aussi proposer qu'une variété doit être exclue de la liste, sur résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier des charges.

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.**

L'ODG envoie la liste validée à l'Organisme Certificateur et aux entreprises de production de cerises dès que possible après sa validation finale par l'INAO.

# ANNEXE 2 : LISTE DES VARIETES DE CERISES, CODE COULEUR ET TAUX DE SUCRE MINIMUM POUR LES CONTRÔLES À LA RÉCOLTE ET À LA STATION

**Variété Folfer - Rouge, de saison**

**Variété Summit - Rouge, de saison**

**Variété Belge - Rouge, tardive**

**Variété Rainier - Bicolore, de saison**

| | Cerises rouges | | | Cerises bicolores |
|---|---|---|---|---|
| Epoque de maturité | Précoce | Saison | Tardive | Saison |
| Couleur *(selon code couleurs CTIFL)* | 4-5 | 5-6 | 5-6 | Bicolore (jaune/rouge) : présence de rouge |
| Taux de sucre minimum | 13° brix | 15° brix | 16° brix | 16° brix |