RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

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

Les règles fixées en assemblée générale de l'AOP « Fruits de Corse » qui s'est tenue le 27 juin 2022 pour les pomélos, les clémentines et les clémentines biologiques sont étendues par arrêté ministériel du 24 février 2023 et publié au Journal officiel de la République française le 1er mars 2023 (AGRT2303529A) pour les campagnes 2022 à 2025.

Association d'Organisations de Producteurs
A.O.P "Fruits de Corse"

U SPAZIU -MIGLIACCIARU 20243 PRUNELLI DI FIUM'ORBU
N° SIRET 40874014000020 APE 913E
☎04.95.62.86.91 Email : aopfruitsdecorse@gmail.com

EXTENSION DES REGLES CLEMENTINES BIOLOGIQUES

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 une extension des règles pour la production de clémentines biologiques** pour la période du 1er octobre 2022 au 28 février 2025.

Extension des règles aux producteurs de Clémentines biologiques

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).

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 pourront 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.

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

II – 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 des règles de calibrage et de qualité définies par la SNA qui sont les suivantes :

A.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 %.

A.2/ Normes de calibrage :

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

Calibre	Normes Européennes
1 –XXX	78 et plus
1 –XX	67/78
1 ou 1 –X	63/74
2	58/69
3	54/64
4	50/60
5	46/56
6	43/52
7	41/48
8	39/46
9	37/44
10	35/42

B/ Règles de conditionnement :

B.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.

B.2/ Conditionnement :

Les fruits doivent être conditionnés conformément à la norme CEE ONU en vigueur.

C/ Disposition concernant la classification

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

C.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.

C.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).

C.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).

D/ Disposition concernant les tolérances de classification

D.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.

D.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.

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 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 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.

Le montant des cotisations sera fixé annuellement et soumis à une demande d'extension aux producteurs non membres de l'AOP, auprès des services du Ministère chargé de l'Agriculture, au titre de l'article 165 du règlement 1308/2013 du Conseil et du Parlement européen.

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.

Association d'Organisations de Producteurs
A.O.P "Fruits de Corse"

U SPAZIU -MIGLIACCIARU 20243 PRUNELLI DI FIUM'ORBU
N° SIRET 40874014000020 APE 913E
☎04.95.62.86.91 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 une extension des règles pour la production de clémentine** pour la période du 1er octobre 2022 au 28 février 2025.

Extension des règles aux producteurs de Clémentines

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).

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 pourront 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.

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

II – 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 des règles de calibrage et de qualité définies par la SNA qui sont les suivantes :

A.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 %.

A.2/ Normes de calibrage :

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

Calibre	Normes Européennes
1 –XXX	78 et plus
1 –XX	67/78
1 ou 1 –X	63/74
2	58/69
3	54/64
4	50/60
5	46/56
6	43/52
7	41/48
8	39/46
9	37/44
10	35/42

B/ Règles de conditionnement :

B.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.

B.2/ Conditionnement :

Les fruits doivent être conditionnés conformément à la norme CEE ONU en vigueur.

C/ Disposition concernant la classification

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

C.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.

C.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).

C.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).

D/ Disposition concernant les tolérances de classification

D.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.

D.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.

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 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 2022 à 2025 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.

Le montant des cotisations sera fixé annuellement et soumis à une demande d'extension aux producteurs non membres de l'AOP, auprès des services du Ministère chargé de l'Agriculture, au titre de l'article 165 du règlement 1308/2013 du Conseil et du Parlement européen.

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.

Association d'Organisations de Producteurs
A.O.P "Fruits de Corse"

U SPAZIU -MIGLIACCIARU 20243 PRUNELLI DI FIUM'ORBU
N° SIRET 40874014000020 APE 913E
☎04.95.62.86.91 Email : aopfruitsdecorse@gmail.com

EXTENSION DES REGLES POMELOS

L'extension des règles pour la production de pomelo 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 une extension des règles pour la production de pomelo** pour la période du 1er décembre 2022 au 30 juin 2025.

Extension des règles aux producteurs de Pomelos

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).

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 **pourront** communiquer :

. Au plus tard le 15 janvier : 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.

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 commercialisation

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

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

A.1/ Normes de qualité :

Les fruits doivent répondre aux critères suivants :

. Acidité (A) inférieure à 2 grammes d'acide citrique pour 100 g de jus,
. Sucre (E) supérieur ou égal à 9° Brix,
. Rapport (E/A) du taux de sucre de jus (E) par rapport à l'acidité (A) supérieur à 6,
. Pourcentage de jus : supérieur ou égal à 38 %.

A.2/ Normes de calibrage :

. Basées sur les normes CEE ONU FFV14 :

Normes Pomelos		
Calibre	**Diamètre minimum en mm**	**Diamètre maximum en mm**
0	**> 139**	
1	**109**	**139**
2	**100**	**119**
3	**93**	**110**
4	**88**	**102**
5	**84**	**97**
6	**81**	**93**
7	**77**	**89**
8	**73**	**85**
9	**70**	**80**

B/ Règles de conditionnement et d'emballage :

B.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.

B.2/ Conditionnement :

Les fruits doivent être conditionnés conformément à la norme CEE ONU en vigueur.

C/ Disposition concernant la classification

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

C.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.

C.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 y compris les brûlures de soleil.

. 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.

C.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.

D/ Disposition concernant les tolérances de classification

D.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.

. 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.

. 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.

D.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 **67 mm** de diamètre.

ARTICLE 2 :

Les règles spécifiques qui seront annuellement définies pour le Pomelo 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 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 ont été fixées comme suit :

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

. Par tonne commercialisée :

1°) Cotisation de 0.78 € la tonne commercialisée.
2°) Cotisation de 0.28 € la tonne commercialisée.

. Par hectare de plantation :

1°) Cotisation de 9.10 € la tonne commercialisée.

2°) Cotisation de 3.90 € la tonne commercialisée.

. 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 du pomelo.

Le montant des cotisations sera fixé annuellement et soumis à une demande d'extension aux producteurs non membres de l'AOP, auprès des services du Ministère chargé de l'Agriculture, au titre de l'article 165 du règlement 1308/2013 du Conseil et du Parlement européen.

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.