

CCP - CERTIFICATION DE CONFORMITÉ PRODUIT

Espèce	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
Carottes et poireaux	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
Clémentine	CC/38/01	Association pour la promotion et la défense de la clémentine de Corse (APRODEC).	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
Echalote 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

CCP (SUITE 1)

Espèce	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Endive Fraicheur	CC/57/00	FRAILEG	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	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
Kiwi	CC/27/02	HELPER SUD-EST S.A.	1. Teneur en sucre garantie : 12° 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.	1. Récolté au stade de cueillette optimal. 2. Teneur en sucre garantie à l'expédition (12° Brix).	QUALISUD
Kiwi	CC/68/97	SCAP Kiwifruits de France	1. Teneur en sucre garantie de 12° 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	1. Produit récolté à un stade de cueillette optimale. 2. Teneur en sucre minimale garantie à l'expédition de 12° Brix. 3. Traçabilité garantie des parcelles au consommateur.	QUALISUD
Kiwi	CC/13/05	Coopérative Kiwi-fruits de France	1. Teneur en sucre garantie de 12° 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 S.A.	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
Mâche	CC/16/96	Association Qualifrais	Mâche plateau : 1. Récoltée à maturité. 2. Conditionnée chez le producteur. Mâche en barquette : 1. Sans sable. 2. Sélection rigoureuse avant conditionnement. Mâche IV^e gamme : 1. Sélection rigoureuse avant ensachage. 2. Délai maximum entre récolte et conditionnement : 4 jours.	CERTIPAQ

CCP (SUITE 2)

Espèce	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Mâche	CC/62/99	MARAIS NANTES S.A.	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	1. Cueilli à maturité optimale. 2. Issu de variétés sélectionnées. 3. Identifié de la parcelle au rayon.	ULASE
Melon	CC/49/03	MOURGUES FRUITS S.A.	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	1. Melons de plein champ. 2. Cueillis à maturité. 3. Teneur en sucre 12° Brix minimum.	SGS ICS
Melon	CC/43/96	Syndicat interprofessionnel du melon du Quercy	Récolté à maturité optimale.	QUALISUD
Melon	CC/67/00	Syndicat interprofessionnel du melon de Gascogne	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 S.A.	1. Melons cueillis à maturité optimale. 2. Melons à teneur en sucre garantie : au minimum 12° Brix.	SGS ICS
Melon	CC/54/03	Association GOUT DU SUD	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
Mirabelle	CC/21/98	Association Mirabelles de Lorraine	1. Fruits récoltés à maturité optimale. Fruits de bouche : 2. Teneur minimale en sucre garantie à 16° Brix. Fruits destinés à d'autres usages que le fruit de bouche : 3. Teneur minimale en sucre garantie à 15° Brix.	CERTIPAQ
Mogette cuite au naturel stérilisée	CC/24/05	Interprofession de la Mogette de Vendée	1. Fondante. 2. Sélectionnée et homogène. 3. Suivi assuré du producteur au consommateur.	ACLAVE
Oignon	CC/74/00	FLOQUA SA	1. Absence de traitement antigerminatif. 2. Récolte à maturité optimale. 3. Traçabilité garantie de la parcelle au point de vente.	SGS ICS

CCP (SUITE 3)

Espèce	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Pomme	CC/46/99	SICA MEYLIM	Pommes produites en production fruitière intégrée et non traitées après récolte.	SGS ICS
Pommes de table Golden	CC/42/01	LIMDOR S.A.	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
Pomme de terre de conservation à chair ferme	CC/04/03	SCEA BRICHEUX	1. Bonnes pratiques de culture, défanage mécanique et conservation antigemme 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	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
Pomme de terre	CC/33/98	Pom'Alliance S.A.	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 S.A.
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.	CERTI ALP
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

CCP (SUITE 4)

Espèce	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
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	VITIFRUITES	1. Fruit récolté à un stade de cueillette optimal. 2. Respect des bonnes pratiques de culture. 3. Identification du producteur au consommateur.	ULASE
Salade 1 ^{re} et 4 ^e gammes, mâche, jeunes pousses et épinards	CC/65/97	SA CALUIRE LEGUMES et 5 ^e SAISON	1. Absence de désinfection chimique des sols. 2. Variétés rigoureusement sélectionnées.	SGS ICS
Salade 4 ^e gamme	CC/55/03	Les Crudettes S.A.	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 S.A.
Salade 4 ^e gamme	CC/09/99	BONDUELLE FRAIS France S.A.	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 fraîche prête à l'emploi 4 ^e gamme.	CC/08/02	SOLECO SAS FLORETTE	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 S.A.
Tomate	CC/56/03	Agro Marchés Stratégies	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 cueillies en grappe	CC/12/01	SCA OCEANE	1. Grappes cueillies à maturité. 2. Variétés de tomates sélectionnées sur des critères gustatifs. 3. Traçabilité assurée des plants au point de vente.	CERTIPAQ

CCP (SUITE 5)

Espèce	Référence du cahier des charges	Détenteur	Caractéristiques certifiées	Organisme certificateur
Tomate	CC/75/00	PHB	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	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/51/99	SARL des 4 Vents	1. Cultivées sans insecticides. 2. Teneur en sucre minimale garantie. 3. Récoltées à maturité optimale. 4. Traçabilité de la production jusqu'à la mise en rayon.	AFAQ AFNOR Certification

Source : arrêté du 30 avril 2007 JORF