



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

<https://www.inao.gouv.fr/>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
le 24 mai 2018

1er Label Rouge pour une production de cerises

Il s'agit là d'une première, annoncée à l'apparition des beaux jours : une production de cerises bénéficiera dès cette année 2018 d'un Label Rouge. Voici les conditions permettant à ce fruit annonciateur de l'été de bénéficier de cette reconnaissance.

La qualité supérieure : Il s'agit du premier cahier des charges Label Rouge pour ce fruit. La qualité supérieure de la Cerise Label Rouge est justifiée par :

- Une teneur minimale en sucre à la récolte, exprimée en degré via l'échelle de Brix (rendant compte de la fraction de saccharose dans un liquide). En fonction des variétés (rouge ou bicolore), le contrôle doit révéler une teneur de 13 à 16° Brix.
- Un calibre minimum de 28 mm.
- Une récolte à maturité optimale afin de préserver un taux de sucre élevé et des arômes bien développés, dans la mesure où la cerise fait partie des fruits qui ne peuvent plus mûrir après cueillette.
- Un délai entre la récolte et l'expédition très bref. La cerise étant un fruit fragile à la conservation, moins de 24 heures séparent la récolte de l'expédition.

Les variétés : Folfer, Summit, Belge (trois variétés de cerises rouges) et Rainier (bicolore). Il s'agit des quatre variétés répondant aux exigences du Label Rouge validées par l'INAO.

Identification : Les producteurs de cerises Label Rouge sont identifiés et font l'objet d'un contrôle régulier par un Organisme certificateur indépendant. Cette démarche a pour but d'assurer aux consommateurs la qualité, la traçabilité et le respect des conditions de production du Label Rouge.



Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication
j.aubree@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube Facebook