

**Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2006/C 204/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

FICHE RÉSUMÉE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**Demande d'enregistrement conformément à l'article 5 et à l'article 17, paragraphe 2,**

**«POMME DU LIMOUSIN»**

**N° CE: FR/PDO/005/0442/29.11.2004**

**AOP ( X ) IGP ( )**

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète il est loisible aux parties intéressées de consulter la version complète du cahier des charges soit auprès des services des autorités nationales indiqués dans la section 1, soit auprès des services de la Commission européenne <sup>(1)</sup>.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Institut National des Appellations d'Origine  
Adresse: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris  
Tél. (33-1) 53 89 80 00  
Fax (33-1) 42 25 57 97  
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. *Groupement demandeur:*

Nom: Syndicat de défense de la Pomme du Limousin  
Adresse: Le Bois Redon — F-19230 Pompadour  
Tél. (33-5) 55 73 31 51  
Fax (33-5) 55 98 54 42  
Courriel: pommelimosin@wanadoo.fr  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

3. *Type de produit:*

Classe 1.6. Fruits frais

4. *Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)*

4.1. Nom: «Pomme du Limousin»

4.2. Description: 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,

<sup>(1)</sup> Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

- 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/cm<sup>2</sup> 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».

- 4.3. Aire géographique: L'aire géographique au sein de laquelle les pommes sont produites, triées et conditionnées est composée de 100 communes des départements de la Corrèze, de la Creuse, de la Dordogne et de la Haute-Vienne.

La liste complète des communes est précisée dans le cahier des charges.

- 4.4. Preuve de l'origine: Chaque opérateur est recensé au travers d'une déclaration d'aptitude souscrite auprès de l'INAO.

Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre le produit depuis la plantation jusqu'à l'expédition des fruits.

Dès la récolte, les pommes récoltées sont stockées par Unité Homogène de Production, telle que définie par le cahier des charges, et font l'objet d'une identification. À la fin de la cueillette, chaque producteur adresse aux services de l'INAO une déclaration de récolte récapitulative.

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.

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 sondage, vérifiant qu'elles présentent bien les caractéristiques définies au point 4.2.

- 4.5. Méthode d'obtention:

*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»).

Les porte-greffes et les greffons doivent être certifiés.

*Techniques culturales:*

Le rendement agronomique est au maximum de 58 tonnes par hectare. Tout dépassement de ce rendement conduit à la perte du bénéfice de l'AOC pour toute la production de l'UHP concernée.

*Densité:*

Les pommiers doivent respecter une densité de plantation comprise entre 1 000 et 3 000 arbres par hectare.

La présence de variétés pollinisatrices est autorisée mais les fruits de ces arbres ne peuvent prétendre à l'AOP.

*Taille:*

Les pommiers sont taillés au moins tous les deux 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.

*Irrigation:*

Seules l'irrigation localisée et la micro-irrigation sont autorisées, sous réserve de la mise en place d'un dispositif permettant le suivi des apports d'eau.

L'irrigation fertilisante est interdite.

L'irrigation est interdite après le 31 août et au plus tard durant les 15 jours précédant la récolte.

*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.

*Cueillette:*

La date de début de cueillette est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO.

La cueillette des pommes est manuelle.

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

*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.

À 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.

*Conditionnement:*

Le conditionnement des pommes se fait dans l'aire géographique définie au point 4.3, dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité des fruits.

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

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 1<sup>er</sup> juin au 1<sup>er</sup> août.

- 4.6. Lien: 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 sols, situés sur le socle cristallin, sont à la fois légers et profonds avec une bonne aptitude à retenir l'eau.

Par ailleurs, le climat est de type océanique humide, avec des précipitations assez abondantes mais sans excès et des températures sans extrêmes. La température moyenne, supérieure à 9 °C, définit la limite physiologique de la culture du pommier et peut être directement corrélée au facteur d'amplitude thermique jour/nuit, qui est déterminant au cours des mois de septembre et d'octobre. L'alternance de nuits froides et de journées chaudes et ensoleillées a pour effet de favoriser le développement des substances aromatiques ainsi que la pigmentation rosée de la peau due aux anthocyanes.

À ces éléments, s'ajoute le phénomène d'altitude: c'est entre 300 et 500 mètres que les pommiers sont le mieux adaptés. Il existe en effet un lien précis entre les qualités gustatives d'une pomme et l'altitude, qui a pour effet de modérer les températures les plus élevées qui peuvent souvent être responsables d'une inhibition du développement des substances aromatiques et des pigments anthocyanes. La «Golden delicious» présente, en altitude, une forme allongée et se caractérise par une fermeté plus marquée et une richesse en sucres plus élevée.

Portée par le succès grandissant de la «Pomme du Limousin», y compris à l'exportation, toute la filière a su se fédérer pour mettre en avant l'originalité de ce produit, à travers de nombreuses initiatives, telles que: la création d'une «Route de la Pomme du Limousin», l'organisation de manifestations touristiques, culturelles et sportives autour de l'AOP et le travail d'artisans et de restaurateurs pour concevoir des menus spéciaux mettant en avant ses qualités gustatives

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Institut National des Appellations d'Origine

Adresse: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris

Tél. (33-1) 53 89 80 00

Fax (33-1) 42 25 57 97

Courriel: info@inao.gouv.fr

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

— la mention «AOC», dans des caractères dont la dimension est au moins égale à celle des autres mentions;

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

De plus, chaque emballage unitaire comporte:

— le nom «Pomme du Limousin» inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;

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

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'un emballer ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots «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».

4.9. Exigences nationales: —

---