Cahier des charges de l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon »

homologué par le décret n°2015-345 du 26 mars 2015, *JORF* du 28 mars 2015
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°14-2015

et associé à l'avis publié au Bulletin officiel n°07-2016 du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt relatif à l'enregistrement en appellation d'origine protégée de la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 16 février 2016 du règlement d'exécution (UE) n°2016/198 de la Commission européenne du 3 février 2016

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense des abricots rouges du Roussillon.
19 avenue de Grande-Bretagne
66025 Perpignan Cedex
Tél. : 04 68 35 97 68 – Fax : 04 68 34 65 44
Nature juridique : Syndicat professionnel
Catégories d'opérateurs : producteurs / conditionneurs-

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1) NOM DU PRODUIT

« Abricots rouges du Roussillon »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon » les abricots frais provenant des variétés suivantes :
- Rouge du Roussillon (population et A 157) ;
- Aviéra ;
- Royal Roussillon ;
- Avikandi.

Ces abricots sont caractérisés par une couleur de fond orangée, avec des ponctuations rouge vif, un calibre petit à moyen compris entre 35 à 55 millimètres de diamètre. Ils ont une saveur sucrée, et une teneur en sucre supérieure à 12 degrés Brix. Ils ont une texture souple, sont de bonne jutosité et fondants. Leur acidité est faible et ils présentent des arômes intenses de fruit frais (pêche/nectarine) et de jus d'abricot. Les abricots sont au minimum de coloration 4 pour la variété Rouge du Roussillon (A157 et population) et 5 pour les variétés Aviéra, Avikandi et Royal Roussillon en référence au code couleur officiel de l'abricot édité par le Centre Technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production de l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon » se situe dans le département des Pyrénées Orientales principalement dans la plaine du Roussillon, le long des vallées du Tech, de la Têt et de l'Agly. Les abricots sont produits, triés, calibrés et conditionnés dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées Orientales :
Alénya, Argelès sur Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohés, Cases-de-Pêne, Castelnou, Catllar, Céret, Claira, Clara, Codalet, Corbère, Corbère-les-Cabanes, , Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière Elne, Espira-du-Conflent, Espira-de-l'Agly, Estagel, Estoher, Eus, Finestret, Fourques, Ille-sur-Têt, Joch, Laroque des Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Llauro, Llupia, Marquixanes, Los Masos, Maureillas-las-Illas, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Pollestres, Ponteilla, Prades, Reynès, Ria-Sirach, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Théza, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-del-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vives.

4) ÉLEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Un suivi documentaire du produit est mis en œuvre depuis la plantation jusqu'à l'expédition des fruits.
Les déclarations prévues dans le présent cahier des charges sont réalisées sur des imprimés fournis par le groupement, conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

4.1 – Suivi documentaire

- Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production, le tri, le calibrage ou le conditionnement d'abricots destinés à l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon » dépose auprès du groupement une déclaration d'identification au plus tard le 1er janvier de la première année de revendication de l'appellation d'origine.
Cette déclaration d'identification comprend notamment les références de l'opérateur, les opérations concernées, la description et localisation des outils de production ainsi qu'un engagement de l'opérateur à respecter les conditions de production de l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon ».

- Déclaration préalable de non-intention de production et déclaration préalable de reprise d'activité

Tout opérateur peut adresser au groupement, avant le 1er avril de l'année de la récolte considérée, une déclaration préalable de non-intention de production ou de tri, calibrage et conditionnement sur tout ou partie de son outil de production.
Tout opérateur souhaitant reprendre tout ou partie de son activité de production ou des opérations de tri, calibrage et conditionnement adresse au groupement, une déclaration préalable de reprise de la production avant le 1er avril de l'année de la récolte considérée.

- Cahier de culture

Tout producteur d'abricots tient à jour un cahier de culture permettant d'enregistrer par unité culturale les opérations culturales effectuées, notamment date de plantation, porte-greffe, variété, date et heure de récolte, volume de récolte. Ces données sont conservées par le producteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les 2 années suivantes. Ce cahier est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

- Suivi par les opérateurs intervenant dans le tri, calibrage et/ou le conditionnement des fruits

Tout conditionneur tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des fruits et le déroulement des manipulations. Les abricots pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine sont comptabilisés séparément des autres abricots. Deux registres sont prévus :

- un registre d'entrée des abricots dans lequel sont enregistrées notamment les données suivantes : date et heure de réception des abricots, quantité apportée par unité culturale, variétés ;
- un registre de sortie précisant notamment : date de conditionnement, quantités conditionnées, type de conditionnement, dates d'expédition et destination des abricots.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent. Ces registres sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles.

- Déclaration de récolte récapitulative

Avant le 15 septembre de l'année de la récolte, chaque producteur adresse au groupement une déclaration de récolte récapitulative comportant notamment le volume total de récolte par unité culturale.

- Déclaration récapitulative de commercialisation

Afin d'assurer le contrôle et le suivi de la production, un récapitulatif des volumes d'abricots mis en circulation sous l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon » est adressé au groupement par chaque opérateur impliqué dans le conditionnement au plus tard le 15 septembre de l'année de récolte.

4.2 – Examen organoleptique et analytique

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens organoleptique et analytique réalisés par sondage afin de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits.

Ces examens portent sur des lots échantillonnés d'abricots prêts à être conditionnés.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1. Les variétés

Les « Abricots rouges du Roussillon » proviennent des variétés suivantes:
- Rouge du Roussillon (population et A157) ;
- Aviéra ;
- Royal Roussillon ;
- Avikandi.

5.2. Densité de plantation

Les vergers présentent une densité maximale de 500 arbres à l'hectare.

5.3. Entrée en production

Le bénéfice de l'appellation d'origine ne peut être accordé aux fruits provenant d'unités culturales de parcelles d'abricotiers qu'à partir de la 3ème année suivant celle de la plantation. On entend par unité culturale une ou plusieurs parcelles cadastrales ou parties de parcelles cadastrales homogènes c'est-à-dire, contigües, plantées la même année et avec la même variété.

5.4. Taille

Les abricotiers sont conduits en gobelet multi-charpentières basses.

5.5. Entretien du verger

L'enherbement fauché ou le travail du sol est obligatoire au moins deux fois par an sur l'inter-rang. L'inter-rang, zone située entre deux rangées de plantation, représente au moins trois cinquième de la surface plantée.

5.6. Rendement

Le rendement moyen maximum par exploitation est fixé à 30 tonnes par hectare des unités culturales produisant de l'appellation d'origine.

5.7. Récolte

Les abricots sont récoltés lorsqu'ils répondent aux critères de maturité suivants :

- couleur de fond du fruit :

  - au minimum de coloration 4 pour la variété Rouge du Roussillon (A157 et population) en référence au code couleur CTIFL ;

  - au minimum de coloration 5 pour les variétés Aviéra, Avikandi et Royal Roussillon en référence au code couleur CTIFL.

- couleur de la suture :

  - pour les variétés Aviéra et Royal Roussillon, disparition de la couleur verte entre les deux oreillons du fruit ;

  - pour les variétés Rouge du Roussillon (A157 et population) et Avikandi, suture verte légèrement marquée entre les deux oreillons du fruit.

5.8. Conditions de récolte

La récolte est manuelle.

Les abricots sont récoltés dans les traditionnelles musettes à fruits en toile (sacs en toile portés en bandoulières par les récolteurs), dans des picking-bag (caissette sur laquelle est accrochée une sangle que le cueilleur porte autour du cou) ou directement déposés dans des caisses, puis sont transportés dans des caisses à la station.

Le délai entre la récolte et l'apport en station de conditionnement des abricots est de 12 heures maximum.

A l'arrivée en station, les contenants d'« Abricots rouges du Roussillon » récoltés sur une même unité culturale font l'objet d'une identification par une étiquette référençant le nom du producteur, l'unité culturale, la date de cueillette et le nom de la variété.

5.9. Tri et conditionnement

Les abricots sont triés, calibrés et conditionnés dans l'aire de production. Le conditionnement est réalisé dans des contenants à fond et côtés rigides de 5 kilogrammes maximum pour le marché du frais et 25 kilogrammes maximum pour les abricots destinés à la transformation.

L'obligation de conditionnement dans l'aire a pour objectif de préserver au mieux les caractéristiques de ce produit, ceci compte-tenu :
- de l'obligation de récolter les fruits à maturité, avec une récolte manuelle dans des récipients permettant de protéger le fruit ;
- des caractéristiques spécifiques des fruits de cette appellation qui sont peu fermes à texture souple, de bonne jutosité, et fondants.

Ainsi, toutes les mesures sont prises par les opérateurs pour préserver au mieux l'intégrité et les caractéristiques des fruits :

- apport en station de conditionnement très rapide (délai maximal de 12 h entre récolte et apport en station) ;
- délai entre récolte et expédition limité à 6 jours maximum ;
- conditionnements en colis rigides afin de préserver le produit des chocs ;
- encadrement des conditions de stockage avant expédition des fruits (stockage en chambre froide).

L'ensemble de ces dispositions est de nature à préserver les caractéristiques du produit et donc à justifier l'obligation de conditionnement dans l'aire géographique.

5.10. Conditions de stockage

Le délai entre la récolte et l'expédition des fruits ne dépasse pas 6 jours.
Le stockage des abricots préalablement à leur expédition est réalisé en chambre froide à une température qui ne dépasse pas 10° C.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

6-1 – Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels

Morphologie et relief

L'aire géographique se situe dans le département des Pyrénées-Orientales, région continentale française la plus méridionale.

Elle se présente comme l'arène d'un vaste amphithéâtre tourné à l'est vers la mer Méditerranée et délimitée au nord par les Corbières, à l'ouest par les contreforts du massif du Canigou et au sud par les Albères.

Elle est traversée d'est en ouest par trois fleuves, la Têt, le Tech et l'Agly, qui ont modelé au cours des temps un relief de terrasses et de collines.

De part et d'autre du fleuve principal, la Têt, se dessine :

- en rive gauche au nord autour de Rivesaltes, une grande zone de terrasses aux sols caillouteux et lessivés ;
- en rive droite au sud et jusqu'au piémont pyrénéen, la région des Aspres où les sols sont principalement constitués de molasses détritiques du Pliocène plus ou moins largement recouvertes d'alluvions anciennes du Quaternaire, et dans lesquelles les hautes terrasses ne subsistent que par quelques placages.

Sur la partie basse de la plaine du Roussillon et le long des trois fleuves, se retrouvent également des sols d'alluvions modernes du Quaternaire.

L'altitude varie pour la plaine, de 0 à 200 mètres mais, sur les contreforts de cet amphithéâtre, la culture de l'abricotier peut aller jusqu'à 450 mètres d'altitude.

Climat

Le climat du Roussillon est fortement influencé par la proximité à l'est de la mer et des montagnes encerclant l'ensemble de l'aire géographique. C'est un climat méditerranéen au sens strict : très sec et chaud en été, avec de 2 à 3 mois de sécheresse estivale et des températures moyennes de juillet et août avoisinant 24° C. La température hivernale est douce, moins de 15 jours de gel par an et une température moyenne de 8°C pour le mois le plus froid, avec toutefois un nombre d'heures où la température est en-dessous de 7°2C

(700 à 1000 heures) suffisant pour lever la dormance. L'insolation est très importante avec plus de 2500 heures/an.

La pluviosité à caractère orageux est faible (en moyenne autour de 600 millimètres) et très variable d'une année sur l'autre.

Toutefois, la caractéristique du climat de cette région reste la présence de vents très fréquents :

- la « tramontane », présente un jour sur trois, vent sec souvent violent de nord-ouest ;
- le « marin », vent chaud et humide.

Les facteurs humains

L'aire géographique est le berceau historique d'implantation de l'abricotier dans la région. Il y occupe le périmètre des basses et moyennes vallées, les formations alluviales et les premiers vallonnements où l'approvisionnement naturel en eau est suffisant ou complété par un système ancestral de canaux dont l'origine remonte pour la plupart au Moyen Âge.

Introduit par les Arabes, l'abricotier est présent dans l'aire géographique depuis plus de dix siècles. Le développement de sa culture dans les Pyrénées-Orientales à des fins commerciales date du début du XIX^{e} siècle. Par la suite, le développement de la production a été favorisé par l'arrivée du transport ferroviaire. En 1937, la récolte roussillonnaise représente 60% de la production française (*L'économie agricole des Pyrénées Orientales - Louis Rives, 1942*). En 1971, le département des Pyrénées Orientales est le premier département français producteur d'abricots avec 72% de la surface cultivée en variété population Rouge du Roussillon (*Atlas agricole - DDA 66, décembre 1972*).

Pendant plus d'un siècle, la culture de l'abricotier en Roussillon est restée liée au type variétal du « Rouge du Roussillon », marqué par ses ponctuations rouges sur fond orangé. Cette variété « parfaitement adaptée au climat du Roussillon. » (*L'abricotier -Norbert Got, 1938*) a, au cours du temps et suite à l'action de facteurs environnementaux (climat, sol) et des pratiques agricole (greffage), évolué vers une « variété population ».

Par la suite, au milieu du XXème siècle, s'est initié un programme de sélection dont l'objectif prioritaire était de limiter le phénomène d'alternance de production. Ceci a conduit à la sélection du clone A 157. Les travaux d'amélioration génétique se sont poursuivis et ont abouti à la sélection des variétés Aviera (1988), Avikandi (1991), Royal Roussillon (1996), variétés répondant aux caractéristiques des « abricots rouges du Roussillon » (*cf. travaux du CTIFL 1995-1996* et *laboratoire Agro-Emergence 2000 à 2002 et 2010)*.

Ces variétés sont restées localisées dans ce bassin et, en dehors du département des Pyrénées-Orientales, il n'est recensé qu'un hectare planté d'abricotiers de variété Rouge du Roussillon, 1,50 hectare de variété d'Aviera, moins d'un hectare de Royal Roussillon et aucune plantation de la variété d'Avikandi (recensement 2010*)* En fait, les tentatives d'implantation hors de l'aire géographique ont toutes échouées, et l'on ne retrouve aucune production commerciale de variété de type Rouge du Roussillon dans les autres bassins de production, qu'ils soient français ou étrangers.

En 2012, 41% des surfaces en abricotiers du Roussillon sont concernés par ces variétés avec une production de 6000 tonnes, soit 38 % de la production (*données 2012 Chambre d'agriculture 66).*

Appréciés pour leurs qualités gustatives et leurs arômes sur le marché du frais, ils sont aussi très recherchés par les industriels (de l'ordre de 20 % de la production) pour la transformation (produits laitiers, biscuits, confiture, jus de fruits). Ainsi, les grandes marques comme Danone (avec Gervita et Lu), Yoplait, Andros et des marques distributeurs (Reflets de France, Nos Régions ont du Talent) utilisent ces abricots dans leurs préparations.

Ces variétés que l'on pourrait qualifier d'« endémiques » au Roussillon ont pu perdurer grâce au savoir-faire des arboriculteurs qui s'exprime notamment par :

- l'implantation des vergers dans les sols alluviaux et colluviaux à moins de 450 mètres d'altitude ;

- la conduite en gobelet multi-charpentières basses de ces vergers ;

- le maintien du morcellement des terres agricoles en petites parcelles, abritées entre les haies brise-vents ;

- la mise en place de réseaux ou l'utilisation d'un réseau ancestral de canaux pour l'irrigation lorsque celle-ci est rendue indispensable.

Ce savoir-faire s'exprime également par :

- lors de la récolte, une cueillette traditionnelle uniquement manuelle ;

- un acheminement rapide avec un délai inférieur à 12 heures vers les stations de conditionnement ;

- des pratiques de conditionnement adaptées aux caractéristiques spécifiques des fruits de cette appellation qui sont peu fermes et de texture souple avec des contenants à fond et côtés rigides ;

- des pratiques de stockage permettant de préserver l'intégrité du fruit (chambre froide où la température ne dépasse pas 10°C).

6.2 – <u>Spécificité du produit</u>

Les « Abricots rouges du Roussillon » se caractérisent notamment par :
- une couleur de fond orangée, avec des ponctuations rouge vif (typiques). Ils se distinguent des abricots « bicolores » où les notes oranges et rouges sont fondues entre elles, sans limites nettes de couleur ;
- un calibre petit à moyen, compris entre 35 et 55 millimètres de diamètre.

De texture souple, ils ont une saveur sucrée, le taux de sucre est supérieur à 12° Brix. Ils présentent une bonne jutosité, sont fondants, peu fermes avec une acidité faible qui confère une impression de douceur et des arômes intenses de fruit frais (pêche/nectarine) et de jus d'abricot.

6.3 – <u>Lien causal</u>

Les « Abricots rouges du Roussillon » présentent un lien très fort avec l'aire géographique.

Leurs caractéristiques sont la résultante de l'interaction entre les exigences agronomiques et climatiques de l'abricotier (qui conditionnent la croissance, la fructification et la qualité de ces fruits), les conditions naturelles de l'aire géographique et les savoir-faire mis en œuvre par les producteurs :

- les terrasses caillouteuses lessivées, les molasses détritiques du Pliocène recouvertes ou non d'alluvions anciennes du Quaternaire, les sols d'alluvions modernes sont tous drainants, permettant l'écoulement des eaux et avec une texture limitant les attaques de bactérioses auxquelles ces abricotiers sont très sensibles ;
- les « Abricots rouges du Roussillon » bénéficient d'un ensoleillement maximum et de la concentration thermique naturelle liée à la configuration géographique de l'aire, laquelle, permet, dans les expositions les plus favorables, la culture avec une excellente maturité jusqu'à 450 mètres d'altitude ;

- le réseau hydrographique est suffisant pour permettre dans les situations l'exigeant, d'assurer une bonne alimentation hydrique, pour un arbre peu exigeant et bien adapté à la sécheresse ;

- la proximité de la Méditerranée confère à l'aire de production, des hivers doux avec toutefois suffisamment de fraîcheur apportée par la Tramontane (vent dominant de nord-ouest) pour la levée de dormance. La présence de ce vent fort, très actif au printemps, assure la pollinisation de ces variétés auto-fertiles, accélère la maturité et évite le développement de maladies cryptogamiques. Toutefois, il impose le recours à une conduite basse des vergers, laquelle facilite la récolte manuelle des abricots et, dans les situations les plus exposées, la présence de haies coupe-vent qui créent un paysage particulier ;

- les abricotiers trouvent un équilibre naturel qui permet une production régulière sans nécessiter de taille annuelle ;

- la forte luminosité correspond aux besoins des variétés retenues afin de permettre une bonne induction florale. Les températures estivales élevées et, la durée de l'ensoleillement couplées avec le port ouvert de l'arbre en gobelet multi charpentière permettant d'accroître la surface foliaire exposée à la lumière sont propices à la maturation des fruits. Elles contribuent au développement des caractéristiques de ceux-ci, tant

visuelles avec l'apparition des pigments rouges, que gustatives avec richesse en sucres et douceur accentuée par la faible acidité ;

- des pratiques permettant au maximum de préserver l'intégrité du fruit avec une récolte obligatoirement manuelle, un délai récolte-conditionnement court, et des conditions optimales et limitées dans le temps de stockage lorsque celui-ci s'impose.

L'adéquation des conditions naturelles de l'aire avec les exigences requises pour la production des « Abricots rouges du Roussillon » s'illustre d'ailleurs par l'absence de production commerciale de ces abricots en dehors de l'aire géographique.

Ainsi, en dépit des modes et des orientations des marchés vers des produits de plus gros calibres et bicolores, les « Abricots Rouges du Roussillon » ont su « traverser les âges » et, imposer leurs caractéristiques propres et leur saveur.

7) REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DU CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
59 boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et, à compter de l'enregistrement européen, sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation d'origine « Abricots rouges du Roussillon » ;
- le nom de la variété ;
- jusqu'à l'enregistrement européen**,** la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » ;
- à compter de l'enregistrement européen, le « symbole « AOP » de l'Union européenne.

Ces indications sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles, suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés, pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

9) EXIGENCES NATIONALES

POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Les outils de production	
Localisation des parcelles dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et / ou visuel.
Variétés Année de plantation	Contrôle documentaire et / ou visuel.
Densité de plantation	Contrôle documentaire et/ou visuel
Stockage et conditionnement Localisation dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et / ou visuel
Conditions liées au cycle de production	
Récolte : Maturité des abricots Conditions de récolte	 Contrôle visuel et / ou documentaire Contrôle visuel
Conditionnement Délai récolte expédition	Contrôle visuel et / ou documentaire
Produit	
Variétés Calibre Teneur en sucres Caractéristiques organoleptique : qualité extérieure des fruits, goût, saveur et texture	 Mesure Mesure Contrôle organoleptique