JORF du 12 avril 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-16

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 PRESENTATION DES PRODUITS LABEL ROUGE 3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION 4
3. 3. DEFINITION 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. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 6
3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES : 7

4) TRAÇABILITÉ 8

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS 8
4.2 SCHEMA DE TRAÇABILITE ASCENDANTE ET DESCENDANTE 8

5) METHODE D'OBTENTION 11

5.1 SCHEMA DE VIE DES CERISES LABEL ROUGE 11
5.2 CARACTERISTIQUES ET POINTS A MAITRISER 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 A CONTROLER 16

ANNEXE 1 : PROCÉDURE D'INTRODUCTION ET DE RETRAIT DE VARIÉTÉS 18

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	12,5° brix	15° brix	16° brix	16° brix

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 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 : Traitements phytosanitaires raisonnés et justifiés par enregistrements du motif de l'intervention. Suivi des parcelles par un contrôle et des observations sur les ravageurs et les maladies de l'arbre. Enregistrements des contrôles et observations. 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. Suivi technique obligatoire.	
Récolte des cerises	Récolte à maturité optimale en fonction de la couleur des cerises (*sur code couleurs CTIFL) :* Variétés rouges précoces :4 - 5 Variétés rouges de saison: 5 - 6 Variétés rouges tardives : 5 - 6 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 : Cerises rouges précoces ou de saison : couleur 3-4-5 Cerises rouges de saison ou tardives : 4-5-6 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. Calibre minimum de 28 mm Les fruits sont calibrés en station par une calibreuse mécanique ou électronique (ou calibrage manuel possible pour les variétés fragiles).	Toutes catégories Les fruits sont triés en station ou au verger. Calibres les plus fréquents : 22 mm - 24 mm - 26 mm Les fruits peuvent être calibrés visuellement et manuellement au champ, ou en station par calibreuse mécanique ou électronique.
Teneur en sucre	Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum	Sont observés des taux de sucre : Burlat - Folfer : 11° Brix minimum Belge - Summit : 13° Brix minimum Rainier : 15 ° Brix minimum 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. 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 : Traitements phytosanitaires raisonnés et justifiés par enregistrements du motif de l'intervention. 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. 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. 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. 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. 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) :* Variétés rouges précoces :4 - 5 Variétés rouges de saison : 5 - 6 Variétés rouges tardives : 5 - 6 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. 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 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. 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 : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum 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. - 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 : Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum *(échantillonnage : 30 fruits ayant atteint la couleur de maturité optimale, prélevés de façon aléatoire et représentative 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) Variétés rouges précoces : 4 - 5 Variétés rouges de saison : 5 - 6 Variétés rouges tardives : 5 - 6 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 Taux de sucre minimum requis : Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum 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 :

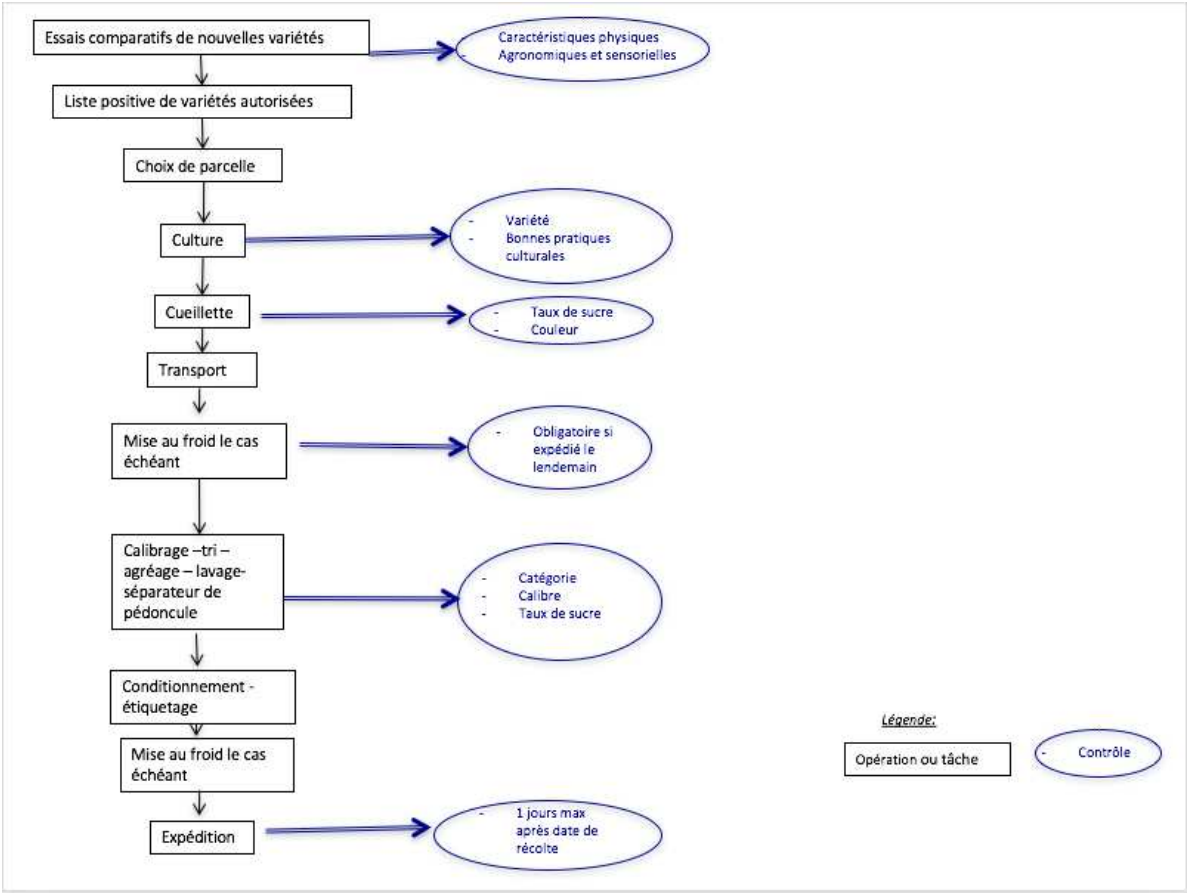
ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	ÉLÉMENTS PERMETTANT D'ASSURER LA TRAÇABILITÉ MONTANTE ET DESCENDANTE	DOCUMENTS
CULTURE / CONDUITE DU VERGER	Le producteur ou le service technique de l'entreprise de production tient à jour une liste des parcelles à production potentiellement labellisables reprenant au minimum pour chacune d'elles : - L'identification de la parcelle - la situation géographique - la surface - la variété, - le porte-greffe - la variété de cerisiers pollinisateurs présents, le cas échéant 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 : - les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses), - la fertilisation (engrais, dates et quantités utilisées), - l'irrigation (dates et quantités apportées), - la justification des interventions - le mode de conduite : enregistrement des opérations effectuées (tailles, élagages…) 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 Cahier/Fiche de culture 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. 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. Chaque n° de lot est enregistré sur la fiche palette présente sur chaque palette, et sur le cahier de récolte. 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. Cahier de récolte
Travail en station	Le n° de lot généré à la récolte doit être maintenu jusqu'à expédition du lot. Enregistrement par n° de lot : - du calibre - de la catégorie - du taux de sucre - de la date de conditionnement *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 Enregistrements
Expédition	Fiches reprenant pour chaque n° de lot: - le n° de lot - le nombre de colis et/ou de palettes, - les quantités correspondantes, - la date d'expédition - le nom du ou des clients - (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 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 maîtriser**	**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 et conformes aux PM suivants. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG
PM2	Procédure d'introduction ou de retrait des 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. - Signe de maturité optimale : couleur (selon code couleur CTIFL) : Variétés rouges précoces :4 - 5 Variétés rouges de saison : 5 - 6 Variétés rouges tardives : 5 - 6 Variété bicolore (jaune/rouge) : présence de rouge - Taux de sucre minimum à maturité optimale : Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum - Potentiel de catégorie EXTRA - Potentiel de calibre $\geq$ 28 mm
PM4	Caractéristiques sensorielles des fruits des variétés testées	Appréciation globale supérieure au produit de comparaison Descripteurs prioritaires respectés : - *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 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 - 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 - 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 : - Arbres pollinisateurs identifiés physiquement (ruban ,…) - 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 : - réaliser des apports raisonnés - élaborer un plan de fumure adapté - Fractionnement des apports azotés (en 2 fois au minimum) => 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. Traitements herbicides réalisés en fonction de la pression d'adventices. 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)

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
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 . - Utilisation d'un système d'irrigation localisé(exemples : goutte à goutte , microjets …) ou aspersion sous frondaison (tourniquet localisé) - 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. - 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 : Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum *(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 : - l'évaluation de la couleur - la manipulation des fruits - 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) : Variétés rouges précoces :4 - 5 Variétés rouges de saison : 5 - 6 Variétés rouges tardives : 5 – 6 Cerises bicolores (jaunes/rouges) : présence de rouge
PM20	Manipulation des fruits lors de la récolte	Cueillette effectuée exclusivement à la main. 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) -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. Taux de sucre minimum requis : Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum 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. 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 08/17
- 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 : Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum Variétés bicolores de saison : 16° Brix minimum *(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): Variétés rouges précoces :4 - 5 Variétés rouges de saison : 5 - 6 Variétés rouges tardives : 5 - 6 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 Taux de sucre minimum requis : Variétés rouges précoces : 12,5° Brix minimum Variétés rouges de saison : 15° Brix minimum Variétés rouges tardives : 16° Brix minimum 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 ET DE RETRAIT DE VARIÉTÉS

Introduction d'une nouvelle variété

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.

Au regard des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et des analyses sensorielles, 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	12,5° 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.

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

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

Retrait d'une variété

La procédure prévue dans le cahier des charges précise que 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.
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'OC.