

Certification des produits

CCP - certification de conformité produit

Espèces	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Ail blanc	CC/66/00	Association de Défense de l'ail blanc de Lomagne	1. Variétés sélectionnées 2. Traçabilité du champ au consommateur	QUALISUD
Ail	CC/08/98	Association des producteurs d'ail de la Drôme	Sans traitement contre la germination	ULASE
Asperge	CC/15/04	association pour la promotion de l'asperge d'alsace	1. Fraîcheur maintenue jusqu'au consommateur 2. Tracées du producteur jusqu'au consommateur	CERTIQUAL
Asperge	CC/47/98	Syndicat des producteurs d'asperges du département des Landes	Mise au froid dans un délai de 4 heures après récolte	QUALISUD
Carotte de sable	CC/59/03	Association de promotion de la carotte de sable cultivée dans les Landes	* Primeur : 1. Respect des bonnes pratiques culturales 2. Produit récolté et expédié en moins d'un jour 3. Traçabilité du champ au consommateur * Saison et hiver : 1. Respect des bonnes pratiques culturales 2. Conservation naturelle au champ 3. Traçabilité du champ au consommateur	QUALISUD
Carotte	CC/04/05	SARL LA MADRAGUE	1. Maîtrise des bonnes pratiques culturales 2. Produit récolté et conditionné en moins de six heures 3. Traçabilité du champ au consommateur	QUALISUD
Carotte et poireau	CC/53/03	Agrial	1. Produits issus des bonnes pratiques de culture 2. Conservation des produits en pleine terre 3. Produits identifiés et contrôlés du champ au consommateur	SGS ICS
Carotte	CC/07/05	SCEA de Pot au Pin	1. Respect des bonnes pratiques de culture 2. Variétés sélectionnées 3. Traçabilité des carottes du champ au consommateur	SGS ICS
Échalote longue	CC/14/96	Société coopérative agricole Fleuron d'Anjou	Pour l'échalote précoce : 1. Plantée et arrachée à la main 2. Tri manuel. Pour l'échalote longue conservation : 1. Plantée et arrachée à la main 2. Tri manuel 3. Premier séchage naturel au champ	AFAQ AFNOR Certification

Certification des produits

CCP - certification de conformité produit (suite)

Espèces	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Endive Fraicheur	CC/57/00	FRAILEG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueillette des endives au maximum 24 heures avant expédition 2. Refroidissement de toutes les endives pour préserver le croquant du produit 3. Traçabilité du champ jusqu'au consommateur 	OCACIA
Endive	CC/09/03	SARL SOLEIL DU NORD	<ol style="list-style-type: none"> 1. Application de bonnes pratiques de production 2. Sélection et épluchage des endives garantissant une régularité des produits conditionnés 3. Traçabilité de la parcelle jusqu'au consommateur 	OCACIA
Mâche	CC/16/96	Association Qualifrais	<p>A. – Mâche plateau :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Récoltée à maturité 2. Conditionnée chez le producteur <p>B. – Mâche en barquette :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sans sable 2. Sélection rigoureuse avant conditionnement <p>C. – Mâche IV^e gamme :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sélection rigoureuse avant ensachage 2. Délai maximum entre récolte et conditionnement : 4 jours 	CERTIPAQ
Mâche	CC/62/99	MARAIS NANTES SA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sélectionnée à la récolte et au conditionnement 2. Mise en barquette manuellement 3. Traçabilité de la mâche du producteur au consommateur 	ACLAVE
Melon	CC/52/02	GAEC LA ROSEE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cueilli à maturité optimale 2. Issu de variétés sélectionnées 3. Identifié de la parcelle au rayon 	ULASE
Melon	CC/49/03	M OURGUES FRUITS SA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produit cueilli à un stade de récolte optimal 2. Taux de sucre garanti 3. Traçabilité du champ au rayon 	QUALISUD
Melon	CC/15/95	Syndicat des producteurs de melon du Haut Poitou	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melons de plein champ 2. Cueillis à maturité 3. Teneur en sucre 120 Brix minimum 	SGS ICS
Melon	CC/43/96	Syndicat interprofessionnel du melon du Quercy	récolté à maturité optimale	QUALISUD

Certification des produits

CCP - certification de conformité produit (suite)

Espèces	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Melon	CC/67/00	SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU MELON DE GASCOGNE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bonnes pratiques de culture 2. Variétés sélectionnées 3. Cueillis à un stade de récolte optimal 4. Traçabilité garantie de la parcelle au consommateur 	QUALISUD
Melon	CC/45/98	DISCOVERI SA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melons cueillis à maturité optimale 2. Melons à teneur en sucre garantie : au minimum 120 Brix 	SGS ICS
Melon	CC/54/03	Association GOUT DU SUD	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melon produit dans le respect des bonnes pratiques de culture 2. Variétés sélectionnées 3. Cueillette à un stade optimum de récolte 4. Traçabilité garantie de la parcelle au rayon 	SGS ICS
Moquette cuite au naturel stérilisée	CC/24/05	Interprofession de la Moquette de Vendée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fondante 2. Sélectionnée et homogène 3. Suivi assuré du producteur au consommateur 	ACLAVE
Oignon	CC/74/00	FLOQUA SA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Absence de traitement antigerminatif 2. Récolte à maturité optimale 3. Traçabilité garantie de la parcelle au point de vente 	SGS ICS
Pomme de terre de conservation à chair ferme	CC/04/03	SCEA BRICHEUX	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bonnes pratiques de culture, défanage mécanique et conservation antigerme par le froid 2. Variété sélectionnée pour sa bonne tenue à la cuisson vapeur 3. Traçabilité des parcelles au consommateur 	OCACIA
Pomme de terre	CC/59/00	SARL Pom' de Terre Plus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Récolte à maturité optimale 2. Variété à chair ferme sélectionnée pour sa bonne aptitude à la cuisson vapeur ou variété de consommation sélectionnée pour sa bonne aptitude à la cuisson frite 3. Absence de traitement après récolte 4. Traçabilité des lots de la parcelle jusqu'au lieu de vente 	OCACIA

Certification des produits

CCP - certification de conformité produit (suite)

Espèces	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Pommes de terre	CC/33/98	Pom'Alliance SA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pommes de terre cultivées selon de bonnes pratiques culturales 2. Variété sélectionnée et contrôlée pour sa bonne tenue à la cuisson 3. Variété sélectionnée et contrôlée pour son aptitude à la réalisation de purée, potages, pommes au four 4. Variété sélectionnée et contrôlée pour son aptitude à la réalisation de frites 5. Pommes de terre identifiées du champ jusqu'au consommateur 	QUALITE FRANCE SA
Salade 1 ^{re} et 4 ^e gamme, mâche, jeunes pousses et épinard	CC/65/97	SA CALUIRE LEGUMES et 5 ^e SAISON	<ol style="list-style-type: none"> 1. Absence de désinfection chimique des sols 2. Variétés rigoureusement sélectionnées 	SGS ICS
Salade 4 ^e gamme	CC/09/99	BONDUELLE FRAIS France S.A.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture 2. Sélection des variétés de salade pour la bonne tenue du produit 3. Salade récoltée à maturité optimale 4. Produit identifié du champ au consommateur 	CERTIPAQ
Salade 4 ^e gamme	CC/55/03	Les Crudettes SA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture 2. Lavage feuille à feuille dans un laveur dynamique 3. Produit identifié et suivi des parcelles jusqu'au sachet 	QUALITE FRANCE SA
Salade 4 ^e gamme	CC/02/08	Agra Fresh SPRL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salades cultivées selon les bonnes pratiques culturale 2. Sélection des meilleures salades : qualité double et extra 3. Fraîcheur garantie par une maîtrise des délais entre récolte et ensachage 4. Traçabilité de la parcelle au sachet 	OCACIA
Salade fraîche prête à l'emploi (4 ^e gamme)	CC/08/02	SOLECO SASFLORETTE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nos salades sont cultivées en plein champ 2. Nos salades sont cultivées en respectant les bonnes pratiques culturales 3. Identification et traçabilité des salades des semences aux sachets remis aux consommateurs 	QUALITE FRANCE SA

Certification des produits

CCP - certification de conformité produit (suite)

Espèces	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Tomate	CC/56/03	Agro Marchés Stratégies	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture 2. Tomates cueillies à un stade de récolte optimal 3. Traçabilité assurée du producteur au consommateur 	SGS ICS
Tomate cueillie en grappe	CC/12/01	SCA OCEANE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grappes cueillies à maturité 2. Variétés de tomates sélectionnées sur des critères gustatifs 3. Traçabilité assurée des plants au point de vente 	CERTIPAQ
Tomate	CC/75/00	PHB	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tomates produites dans le respect de bonnes pratiques de culture 2. Tomates récoltées à un stade de cueillette optimal 3. Tomates identifiées des graines au consommateur 	CERTIS
Tomate	CC/61/03	OPTYMA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture 2. Cueillette à un stade de récolte optimum 3. Variétés sélectionnées 4. Traçabilité garantie du producteur au consommateur 	SGS ICS
Tomate	CC/07/08	SARL des 4 Vents	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cultivées sans insecticide 2. Teneur en sucre minimale garantie 3. Récoltées à maturité optimale 	CERTIPAQ
Clémentine	CC/38/01	Association pour la promotion et la défense de la clémentine de Corse (APRODEC)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fruits ayant atteint leur coloration et leur maturité sur l'arbre 2. Fruits récoltés à la main avec leurs feuilles 3. Sans traitement chimique après récolte 	CERTIPAQ
Fraise	CC/03/08	SILENE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques culturales 2. Récolte à maturité optimale 3. fraises identifiées et contrôlées de la parcelle au consommateur 	QUALISUD
Kiwi	CC/27/02	HELPER SUD-EST S.A.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teneur en sucre garantie : 120 Brix minimum 2. Fruits récoltés au stade de récolte optimal 3. Traçabilité garantie des parcelles au consommateur 	QUALISUD
Kiwi	CC/16/04	Association de promotion des Kiwis des pays de l'Adour	<ol style="list-style-type: none"> 1. Récolté au stade de cueillette optimal 2. Teneur en sucre garantie à l'expédition (120 Brix) 	QUALISUD

Certification des produits

CCP - certification de conformité produit (suite)

Espèces	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Kiwi	CC/68/97	SCAP Kiwifruits de France	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teneur en sucre garantie de 120 Brix minimum 2. Fruit récolté au stade de cueillette optimal 3. Fruit identifié du verger au point de vente 	SGS ICS
Kiwi	CC/44/98	SIKIG	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produit récolté à un stade de cueillette optimale 2. Teneur en sucre minimale garantie à l'expédition de 120 Brix 3. Traçabilité garantie des parcelles au consommateur 	QUALISUD
Kiwi	CC/13/05	Coopérative Kiwi-fruits de France	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teneur en sucre garantie de 120 Brix minimum 2. Fruit récolté à un stade de cueillette optimal 3. Fruit identifié du verger au consommateur 	SGS ICS
Kiwi	CC/21/95	BARNIOL France SA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiwi sélectionné et expédié à maturité optimale 2. À une teneur en sucre de 12 Brix minimum 3. Identifié de la parcelle jusqu'au point de vente 	SGS ICS
Mirabelle	CC/21/98	Association Mirabelles de Lorraine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fruits récoltés à maturité optimal A. – Fruits de bouche : 2. Teneur minimale en sucre garantie à 160 Brix. B. – Fruits destinés à d'autres usages que le fruit de bouche : 3. Teneur minimale en sucre garantie à 150 Brix 	CERTIPAQ
Pomme	CC/46/99	SICA MEYLIM	Pommes produites en production fruitière intégrée et non traitées après récolte	SGS ICS
Pomme de table Golden	CC/42/01	LIMDOR S.A.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respect des bonnes pratiques de culture 2. À teneur en sucre garantie 3. Sans traitement après récolte 4. Identifiée du verger jusqu'au consommateur 	QUALISUD

Certification des produits

CCP - certification de conformité produit (suite)

Espèces	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Pomme et poire	CC/46/01	Association « Fruits du Pays Vendéen »	* Pommes : 1. Rendement limité 2. Cueillies à maturité * Poires : 1. Cueillies à maturité 2. Teneur en sucre minimum garantie	ACLAVE
Pomme et poire	CC/36/03	Syndicat des Fruits de Savoie	1. Respect des bonnes pratiques de culture 2. Fruits cueillis à maturités	CERTIPAQ
Pomme et poire	CC/27/95	Association de promotion des fruits des Alpes de Haute-Durance	1. Teneur en sucre garantie 2. Produit récolté à un stade de cueillette optimal	ULASE
Pomme, poire, pêche, nectarine et abricot	CC/22/97	Groupe régional des centres d'études techniques agricoles de Basse Durance (GRCETA)	1. Conforme aux bonnes pratiques de culture 2. Récolte à maturité optimale 3. Identifiés du verger à la mise en rayon	ULASE
Pomme	CC/42/98	GIE PERLIM	1. Pommes non traitées après-récolte 2. Cueillies à un stade de récolte optimal 3. À teneur en sucre garantie	SGS ICS
Pruneau et prune demi-cuite	CC/03/96	Syndicat du Pruneau d'Agen	1. Fruits issus de la variété traditionnelle prune d'Ente	QUALISUD
Raisin de table	CC/18/02	VITIFRUIT	1. Fruit récolté à un stade de cueillette optimal 2. Respect des bonnes pratiques de culture 3. Identification du producteur au consommateur	ULASE

Source : arrêté modifié du 30 avril 2007 au JORF, novembre 2009