

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 21 décembre 2007 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité des fruits et légumes

NOR : AGRP0765912A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé de la consommation et du tourisme,
Vu le code rural, notamment son article R. 641-59 ;
Vu l'arrêté du 3 juillet 2007 portant approbation du guide de bonnes pratiques en matière de certification ;
Vu l'arrêté du 14 décembre 2007 portant homologation des modalités minimales de contrôle des exigences et recommandations en matière de certification de conformité,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les exigences et recommandations applicables à la certification de conformité des fruits et légumes sont approuvées telles qu'elles figurent en annexe au présent arrêté.

Art. 2. – Le directeur général des politiques économique, européenne et internationale et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 décembre 2007.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
des politiques économique,
européenne et internationale :
*Le chef de service des stratégies agricoles
et industrielles,*
P. MÉRILLON

*Le secrétaire d'Etat
chargé de la consommation
et du tourisme,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

Le chef de service,
F. AMAND

ANNEXE I

EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS APPLICABLES À LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES (1)

Les exigences sont les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit ou d'une famille de produits qui s'imposent à l'opérateur souhaitant obtenir une certification de conformité.

Elles sont constituées de spécifications propres à la demande de certification et au produit concerné et peuvent intégrer les chartes professionnelles d'application volontaire.

Les recommandations fixent les règles à respecter pour communiquer sur la certification de conformité. La certification garantit que le produit certifié se différencie du produit courant.

Le produit courant doit répondre :

– aux réglementations nationale et communautaire ;

- aux normes d'application obligatoire et aux références professionnelles à portée obligatoire (accord interprofessionnel étendu...).

Chaque cahier des charges décrit ses propres caractéristiques et les moyens de maîtrise associés en fonction :

- des éléments décrits dans les présentes exigences et recommandations ;
- des caractéristiques certifiées mises en avant et justifiant la demande de certification ;
- de l'ensemble des éléments retenus.

(1) Voir *in fine* le tableau des abréviations.

1^{re} exigence : schéma de vie

En raison de la nature du produit, dont la qualité finale dépend d'une succession d'opérations réalisées et maîtrisées par des opérateurs différents, le cahier des charges porte sur un schéma de vie allant de la mise en place de la culture jusqu'à la remise des produits aux consommateurs (ou à l'utilisateur en cas de matières premières intermédiaires).

Exemple de schéma de vie :

ETAPES (A DEFINIR)	EXIGENCES DU PRODUIT COURANT	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES		
	Guide de bonnes pratiques professionnelles (ex: Charte nationale de production, guide...)	Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n° 2	Caractéristique certifiée n° 3
		Ex : Stade de cueillette optimale		
Mise en place de la culture Choix de la parcelle Préparation du sol Plantation Densité Matériel végétal et sélection Rotation				
Croissance et développement Irrigation Fertilisation Pollinisation Entretien du sol Protection phytosanitaire Maîtrise de la charge Pratiques culturales particulières(ex : forçage)				
Récolte				
Transport				
Stockage				
Transport				
Conditionnement				
Transport				
Mise à disposition du consommateur				

*2^e exigence : comparaison entre le produit courant
et le produit certifié*

Un tableau comparatif entre le produit certifié et le produit courant de même nature est présenté. Il indique précisément, pour chaque étape du schéma de vie différant des pratiques agricoles courantes et ayant une incidence sur la qualité du produit, les éléments qui permettent de différencier le produit certifié des autres produits.

*3^e exigence relative à l'identification
des produits certifiés*

Dans le cas d'une vente en libre-service, chaque produit est étiqueté (stick, par exemple) individuellement. Si cela n'est pas possible, les produits sont préemballés afin de faire figurer les mentions relatives à la certification.

Toutefois, lorsque l'identification individuelle des entités n'est techniquement pas possible (2) (entité de taille insuffisante pour être identifiée individuellement, identification individuelle nécessitant la vente en plateau lité, impossibilité de coller un stick ou de mettre une étiquette sur le produit, etc.), la vente (libre-service ou vente assistée) en emballage d'origine, sans aucun transvasement, est possible si les deux conditions suivantes sont remplies :

- la mise à la vente ne permet pas de mélanger les produits certifiés avec des produits similaires non certifiés (par exemple, séparation stricte des rayons afin que des produits similaires non certifiés ne puissent pas être mélangés avec des produits certifiés) ;
- une comptabilité matière par lot permettant de gérer les entrées et les sorties existe.

(2) Par exemple : les melons, poivrons, concombres, etc., n'entrent pas dans cette catégorie.

4^e exigence relative à la variété

Le choix du type variétal utilisé est justifié par le demandeur en fonction de critères précis et argumentés dans le référentiel.

Les variétés utilisées dans le cadre d'une certification sont inscrites au catalogue des espèces et variétés de plantes cultivées en France ou au catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles. Dans le cas contraire, des justifications sont apportées (intérêts de la variété non inscrite à démontrer dans le référentiel).

Tout référentiel comporte la liste précise et tenue à jour des variétés qui sont utilisées dans le cadre de la certification.

Sélection : un protocole d'introduction pour de nouvelles variétés qui pourraient être utilisées dans le cahier des charges est fourni en définissant des critères qualité d'acceptabilité (ou de rejet) ainsi que les moyens de maîtrise associés mis en œuvre.

*5^e exigence : critères minimaux et non suffisants à décrire
par produit et ayant une influence sur la qualité*

Ail et échalote :

- variétés (utilisation de semences certifiées ou justification de leur non-utilisation) ;
- mode de récolte ;
- mode de stockage des semences qui sont utilisées ;
- traitement des semences par thérapie permettant de lutter contre les nématodes et maladies fongiques ;
- fertilisation azotée ;
- mode de séchage et de conservation après récolte ;
- grosseur ;
- blanchiment (pelage) ;
- traitement contre la germination.

Carotte :

- variétés ;
- mode de conservation ;
- délais de conditionnement, expédition après récolte.

Melons :

Type de culture (plein champ...).

Indicateurs de maturité :

- les indicateurs de maturité pour la cueillette (décollement du pédoncule et/ou changement de couleur, feuille située près du fruit jaunissant) ainsi que pour l'expédition (code couleur) sont décrits ; fixation d'une teneur en sucres minimum ;

- concernant le risque de vitescence des melons, le cahier des charges indique quelles sont les précautions prises durant la période critique et mentionne :
 - à partir de quelle intensité de vitescence (référentiel photographique et/ou pourcentage de la surface équatoriale) le melon n'est plus certifié ; la détection d'un seul melon présentant une vitescence supérieure ou égale à cette intensité, au sein de l'échantillon mesuré, entraîne le déclassement de l'ensemble du lot ;
 - la méthode retenue pour l'estimation du taux de vitescence.

Récolte/conditionnement :

Sont décrits dans chaque référentiel :

- l'étape cueillette/station : délai de transport entre le champ et la station, conditionnement retenu immédiatement après récolte (seau de récolte vidé en pallox ou melons mis en colis lités directement au champ) ;
- l'étape entrée en station/mise en place des fruits dans leur emballage d'expédition (délai maximum, refroidissement dès l'entrée en station) ;
- la condition de mise en place des fruits dans leur emballage d'expédition ;
- les conditions et les délais d'expédition après récolte.

Pomme de terre :

- variétés utilisées ;
- mode de défanage ;
- description de l'usage pour chaque variété ;
- matière sèche ;
- amidon ;
- mode de stockage ;
- traitement après récolte et traitement antigerminatif.

Salades :

Type de culture (plein champ...) :

- délai maximum récolte/mise au froid/conditionnement ou première livraison ;
- contrôle périodique des teneurs en nitrates, pesticides, micro-polluants ;
- suivi des nitrates dans les sols ;
- contrôle périodique des matériels de protection phytosanitaires ;
- respect des guides de protection nationaux ou régionaux ;
- tenue d'un cahier de traçabilité ;
- lavage (absence de sable pour la mâche).

Une communication sur la fraîcheur pour les salades de 1^{re} gamme n'est pas admise (obligation réglementaire) mais il est souhaitable que le délai récolte-mise en vente soit indiqué.

Tomates :

Type de culture (plein champ...).

Critères de maturité :

Critères de sélection des variétés (gustatifs...).

Suivant le type de variétés retenues, il convient de respecter les critères de coloration suivants selon qu'il y a communication ou non sur le stade de cueillette :

TYPE DE VARIÉTÉS	CRITÈRES DE COLORATION (selon la grille OCDE)	
	Pas de communication	Communication
Tomates charnues.....	5	7
Tomates en grappe.....	3 (1)	5 (1)
Tomates cerises.....	4 (1)	6 (1)
Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus correspondent au minimum acceptable. (1) Valeur cible correspondant au dernier fruit (le moins coloré).		

Pour les tomates cerises hors grappe, la valeur cible de coloration est au minimum de 7.

Le critère relatif à la fermeté est décrit.

Choix de la variété :

Le choix de la variété (ou des variétés) fait référence au protocole d'évaluation hédonique des tomates du CTIFL (grille à fournir en annexe du cahier des charges).

*1^{re} recommandation : caractéristique certifiée relative
aux bonnes pratiques de culture*

Le respect d'un ensemble de bonnes pratiques pour l'itinéraire technique en culture et en post-récolte peut améliorer la qualité moyenne d'un produit et réduire son hétérogénéité, même si chacune des pratiques de cet ensemble, prise séparément, ne peut être considérée comme significative.

Dans ce cas, c'est cet ensemble de bonnes pratiques, assorti des moyens de maîtrise et de contrôle correspondants, qui permet d'obtenir un produit significativement différent du produit courant. A ce titre, ces bonnes pratiques sont certifiables.

Elles prennent en compte, pour être certifiables, la notion de production intégrée et ne le seront que sur la base d'éléments clairement identifiés dans le référentiel et ayant un réel impact sur la qualité du produit obtenu.

Tous ces éléments font l'objet d'une description précise : valeurs cibles, critères d'acceptation et/ou de rejet associés à des moyens de maîtrise et de contrôle.

Ces bonnes pratiques de culture imposent d'emblée un suivi des préconisations diffusées par l'ensemble de la filière en matière de conduite culturale (organismes techniques, avertissements agricoles des SRPV, CTIFL...).

Une communication portant sur les bonnes pratiques de culture nécessite que soient identifiés dans le référentiel au moins deux critères pertinents sur l'itinéraire technique, supérieurs aux pratiques courantes et ayant un effet sur la qualité du produit offert au consommateur.

*2^e recommandation : caractéristique certifiée
relative au stade de récolte*

Lorsque le cahier des charges prévoit une communication sur la maturité, celle-ci se fait par l'allégation suivante : « Produit récolté à un stade de récolte (ou de cueillette) optimal » ; l'expression « stade de récolte (ou de cueillette) » étant préférable au terme « maturité », car plus significative.

Toutefois, si le terme « maturité » est mentionné dans une allégation certifiée, des critères spécifiques relatifs à la maturité, et non au stade de récolte sont précisés dans le référentiel.

Dans tout référentiel, lorsque le critère « maturité » est mis en avant, il convient de démontrer que celui-ci a une réelle influence sur la qualité du produit. Parallèlement à ce critère, le critère « fermeté », pour un certain nombre d'espèces où ce critère est pertinent est décrit.

Le stade de récolte est précisé pour chaque produit concerné par la certification lorsqu'une communication est réalisée sur la maturité.

Les produits sont récoltés et mis en marché à des stades et dates conformes à ceux des accords interprofessionnels le cas échéant.

Pour les fruits, les critères suivants sont décrits :

- fermeté (poires, pêches) ;
- coloration (abricots, pommes, poires) ;
- nombre de jours après floraison (pommes) ;
- teneur en sucres minimum (à l'expédition ?) ;
- calibre ;
- régression de l'amidon selon variété (pommes).

Pour les légumes, la maturité est souvent un critère difficile à apprécier et il doit donc s'appréhender espèce par espèce dans le cadre des bonnes pratiques de culture.

Par exemple :

Tomates :

Suivant le type de variétés retenues, il convient de respecter les critères de coloration selon qu'il y a communication ou non sur le stade de cueillette. Le critère relatif à la fermeté est décrit.

Melons :

Les indicateurs de maturité pour la cueillette ainsi que pour l'expédition (code couleur par exemple) sont décrits.

Taux de sucres : le taux de sucres est indiqué lorsqu'il est pertinent pour apprécier la qualité du produit. Il est un des éléments à décrire dans le cadre des bonnes pratiques de culture. Cependant, si tel n'est pas le cas, ce critère est alors mentionné dans le chapitre relatif à la maturité.

*3^e recommandation : caractéristique certifiée
relative au taux de sucres*

Lorsqu'il y a communication sur le taux de sucres, c'est la valeur de référence la plus haute qui est retenue. La valeur ainsi exprimée correspond au minimum de l'échantillon et non pas à une moyenne.

Melons :

Pour le melon, dès lors qu'il y a communication sur le taux de sucres, celui-ci est au minimum :

- de 11 °Brix lorsque la mesure est effectuée fruit par fruit ;

- de 12 °Brix lorsque la mesure est effectuée par échantillonnage selon la méthodologie établie par le CEMAGREF/CTIFL ou accord Interfel. Cette méthodologie est décrite dans chaque référentiel (jointe en annexe).

Dans les deux cas, le cahier des charges indique à quel stade de la production cette mesure du taux de sucres est réalisée ainsi que pour l'échantillonnage.

En l'absence d'allégation sur ce critère dans le champ des caractéristiques certifiées, le taux de sucres est alors au minimum de 11 °Brix.

La méthode de mesure du taux de sucres et de l'échantillonnage est décrite dans le cahier des charges.

*4^e recommandation : caractéristique certifiée
relative à la variété*

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique communicante sur la variété du type « Variété sélectionnée », celle-ci nécessite de respecter au préalable les bonnes pratiques de culture telles que décrites dans la première recommandation.

Le cahier des charges démontre en quoi les critères sélectionnés ont un effet positif sur la qualité du produit qui est offert au consommateur.

*5^e recommandation : caractéristique certifiée
relative aux salades de 4^e gamme*

Pour les salades crues prêtes à l'emploi dites de 4^e gamme, les allégations suivantes à destination du consommateur, dans le champ des caractéristiques certifiées sont entre autres possibles :

- les bonnes pratiques culturales ;
- l'absence de désinfection chimique des sols (dans les bonnes pratiques culturales) ;
- la mise au froid rapide par une communication du type : « Récoltée et maintenue à température froide (de 1 à 4 °C) jusqu'au lieu de vente ».

A N N E X E II

EXEMPLE DE SCHÉMA DE VIE DU PRODUIT EN ARBORICULTURE FRUITIÈRE

Tous les éléments (ou étapes) décrits dans le tableau ci-dessous doivent être repris en complément de ce qui est mentionné en exigence n° 1 :

Les pratiques de culture			Spécificités par types de culture								
I – PRODUCTION "BONNES PRATIQUES DE CULTURE"			Lien avec la qualité	Modes de diagnostic et/ou de contrôle (liste non exhaustive)	POMME	POIRE	PECHE	ABRICOT	PRUNE	CERISE	KIWI
1	CHOIX DE LA PARCELLE Amélioration foncière, amendements		*	Analyses, Profils de sols Corrections apportées							/
2	CHOIX DU MATERIEL VEGETAL : Choix du plant porte greffe, liste de variétés - « Variétés fruitières sélectionnées »		* *** ***		Liste positive	Liste positive	Liste négative	Liste négative	Liste négative	Liste négative	Liste positive Plants directs
3	CHOIX DU MODE DE CONDUITE forme fruitière et méthode de taille des arbres		* **	Formation							
4	MODE D'ENTRETIEN DU SOL : entre et sur les rangs		*	Protection raisonnée							
5	IRRIGATION et GESTION DE L'EAU Différence zones méridionales/septentrionales Alimentation hydrique		***	Système d'irrigation Contrôle/décisions Drainage							
6	FERTILISATION –(NUTRITION MINERALE)		**	Analyses, bilans, apports							
7	MAITRISE DE LA CHARGE EN FRUITS - Taille, - Eclaircissage		** ***	Comptages Bilans et interventions	Chimique Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Non viable économiquement -	Manuel
8	PROTECTION PHYTOSANITAIRE - Protection raisonnée/lutte intégrée		*	Protection raisonnée formation							
9	II-RECOLTE "STADE DE CUEILLETTE/RECOLTE OPTIMAL "		***	Tests	Amidon Colo fond nbre jours après floraison fermeté	Calibre Fermeté couleur des pépins	Fermeté	Coloration	Fermeté Sucre	Coloration	° Brix
III – POST RECOLTE											
10	STOCKAGE ET CONSERVATION (Préciser durée maximum de conservation prévue, selon les variétés le cas échéant, et température de consigne)		**	Maîtrise des conditions de stockage	Jusqu'à 10 mois	Court 15 j maxi	Court 20 j maxi	Court 15 à 30 j	Court 8 à 10j	Jusqu'à 8 mois	
11	QUALITE DU FRUIT "TAUX DE SUCRES GARANTI"		****	Niveaux standards Tests Niveau élevé si mention							
12	"FRUITS MURS A POINT"		****	Tests, délais, affinage (pour la pêche)	Non pertinent	Fermeté	Coloration (Très difficile)	Fermeté			Fermeté Lien direct

* Faible lien avec la qualité
**** Lien direct avec la qualité (peut faire l'objet d'une mention communicante sur la base de critères précis renforcés)
"MENTIONS COMMUNICANTES" : Les propositions inscrites en gras entre guillemets pourront faire l'objet de mentions communicantes sur la qualité du produit

Plan de surveillance pour les fruits et légumes

1. Application des dispositions de l'arrêté « Modalités minimales de contrôle – Parties communes et généralités ».

2. Exigences minimales de contrôle spécifiques aux fruits et légumes.

Contrôles analytiques :

Pour des critères non réglementaires ou lorsque les valeurs sont plus exigeantes que les critères réglementaires.

Tableau des abréviations :

AFSSA.	Agence française de sécurité sanitaire des aliments.
BPC.	Bonnes pratiques culturales.
CEMAGREF.	Centre national du machinisme agricole, du génie rural, des eaux et forêts.
CIA.	Centre d'insémination artificielle.
COFRAC.	Comité français d'accréditation.
CTIFL.	Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes.
DGCCRF.	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.
DLC.	Date limite de consommation.
DLUO.	Date limite d'utilisation optimale.
HACCP.	<i>Hazard Analysis Critical Control Point.</i>
Interfel.	Interprofession de la filière des fruits et légumes frais.
OC.	Organisme certificateur.
OPA.	Organisme professionnel agricole.
OQ.	Organisme de qualification.
PLV.	Publicité sur le lieu de vente.
SRPV.	Service régional de la protection des végétaux.
UVC.	Unité de vente au consommateur.
UVCI.	Unité de vente au consommateur industrielle.
UVCMI.	Unité de vente au consommateur en magasin.