

# DISPOSITIONS DE CONTRÔLE

spécifiques au cahier des charges de  
l'IGP Abricot des Baronnies



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



PAYS  
UNE AUTRE  
PROVENCE

## PRODUCTEURS

Réf	Points à contrôler concernés	Exigences	Vérification opérationnelle	Conforme	Non conforme	Non observable	Commentaires
<b>Aire géographique de production</b>							
P001	Appartenance à l'aire géographique	Drôme : Arnayon, Arpavon, Aubres, Aulan, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénévay-Ollon, Bésignan, Buis-les-Baronnies, La Charce, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Eygaliers, Eyroles, Lemps, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, Nyons, Le Pègue, Pelonne, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Propiac, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Roche-Saint-Secret-Béconne, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, , Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Teyssières, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villeperdrix, Vinsobres. ; Hautes-Alpes : Rosans, Saint-André-de-Rosans, Valdoule. ; Vaucluse : Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Brantes, Crestet, Entrechaux, Faucon, Malaucène, Puyméras, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Savoillan, Suzette, Vaison-la-Romaine, Villedieu.	Inventaire verger (caté commune de la parcelle) ou cahier de culture				
P002	Altitude des parcelles	≥200m	Localisation de la parcelle : point GPS				
P003	Variétés	Sefora ; Lido ; Orangered® Bhart ; Delice Cot ; Bergeval® Aviclo ; Digat ; Bergarouge® Avirine ; Ladycot ; Bergeron ; Anegat ; Oscar ; Rosé de Provence ; Orangé de Provence	Inventaire verger.Surface calculée sur nombre d'arbres Facture d'achat des plants				
P004	Densité de plantation	≤670 arbres/ha	Inventaire verger (nb plants/surf plantée) ou cahier de culture				
P005	Entrée en production	à partir de la 3ème année suivant celle de la plantation.	Cahier de culture/inventaire verger				
	age de la plantation		Inventaire verger décla PAC ?				
<b>Pratiques culturales</b>							
P007	Taille annuelle	taille hivernale ou en vert	cahier de culture : déclaration période de taille				
P008	Entretien des sols	Un entretien ou un travail du sol minimum	cahier de culture : Nombre et date du travail du sol				
P009	Désherbage des sols	Désherbage chimique en totalité interdit (pas plus de 50% de l'inter-rang de chaque unité culturale)	Cahier de culture : Largeur entre rang-largeur bande dés herbée chimiquement.				
P010	Couverture hivernale des sols	Sol couvert entre le 15 Oct et le 15 Février	Cahier de culture : type de couverture du sol				
P011	Fertilisation	<120 u d'azote/ha/an, fractionnement des apports (60 unités maximum par apport, portées à 90 u/ha en cas d'utilisation d'azote avec retardateur de nitrification)	Cahier de culture fertilisation. Quantité d'azote apportée totale et par apport.				

## PRODUCTEURS

Réf	Points à contrôler concernés	Exigences	Vérification opérationnelle	Conforme	Non conforme	Non observable	Commentaires
P012	Surface en infrastructures agro-écologiques	Le producteur justifie d'une surface en infrastructures agro-écologiques supérieure ou égale à 10 % de la SAU de son exploitation, telles que définies au sens de la certification environnementale.	<p>décla PAC ou HVE</p> <p>Haie</p> <p>Alignement d'arbres</p> <p>Arbre isolé</p> <p>Bosquets</p> <p>Mare</p> <p>Fossé non maçonné</p> <p>Mur traditionnel en pierres</p> <p>Bordures de champ non productives</p> <p>Jachère</p> <p>Jachère mellifère</p> <p>Zones humides</p> <p>Verger haute-tige</p> <p>Prairies permanentes, landes, parcours, alpages, estives situés en zone Natura 2000</p> <p>Zones herbacées mises en défens et retirées de la production</p> <p>* Critères : Lorsqu'elle est mise en place en bordure de forêt, la bande doit avoir une largeur minimale de 1 m ; dans tous les autres cas, elle doit avoir une largeur minimale de 5 m.</p>				
P013	Nichoirs	≥1 nichoir à oiseaux ou à insectes pollinisateurs/ha et au minimum un par exploitation.	Nombre total Ha IGP-Nombre de Nichoirs total				
P016	Rendement	≤25 t/ha	Déclaration annuelle volume IGP à l'ODG-Surfaces en IGP				
<b>Récolte</b>							
P014	Couleur de fond à la récolte	Chaque lot de récolte peut présenter jusqu'à 30 % de fruits avec une couleur de fond de classe de couleur inférieure. 4 / Orangé de Provence, Rosé de Provence 5 : Bergeron 6 : Sefora, Lido 7 : Orangered, Delicot, Digat, Bergeval, Bergarouge, Ladycot, Anegat, Oscar	Voir fiche controle qualité lot- Mesure sur 20 fruits pris au hasard sur minimum 5 plateaux différents.				
P015	Contenants de récolte	marché de frais : 15 kg maximum. Marché de transformation : fond et côtés rigides, avec une hauteur de fruit limitée à 60cm.	Cahier de culture ou autre justificatif- contrôle visuel				
P017	Identification du lot		Fiche contrôle qualité				
P019	Déclaration de récolte récapitulative		Déclaration volume ODG				
P034	Déclaration préalable de non-intention de production et déclaration préalable de reprise d'activité		Doc ODG				

**PRODUCTEURS-CONDITIONNEURS**

Réf	Points à contrôler concernés	Exigences	Vérification opérationnelle	Conforme	Non conforme	Non observable	Commentaires
<b>Aire géographique de production</b>							
P001	Appartenance à l'aire géographique	Drôme : Arnayon, Arpavon, Aubres, Aulan, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Buis-les-Baronnies, La Charce, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Eygaliers, Eyroles, Lempis, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, Nyons, Le Pègue, Pelonne, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Propiac, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Roche-Saint-Secret-Béconne, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, , Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Teysnières, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villeperdrix, Vinsobres ; Hautes-Alpes : Rosans, Saint-André-de-Rosans, Valdoule. ; Vaucluse : Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Brantes, Crestet, Entrechoux, Faucon, Malaucène, Puyméras, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Savoillan, Suzette, Vaison-la-Romaine, Villedieu.	inventaire verger (caté commune de la parcelle) ou cahier de culture				
P002	Altitude des parcelles	≥200m	Localisation de la parcelle : point GPS				
P003	Variétés	Sefora ; Lido ; Orangered® Bhart ; Delice Cot ; Bergeval® Aviclo ; Digat ; Bergarouge® Avirine ; Ladycot ; Bergeron ; Anegat ; Oscar ; Rosé de Provence ; Orangé de Provence	Inventaire verger.Surface calculée sur nombre d'arbres Facture d'achat des plants				
P004	Densité de plantation	≤670 arbres/ha	Inventaire verger (nb plants/surf plantée) ou cahier de culture				
P005	Entrée en production	à partir de la 3ème année suivant celle de la plantation.	Cahier de culture/inventaire verger				
	Age de la plantation		Inventaire verger décla PAC ?				
<b>Pratiques culturales</b>							
P007	Taille annuelle	taille hivernale ou en vert	cahier de culture : déclaration période de taille				
P008	Entretien des sols	Un entretien ou un travail du sol minimum	cahier de culture : Nombre et date du travail du sol				
P009	Désherbage des sols	Désherbage chimique en totalité interdit (pas plus de 50% de l'inter-rang de chaque unité culturale)	Cahier de culture : Largeur entre rang-largeur bande désherbée chimiquement.				
P010	Couverture hivernale des sols	Sol couvert entre le 15 Oct et le 15 Février	Cahier de culture : type de couverture du sol				
P011	Fertilisation	<120 u d'azote/ha/an, fractionnement des apports (60 unités maximum par apport, portées à 90 u/ha en cas d'utilisation d'azote avec retardateur de nitrification)	Cahier de culture fertilisation. Quantité d'azote apportée totale et par apport.				

P012	Surface en infrastructures agro-écologiques	Le producteur justifie d'une surface en infrastructures agro-écologiques supérieure ou égale à 10 % de la SAU de son exploitation, telles que définies au sens de la certification environnementale.	décl. PAC ou HVE Haie Alignement d'arbres Arbre isolé Bosquets Mare Fossé non maçonné Mur traditionnel en pierres Bordures de champ non productives Jachère Jachère mellifère Zones humides Verger haute-tige Prairies permanentes, landes, parcours, alpages, estives situés en zone Natura 2000 Zones herbacées mises en défens et retirées de la production  * Critères : Lorsqu'elle est mise en place en bordure de forêt, la bande doit avoir une largeur minimale de 1 m ; dans tous les autres cas, elle doit avoir une largeur minimale de 5 m.				
P013	Nichoirs	≥1 nichoir à oiseaux ou à insectes pollinisateurs/ha et au minimum un par exploitation.	Nombre total Ha IGP-Nombre de Nichoirs total				
P016	Rendement	≤25 t/ha	Déclaration annuelle volume IGP à l'ODG-Surfaces en IGP				
<b>Récolte</b>							
P014	Couleur de fond à la récolte	Chaque lot de récolte peut présenter jusqu'à 30 % de fruits avec une couleur de fond de classe de couleur inférieure. 4 / Orangé de Provence, Rosé de Provence 5 : Bergeron 6 : Sefora, Lido 7 : Orangered, Delicot, Digat, Bergeval, Bergarouge, Ladycot, Anegat, Oscar	Voir fiche controle qualité lot- Mesure sur 20 fruits pris au hasard sur minimum 5 plateaux différents.				
P015	Contenants de récolte	marché de frais : 15 kg maximum. Marché de transformation : fond et côtés rigides, avec une hauteur de fruit limitée à 60cm.	Cahier de culture ou autre justificatif- contrôle visuel				
P017	Identification du lot		Fiche contrôle qualité				
P019	Déclaration de récolte récapitulative		Déclaration volume ODG				
P034	Déclaration préalable de non-intention de production et déclaration préalable de reprise d'activité		Doc ODG				
<b>Réception station</b>							
P017	Identification du lot		Registre d'entrée et de sortie				
P018	Identification des fruits issus de variétés pollinisatrices						
P023	Origine des fruits		Registre d'entrée et de sortie				
	Classement des lots		document de traçabilité				
<b>Stockage avant tri</b>							
P020	Délai de mise en chambre froide	si les fruits ne sont pas destinés à une commercialisation rapide, mise en	Registre d'entrée et de sortie : dates et horaires				
P021	Température en chambre froide	entre 0,5 et 12°C	Relevés de température de la chambre froide : à minima 1 fois par jour.				
P022	Délai de commercialisation sans passage en chambre froide (commercialisation aux consommateurs)	La mise en chambre froide n'est pas obligatoire, pour les fruits destinés à	Registre d'entrée et de sortie : dates et horaires				
	Conditions de stockage						
	Identification des caisses		document de traçabilité + étiquettes				
<b>TRI</b>							
P024	Couleur de fond à l'expédition	Il est accepté une tolérance de 20 % dans un lot pour des fruits ne remplissant pas ce critère de coloration avec une couleur de fond au maximum de la classe de couleur juste inférieure : 4 / Orangé de Provence, Rosé de Provence 5 : Bergeron 6 : Sefora, Lido 7 : Orangered, Delicot, Digat, Bergeval, Bergarouge, Ladycot, Anegat, Oscar	Fiche contrôle qualité expédition				
P025	Pourcentage de surimpression	Présenter une surimpression rouge sur au moins 15 % de la surface de son épiderme sur au moins 50% des fruits.	Fiche contrôle qualité expédition				

P026	Calibres	Marché de frais : calibre supérieur ≥40 mm de diamètre Marché de transformation : ≥35 mm de diamètre *Il est accepté un maximum de 10% de fruits de calibres inférieurs.	Fiche contrôle qualité expédition				
P027	Catégories de fruits	Frais : catégories I et extra uniquement acceptées	Etiquette de normalisation				
<b>Conditionnement</b>							
P030	Types de conditionnements	contenants à fond et côtés rigides : marché de frais : 10 kg maximum. Marché de transformation : hauteur de fruit limitée à 60cm.	Contrôle visuel ou tout justificatif de contenant.				
P031	Etiquetage		Etiquette de normalisation				
<b>Stockage avant expédition</b>							
P021	Température en chambre froide	entre 0,5 et 12°C	Relevés de température de la chambre froide : à minima 1 fois par jour.				
	Identification des caisses		Etiquette normalisation				
<b>Expédition</b>							
P028	Délai entre la récolte et l'expédition finale	≤14j	Registre d'entrée et de sortie				
P029	Teneur en sucre à l'expédition	un taux de sucre moyen supérieur à 12°Brix (11,5 pour Bergeron)	Taux brix sur fiche contrôle qualité expédition- Protocole 20 oreillons mixés.				
P031	Etiquetage		Etiquette Normalisation				
P032	Registre d'entrée et de sortie						
P033	Déclaration récapitulative de commercialisation						
P034	Déclaration préalable de non-intention de production et déclaration préalable de reprise d'activité						

## CONDITIONNEURS

Réf	Points à contrôler concernés	Exigences	Vérification opérationnelle	Conforme	Non conforme	Non observable	Commentaires
<b>Aire géographique de production</b>							
<b>P003</b>	<b>Variétés</b>	Sefora ; Lido ; Orangered® Bhart ; Delice Cot ; Bergeval® Aviclo ; Digat ; Bergarouge® Avirine ; Ladycot ; Bergeron ; Anegat ; Oscar ; Rosé de Provence ; Orangé de Provence	Inventaire verger.Surface calculée sur nombre d'arbres Facture d'achat des plants				
<b>Réception station</b>							
P017	Identification du lot		Registre d'entrée et de sortie				
P018	Identification des fruits issus de variétés pollinisatrices						
P023	Origine des fruits		Registre d'entrée et de sortie				
	Classement des lots		document de traçabilité				
<b>Stockage avant tri</b>							
P020	Délai de mise en chambre froide	si les fruits ne sont pas destinés à une commercialisation	Registre d'entrée et de sortie : dates et horaires				
P021	Température en chambre froide	entre 0,5 et 12°C	Relevés de température de la chambre froide : à minima 1 fois par jour.				
P022	Délai de commercialisation sans passage en chambre froide (commercialisation aux consommateurs)	La mise en chambre froide n'est pas obligatoire, pour les fruits destinés à une commercialisation	Registre d'entrée et de sortie : dates et horaires				
	Conditions de stockage						
	Identification des caisses		document de traçabilité + étiquettes				
<b>TRI</b>							
P024	Couleur de fond à l'expédition	Il est accepté une tolérance de 20 % dans un lot pour des fruits ne remplissant pas ce critère de coloration avec une couleur de fond au maximum de la classe de couleur juste inférieure : 4 / Orangé de Provence, Rosé de Provence 5 : Bergeron 6 : Sefora, Lido 7 : Orangered, Delicot, Digat, Bergeval, Bergarouge, Ladycot, Anegat, Oscar	Fiche contrôle qualité expédition				
P025	Pourcentage de surimpression	Présenter une surimpression rouge sur au moins 15 % de la surface de son épiderme sur au moins 50% des fruits.	Fiche contrôle qualité expédition				
P026	Calibres	Marché de frais : calibre supérieur ≥40 mm de diamètre Marché de transformation : ≥35 mm de diamètre *Il est accepté un maximum de 10% de fruits de calibres inférieurs.	Fiche contrôle qualité expédition				
P027	Catégories de fruits	Frais : catégories I et extra uniquement acceptées	Etiquette de normalisation				
<b>Conditionnement</b>							
P030	Types de conditionnements	contenants à fond et côtés rigides : marché de frais : 10 kg maximum. Marché de transformation : hauteur de fruit limitée à 60cm.	Contrôle visuel ou tout justificatif de contenant.				
P031	Etiquetage		Etiquette de normalisation				
<b>Stockage avant expédition</b>							

P021	Température en chambre froide		Relevés de température de la chambre froide : à minima 1 fois par jour.				
	Identification des caisses	entre 0,5 et 12°C	Etiquette normalisation				
<b>Expédition</b>							
P028	Délai entre la récolte et l'expédition finale	≤14j	Registre d'entrée et de sortie				
P029	Teneur en sucre à l'expédition	un taux de sucre moyen supérieur à 12°Brix (11,5 pour Bergeron)	Taux brix sur fiche contrôle qualité expédition- Protocole 20 oreillons mixés.				
P031	Etiquetage		Etiquette Normalisation				
P032	Registre d'entrée et de sortie						
P033	Déclaration récapitulative de commercialisation						
P034	Déclaration préalable de non-intention de production et déclaration préalable de reprise d'activité						