

Décret n° 2008-985 du 18 septembre 2008 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin »

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-5, L. 641-6 et L. 641-7 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu la proposition du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date des 3 et 4 juin 2008,

Décète :

Article 1

Le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin », annexé au présent décret, est homologué.

Article 2

Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin », initialement reconnue par décret du 26 novembre 2004, les pommes répondant aux conditions fixées par le cahier des charges visé à l'article 1er et produites, triées et conditionnées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Corrèze :

Allassac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Vignols, Voutezac.

Département de la Creuse :

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

Département de la Dordogne :

Angoisse, Anliac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Genis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Ledrier.

Département de la Haute-Vienne :

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Rozières-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul-d'Eyjeaux, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

Article 3

Le décret du 16 mai 2005 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » et le décret du 16 mai 2005 relatif à l'agrément des pommes en appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » ainsi que les textes pris pour leur application sont abrogés.

Article 4

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

- Annexe

A N N E X E

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « POMME DU LIMOUSIN »

I. — Nom du produit.

II. — Description du produit.

III. — Délimitation de l'aire géographique.

IV. — Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique :

1.A. — Déclaration préalable de non-intention de production.

2.B. — La récolte des fruits.

3.C. — Suivi par les opérateurs intervenant dans le stockage et/ou le conditionnement des fruits.

4.D. — Identification des pommes.

V. — Description de la méthode d'obtention.

5.A. — Entrée en production.

6.B. — Type variétal.

7.C. — Techniques culturales.

C1. — Densité.

C2. — Taille.

C3. — Pratiques culturales.

C4. — Irrigation.

C5. — Traitements phytosanitaires.

8.D. — Cueillette.

9.E. — Stockage des pommes.

10.F. — Conditionnement.

11.G. — Durée de conservation.

VI. — Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique.

12.VI.1. — Spécificités de l'aire.

13.VI.2. — Spécificités du produit.

14.VI.3. — Lien causal.

VII. — Références concernant les structures de contrôle.

VIII. — Eléments spécifiques de l'étiquetage.

IX. — Exigences nationales.

Service compétent de l'Etat membre :

Institut national de l'origine et de la qualité, 51, rue d'Anjou, 75008 Paris (téléphone : [33]-[0]-1-53-89-80-00, télécopie : [33]-[0]-1-42-25-57-97, courriel : info@inao.gouv.fr).

Groupement demandeur :

1. Nom : Syndicat de défense de l'AOC « Pomme du Limousin ».

2. Adresse : Le Bois Redon, 19230 Pompador (téléphone : 05-55-73-31-51, télécopie : 05-55-98-54-42, courriel : info@pomme-limousin.org).

3. Composition : producteurs (X) ; stockeurs-conditionneurs-metteurs en marché (X).

4. Statut juridique : syndicat professionnel.

Type de produit : classe 1.6 : fruits.

I. — NOM DU PRODUIT

« Pomme du Limousin ».

II. — DESCRIPTION DU PRODUIT

La pomme du Limousin est une pomme fraîche qui se caractérise par :

- une forme légèrement allongée dont l'œil et la cavité oculaire sont bien marqués ;
- un calibre de 65 mm minimum ;
- une chair blanche et ferme, une texture croquante, juteuse et non farineuse ;
- une saveur équilibrée sucre/acide.

Elle est produite à partir de la variété « Golden Delicious ».

La pomme du Limousin présente un indice réfractométrique au moins égal à 12,5 % Brix, une fermeté au moins égale à 5 kg/cm² et une acidité au moins égale à 3,7 g/l d'acide malique.

Il s'agit d'une pomme appartenant aux catégories commerciales Extra et 1, telles que définies par le règlement (CE) n° 85/2004 du 15 janvier 2004, ou qui relève de la catégorie commerciale 2, uniquement du fait de son degré de roussissement.

La pomme du Limousin est de coloration blanc-vert à jaune et peut présenter une face rosée. Tout produit dérivant de cette pomme (jus, compote, etc.) ne peut prétendre à l'AOP Pomme du Limousin.

III. — DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de la pomme du Limousin se situe sur les plateaux du Haut-Limousin qui constituent les premiers contreforts du Massif central, entre l'Auvergne et le bassin aquitain.

Cette unité géographique et géologique s'étend sur une portion des régions administratives du Limousin et de l'Aquitaine, sur les départements de la Corrèze, de la Creuse, de la Dordogne et de la Haute-Vienne.

Les pommes sont produites, triées et conditionnées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des 100 communes suivantes :

Département de la Corrèze :

Allassac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Vignols, Voutezac.

Département de la Creuse :

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

Département de la Dordogne :

Angoisse, Anliac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Genis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Ledrier.

Département de la Haute-Vienne :

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Roziers-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul-d'Eyjeaux, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

A l'intérieur des vergers, les pommes sont cultivées dans des unités homogènes de production (UHP), situées dans l'aire géographique définie ci-dessus et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification parcellaire.

L'UHP est constituée d'une ou plusieurs parcelles cadastrales contiguës, plantées d'arbres issus soit de la variété « Golden Delicious », soit de l'un de ses mutants autorisés en AOP, plantés la même année à une même densité, exploités par un même producteur et conduits selon le même mode.

L'identification des UHP est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en sa séance du 25 mars 2003.

Tout producteur désirant faire identifier une UHP en effectue la demande auprès des services de l'INAO avant le 1er septembre de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de l'UHP tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute UHP pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des UHP identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

Les listes des critères et des UHP identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

IV. — ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, le stockage et le conditionnement de l'appellation d'origine protégée « Pomme du Limousin » est tenu de déposer une déclaration d'identification, selon le modèle validé par le directeur de l'INAO, auprès du groupement, avant le 1er septembre de l'année qui précède la première récolte (N—1).

Un suivi documentaire est mis en œuvre afin de suivre le produit depuis la plantation jusqu'à l'expédition des fruits.

Plusieurs outils sont mis en place pour permettre d'assurer une traçabilité complète des fruits.

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées toutes les opérations culturales effectuées sur chaque UHP. Il est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

Les déclarations prévues dans le présent cahier des charges sont réalisées sur des imprimés conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO.

1.A. — Déclaration préalable de non-intention de production

Tout producteur de pommes peut adresser au groupement, avant le 31 mars de l'année de récolte, une déclaration préalable de non-intention de production sur tout ou partie de ses UHP identifiées.

Tout stockeur-conditionneur peut adresser au groupement, avant le 1er septembre de l'année de récolte, une déclaration préalable de non-intention de production sur tout ou partie de son outil de production identifié.

2.B. — La récolte des fruits

Dès la récolte, les pommes récoltées sur une même UHP sont stockées séparément et font l'objet d'une identification par une étiquette référant le nom du producteur, l'UHP et la date de cueillette.

Avant le 15 décembre de l'année de la récolte, chaque producteur adresse au groupement une déclaration de récolte récapitulative.

3.C. — Suivi par les opérateurs intervenant dans le stockage et/ou le conditionnement des fruits

Les stockeurs-conditionneurs de pommes en AOP « Pomme du Limousin » doivent tenir à jour des registres permettant d'identifier la provenance et la destination des pommes, ainsi que les quantités de pommes mises en œuvre et les quantités mises en circulation :

— registre d'entrées des pommes dans lequel sont enregistrées les données figurant sur l'étiquette d'identification susvisée, les dates et les volumes d'apports ;

— registre de sorties reprenant les données de l'étiquette d'identification, le type de conditionnement et le poids conditionné en AOP.

En outre, le récapitulatif des volumes de pommes mis en circulation sous l'AOP « Pomme du Limousin » lors de la campagne précédente doit être adressé au groupement par chaque opérateur au plus tard le 15 septembre de l'année qui suit la récolte.

Une campagne court du 1^{er} septembre au 31 août.

4.D. — Identification des pommes

Les pommes qui sont identifiées en AOP « Pomme du Limousin » font l'objet d'une identification par l'apposition, lors du conditionnement, d'un stick individuel.

Les pommes identifiées en AOP « Pomme du Limousin » font l'objet d'examens analytiques et organoleptiques par sondages, vérifiant qu'elles présentent bien les caractéristiques décrites au point II du cahier des charges.

Ces examens portent sur des lots échantillonnés de pommes conditionnées.

V. — DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

5.A. — Entrée en production

Le bénéfice de l'AOP « Pomme du Limousin » est accordé aux pommes issues d'arbres à partir de la deuxième feuille.

6.B. — Type variétal

Les pommes sont issues de la variété « Golden Delicious » ou de l'un des mutants autorisés en AOP (caractéristiques standards et proches du type de la Golden Delicious), à l'exception de la Cala Golden.

Les porte-greffes et les greffons doivent être certifiés.

7.C. — Techniques culturales

Le rendement sur UHP ne doit pas excéder 58 tonnes de pommes par hectare. Tout dépassement de ce rendement conduit à la perte du bénéfice de l'AOP pour toute la production de l'UHP concernée.

C1. — Densité

Les pommiers doivent respecter une densité de plantation comprise entre 1 000 et 3 000 arbres par hectare, hors variétés pollinisatrices florifères. Les seuils minimal et maximal autorisés pour la densité s'expliquent par une certaine diversité dans la conduite des vergers et par les différences sur la vigueur des arbres selon qu'il s'agisse de terre « neuve » ou de replantation. La densité varie également en fonction du porte-greffe utilisé. La présence de variétés pollinisatrices est autorisée. Les pommiers de ces variétés pollinisatrices peuvent produire des fruits qui, lorsqu'ils sont récoltés, sont stockés séparément et ne peuvent prétendre à l'AOP « Pomme du Limousin ».

C2. — Taille

Les pommiers sont taillés tous les ans, à partir de la troisième feuille, selon une forme de type axe. Les pratiques de taille consistent d'une part, à simplifier les branches fruitières et, d'autre part, à supprimer les coursonnes situées sous les branches et/ou mal éclairées.

C3. — Pratiques culturales

L'enherbement représente au moins 50 % de la surface inter-rangs.

C4. — Irrigation

Seules l'irrigation localisée et la micro-irrigation sont autorisées : l'irrigation par aspersion sur frondaison et l'irrigation gravitaire sont ainsi interdites.

De même, l'irrigation fertilisante est interdite.

La micro-irrigation n'est pas systématique et, lorsqu'elle est réalisée, elle ne sert qu'à compenser partiellement les besoins de la plante, sans reconstituer la réserve utile du sol.

L'irrigation raisonnée, c'est-à-dire strictement limitée à la compensation de l'évapotranspiration réelle diminuée de la pluviométrie efficace des vergers de pommiers, permet de réguler le stress hydrique de la plante, préjudiciable à la qualité du fruit et à la qualité de l'induction florale l'année suivante. A compter du 1er mai, les quantités apportées doivent être inférieures à l'évapotranspiration réelle diminuée des pluies efficaces en cumul sur la période d'irrigation.

L'irrigation est interdite pendant les 15 jours précédant la récolte et en tout état de cause après le 31 août.

Les producteurs qui souhaitent irriguer doivent équiper leur verger d'un compteur d'eau et enregistrer toutes les opérations sur une fiche individuelle de gestion de l'eau, qui doit être tenue à la disposition des agents chargés du contrôle.

Sur cette fiche sont enregistrés par décade pour chaque verger :

- la pluviométrie efficace (*) de chaque épisode pluvieux ;
- l'évapotranspiration réelle (**) ;
- les apports d'eau en millimètres.

On entend par pluies efficaces la fraction des précipitations utilisable par le pommier.

() Ces pluies efficaces sont calculées en fonction des précipitations réelles par verger. Par épisode pluvieux, elles sont écrêtées à 30 mm. Pour toute précipitation inférieure à 30 mm, une quantité forfaitaire de 10 mm est déduite. (**) L'évapotranspiration réelle est obtenue par le produit de l'évapotranspiration potentielle et du coefficient cultural k spécifique pour le pommier en Limousin. Ce coefficient cultural k prend les valeurs suivantes : — mois de mai : $k = 0,4$; — mois de juin : $k = 0,5$; — mois de juillet et août : $k = 0,6$.*

La mesure de l'évapotranspiration potentielle est transmise par la station météo la plus proche du verger.

C5. — Traitements phytosanitaires

La désinfection chimique des terrains avant la plantation est interdite.

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées toutes les opérations culturales effectuées sur chaque UHP.

L'emploi d'insecticides le mois précédant la récolte est interdit, à l'exception des moyens biologiques.

8.D. — Cueillette

Les pommes sont cueillies manuellement, afin de préserver la qualité des fruits (tri par le cueilleur, limitation des chocs, etc.). Ensuite, tout au long de la chaîne jusqu'au conditionnement, les pommes seront manipulées avec un maximum de précautions (les fruits seront déplacés dans l'eau) pour éviter les chocs. La récolte représente ainsi un coût important.

La date de début de cueillette est fixée par arrêté préfectoral, sur propositions des services de l'INAO, après avis du groupement.

Elle est déterminée notamment en fonction de la date de floraison, de la coloration et du stade de régression de l'amidon.

La cueillette s'échelonne généralement du 15 septembre au 10 octobre.

Une fois récoltés, les fruits ne peuvent en aucun cas faire l'objet d'un traitement phytosanitaire.

9.E. — Stockage des pommes

Les pommes sont impérativement conservées au froid après la récolte, afin de préserver leurs caractéristiques liées à la fermeté, la texture et la jutosité.

A partir du 15 décembre, les pommes qui sont conditionnées doivent être issues de chambres à atmosphère contrôlée. Ces chambres doivent être étanches et dotées d'appareils d'enregistrement et de suivi de la température, du gaz carbonique et de l'oxygène.

Il existe un savoir-faire local en matière de stockage puisque les stations de stockage :

- maîtrisent leur plan de stockage, qu'elles réalisent en fonction des analyses réalisées sur les fruits lors de la récolte, et qu'elles coordonnent les apports de fruits par les producteurs ;
- optimisent la méthode et le temps de remplissage des chambres ;
- maîtrisent la gestion du taux d'oxygène une fois que les fruits sont refroidis, ainsi que la stabilité de la température et des teneurs en oxygène et gaz carbonique, tout au long de la campagne de commercialisation.

10.F. — Conditionnement

Le conditionnement des pommes se fait dans l'aire géographique définie au point III, dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité des fruits.

Par conséquent, le conditionnement en unité de plus de 20 kg est interdit, de même que les emballages en sachets plastique ou papier.

Le conditionnement est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'AOP « Pomme du Limousin », compte tenu :

- du savoir-faire des stations de conditionnement en matière de gestion des fruits stockés (suivi des chambres, contrôles réalisés sur les fruits pendant la période de conservation) ;
- de la fragilité des fruits et de leur sensibilité aux chocs et manipulations violentes ;
- des équipements spécifiques de conditionnement qui permettent de limiter les impacts et de préserver la qualité des fruits ;
- de la nécessaire traçabilité des fruits : pas d'expédition en vrac et stickage de chaque fruit, pour permettre au consommateur de bien identifier le produit et d'éviter tout mélange avec des fruits d'autre provenance.

11.G. — Durée de conservation

Les pommes ne peuvent plus être mises en circulation sous l'AOP « Pomme du Limousin » après une date fixée en fonction de la coloration des pommes et qui varie du 1er juin au 1er août :

1er juin pour les pommes de coloration 4 (C7 et C8) ;

1er juillet pour les pommes de coloration 3 (C5 et C6) ;

1er août pour les pommes de coloration 2 (C3 et C4).

VI. — ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

12.VI.1. — Spécificités de l'aire

Le Limousin présente une vocation fruitière très marquée liée à ses conditions agropédologiques et climatiques bien adaptées aux exigences de la culture du pommier. D'un point de vue géologique, l'ensemble de l'aire géographique est constitué sur socle cristallin, provenant de l'évolution pédogénétique de roches mères métamorphiques ou granitiques, comprenant les formations d'altérites en place et les formations sur colluvions ou sur alluvions anciennes résiduelles.

Les sols sont à la fois légers et profonds, avec une bonne aptitude à retenir l'eau.

Par ailleurs, l'aire délimitée présente un climat de type océanique humide, avec des précipitations assez abondantes mais sans excès (pluviométrie annuelle moyenne inférieure à 1 300 mm) et des températures sans extrêmes (température moyenne supérieure à 9 °C).

Cette température moyenne définit la limite physiologique de la culture du pommier et est directement corrélée au facteur d'amplitude thermique jour/nuit, qui est déterminant au cours des mois de septembre et d'octobre pendant la période de récolte.

A ces éléments s'ajoute l'altitude : les vergers sont situés en position de plateaux sur des croupes bien ventilées, d'une altitude généralement comprise entre 350 et 450 mètres.

A cette altitude, l'ensoleillement est plus important que dans les plaines et les températures les plus élevées sont modérées.

L'altitude de 500 mètres est définie comme étant la limite physiologique du pommier en Limousin.

13.VI.2. — Spécificités du produit

La pomme du Limousin se caractérise par d'excellentes qualités gustatives et de présentation : coloration, fermeté de la chair, arôme, parfum, grande aptitude à la conservation.

La pommiculture dans le Limousin est une activité agricole très complémentaire de l'élevage de qualité et repose sur des pratiques culturelles particulières. Ainsi l'irrigation raisonnée permet de conserver et d'exprimer au mieux les caractéristiques du fruit et améliorer la qualité de l'induction florale l'année suivante. De plus, au moment de la récolte, la cueillette est réalisée manuellement afin de préserver toutes les caractéristiques du fruit.

Il existe en outre un savoir-faire local en matière de stockage adapté aux aptitudes à la longue conservation de la pomme du Limousin.

Depuis son implantation dans les années 1950, la « Golden Delicious » a acquis une notoriété importante, supplantant largement des variétés plus anciennes.

D'une manière générale, la pomme du Limousin est très appréciée des consommateurs : c'est pourquoi elle occupe une bonne place dans les magasins spécialisés de primeurs et la grande distribution.

Cela se traduit par un prix de vente souvent supérieur de 15 à 30 %, à calibre et présentation identiques, ce qui démontre que le consommateur reconnaît à la pomme du Limousin des caractéristiques particulières pour lesquelles il est disposé à payer un prix plus élevé.

Le secteur de la distribution considère la Pomme du Limousin comme un fruit « haut de

gamme » qu'elle peut bien valoriser du fait de son excellente conservation.

Cette notoriété dépasse largement les frontières de la France. Exportée pour plus de la moitié de ses volumes, la Pomme du Limousin connaît un grand succès sur les marchés d'Espagne et du Portugal (55 % des exportations), de Grande-Bretagne (25 %), et dans une moindre mesure en Belgique et Pays-Bas (5 %) et jusqu'en Russie (jusqu'à 15 % certaines années).

Les producteurs engagés dans la démarche, et avec eux de nombreux acteurs locaux, ont eu envie de mettre en avant l'originalité de la Pomme du Limousin.

Ainsi est née la Route de la Pomme du Limousin, animée par des arboriculteurs, des coopératives fruitières, des restaurateurs et artisans, ainsi que des producteurs fermiers qui ouvrent leurs vergers pour y faire apprécier leurs fruits et invitent à la découverte d'alliances gustatives à travers des menus spéciaux autour de la Pomme du Limousin.

Tout au long de l'année, des visites de vergers et des animations rythment la Route de la Pomme du Limousin :

- randonnée de la Pomme du Limousin : circuits pédestres et cyclistes ;
- création d'une Maison de la pomme à Lanouaille (Dordogne) ;
- sorties ornithologiques et « Pommes et nature », à la découverte de la faune et de la flore ;
- fêtes de la pomme à Vigeois (Corrèze), La Coquille (Dordogne), etc.

Aujourd'hui, la Pomme du Limousin représente un secteur très dynamique puisqu'elle emploie de l'ordre de 1 500 salariés permanents et 2 500 salariés saisonniers.

14.VI.3. — Lien causal

Les éléments du milieu naturel, à savoir les sols légers et profonds, l'altitude minimum de 300 mètres et un climat océanique humide, conjugués aux pratiques arboricoles traditionnelles, ainsi qu'au dynamisme de toute la filière pomme, ont conduit au maintien des caractéristiques originales de la Pomme du Limousin et au développement de sa notoriété.

La « Golden Delicious », implantée depuis les années 1950 en Limousin, n'a cessé de s'y développer et a montré qu'elle exprimait des qualités gustatives particulières et une excellente aptitude à la conservation lorsqu'elle est produite dans cette région. Cultivée en altitude, elle présente une forme allongée et se caractérise par une fermeté plus marquée et un bon équilibre sucre/acidité.

Le climat et plus particulièrement l'alternance des nuits froides et de journées chaudes et ensoleillées sur les plateaux du Haut-Limousin a pour effet de favoriser le développement des substances aromatiques ainsi que la pigmentation rosée de la peau due aux anthocyanes caractéristiques de la Pomme du Limousin.

VII. — RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

1. Nom : CERTISUD, adresse : Les Alizés, 70, avenue Louis-Sallenave, 64000 Pau (téléphone : 05-59-02-35-52, télécopie : 05-59-84-23-06, courriel : certisud@wanadoo.fr). CERTISUD est un organisme certificateur, de type association loi 1901.

2. Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13 (téléphone : 01-44-87-17-17, télécopie : 01-44-97-30-37).

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

VIII. — ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Chaque pomme est identifiée par l'apposition d'un stick sur lequel figurent :

— la mention « AOC », la dimension des caractères étant au moins égale à celle des autres mentions figurant sur le stick ;

— le nom « Pomme du Limousin », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères de la mention « AOC ».

L'étiquetage sur les emballages unitaires comporte, sur la face où sont regroupées les mentions relatives à la normalisation :

— le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;

— la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

Sur l'étiquetage, aucune mention intercalaire ne doit figurer entre la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Toutefois, le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut s'intercaler entre « appellation » et « contrôlée ».

Outre l'étiquetage, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » et la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

IX. — EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation sont détaillés dans le tableau ci-après :

Conditions structurelles

	PRINCIPAUX POINTS à contrôler	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Producteur.	Localisation des UHP.	Appartenance à la liste des UHP identifiées.	Documentaire et/ou visuelle
	Variété et densité des UHP.	Variété : Golden Delicious ou l'un de ses mutants autorisés en AOC. Densité : entre 1 000 et 3 000 arbres par hectare, hors variétés pollinisatrices florifères.	Documentaire et/ou visuelle
Stocker-conditionneur-metteur en marche (SCM).	Localisation des structures de stockage/conditionnement.	Communes de l'aire géographique.	Documentaire et/ou visuelle
	Conditions de stockage en chambre à atmosphère contrôlée.	Appareils d'enregistrements de t°, CO ₂ et O ₂ .	Documentaire et/ou visuelle

Conditions annuelles

	PRINCIPAUX POINTS à contrôler	VALEURS DE RÉFÉRENCES	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Producteur.	Irrigation.	Irrigation interdite après le 31 août et au plus tard durant les 15 jours précédant la récolte.	Documentaire et/ou visuelle
		A compter du 1 ^{er} mai « Cumul des apports évapotranspiration réelle — cumul pluies efficaces ».	Documentaire et/ou visuelle
		Interdiction de l'irrigation par aspersion sur frondaison, de l'irrigation gravitaire ainsi que de l'irrigation fertilisante.	Visuelle
	Rendement.	Rendement 58 t/ha.	Documentaire et/ou visuelle
	Récolte.	Cueillette manuelle.	Documentaire et/ou visuelle
Stocker-conditionneur-metteur en marche (SCM).	Traitements phytosanitaires après récolte.	Traitements phytosanitaires sur fruits interdits après récolte.	Documentaire et/ou visuelle
	Conditions de stockage.	Conservation au froid avant le 15 décembre, stockage en chambre sous atmosphère contrôlée à partir du 15 décembre.	Documentaire et/ou visuelle
	Durée de conservation.	Dates de fin de mise en circulation.	Documentaire et/ou visuelle
	Conditionnement, étiquetage.		Documentaire et/ou visuelle