Cahier des charges de la dénomination «Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie »

homologué par l'arrêté du 3 août 2015, *JORF* du 14 août 2015 relatif à l'indication géographique protégée « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie »
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 34-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Fruits des Savoie
Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Îles
74994 Annecy Cedex 9
Tél. : (33) (0)4.79.33.83.17
Fax : (33) (0)4.79.33.92.53
Courriel : syndicatfruitsdessavoie@haute-savoie.chambagri.fr

Composition : producteurs, producteurs expéditeurs, producteurs stockeurs, stations d'expédition.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1) NOM DU PRODUIT

« Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Les « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie » sont des fruits frais qui se caractérisent par une grande fermeté de leur chair et une haute teneur en sucre.
Ils répondent aux catégories commerciales suivantes, définies par la réglementation en vigueur :

- Catégories Extra ou 1 ;
- Catégorie 2, pour les fruits présentant uniquement le défaut de roussissement ; les autres caractéristiques des fruits répondent aux catégories Extra ou 1.

Les « Pommes de Savoie » sont issues des variétés et de leurs mutants : Belle de Boskoop, Dalinco, Delcorf, Delgollune, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Idared, Initial, Jonagold, Melrose, Opal, Pinova, Pilot, Reine des reinettes, Reinette blanche du Canada, Reinette grise du Canada, Suntan .

Les « Pommes de Savoie » présentent un équilibre entre la teneur en sucres élevée (taux de Brix ≥ 12°) et une acidité soutenue, ainsi qu'un taux de fermeté ≥ 4,5 Kg/cm² donnant une chair ferme et croquante. Elles se caractérisent aussi par une couleur de l'épiderme qui n'est pas uniforme :

- Pour les variétés de pommes jaunes : une coloration rosée sur une face.

- Pour les variétés de pommes bicolores : l'importance de la surface colorée correspond aux exigences de la catégorie Extra définie dans la règlementation commerciale en vigueur.
- Pour les variétés Reinette Blanche du Canada, Reinette Grise du Canada, Reine des Reinettes, Belle de Boskoop : présence de roussissement.

Les « Pommes de Savoie » sont conformes aux critères physico-chimiques suivants :

Pour les pommes jaunes :

Variétés	Date	Fermeté KG/cm2	IR %Brix	Acidité G ac.malique/ litre de jus	Indice Thiault	Aspect visuel échelle CTIFL
Golden	Commercialisation avant le 1er novembre	≥5	≥12	≥4	175	≥C4
	Commercialisation du 1er novembre au 31 décembre	≥5	≥12	≥3,5	165	≥C4
	Commercialisation du 1er janvier au 28 février	≥5	≥12	≥3	160	≥C4
	Commercialisation après le 1er mars	≥4,5	≥12	≥2,8	155	≥C4
Opal		≥5	≥12	-	-	-

Pour les pommes bicolores :

Variétés	Fermeté avant le 31 janvier	Fermeté après le 1er février	IR	Acidité	Aspect visuel
Delbard Estival	≥5	≥4,5	≥12		≥ 1/3 face colorée
Initial	≥5	≥4,5	≥12		≥ 1/3 face colorée
Reine des reinettes	≥5	≥4,5	≥12,5	≥6	≥ 1/3 face colorée
Elstar	≥5	≥4,5	≥12,5	≥6	≥ 1/3 face colorée
Gala	≥5	≥4,5	≥12		≥ 1/3 face colorée
Belle de Boskoop et mutants	≥5	≥4,5	≥12	≥6	
Suntan	≥5	≥4,5	≥12	≥6	-
Jonagold	≥5	≥4,5	≥12		≥ 1/3 face colorée
Reinette blanche du Canada	≥5	≥4,5	≥12	≥6	
Reinette grise du Canada	≥5	≥4,5	≥12	≥6	≥ ¾ roussissement
Pinova	≥5	≥4,5	≥13		≥ 1/3 face colorée
Dalinco	≥5	≥4,5	≥12,5		≥ 1/3 face colorée
Jubilé	≥5	≥4,5	≥12,5		≥ 1/3 face colorée
Pilot	≥5	≥4,5	≥12	≥6	≥ 1/3 face colorée
Melrose	≥5	≥4,5	≥12		≥ 1/3 face colorée
Idared	≥5	≥4,5	≥12		≥ 1/2 face colorée
Fuji	≥5	≥4,5	≥12,5		≥ 1/2 face colorée

Les « Poires de Savoie » sont issues des variétés et de leurs mutants : Conférence, Doyenné du Comice, Général Leclerc, Louise Bonne d'Avranches, Passe Crassane, Williams.

Les « Poires de Savoie » se caractérisent par une forme allongée, une saveur douce et sucrée (taux de Brix ≥ 11°), une fermeté allant de 2 à 6 Kg/cm² donnant une chair ferme mais fondante. Elles présentent un roussissement ou une face colorée pour les variétés Conférence, Doyenné du Comice, Passe crassane et général Leclerc.

Les « Poires de Savoie » sont conformes aux critères physico-chimiques suivants :

Variétés	Fermeté	IR	Aspect visuel
William	2 à 6	≥11	
Louise Bonne d'Avranches	2 à 6	≥12	
Général Leclerc	2 à 6	≥12	Présence de roussissement
Conférence	2 à 6	≥12	Présence de roussissement
Comice	2 à 6	≥12	Possibilité d'une face colorée
Passe Crassane	2 à 6	≥12	Présence de roussissement pédonculaire

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie s'étend sur les départements de Savoie, Haute-Savoie et de l'Ain.

La production, le stockage, et le conditionnement des fruits sont effectués sur le territoire des 463 communes suivantes :

DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE

Communes incluses (205 communes) : Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle (La), Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La),Châteauneuf, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chavannes-en-Maurienne (Les), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Croix-de-la-Rochette (La), Curienne, Cruet, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Echelles (Les), Ecole, Entremont-le-Vieux, Epersy, Epierre, Esserts-Blay, Etable, Feissons-sur-Isère, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Monthion, Montgilbert, Montmélian, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Rémy-de-Maurienne, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Serrières-

en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénesol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE:
Communes incluses (246 communes) : Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayze, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bloye, Bluffy, Boëge, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, (Le) Bouchet, Boussy, Brenthonne, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chenex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Cluses, Clusaz (La), Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Eloise, Entrevernes, Epagny, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Franclens, Frangy, Gaillard, Giez, (Le) Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Lyaud (Le), Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lully, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nangy, Naves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Ollières (Les), Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Eséry, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallanches, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vetraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiesaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

DÉPARTEMENT DE L'AIN :
Communes incluses (12 communes) : Anglefort, Béon, Ceyzérieu, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Lavours, Pollieu, Seyssel, Talissieu, Vongnes.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, le stockage ou le conditionnement de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » est tenu de se faire identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant toute production ou démarrage du stockage ou du conditionnement.

4.2. Obligations déclaratives

Avant le 31 août de chaque année, les opérateurs doivent déclarer auprès du groupement les volumes commercialisés en IGP.

4.3. Tenue des registres

Les opérateurs impliqués dans les opérations de production, stockage et conditionnement doivent tenir à jour une comptabilité matière des entrées et sorties relatives à l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie », et la tenir en permanence à disposition des structures de contrôle.
Dans le cas de plants produits par l'arboriculteur, il devra fournir la garantie d'exemption de virus.
La tenue d'un registre de lots est obligatoire et respecte les règles définies ci-après :

4.4. Définition des lots

Les « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie » sont travaillées et suivies par lots. Chaque lot est matérialisé par un ensemble de pallox ou palettes.

Dans un même lot sont regroupés les fruits issus :

- d'une même variété ;
- d'une même parcelle ou groupe de parcelles homogènes ayant eu le même suivi cultural (fertilisation, traitements phytosanitaires…) ;
- d'une même période de cueillette (5 jours de récolte successifs maximum) ;
- des mêmes conditions de conservation.

4.5. Identification physique

L'identification physique est réalisée au moyen d'étiquettes apposées sur les palettes ou pallox.
Les informations apposées sur l'étiquette sont au minimum le numéro de lot et le poids du lot.
Les lots de produits déclassés sont identifiés pendant le stockage. Un enregistrement de ces lots et un plan de stockage sont tenus à jour.

Suivi documentaire :

Les lots doivent être suivis de la récolte jusqu'à la commercialisation.
A la récolte, les pallox ou palettes sont identifiés avec la quantité et le numéro de la parcelle. Il appartient au producteur d'enregistrer les informations de traçabilité concernant les parcelles afin de pouvoir faire le lien avec le numéro de lot.
Au calibrage et au conditionnement, le travail est réalisé lot par lot. Un état des ventes des produits vendus sous IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie » est tenu pour chaque lot. Le numéro de lot est noté sur le bon de livraison ou la facture.
Le modèle normalisé de fiche de lot est validé par le groupement et son utilisation est obligatoire.
De la récolte à la commercialisation, une comptabilité matière doit être tenue avec une comparaison entre le potentiel de récolte, les tonnages récoltés, les tonnages certifiés, et les éléments de marquage utilisés (stick individuel ou emballage inviolable). Les documents permettant cette comptabilité sont les relevés parcellaires, la déclaration de récolte et l'état des ventes.

Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité :

→ TRAÇABILITÉ DESCENDANTE →	ETAPE	POINTS À MAÎTRISER	DOCUMENTS ASSOCIÉS	→ TRAÇABILITÉ ASCENDANTE →
	CHOIX DU MATÉRIEL VÉGÉTAL	Qualité sanitaire	Attestation du pépiniériste Enregistrement des contrôles	
	PRODUCTION DES FRUITS	Producteur Parcelle Itinéraire cultural	Cahier de culture	
	RÉCOLTE	Date de récolte + Variété + Parcelle ou groupe de parcelles + Itinéraire cultural = N° de lot	Cahier de culture ou Cahier de lots ou Cahier de stockage	
	STOCKAGE	N° de lot inscrit sur chaque palette ou pallox	Plan de stockage Cahier de lots	
	DÉSTOCKAGE	N° de lot inscrit sur chaque palette ou pallox	Cahier de lots ou Cahier de stockage	
	CONDITIONNEMENT	N° de lot inscrit sur chaque emballage Coordonnées du metteur en marché	Bons de livraison Étiquettes État des ventes État des éléments de marquage utilisés	

4.6. Identification des fruits

Si les résultats sont conformes aux critères définis dans le présent cahier des charges, un stick individuel portant l'identification IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie » est apposé sur chaque fruit destiné aux consommateurs. Toutefois, dans le cas où les fruits sont présentés dans un emballage inviolable ou de vente directe de l'opérateur habilité au consommateur, l'apposition du stick individuel n'est pas obligatoire.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Variétés autorisées et protocole de sélection des variétés

L'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie » est réservée aux variétés suivantes et à leurs mutants :

- Pommes : Golden Delicious, Reinette blanche du Canada, Idared, Melrose, Reinette grise du Canada, Jonagold, Reine des reinettes, Elstar, Delgollune, Gala, Delcorf, Pinova, Fuji, Suntan, Initial, Pilot, Belle de Boskoop, Dalinco, Opal.
- Poires : Passe Crassane, Williams, Louise Bonne d'Avranches, Conférence, Doyenné du Comice, Général Leclerc.

La liste des variétés autorisée est validée par le groupement. Cette liste peut être actualisée selon le protocole de sélection des variétés décrit ci-dessous.
La sélection des variétés est réalisée par un comité technique constitué des membres du Conseil d'Administration du groupement et d'au moins 2 personnalités qualifiées.
Le comité technique examine les variétés proposées sur la base des critères suivants :

Critères d'acceptation concernant la variété proposée :

- Variétés répondant à la description du produit figurant au chapitre IV (couleur, forme, catégorie, indice réfractométrique, fermeté, description organoleptique) ;
- Matériel végétal certifié ou exempt de virus ;
- Variété cultivée dans l'aire géographique selon les dispositions du cahier des charges ;
- Observation du comportement cultural et sanitaire.

Critères de rejet :
Des résultats d'analyse doivent être joints au compte-rendu du comité technique. Les variétés ne répondant pas aux exigences du présent cahier des charges ne peuvent être intégrées à la liste des variétés autorisées.
L'avis du comité technique pourra s'appuyer sur les résultats d'études techniques et/ou économiques.
A chaque modification de la liste des variétés autorisées, la nouvelle liste autorisée est communiquée, par le groupement, à tous les opérateurs par courrier. Les autorités de contrôle et l'organisme de contrôle sont avertis dans les 30 jours qui suivent la décision de la commission par un courrier auquel est joint le compte rendu de la réunion du comité technique.

5.2. Choix du matériel végétal

Le matériel végétal (plant, greffon, porte-greffe) utilisé pour l'implantation du verger doit être certifié exempt de virus.
Lorsque du matériel végétal certifié n'est pas disponible, une attestation du pépiniériste garantissant la qualité sanitaire des plants proposés doit être fournie.
Lorsque le matériel végétal est produit par l'arboriculteur, notamment dans le cas de greffage en place, de greffage sur table ou de surgreffage, il doit apporter la preuve de la qualité sanitaire du matériel végétal utilisé. Dans ce cas la qualité sanitaire des plants est suivie par des contrôles réguliers qui font l'objet d'un enregistrement.

5.3. Densité de plantation

Pour toute nouvelle plantation, les vergers devront respecter une densité de plantation inférieure à 3500 arbres par hectare.

5.4. Enherbement des vergers

L'enherbement des plantations est obligatoire à partir de la 3ème année qui suit la plantation. Il devra représenter au minimum 60% de la surface de l'entre rang avec une bande enherbée minimum de 2 mètres.
L'emploi de produits chimiques de synthèse est interdit pour la désinfection des sols.

5.5. Irrigation

Le recours à l'irrigation est autorisé.
L'irrigation, si elle est déclenchée, doit uniquement compenser le déficit hydrique, c'est-à-dire quand l'évapotranspiration (ETP) réelle dépasse la pluviométrie efficace des vergers. Les quantités apportées doivent être inférieures à l'ETP réelle, diminuée des pluies efficaces en cumul sur la période d'irrigation.
On entend par pluies efficaces la fraction des précipitations utilisables par les pommiers ou les poiriers. 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.
La quantité d'eau apportée est connue par la présence d'un compteur volumétrique ou la connaissance d'un rapport débit/surface.
L'irrigation est interdite pendant les 15 jours précédant la date de récolte.

5.6. Fertilisation

La fertilisation annuelle organique et minérale est autorisée sur les vergers en production, à partir de la 5ème feuille.
Elle est limitée à 100 unités d'azote par hectare. Chaque apport ne pourra pas dépasser 50 unités d'azote à l'hectare.
L'épandage d'engrais azoté minéral au sol est interdit après récolte et jusqu'au 1er février de l'année qui suit la récolte.

5.7. Pollinisation

La pollinisation est assurée par la présence d'au moins une ruche à proximité des vergers, dans un rayon de 4 Km autour du verger, ce qui correspond au rayon d'action moyen d'une butineuse.

5.8. Protection phytosanitaire

Les opérateurs doivent se conformer à la liste des produits phytosanitaires utilisables mise à disposition par le groupement chaque année au 31 janvier. Cette liste reprend la liste de tous les produits bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché et interdit ou limite l'utilisation de certains.
L'emploi d'insecticides et d'herbicides sous forme de produits chimiques de synthèse le mois précédant la récolte est interdit. Ce délai est raccourci au « délai réglementaire avant récolte » en cas de conditions exceptionnelles. Les conditions exceptionnelles doivent être reconnues par le groupement avant l'emploi du produit concerné, et l'organisme certificateur doit en être informé sous 48 heures.
Un contrôle du réglage du pulvérisateur est effectué chaque année par le producteur.

5.9. Récolte

Une analyse des paramètres physico-chimiques (fermeté, indice réfractométrique, acidité) est effectuée à la récolte. Pour être valable, elle doit être réalisée dans les cinq jours ouvrés précédant ou suivant la récolte. Les résultats obtenus par cette analyse permettent de connaître le potentiel de qualité de la production.

5.10. Traitement des fruits après récolte

Tout traitement chimique des fruits est interdit après récolte.

5.11. Stockage

Les pommes et poires sont impérativement conservées au froid après récolte, afin de préserver la qualité gustative des fruits.
Elles peuvent être conservées au froid normal (conservation par réfrigération, en atmosphère naturelle) ou en atmosphère contrôlée (conservation par réfrigération, en atmosphère appauvrie en O_2 et CO_2)
Les chambres de stockage en atmosphère contrôlée doivent être étanches et dotées d'appareils de mesure automatique ou manuelle et de suivi de la température, du CO_2 et de l'O_2. Les stations de stockage maîtrisent la conservation des fruits tout au long de la campagne de commercialisation et doivent apporter la preuve que le produit répond toujours aux critères qualité définis dans le présent cahier des charges, sous forme de résultats d'analyse conformes à ceux fixés au point 2.

5.12. Conditionnement

Au départ de la station de stockage, une analyse des caractéristiques physico-chimiques, telles que définies dans le point 2 est réalisée pour chaque lot.
Les produits conditionnés sont identifiés avec leur numéro de lot afin d'assurer la traçabilité de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie ».

Pour chaque opérateur, la date de récolte d'une variété constitue la date limite de commercialisation de toute récolte antérieure de cette même variété sous IGP.
Le conditionnement final en pallox est interdit.
Le conditionnement est obligatoirement effectué dans l'aire géographique compte-tenu :

- de la fragilité des fruits et de leur sensibilité aux chocs qui nécessite une vigilance particulière de la part des stations de conditionnement et le moins de manipulations possibles pour les fruits ;
- du savoir-faire des stockeurs et de la vigilance accordée au suivi de la qualité des fruits lors du conditionnement ;
- du système d'identification des « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie » qui oblige à l'apposition d'un stick individuel faisant mention de l'origine géographique et validé par le groupement. L'apposition de ce stick se fait au regard des résultats des analyses physico-chimiques à la commercialisation.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

- Caractéristiques du relief et de la géologie

L'aire géographique de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » présente des limites naturelles bien marquées. Au Nord, elle est limitée par le lac Léman, à l'Est et au Sud par la chaîne des Alpes, à l'Ouest par le massif du Colombier et par le massif de la Chartreuse.
Elle s'étage à des altitudes comprises entre 200 et 1500 mètres sur des reliefs assez vallonnés, caractéristiques de l'avant-pays savoyard.
Du point de vue de la nature des sols, l'avant-pays alpin est typé par l'importance d'une formation calcaire prédominante appelée molasse, souvent associée à des formations de type morainique. Les sols présentent tous une richesse en sels minéraux et en eau, couplée à des sols plutôt riches en argile granulométrique.
Les sols de Savoie ont également la particularité de présenter des taux de matière organique élevés, de par la présence de nombreux élevages bovins.

- Caractéristiques climatiques

Bien que dominé par le climat continental, le territoire reste cependant sous les influences méridionales et océaniques. Les hivers sont longs et parfois rigoureux, et les étés chauds avec une pluviométrie annuelle moyenne supérieure à 1000 mm, allant même jusqu'à 1500 mm au pied des massifs préalpins. Elles sont bien réparties au cours du cycle végétatif des arbres.
Ce climat continental est marqué par des amplitudes thermiques importantes qui s'expriment par la fraicheur des nuits estivales et des différences d'hygrométrie marquées entre le jour et la nuit.
Les températures moyennes sont globalement faibles. Elles s'établissent entre 8°C et 10°C en fonction de l'altitude.

6.1.2. Facteurs humains

La culture des pommes et des poires est ancienne en Savoie et participe au système traditionnel de polyculture et d'élevage.
Comme le montrent les éléments historiques recensés, dès la fin des années 1930 la production fruitière s'est organisée autour de petits bassins de production et à partir d'une multitude de variétés, concentrés dans l'avant-pays et les basses vallées car les secteurs de haute montagne ne sont pas propices à l'implantation de vergers.
Les vergers colonisent plutôt les collines situées majoritairement en piémont des massifs montagneux environnants.

Dans ces zones de production fruitière, les arboriculteurs ont su mener un long travail de sélection des sols, du matériel végétal et des variétés les mieux adaptées aux conditions climatiques locales. Ainsi, depuis les années 1960, de nouvelles variétés de pommes et de poires ont été introduites. Ces sélections, associées à la mise en place d'un verger expérimental au sein de l'aire géographique, ont permis de produire des fruits en tenant compte de la diversité des situations pédoclimatiques rencontrées dans l'aire.
La conquête de nouveaux marchés est indissociable du développement des moyens de transport. C'est également à partir de l'apparition de nouveaux marchés que les agriculteurs ont commencé à se spécialiser. Grâce au rapprochement par les transports des centres de production et des centres de consommation, l'arboriculture a développé une production de fruits frais dont la demande ne cessait de croître dans les centres urbains régionaux, notamment à Lyon. L'importance de la mise en place de circuits de commercialisation des pommes et poires de la Combe de Savoie (vallée entre Chambéry et Albertville) est un des facteurs de la réussite de cette production.
Dès la fin des années 1930, la filière pommes et poires s'organise.
La structuration de la commercialisation des « Pommes et Poires de Savoie » s'est amplifiée après la seconde Guerre mondiale, avec l'apparition des premiers grossistes.
En 1963, les producteurs de la région de Cercier réfléchissent de manière collective à la mise en place de solutions pour la conservation des pommes et poires par le froid.
Ces investissements dans la maitrise du stockage des fruits et l'organisation collective qui en découle ont permis aux arboriculteurs de maintenir la tradition de la commercialisation de fruits frais en s'adaptant aux contraintes des nouvelles formes de mise en marché.

6.2. Spécificité du produit

Les « Pommes de Savoie » et les « Poires de Savoie » se caractérisent par :

- une chair ferme et croquante pour les pommes, et ferme et fondante pour les poires ;
- un équilibre entre la teneur en sucres élevée et une acidité soutenue, leur conférant une impression acidulée en bouche.

Et selon les variétés, les fruits présentent les caractéristiques suivantes :

- Pour les variétés de pommes jaunes : une coloration rosée sur une face.
- Pour les variétés de pommes bicolores : l'importance de la surface colorée doit correspondre aux exigences de la catégorie Extra définie dans la norme CEE-ONU en vigueur.
- Pour les variétés Reinette Blanche du Canada, Reinette Grise du Canada, Reine des Reinettes, Belle de Boskoop, présence de roussissement.
- Pour les poires : présence de roussissement pour les variétés Conférence, Doyenné du Comice, Passe crassane et général Leclerc et une forme visuellement plus allongée.

Les « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » bénéficient également d'une réputation à l'échelle nationale.

6.3. Lien causal

Le lien causal de l'IGP est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

L'aire géographique de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » présente des conditions naturelles propices à la culture fruitière du fait d'un certain nombre de facteurs :
Les sols présentent tous une richesse en sels minéraux et en eau, couplée à des sols plutôt riches en argile granulométrique et une fertilisation minérale faible qui permettent une croissance lente des fruits : les fruits sont moins gorgés d'eau, pour une multiplication cellulaire tout aussi importante. Cette propriété est à l'origine du côté croquant des « Pommes de Savoie ».
La richesse des sols favorise la maturation des pommes et poires qui ont besoin de mobiliser rapidement une grande quantité de nutriments en raison de la faible durée du cycle végétatif actif. La période de végétation active est de courte durée eu égard aux conditions climatiques rudes. La végétation démarre tardivement au

printemps. On assiste toutefois à un démarrage rapide grâce au niveau de matière organique des sols, combiné à une pluviométrie favorable (en quantité et en régularité).
La teneur en matière organique a un rôle sur l'induction florale et sur le développement des fruits. Quand le sol libère la matière organique de façon efficace, celle-ci est mise en réserve dans le bois pendant la période de repos végétatif. Au redémarrage, cela permet à l'arbre de puiser dans ses réserves pour faire des bourgeons de qualité (induction florale) et ainsi des fruits de qualité.
Le climat de l'aire géographique est également à l'origine des spécificités des « Pommes de Savoie » et des « Poires de Savoie ».
La pluviométrie est assez bien répartie durant la période de production des pommes et poires et en quantité suffisante. Cela permet une alimentation en eau régulière des vergers, ce qui garantit une croissance régulière et harmonieuse des fruits qui seront alors équilibrés en bouche et de calibre suffisant.
La fraîcheur des nuits estivales rend quasiment impossible la dégradation des glucides par le CO_2, ce qui permet une plus grande concentration des sucres dans les « Pommes et Poires de Savoie ».
La différence d'hygrométrie entre le jour et la nuit, avec la forte rosée caractéristique des régions de montagne, créé un stress au niveau des fruits qui concentrent les anthocyanes, pigment naturel. Ceci engendre une coloration dans les tons de rosé caractéristique des pommes et poires de Savoie. L'enherbement des vergers favorise ces variations d'hygrométrie.
La différence de température entre le jour et la nuit crée un stress thermique qui favorise l'allongement des cellules au détriment de leur multiplication et provoque ainsi l'allongement des cellules et donc des fruits.
Le verger de Savoie présente également la particularité d'être multi variétal. Cette caractéristique, favorable à la pollinisation et à la nouaison (phase initiale de la formation du fruit), limite ainsi les phénomènes de coulure (chute des fleurs ou des jeunes fruits). La pollinisation croisée entre variétés assure la formation du pépin, ce qui permet au fruit de bien tenir sur l'arbre et de se conserver plus longtemps.

L'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » bénéficie enfin d'une certaine réputation de telle sorte qu'elle est aujourd'hui reconnue par tous pour sa qualité. L'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux, dont les formations sont assurées par des pâtissiers « Meilleurs Ouvriers de France », cite les « Pommes et Poires de Savoie » pour leur qualité gustative. La qualité des « Pommes de Savoie » et « Poires de Savoie » est reconnue par les restaurateurs. C'est le cas par exemple du chef étoilé Alain Perrillat-Mercerot au Bourget du Lac en Savoie, qui les utilise dans sa cuisine.
Localement, les « Pommes et Poires de Savoie » font partie intégrante des habitudes culinaires des savoyards : un musée leur est consacré et de nombreuses fêtes agricoles les mettent chaque année à l'honneur.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

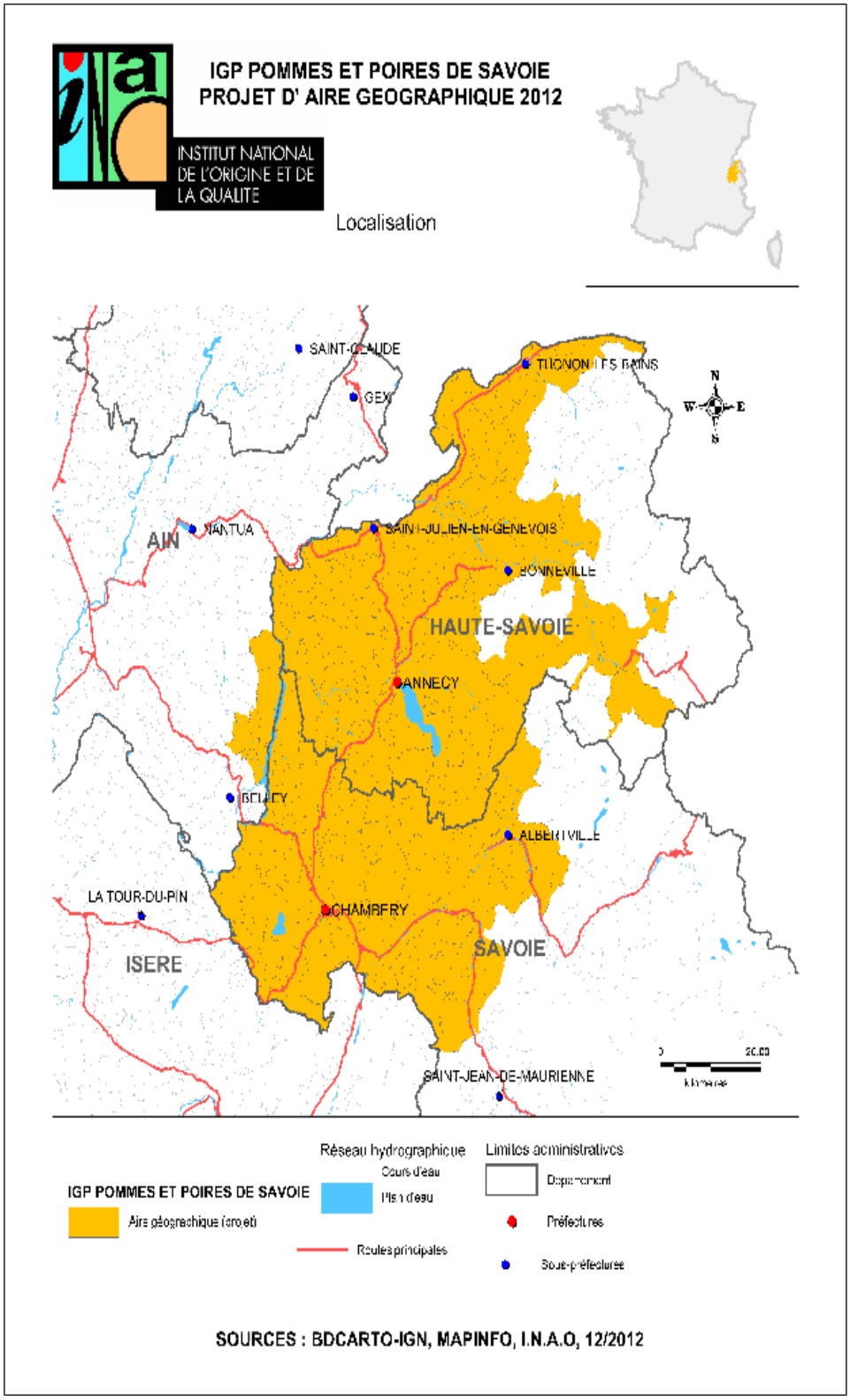
Indépendamment des mentions réglementaires applicables à toutes les pommes et poires, l'étiquetage des fruits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée respecte les règles suivantes :
- la dénomination « Pommes et Poires de Savoie » ou « Pommes de Savoie » ou « Poires de Savoie » est précisée sur tous les emballages ;
- les coordonnées du producteur ou du stockeur ou du conditionneur sont précisées;
- les coordonnées de l'Organisme Certificateur sont précisées.

Un stick individuel portant l'identification IGP « Pommes et Poires de Savoie » ou « Pommes de Savoie » ou « Poires de Savoie » est apposé sur chaque fruit destiné aux consommateurs. Toutefois, dans le cas où les fruits sont présentés dans un emballage inviolable ou de vente directe de l'opérateur habilité au consommateur, l'apposition du stick individuel n'est pas obligatoire.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINT À CONTRÔLER	Valeurs de référence	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation de la production	Appartenance à l'aire géographique	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Variétés	Liste des variétés autorisées validée par le groupement.	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Densité de plantation	3500 pieds max à l'hectare pour les nouvelles plantations.	Contrôle documentaire
Enherbement	Obligatoire à partir de la 3ème année qui suit la plantation. Il doit représenter 60 % de la surface entre deux rangs et présenter une bande enherbée minimum de 2 mètres.	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Fertilisation	100 unités N max/ha et 50 unités N max par apport.	Contrôle documentaire
Protection phytosanitaire	Liste des produits autorisés.	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Localisation du stockage et du conditionnement	Appartenance à l'aire géographique	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Caractéristiques du produit fini	Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques conformes aux exigences du cahier des charges	Contrôle analytique et/ou visuel et/ou organoleptique


IGP POMMES ET POIRES DE SAVOIE
PROJET D' AIRE GEOGRAPHIQUE 2012
INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE
Localisation
SAINT-CLAUDE
GEX
THONON-LES-BAINS
N
W
E
S
AIN
NANTUA
SAINT-JULIEN-EN-GENEVOIS
BONNEVILLE
HAUTE-SAVOIE
ANNECY
BELLEY
ALBERTVILLE
LA TOUR-DU-PIN
CHAMBERY
ISERE
SAVOIE
SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE
Réseau hydrographique
Cours d'eau
Plan d'eau
Limites administratives
Département
Préfectures
Sous-préfectures
Routes principales
IGP POMMES ET POIRES DE SAVOIE
Aire géographique (proposé)
SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 12/2012

Le schéma de vie du produit se présente selon deux phases bien distinctes :

- la phase de production du fruit ;
- la phase de stockage et d'expédition.

