**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

**AVIS**
**PORTANT EXTENSION DES REGLES FIXEES PAR L'AOP FRUITS DE CORSE**

Les règles édictées par l'AOP Fruits de Corse lors de son assemblée générale ordinaire du 23 juillet 2020 pour les producteurs de clémentines sont étendues par arrêté interministériel du 5 février 2021, publié au Journal officiel de la République française le 16 février 2021 (AGRT2101259A).

***Association d'Organisations de Producteurs "Agrumes et Autres Fruits Produits en Corse" – A.O.P "Fruits de Corse"***

***CORSIC'AGROPOLE-LIEU DIT PIANICCE 20230 SAN-GUILIANO***
***N° SIRET 40874014000012 APE 913E***
***☎04.95.38.52.60 Email aopfruitsdecorse@gmail.com***

# *EXTENSION DES REGLES CLEMENTINES*

L'extension des règles pour la production de Clémentine s'applique à toute la profession, organisée ou non, présente sur la région Corse. La Section Nationale Agrumes (SNA) organe de l'Association d'Organisations de Producteurs « Agrumes et autres fruits de Corse » (A.O.P « Fruits de Corse ») sollicite un renouvellement de l'extension des règles, à compter de la campagne clémentine 2020/2021, pour une durée de trois ans.

***Extension des règles aux producteurs de « Clémentines de France ».***

**ARTICLE 1 :**

**I – Règles de connaissance de la production**

**A/** Il est décidé que chaque producteur, adhérent ou non à l'AOP « Fruits de Corse », devra transmettre chaque année à la SNA :

. Producteurs/sociétés : une déclaration mentionnant un état civil ainsi que les coordonnées relatives à son activité.

. Inventaire verger : année de plantation, superficies, variétés, blocs fruitiers, distance de plantation, orientation, système d'irrigation, plants manquants suivant le modèle de l'Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse (APRODEC).

Ces éléments seront réactualisés chaque année aux dates fixées par le Conseil d'Administration de l'association. L'inventaire verger sera traité en collaboration avec l'APRODEC (sous signe qualité).

En cas de changement de situation ou de modification des données vergers, la SNA devra directement être informée par voie officielle.

**B/** En préparation de chaque campagne, les producteurs devront communiquer :

. Au plus tard le 30 juillet : une déclaration des prévisions de récolte, par bloc fruitier et par variété.

. Un réajustement au 15 septembre : une déclaration des prévisions de récolte, par bloc fruitier, par variété ainsi qu'une estimation du calibre moyen.

**C/** Au cours de la campagne :

. Tous les lundis, les quantités de marchandise hebdomadaires destinées à la commercialisation (volumes apportés en station de conditionnement de la semaine écoulée et des prévisions pour la semaine suivante).

. Chaque jour, une fiche déclarative mentionnant les quantités de marchandise commercialisées, les régions de destination, les variétés, les calibres et la qualité (catégorie, IGP, LR, AB…).

**D/** En fin de campagne :

. Une déclaration des tonnages récoltés et commercialisés.

. La facturation des volumes commercialisés.

Celles-ci feront état d'un récapitulatif hebdomadaire par région de destination, variété, calibre, qualité (catégorie, IGP, LR, AB…) et du prix de vente.

**II – Règles de diffusion aux membres**

**.** Tout retour d'informations, statistiques économiques et techniques, dans son contenu comme dans sa forme, ne pourra se faire qu'aux membres ayant déclaré les éléments demandés dans le respect des règles de concurrence et à jour de ses cotisations.

. Le Conseil d'Administration, mettra à disposition à tous les membres les renseignements et informations à caractère général qu'il aura recueillis.

**III – Règles de commercialisation**

Les producteurs et les adhérents de l'AOP « Fruits de Corse » doivent se conformer aux règles et obligations ci-dessous :

**A/** Respect de la date de début de commercialisation qui est proposée par la SNA en fonction du résultat des analyses de maturité.

**B/** Respect des règles de calibrage et de qualité définies par la SNA qui sont les suivantes :

**B.1/ Normes de qualité :**

. Couleur spécifique orange rouge sur 2/3 de la superficie du fruit.

. Teneur minimal en jus : 40 % comme la norme communautaire.

. Extrait soluble minimum (°Brix) : 10 % alors que le minimum retenu par plusieurs pays est de 9,5 %.

. Rapport Extrait soluble/Acidité : minimum 7.

. 30 % minimum des fruits doivent avoir une ou deux feuilles attachées au pédoncule.

**B.2/ Normes de calibrage** :

. Basées sur la réglementation européenne et réajustées par la SNA :

| Calibre | Normes Européennes | Normes AOP Agrumes |
|---|---|---|
| **1 –XX (AOP Agrumes : 0)** | 67/78 | 71 + |
| **1 –X (AOP Agrumes : 1)** | 63/74 | 63/71 |
| **2** | 58/69 | 58/63 |
| **3** | 54/64 | 54/58 |
| **4** | 50/60 | 50/54 |
| **5** | 46/56 | 46/50 |
| **6** | 43/52 | 43/46 |
| **7** | 41/48 | 41/43 |

**C/ Règles de conditionnement et d'emballage :**

**C.1/ Homogénéité :**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de même variété, qualité, calibre, de même degré de développement et de maturité.
La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

**C.2/ Conditionnement :**

Toute la production sera triée, calibrée et conditionnée en Corse.

Les fruits doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit sans causer d'altérations externes ou internes.
Les autocollants apposés individuellement sur les fruits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle, ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des fruits, notamment leur saveur ou leur odeur.

### C.3/ Emballage :

Les fruits de clémentine devront être présentés selon les emballages suivants :

- En emballage 6 kg : 40 cm x 30 cm x 17 cm en carton ou en bois.
- En emballage 12 kg : 60 cm x 40 cm x 15 cm en carton ou en bois.
- En Unité de Vente Consommateur (UVC).

## D/ Disposition concernant la classification

Les fruits de clémentine font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

### D.1 Catégorie « Extra »

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

### D.2 Catégorie I

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter des légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

. De légers défauts de forme et de coloration.

. De légers défauts de l'épiderme de nature progressive, à condition qu'ils n'altèrent pas la chair.

. De légers défauts de l'épiderme se produisant au cours de la formation du fruit (attaques parasitaires, grêles, frottements…).

. De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique ou encore à des dommages consécutifs à la manipulation.

. Un léger décollement de la peau (écorce).

### D.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les fruits qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondants aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à conditions de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

. Des défauts de forme et de coloration y compris les brûlures de soleil.

. Des défauts de l'épiderme de nature progressive, à condition qu'ils n'altèrent pas la chair.

. Des défauts de l'épiderme se produisant au cours de la formation du fruit (attaques parasitaires, grêles, frottements…).

. De défauts cicatrisés dus à une cause mécanique ou encore des dommages consécutifs à la manipulation.

. Un décollement partiel de la peau (écorce).

## E/ Disposition concernant les tolérances de classification

### E.1 Tolérances de qualité

**. Catégorie « Extra »**

Une tolérance de 5 % au total, en nombre et en poids, ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le

cadre de cette tolérance, au plus de 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

**. Catégorie « I »**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre et en poids, ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus de 1 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

**. Catégorie « II »**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre et en poids, ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

**E.2 Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de fruits correspondants au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui mentionné sur l'emballage est autorisée.

En tout état de cause, la tolérance de 10 % ne s'applique qu'aux fruits dont le calibre n'est pas inférieur à **34 mm** de diamètre.

**D/ Obligation de commercialisation**

Obligation de mettre en marché ou de commercialiser le produit certifié avec apposition de l'origine du produit conforme au modèle agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et l'APRODEC, et apposition du produit « Clémentine » conforme au modèle agréé par la SNA.

Ces estampilles seront apposées sur les emballages à la livraison ou à la commercialisation et fourniront la justification de l'application des règles prévues.

Obligation, à certaines périodes, compte tenu de l'état du marché constaté par la SNA de retirer du marché les produits non conformes aux règles de commercialisation adoptées par celle-ci (catégorie II, calibres inférieurs...).

**ARTICLE 2 :**

Les règles spécifiques qui seront annuellement définies pour la Clémentine à l'occasion de chaque campagne seront transmises pour approbation aux autorités de tutelles.

**ARTICLE 3 :**

**Cotisations et prestations :**

**A/** Dans le cadre de l'extension des règles, l'AOP « Fruits de Corse » est autorisée à prélever auprès des producteurs adhérents et non adhérents, les cotisations dont le montant sera fixé annuellement par leurs membres.

Chaque modification du montant des cotisations devra être votée par le Conseil d'Administration et ratifiée en Assemblée Générale de l'association.

Les cotisations pour la campagne 2020/2021 ont été fixées comme suit :

. Adhérents de l'AOP « Fruits de Corse » :

. Par tonne commercialisée :

1°) Cotisation de 0.90 € la tonne commercialisée.
2°) Cotisation de 0.32 € la tonne commercialisée.

. Par hectare de plantation :

1°) Cotisation de 9,10 € l'hectare.
2°) Cotisation de 3.90 € l'hectare.

. Non adhérents de l'AOP « Fruits de Corse » : idem ci-dessus.

Ces cotisations seront destinées :

1°) Aux fonds de gestion administratifs, pour le fonctionnement et le contrôle qui seront mis en place par la SNA afin d'assurer le fonctionnement administratif.

2°) Aux fonds de promotion, d'études et de recherches mis en place, ainsi que pour les actions générales bénéficiant à l'ensemble de la production de la clémentine.

**B/** Afin d'assurer le respect des règles étendues, les agents habilités de l'AOP « Fruits de Corse » participent concurremment avec ceux des autorités administratives compétentes au contrôle de l'application des règles définies ci-dessus.

En vue de ce contrôle, sans préjudice des dispositions législatives et réglementaires applicables à la durée de conservation de ces documents, le producteur doit conserver pendant un temps minimum de trois ans à la disposition des agents de contrôle un exemplaire des bons de livraison et un exemplaire des factures indiquant les tonnages et les prix par calibre et par catégorie.

**ARTICLE 4 :**

La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ainsi que la directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises sont chargées de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

# Annexe

| NATURE de la déclaration | ÉTAT des superficies | PRÉVISIONS de récolte | TONNAGES récoltés | TONNAGES récoltés par périodes |
|---|---|---|---|---|
| Clémentine | | | | |

Les dates seront communiquées chaque année par la Section Nationale Agrumes de l'Association d'Organisations de Producteurs " Agrumes et autres fruits produits en Corse".

L'estampille à apposer est disponible à l'association.