**Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Pomelo de Corse »**
Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n° 1051/2014 de la Commission européenne.
Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée à l'arrêté du 14 septembre 2012 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Pomelo de Corse »

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 43-2014**

# CAHIER DES CHARGES DE

# l'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# «Pomelo de Corse»



**SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE**
Institut national de l'origine et de la qualite (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

# S O M M A I R E

*INTRODUCTION*

1. **Le demandeur**..... 3
2. **Nom du produit** ..... 3
3. **Type de produit** ..... 3
4. **Description du produit** ..... 3
   4.1. Description physique du produit..... 3
   4.2. Description organoleptique du produit..... 4
5. **Délimitation de l'aire géographique**..... 4
   5.1. Critères distinctifs retenus pour délimiter l'aire géographique..... 4
   5.2. Opérations réalisées dans l'aire géographique..... 6
6. **Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée**..... 6
7. **Description de la méthode d'obtention**..... 7
   7.1. Diagramme d'élaboration..... 8
   7.2. Mise en place culturale.....11
   7.3. Pratiques culturales.....12
   7.4. Récolte.....14
   7.5. Travail en station.....15
8. **Lien à l'origine**.....18
   8.1. Spécificité de l'aire.....18
   8.2. Spécificité du produit.....21
   8.3. Lien causal entre l'aire géographique et la spécificité du produit.....22
9. **Nom de l'organisme de contrôle**.....24
10. **Règles d'étiquetage**.....24
11. **Exigences éventuelles à respecter**.....24

**ANNEXES**

# 1. Le demandeur

Section « Pomelo de Corse » de l'APRODEC

Adresse : Maison de l'Agriculture - 15, avenue Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA
Téléphone : 04 95 31 89 37 – Télécopie : 04 95 31 74 34
Courriel : aprodec@wanadoo.fr

# 2. Nom du produit

« Pomelo de Corse »

# 3. Type de produit

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

# 4. Description du produit

## 4.1. Description physique du produit

Le « Pomelo (*Citrus paradisi*) de Corse » est issu de la variété Star Ruby ou de toute autre variété pouvant être retenue dans le cadre du protocole de validation des nouvelles variétés. C'est un fruit sans pépin, à peau de couleur jaune et lisse, pouvant présenter une tache de couleur orangé-rouge sur la surface du fruit et à chair rose à rouge jusqu'au pourpre.





Le « Pomelo de Corse » atteint sa coloration naturelle sur l'arbre.

*Les calibres :*
Seuls les fruits de la Catégorie Extra et de la Catégorie I peuvent être commercialisés dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée « Pomelo de Corse ».
10 calibres peuvent être commercialisés avec un diamètre minimal de 81 mm et un diamètre maximal de 139 mm (cf. 7.5.3 Calibrage).

### 4.2. Description organoleptique du produit

Le « Pomelo de Corse » est très juteux, avec une teneur minimale de 38 % de jus. C'est un fruit présentant un goût parfumé et sucré.

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 du jus (E) par rapport à l'acidité (A) supérieur à 6.

## 5. Délimitation de l'aire géographique

Le « Pomelo de Corse » ne peut être obtenu dans toute l'île. La délimitation de l'aire géographique est basée sur les caractéristiques des zones où le pomelo était cultivé en verger et sur les critères favorables à son développement et, plus généralement, favorables au développement de tous les agrumes.

### 5.1. Critères distinctifs retenus pour délimiter l'aire géographique

Un certain nombre de critères facilement identifiables ont été retenus pour classer les communes dans l'aire géographique.

- ***Usage de production*** : communes où le pomelo était traditionnellement cultivé en verger.
- ***Altitude et pente :*** commune présentant des territoires aptes à la culture du pomélo, situés en dessous de 300 m (limite supérieure de la culture du pomelo) et avec des pentes inférieures à 25 % (aménagements anti-érosifs irréalisables au delà).
- ***Distance à la mer :*** commune disposant de territoires aptes à la culture du pomelo situés à moins de 15 km de la mer (bénéficiant de l'influence maritime). En Corse, cette proximité de la mer, combinée à un relief accusé, marque particulièrement les conditions climatiques en zone littorale. Ce climat particulier, associé aux sols granitiques et schisteux de l'aire géographique favorise un bon développement de l'acidité du fruit et une bonne richesse en jus.

Toute commune présentant ces critères, même pour une faible partie de son territoire cultivable, est retenue dans l'aire géographique.

*Département de Haute-Corse*

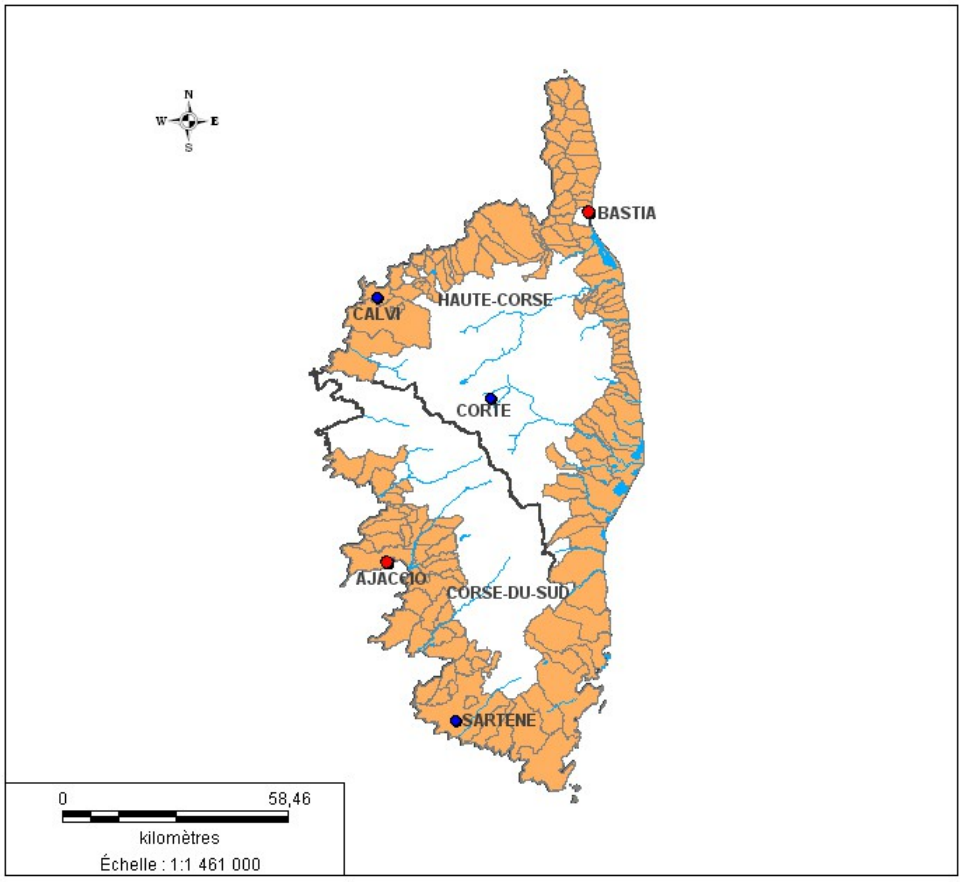
Aghione, Aléria, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barbaggio, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Feliceto, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Ile-Rousse, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta–di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, Rapale, Rogliano, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno.

*Département de Corse-du-Sud*

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Valle-di-Mezzana, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.



**Aire géographique**
**IGP POMELO DE CORSE**




Limites administratives
Limites départementales
Préfectures
Sous-préfectures

Réseau hydrographique
Cours d'eau
Points d'eau

Aire géographique
IGP Pomelo de Corse

Sources : BDCARTO2011, MAPINFO, INAO, 11/2011

### 5.2. Opérations réalisées dans l'aire géographique

Outre la production et la récolte, les opérations de calibrage, stockage, tri et conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique délimitée afin de garantir au consommateur un « Pomelo de Corse » de qualité, sans traitement phytosanitaire après récolte.

Le « Pomelo de Corse » est un fruit frais, ramassé à maturité optimale. Il ne subit aucun traitement phytosanitaire de conservation après récolte. Il reste donc sensible aux chocs et meurtrissures pouvant être occasionnés par des transports prolongés lorsqu'il se trouve en vrac dans des palox. Des chocs répétés sur les fruits provoquent, sous l'effet mécanique, des écrasements cellulaires libérant les huiles essentielles de l'écorce se traduisant pas des nécroses ou de l'oléocellose (taches huileuses). Ces dernières deviennent un point d'entrée potentiel pour diverses contaminations cryptogamiques, qui compromettraient fortement les caractéristiques physiques et qualitatives du « Pomelo de Corse ». Par ailleurs, le transport en palox dans une atmosphère confinée, telle qu'elle l'est dans le cas du transport maritime suivi d'un acheminement en camion frigo, empêche la circulation d'air entre les fruits entraînant une hétérogénéité « climatique » elle-même génératrice d'une hétérogénéité de l'évolution physiologique des fruits au sein du palox.

De plus, les stations réalisent d'autres opérations indissociables du conditionnement (tri, agréage et étiquetage) qui nécessitent une proximité des vergers, qui complètent le travail des producteurs et qui permettent d'éviter des manipulations excessives des fruits en vrac.

Outre la contribution à la préservation de la qualité et des caractéristiques du produit, la réalisation des opérations de conditionnement dans l'aire géographique renforce la maîtrise de la traçabilité du produit. Lors de transport de fruits en vrac, un mélange est possible avec d'autres fruits d'origine différente. Le « Pomelo de Corse » produit et conditionné dans l'aire géographique est soit conditionné en colis lités, soit présenté dans un emballage fermé.

Le système d'identification mis en place au moment du conditionnement dans l'aire géographique est de nature à assurer la traçabilité du produit jusqu'à la commercialisation finale et apporte ainsi une garantie supplémentaire de l'origine et de la qualité du produit.

## 6. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

Dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée, un système de traçabilité est mis en place afin de suivre la qualité et la destination des lots mis sur le marché.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production ou de conditionnement de l'indication géographique protégée « Pomelo de Corse » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Le système de traçabilité mis en place permet de suivre un lot récolté depuis le bloc fruitier d'origine à l'expédition et d'en garantir le niveau de qualité.

Le « *lot récolté* » est composé de fruits de même nature provenant d'un même bloc fruitier et cueillis dans un laps de temps défini. On appelle « *bloc fruitier* » un ensemble de pomelos satisfaisant toutes les conditions suivantes : composé de la seule variété Star Ruby, regroupés dans une zone homogène (sols, exposition, altitude), gérés de façon uniforme et indépendante des autres blocs fruitiers de l'exploitation (périodes et méthode d'intervention en matière de récolte, de taille, de fertilisation, d'irrigation, de protection sanitaire, de traitements divers…).
Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement à chaque étape de la vie du produit et constitue un minimum.

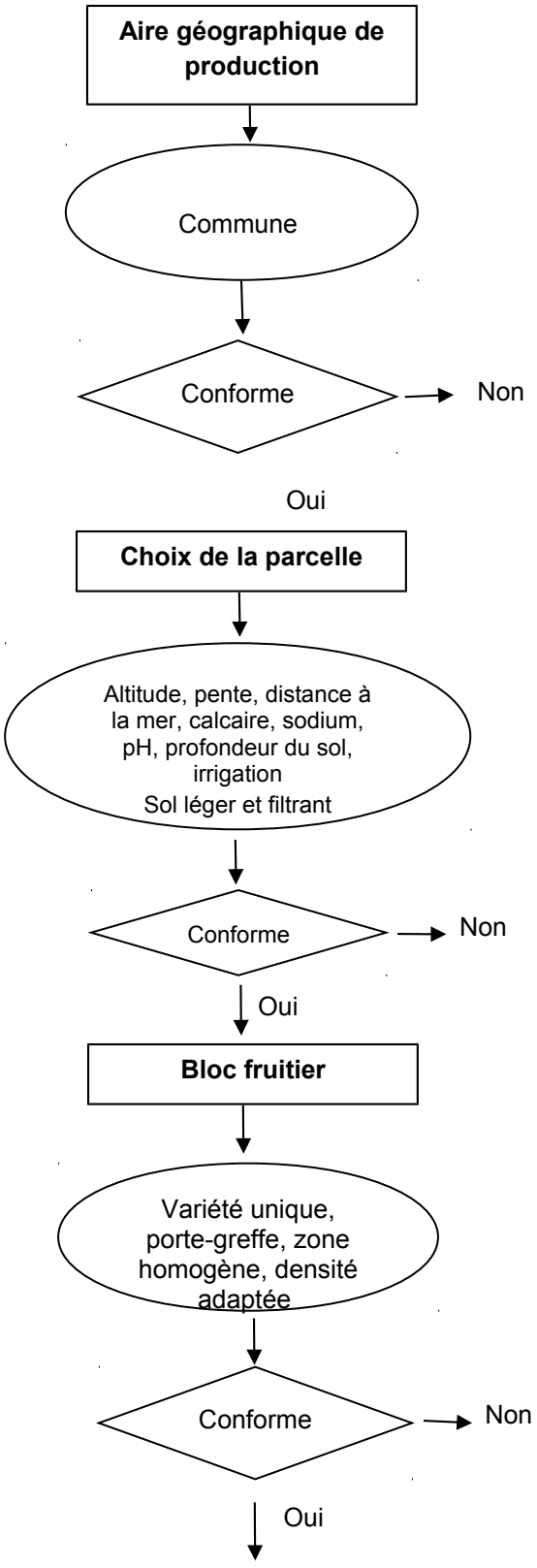
| Etape | Eléments de traçabilité | Documents d'enregistrement |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Mise en place culturale | *Par producteur :*<br>Enregistrement de la fiche "inventaire du verger de pomelos" qui précise pour chaque verger :<br>- Coordonnées du producteur<br>- Numéro du bloc fruitier<br>- Commune et numéro de la parcelle cadastrale<br>- Distance à la mer<br>- Système d'irrigation<br>- Distance de plantation<br>- Surface plantée par bloc fruitier<br>- Année de plantation<br>- Variété en place<br>- Porte greffe | Fiche inventaire verger<br><br>Cadastre agrumicole |
| Pratique culturale | *Par producteur :*<br>Les principales opérations effectuées sur le verger sont enregistrées sur un cahier de l'exploitant (taille, fertilisation, irrigation, protection phytosanitaire) | Cahier de l'exploitant |
| Récolte | *Par producteur et par bloc fruitier :*<br>Chaque lot récolté est identifié par l'enregistrement d'un bon d'apport lors de la livraison en station :<br>- Nom du producteur<br>- Numéro du bloc fruitier<br>- Date de récolte<br>- Nombre de palox<br>- Qualité du lot (conforme ou non conforme) | Bon d'apport du lot récolté |
| Travail en station | *Par lot livré :*<br>➢ Vérification du bon d'apport / liste des producteurs habilités, blocs fruitiers référencés<br>➢ Enregistrement du bon de réception :<br>- Nom ou numéro producteur<br>- Numéro bloc fruitier<br>- Poids<br>- Agréage<br>- Classement du lot<br>➢ Calibrage | Liste des producteurs habilités et blocs fruitiers référencés<br><br>Bon de réception station<br><br>Fiche d'agréage « entrée station » |
| | *Par lot stocké :*<br>Les lots pré-calibrés sont stockés en palox identifiés par :<br>- Nom ou numéro de producteur<br>- Numéro bloc fruitier<br>- Date calibrage<br>- Calibre<br>- Classement du lot | Etiquette palox |
| | *Par lot conditionné :*<br>➢ Identification par unité de conditionnement :<br>- Nom ou numéro de station<br>- Nom ou numéro de producteur<br>- Numéro bloc fruitier<br>- Numéro de lot<br>➢ Agréage sortie de chaîne | Colis<br><br>Etiquette Unité de Vente Consommateur<br><br>Fiche d'agréage « sortie de chaîne » |
| Expédition | *Par expédition :*<br>➢ Fiche palette : identification station, numéro de lot conditionné, nombre de colis, poids, calibre<br>➢ Bon d'expédition : identification station, nombre de colis par calibre, poids, type d'emballage, nombre de palettes, transporteur, destinataire | Fiche palette<br>Bon d'expédition |

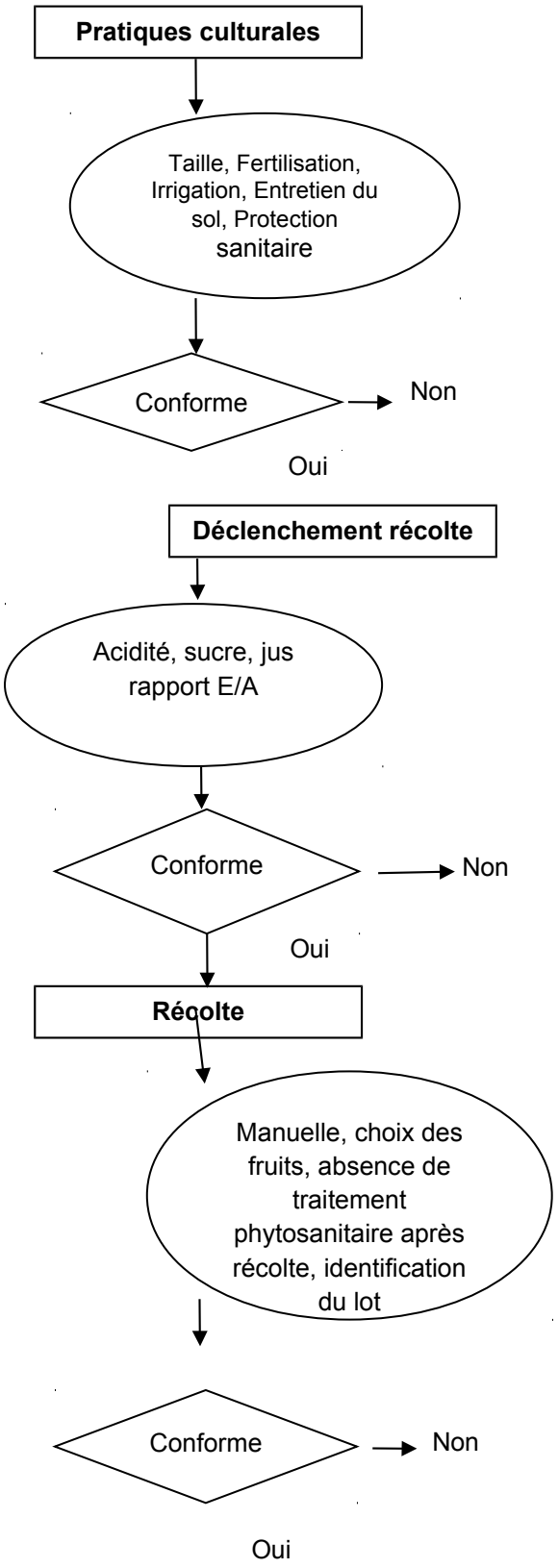
# 7. Description de la méthode d'obtention

La méthode d'obtention du « Pomelo de Corse » peut se schématiser, pour chaque étape importante de la parcelle à l'expédition, de la façon suivante :

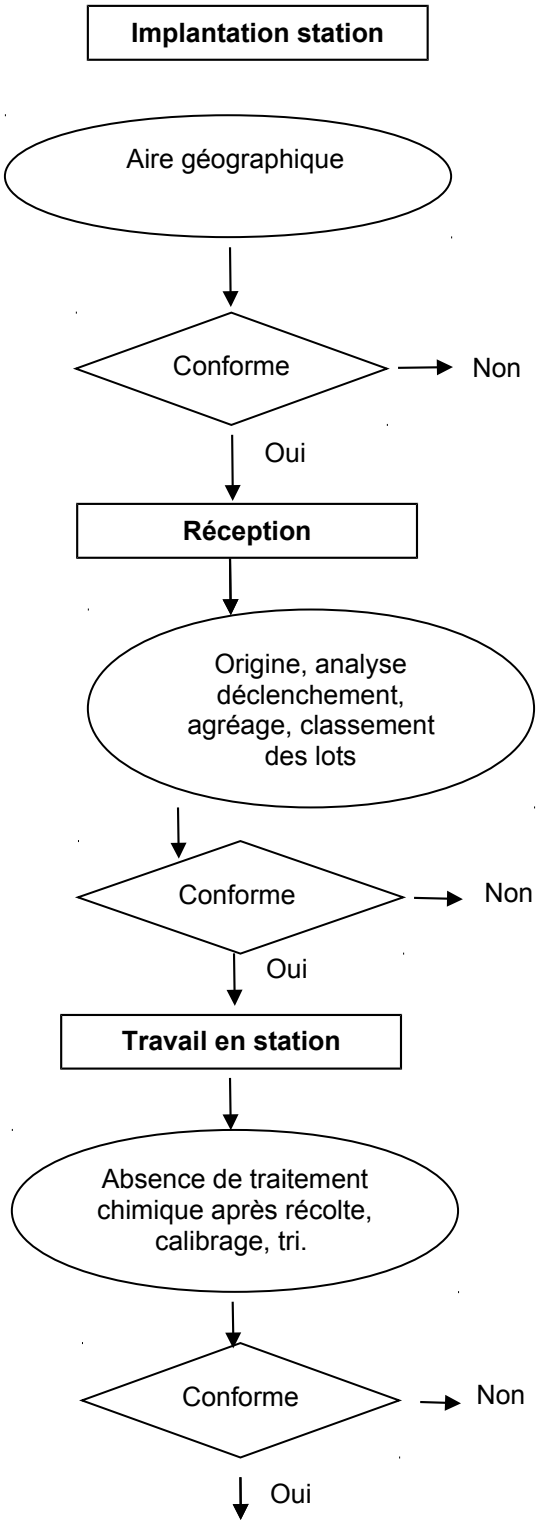
## 7.1. Diagramme d'élaboration




| ***Caractéristiques*** | ***Points à maîtriser*** |
|---|---|
| ***Aire géographique de production*** | |
| IGP | Habilitation du producteur |
| Aire géographique | Commune |
| Choix de la parcelle | Altitude inférieure à 300 m<br>Pente inférieure à 25 %<br>Distance à la mer inférieure à 15 km<br>Calcaire<br>Sodium<br>pH<br>Profondeur du sol<br>Possibilité d'irrigation<br>Sol léger et filtrant |
| Bloc fruitier | Une seule variété<br>Densité adaptée<br>Porte-greffe |
| Matériel végétal | Plants sains provenant d'un pépiniériste agréé CTIFL<br>Greffons provenant de l'INRA |




| Caractéristiques | Points à maîtriser |
|---|---|
| ***Pratiques culturales*** | |
| Taille annuelle | Aspect des fruits |
| Fertilisation | Plan de fumure adapté |
| Alimentation hydrique | Irrigation maîtrisée |
| Entretien du sol | Réchauffement du sol – coupe de l'herbe avant récolte |
| Protection sanitaire | Traitement phytosanitaire conformément à la règlementation |
| ***Récolte*** | |
| Déclenchement | Acidité<br>Sucre<br>E/A<br>Pourcentage de jus |
| Conditions adaptées | Récolte manuelle<br>1er tri visuel en verger |
| Sans traitement phytosanitaireaprès récolte | Absence |
| Identification du lot | Traçabilité du lot |
| Fin de récolte | Acidité<br>Sucre<br>Rapport E/A<br>Taux de jus |




| Caractéristiques | Points à maîtriser |
|---|---|

***Implantation station***

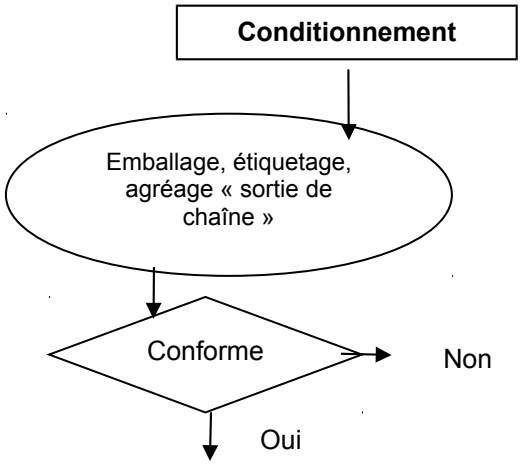
| | |
|---|---|
| Zone de calibrage, stockage, tri et conditionnement | Zone de l'aire géographique |

***Réception station***

| | |
|---|---|
| Réception station | Origine des fruits<br>Identification des lots<br>Analyse déclenchement<br>Agréage « entrée station »<br>Classement des lots |

***Travail en station***

| | |
|---|---|
| Calibrage | Diamètres calibres de 27 à 64 |
| Stockage | Palox identifiés (suivi traçabilité)<br>Conditions de stockage<br>Absence de traitement phytosanitaire de conservation |
| Tri | Tri sélectif des fruits |




***Conditionnement***

| Emballage | Unités de conditionnement |
|---|---|
| Etiquetage | Etiquetage<br>Identification des fruits (stick)<br>Agréage « sortie de chaîne » |

**«Pomelo de Corse» sous IGP**

## 7.2. Mise en place culturale

### 7.2.1. Choix de la parcelle

L'implantation d'une parcelle doit satisfaire aux conditions suivantes :

- **Altitude :** la limite supérieure est de 300 mètres. Au-delà, pente et climat sont défavorables à la culture du pomelo.
- **Pente :** elle doit être inférieure à 25 %. Au-delà, les aménagements anti-érosifs sont irréalisables.
- **Distance à la mer :** elle doit être inférieure à 15 km, afin de bénéficier de l'influence maritime.
- **Sol léger et filtrant**. Les zones mal drainées de bas-fond, ainsi que les sols trop lourds à tendance hydromorphe ou possédant des lentilles d'argile dans les horizons superficiels doivent être évités.
- Sol à **pH compris entre 6 et 7,5.**
- Il doit y avoir moins de 4 % de **calcaire actif**. Au delà de 4 % de calcaire actif, les risques de carences induites (Mn, Fe, …) sont importants avec des conséquences défavorables pour la croissance et le rendement des arbres *(Marchal, 1984).*

  NB : il n'existe pas de calcaire actif > 4 % lorsque le pH eau est < 7,3. Le calcaire actif est dosé pour les pH > 7,3. (Source : service pédologique de l'ODARC).
- Il doit y avoir moins de 15 % de **sodium** par rapport à la capacité d'échange pour les sols basiques et moins de 15 % de sodium par rapport à la somme des bases échangeables pour les sols acides ou neutres. Une limite reconnue pour différencier les sols sodiques et non sodiques est de 15 % de Na par rapport à la capacité d'échange. Dans les sols acides ou neutres la somme des bases échangeables est plus ou moins égale à la capacité d'échange. Pour ces sols, il n'est pas utile d'analyser la capacité d'échange. Au dessus de 15 % de Na actif, il y a des risques importants de toxicité pour les agrumes *(Marchal, 1984).*
- La **profondeur du sol** doit être supérieure à 40 centimètres. Un sol inférieur à 40 cm de profondeur ne permet pas un développement satisfaisant des racines et par conséquent ne permet pas une bonne alimentation de l'arbre.

- **Possibilité d'irrigation** : la parcelle doit disposer d'une possibilité d'irrigation. L'irrigation doit palier le manque de disponibilités en eau du sol et sous-sol. L'arbre ne doit pas souffrir d'un manque d'eau à l'époque durant laquelle ont lieu à la fois la maturité du fruit et la floraison.

#### 7.2.2. Choix du bloc fruitier, variété et porte-greffes

La seule variété cultivée actuellement en Corse est le Star Ruby. Toute nouvelle variété, issue de la sélection variétale et inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés, correspondant à la description du produit et répondant aux critères de sélection *(cf annexe 1 - Protocole de validation des nouvelles variétés)* sera autorisée dans les plantations. Ces variétés feront l'objet d'une validation par le groupement.

Les porte-greffes adaptés à la variété de pomelo Star Ruby cultivée en Corse sont le Poncirus Pomeroy, les Citrange Carrizo et Citrange C 35. Seront également autorisés tous nouveaux porte-greffes testés par le Centre INRA de Corse et inscrits au Catalogue.

Sur un bloc fruitier ne peut être plantée qu'une seule variété. Les plants doivent être sains et provenir d'un pépiniériste agréé CTIFL. Les greffons doivent provenir de l'INRA de Corse.
Le choix des blocs fruitiers permet une gestion agronomique adaptée à la variété permettant un étalement de la récolte et une maîtrise de la qualité.

Les caractéristiques variétales du Star Ruby, variété la mieux adaptée en Corse sont :
- Floraison abondante et en grappes.
- Fruit sans pépins.
- Coloration rouge interne.
- Goût parfumé et sucré.

La densité maximale est de 500 arbres par hectare.

### 7.3. Pratiques culturales

#### 7.3.1.Taille

***Taille de formation :***
La taille de formation a pour objectif la formation d'un tronc puis la sélection des branches charpentières.

Au cours de la première année, on veille surtout à la formation d'un tronc unique.

Dès la deuxième année, la taille en vert permet de sélectionner les futures charpentières et d'aider à leur formation.

***Taille annuelle :***
La taille annuelle permet d'obtenir une fructification bien répartie à l'intérieur de la frondaison ; les fruits possèdent alors un meilleur aspect : bonne coloration de l'épiderme et absence de taches dues aux accidents physiologiques.

L'opération vise à supprimer ou à simplifier par dédoublement les ramifications ayant déjà fructifié, et à éliminer les rameaux dépérissants de l'intérieur de la frondaison.

La taille permet aussi de réaliser des « trous latéraux » dans la végétation, facilitant une pénétration satisfaisante des produits insecticides lors des traitements de juillet-août.

### 7.3.2. Ferrtilisation

***Fumure annuelle :*** un plan de fumure correspondant aux besoins moyens de l'espèce est défini et contrôlé par des analyses de sol et feuilles

.

Une analyse de sol par bloc fruitier est effectuée tous les 5 ans, complétée par une analyse foliaire tous les 3 ans (en raison du caractère pérenne du feuillage ayant une durée de vie de 3 ans).

Le raisonnement de la fertilisation, en fonction des résultats des analyses de sol et de feuilles, vise à atteindre une gestion optimale de la vigueur des arbres, de la charge de production et de la qualité des fruits.

Les apports d'azote seront limités à 240 kg/ha et par an *(cf annexe 2 - Dose d'éléments fertilisants pour un verger d'agrumes)*.

### 7.3.3. Irrigation

La fréquence des irrigations est déterminée par la consommation en eau de la culture. Cette consommation est estimée à partir du calcul de l'Evapotranspiration Potentielle (ETP) affecté d'un coefficient correcteur qui tient compte du mode d'irrigation, du mode de conduite, de la période végétative et de l'âge de la plantation.

Le déclenchement et la maîtrise des premières irrigations en début de saison sont importants. En cas d'absence de précipitations hivernales, les irrigations devront débuter dès le mois de mars. L'arbre ne doit pas souffrir d'un manque ou d'un excès d'eau à une époque durant laquelle ont lieu à la fois la maturité du fruit et la floraison.

Ainsi, si l'irrigation est nécessaire, sa gestion doit être maîtrisée. Pour cela la Chambre d'Agriculture de la Haute-Corse met à la disposition des agrumiculteurs les éléments pour décider de la dose d'eau à apporter en fonction des caractéristiques techniques *(cf annexe 3 – Protocole de déclenchement des irrigations).*

### 7.3.4. Entretien du sol

Le sol dans les vergers de pomelo est généralement recouvert par un enherbement naturel.
L'entretien du sol avant la récolte est un facteur influant sur la qualité interne des fruits. Un sol entretenu dès le début du printemps se réchauffera plus précocement et permettra une pigmentation interne des fruits plus rapide et plus intense.

Les vergers de pomelos présenteront un sol entretenu (herbe rase, sol travaillé superficiellement ou non enherbé) au début du printemps (mars) pour favoriser le réchauffement du sol ainsi qu'au moment de la récolte pour optimiser les conditions de cueillette.



#### 7.3.5. Protection sanitaire

Les interventions de protection sanitaire sont basées sur les observations des ravageurs et des maladies, les résultats de piégeage ou les avertissements des services techniques selon les cas, avec utilisation de produits phytosanitaires homologués sur agrumes.

### 7.4. Récolte

#### 7.4.1. Déclenchement de récolte

Avant le début de la récolte, sur chaque exploitation, des analyses doivent être effectuées pour chaque bloc fruitier. La qualité des fruits est évaluée par estimation analytique.

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 du jus (E) par rapport à l'acidité (A) supérieur à 6,
- Pourcentage de jus : supérieur ou égal à 38 %.

#### 7.4.2. Récolte

La récolte par bloc fruitier est effectuée manuellement en un seul passage. Les fruits sont détachés individuellement du rameau puis posés dans un récipient (seau, caisse,…). Ce récipient est ensuite vidé dans un palox.

Un premier tri visuel est effectué afin d'éliminer de l'IGP « Pomelo de Corse », les fruits présentant des taches, de la pourriture ou de la fumagine.

#### 7.4.3. Identification du lot récolté

La récolte est une phase importante dans la maîtrise de la traçabilité du produit. Chaque lot récolté est identifié par l'enregistrement d'un bon d'apport lors de la livraison en station. Ce bon d'apport mentionne le nom du producteur, le numéro du bloc fruitier d'où provient le lot, la date de récolte, le nombre de palox et la qualité du lot.

#### 7.4.4. Absence de traitement phytosanitaire après récolte

Les traitements phytosanitaires après récolte ne sont pas autorisés. L'interdiction de cette pratique permet de communiquer sur le caractère naturel de la conservation du fruit et sur la mise en marché d'un fruit frais.

Lors de la phase de calibrage en station, les fruits peuvent uniquement être recouverts d'un enrobage à base de cire naturelle.

#### 7.4.5. Fin de récolte

Un suivi analytique d'un réseau de parcelles est effectué tous les 15 jours par la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse afin de surveiller l'évolution moyenne de la maturité des fruits.

Selon les résultats du réseau de surveillance, une analyse par exploitation peut être demandée afin de vérifier le niveau de qualité requis pour des fruits sous IGP.

Les fruits ne pourront plus être commercialisés sous IGP si l'analyse des fruits ne répond pas aux critères énoncés au point 7.4.1.

### 7.5. Travail en station

#### 7.5.1. Zone d'implantation de la station de calibrage, stockage, tri et de conditionnement

Les fruits doivent être calibrés, stockés, triés et conditionnés dans l'aire géographique.

#### 7.5.2. Réception station / Agréage

Pour chaque lot livré à la station, le responsable doit :

- Vérifier la provenance du lot : producteur et bloc fruitier habilités.
- Identifier les lots.
- S'assurer que les analyses prévues ont été réalisées et que leurs résultats ont permis le déclenchement de la récolte.
- Déclasser les lots non conformes.

Suivant la demande commerciale, les fruits sont soit calibrés, conditionnés et expédiés soit calibrés puis stockés avant d'être conditionnés et expédiés.

#### 7.5.3. Calibrage

Le « Pomelo de Corse » est calibré suivant les normes CODEX, en limitant les calibres extrêmes.

Les très gros fruits (supérieurs à 139 mm) et les petits fruits (inférieurs à 81 mm) sont éliminés.

Echelle de calibrage *(en mm et code calibre)*

| **Normes CODEX** | | | **Normes Floride, Espagne et Argentine** | **Normes IGP "Pomelo de Corse"** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| calibre | diamètre minimum | diamètre maximum | code calibre | code calibre | diamètre minimum | diamètre maximum |
| **0** | >139 | | | **27** | **111** | **139** |
| **1** | 109 | 139 | 32 | **30/32** | **109** | **125** |
| **2** | 100 | 119 | 36 | **36** | **100** | **119** |
| **3** | 93 | 110 | 40 | **40** | **93** | **110** |
| **4** | 88 | 102 | 48 | **45/48/50** | **88** | **102** |
| **5** | 84 | 97 | 56 | **56** | **84** | **97** |
| **6** | 81 | 93 | 64 | **64** | **81** | **93** |
| **7** | 77 | 89 | | | | |
| **8** | 73 | 85 | | | | |
| **9** | 70 | 80 | | | | |

Le « Pomelo de Corse » est un fruit principalement vendu à l'unité. Le code calibre en usage correspond à un nombre de fruits dans le colis.

A cette étape, lors du passage sur la chaîne de calibrage le « Pomelo de Corse » peut être recouvert d'un enrobage à base de cire naturelle.

#### 7.5.4. Stockage

Les fruits calibrés peuvent être stockés en palox identifiés dans un local abrité et aéré ou en chambre froide à température comprise entre 8° et 12°C.

L'évolution physiologique des fruits après récolte est relativement lente et permet une longévité de conservation jusqu'à 8 semaines à partir de la réception en station.

Ce stockage est garanti sans traitement phytosanitaire de conservation.

#### 7.5.5. Tri sélectif des fruits

Les fruits d'un même calibre sont triés un à un avant d'être rangés dans leurs emballages. Les fruits présentant des défauts sont écartés *(cf annexe 4 – Planche de défauts « Pomelo de Corse »)*.

#### 7.5.6. Conditionnement – Etiquetage

Le « Pomelo de Corse » est conditionné :

- En colis lités.

En sortie de chaîne, un stick « Pomelo de Corse » est apposé sur chaque fruit de la rangée supérieure de la caisse (50 % des fruits sont stickés).

- En barquettes (Unité de Vente Consommateur) ou filet.

Le conditionnement en filet est systématiquement suivi d'un conditionnement en colis.
Le transport des fruits en palox est interdit.

Le « Pomelo de Corse » conditionné dans des emballages fermés (UVC, filet) n'est pas obligatoirement stické.



#### 7.5.7 Agréage « sortie de chaîne »

Cet agréage permet d'apprécier le travail effectué lors du conditionnement et de vérifier que les lots conditionnés correspondent bien aux critères retenus pour bénéficier de l'IGP.

Pour l'agréage « sortie de chaîne » le responsable doit vérifier que les fruits présentent bien les qualités suivantes :

- Absence de défauts évolutifs sur l'épiderme.
- Les défauts d'aspect sur l'épiderme sont tolérés sur un maximum de 10 % des fruits.

# 8. Lien à l'origine

## 8.1. Spécificité de l'aire

### 8.1.1. Facteurs naturels

#### 8.1.1.1. Caractéristiques de sol

D'un point de vue géologique, les sols agrumicoles de l'aire géographique ont une origine soit granitique soit schisteuse, la seule zone de Corse avec une roche calcaire se trouve dans le sud de l'île et est totalement hors de l'aire délimitée.

D'un point de vue pédologique, ces sols peuvent avoir différentes formations selon qu'ils proviennent de dépôts alluviaux (anciens ou récents) ou qu'ils se soient dégradés sur place (sur miocène, granite ou schiste). De fait, ils présentent des caractéristiques communes en termes de texture (majoritairement sablo-argilo-limoneuse), et en termes de caractéristiques chimiques avec des sols à tendance acide et une absence de salinité.

En raison de ces caractéristiques de sols, essentiellement l'acidité et l'absence de salinité, il a été possible de développer la culture de la variété de pomelo Star Ruby sur des porte-greffes, type Poncirus et hybrides (citranges) adaptés à ces conditions et qui confèrent aux fruits des caractéristiques de qualité particulières (un bon équilibre entre les teneurs en sucres et acides, mais également la teneur en jus et la peau lisse), différentes de celles que l'on peut obtenir avec les autres porte-greffes les plus couramment utilisés à travers le monde. C'est bien l'interaction variété/porte-greffe/sols qui confère, en grande partie, les caractéristiques spécifiques du « Pomelo de Corse ».

#### 8.1.1.2. Caractéristiques climatiques

L'aire géographique de production se situe sur une île dont on retrouve l'influence sur le climat à la fois par sa latitude et par son relief marqué.

La Corse, située au 42$^{ième}$ parallèle nord, est en limite nord de culture des agrumes. Au regard de l'adaptation de la variété Star Ruby et des caractéristiques qu'elle exprime, les conditions conférées par cette situation constituent un atout .

En effet, contrairement à d'autres variétés de pomelo qui nécessitent beaucoup de chaleur, la variété Star Ruby trouve en Corse la somme de température annuelle nécessaire pour y développer son cycle complet jusqu'à maturité optimale des fruits, et suffisante pour ne pas provoquer de blocage de la croissance sous l'effet de trop fortes températures.

Par ailleurs, sous des conditions de températures modérées comme celles de la Corse, le « Pomelo de Corse » acquiert une bonne coloration rouge interne, alors que les autres pomelos se pigmentent mal. Ceci est dû à une teneur en lycopène 5 à 8 fois plus élevée que dans les autres variétés de pomelo rose qui lui permet d'exprimer tout son potentiel de coloration avec beaucoup moins de chaleur que les autres variétés de pomelo.

De plus, l'aire géographique bénéficie à la fois de l'influence maritime et de la présence voisine de reliefs importants. En conséquence, la température est plus tempérée et la pluviométrie, comme l'hygrométrie, sont plus élevées que dans les aires de production d'agrumes d'autres origines. Avec une pluviométrie moyenne annuelle qui se situe entre 650 et 900 mm, le pomelo qui a des besoins en eau importants, bénéficie de conditions très favorables pour une bonne richesse en jus des fruits.

Ces conditions climatiques qui permettent une croissance des arbres et un développement des fruits sans stress jusqu'à la maturité ont pour effet que le fruit présente une épaisseur de peau moindre que dans des conditions de plus fortes contraintes, telles que des températures trop élevées.

A l'occasion des gels sévères de 1985 et 1986, on a pu tester également ses capacités de tolérance au froid, les arbres n'ayant subi aucun dégât, et du fait du mode de fructification, les fruits étant protégés sous la « jupe ».



#### 8.1.1.3. Un caractère sanitaire insulaire protecteur de la culture du pomelo

Le fait que la Corse soit une île est essentiel d'un point de vue sanitaire pour la culture du « Pomelo de Corse ». Ainsi de nombreuses maladies graves à virus ou à mycoplasmes, telles la Tristeza ou le Stubborn *(Vogel, 1979),* présentes dans la quasi-totalité des zones mondiales de culture, sont absentes de Corse.

De même certains ravageurs, ou encore certaines maladies bactériennes graves (chancre citrique) ne trouvent pas des conditions climatiques favorables pour se développer.

Ceci rend la maîtrise phytosanitaire du verger corse beaucoup plus aisée avec très peu de traitements phytosanitaires, contrairement aux autres zones de production. Celle-ci est d'autant plus renforcée du fait d'une structuration agricole en parcelles de petite taille.

### 8.1.2. Facteurs humains

La culture des agrumes en Corse est très ancienne. Le premier des agrumes cultivés en Corse est le cédratier, dont certains auteurs datent l'introduction au tout début de l'ère chrétienne.

Le Plan d'Action Régional défini pour la Corse en 1957 ainsi que le transfert de la station expérimentale à l'INRA en 1964 vont donner l'élan pour le développement de la culture des agrumes en Corse, dont le pomelo.

L'évolution de la situation en Afrique-du-Nord va entraîner le rapatriement d'un certain nombre de chercheurs, de techniciens spécialisés en agronomie et de producteurs d'agrumes. Forts de leur compétence, ils vont, entre autres, planter environ 4 à 500 hectares d'agrumes avec des effets d'entraînement vis à vis des agriculteurs corses qui vont se joindre au mouvement en apportant leur connaissance du milieu. On est donc en présence d'un tissu professionnel issu de plus de quarante années d'expérience validée qui, depuis quelques années, transmet son savoir-faire en même temps que les exploitations à une nouvelle génération d'agrumiculteurs.
Les premières plantations de pomelos remontent à une trentaine d'années.

Le « Pomelo de Corse » constitue aujourd'hui une production significative au sein des autres cultures fruitières de l'île.

Aux côtés des professionnels, la station de recherches de San Giuliano (SRA INRA et Cirad) est le dispositif de recherche français sur les agrumes et sa renommée est internationale. Le développement de la culture du pomelo en Corse est très lié à la SRA qui, outre son rôle en matière de recherches et de sélection, a participé activement à l'implantation et à l'extension de la culture, avec un rôle direct d'appui au développement : orientation donnée aux plantations, fourniture de greffons et de plants sélectionnés, choix techniques, conseils aux producteurs. Ainsi, les chercheurs de la Station de San Giuliano se sont efforcés de rechercher ou réunir toutes les connaissances physiologiques et techniques susceptibles de conduire à une maîtrise optimale de cette nouvelle culture. Trois articles concernant la culture du pomelo en Corse ont ainsi été publiés dans la revue Fruits.

Ce rôle est repris depuis une dizaine d'années par l'AREFLEC (Association régionale d'expérimentation des fruits et légumes en Corse) qui a petit à petit pris sa place de station d'expérimentation permettant d'apporter des références, de répondre aux besoins des producteurs et d'apporter un appui technique auprès des techniciens du développement ou directement des producteurs.

Au fur et à mesure du développement de la culture du « Pomelo de Corse », les producteurs eux-mêmes ont pris en charge l'évolution de la filière. Ainsi, dès 1978, quelques agrumiculteurs à l'esprit novateur réalisaient les premières plantations avec l'aide et les conseils des chercheurs de la Station de recherche de San Giuliano. De fait, ce sont plus de 500 ha de la variété Star Ruby, et exclusivement, qui ont été plantés dont la majeure partie avec une aide dans le cadre du contrat de plan Etat-Région 89/93, poursuivie dans celui de 94/99. La production de « Pomelo de Corse » a surmonté les difficultés apparues vers la fin des années 90, difficultés liées à une commercialisation non maitrisée et à un produit dont la qualité était perfectible. Le 20 juin 2000, les producteurs de pomelo, désireux de promouvoir cette culture, parce que persuadés qu'elle avait sa place en Corse, avec un réel potentiel structurant, se sont réunis une première fois. Le travail réalisé par le groupe de réflexion composé de professionnels appartenant aux différentes Organisations de Producteurs et avec l'appui de l'INRA (Station de Recherche de San Giuliano) et de la Chambre d'Agriculture de Haute Corse, a permis de proposer un plan d'action pour la constitution d'une réelle filière pomelo, basé sur un diagnostic de situation. Les parcelles implantées dans des zones défavorables du point de

vue pédo-climatique ont été abandonnées, les autres vergers étant « remis à niveau ». Il est apparu très rapidement que la mise en œuvre d'actions coordonnées et pragmatiques produisait rapidement des effets positifs et d'importance. Le succès de ces actions a reposé totalement sur le niveau de coordination qu'a su se donner la profession (producteurs, conditionneurs, expéditeurs, metteurs en marché).

### 8.2. Spécificité du produit

#### 8.2.1. Origine du « Pomelo de Corse »

En France, l'appellation commerciale « pamplemousse » recouvre un ensemble de variétés qui sont en fait des pomelos d'un point de vue botanique, espèce *Citrus paradisi*. Le pamplemousse est le fruit d'une autre espèce botanique (*Citrus grandis*) au sein de la famille des agrumes, commercialisé principalement en Extrême Orient.

En Corse, l'introduction par la Station de Recherche de San Giuliano, qui possède une des plus grandes collections mondiales de ressources génétiques agrumes, des principales variétés représentatives de l'espèce pomelo (Citrus Paradisi) a débuté dès 1958.

C'est en 1974 que la variété Star Ruby a été introduite du Texas par la Station de Recherches de San Giuliano (SRA). A cette époque la SRA de San Giuliano était reconnue comme Station de quarantaine pour les Agrumes et seule habilitée à introduire du matériel végétal de l'étranger (porte-greffe et variétés) pour cette espèce. La variété a subi une série d'indexages sanitaires puis assainie par micro-greffage, avant d'être greffée pour être mise en collection sur les deux porte-greffe sélectionnés pour être les plus adaptés aux conditions de la Corse : Poncirus trifoliata et Citrange carrizo. Dans le même temps, en 77 et 78, des plants ont été multipliés pour constituer, d'une part, un verger expérimental de comportement au sein de la Station de Recherche, et d'autre part, trois vergers privés extérieurs dans des conditions représentatives de la diversité au sein de l'aire de culture en Corse.

Contrairement aux autres introductions, son comportement agronomique en parcelles d'essai est rapidement apparu favorable à un développement commercial en Corse. Ainsi, dès 1978, de quelques agrumiculteurs à l'esprit novateur, le bassin de production est arrivé jusqu'à une surface de 500 ha exclusivement plantée avec la variété Star Ruby.

#### 8.2.2. Qualité déterminée

Alors que les autres variétés de pomelo se pigmentent mal, le « Pomelo de Corse » acquiert une peau lisse de couleur jaune pouvant présenter une tache de couleur orangée rouge et une chaire de couleur soutenue rose à rouge voir même jusqu'au pourpre.

Le fruit se colore naturellement sur l'arbre. Il est récolté lorsqu'il atteint sa maturité interne qui définit ses caractéristiques organoleptiques en termes de saveur et de goût exprimés par l'équilibre entre les sucres et l'acidité, et l'absence d'amertume.

La qualité interne des fruits correspond à l'équilibre entre extrait sec (E) qui représente la quantité de sucres totaux et l'acidité totale (A). L'extrait sec est mesuré par réfractométrie, et l'acidité est titrée selon la méthode de Blondel (1952). Cette notion est importante pour déterminer la date de récolte afin d'exprimer au mieux les qualités de ce produit.

D'un point de vue commercial, les normes internationales ne définissent comme seul critère que le pourcentage en jus, celui-ci devant être au minimum de 35 %. Sur ce critère de teneur en jus, le « Pomelo de Corse » est bien au dessus de ce seuil (supérieur à 38 %) et présente donc des caractéristiques spécifiques de jutosité.

La récolte est effectuée manuellement et les fruits ne sont pas traités phytosanitairement après récolte, leur permettant d'exprimer tous les caractères de la fraicheur.

Le « Pomelo de Corse » a deux atouts :

- La coloration attrayante, externe et interne du fruit et surtout de la chair, avec une teneur en vitamines intéressante. Le développement de cette variété à chair rouge a favorisé l'évolution de la demande et correspond tout à fait à l'évolution du goût des consommateurs.
- La période de maturité qui positionne la production insulaire dans une période de marché relativement favorable entre la fin des importations de Floride et d'Israël et le début des importations de l'hémisphère sud.

### 8.3. Lien causal entre l'aire géographique et la spécificité du produit

L'IGP « Pomelo de Corse » repose principalement sur une qualité particulière des fruits (équilibre sucres/acidité, teneur en jus, coloration intense, peau lisse) et sur sa réputation de plus en plus étendue qui se renforce du fait du mode de culture à faibles intrants de pesticides.

#### 8.3.1. Des qualités organoleptiques particulières

Les sols de l'aire géographique, différent des sols des autres zones potentielles de production en Méditerranée, en étant le plus souvent plus acides et moins lourds, présentent ainsi des caractéristiques qui ont permis de développer pour la culture du pomelo issu de la variété Star Ruby, des porte-greffes, type *Poncirus* et ses hybrides (citranges). Ces porte-greffes confèrent aux fruits des caractéristiques de qualité interne supérieures à celles que l'on peut obtenir avec les autres porte-greffes les plus couramment utilisés à travers le monde.

Ces caractéristiques de type organoleptique concernent à la fois un bon équilibre entre les teneurs en sucres et acides mais également la teneur en jus et la peau lisse.

#### 8.3.2. Une coloration intense liée au climat

Sous des conditions climatiques comme celles de la Corse, le « Pomelo de Corse » acquiert une bonne coloration rouge interne. Ceci est dû à une teneur en lycopène, 5 à 8 fois plus élevée que dans les autres variétés de pomelo rose. La teneur en lycopène permet d'exprimer cette coloration à la fois interne et externe, dans une région où les conditions climatiques sont tempérées avec moins de chaleur que dans les autres régions de production d'agrumes. La chair, déjà bien colorée en septembre-octobre, tend à redevenir plus jaune en hiver, et se colore à nouveau à partir de mars-avril. L'épiderme qui est jaune en hiver tend également à acquérir une coloration rougeâtre lors du réchauffement de printemps.

#### 8.3.3. L'aspect lisse de la peau

Ces mêmes conditions climatiques tempérées, qui présentent également la particularité d'une pluviométrie et d'une humidité relative de l'air plus importantes que dans les zones habituelles de culture des agrumes, confèrent deux caractéristiques importantes au « Pomelo de Corse » :

- la première concerne la teneur en jus des fruits bien plus élevée que par ailleurs,
- la seconde concerne l'aspect lisse de la peau.

En effet, on connaît très bien l'influence de l'humidité relative de l'air sur l'aspect de la peau chez les agrumes en général, mais également sur le grain des vésicules à huiles essentielles de l'épiderme qui en définit son aspect plus ou moins rugueux ou lisse. Grâce à l'influence maritime très forte, qui se traduit à la fois par des températures moins élevées en été et par un

taux d'humidité relative ne descendant qu'exceptionnellement en dessous de 70 %, le « Pomelo de Corse » a une peau lisse.

#### 8.3.4. Une production de fruits à bas intrants phytosanitaires et non traités phytosanitairement après récolte

La production du « Pomelo de Corse » nécessite peu de traitements phytosanitaires en raison de l'insularité qui confère un statut protégé d'un point de vue sanitaire. En effet, l'absence des plus grandes maladies qui sévissent dans toutes les autres zones de production des agrumes et le faible nombre de ravageurs présents sur l'île rendent la maîtrise phytosanitaire du verger corse beaucoup plus aisée, avec très peu de traitements phytosanitaires, contrairement aux autres zones de production.

Celle-ci est d'autant plus renforcée du fait d'une structuration agricole en parcelles de petite taille permettant une surveillance accrue et une meilleure maîtrise du risque.

Ces aspects sont renforcés par l'absence de traitement phytosanitaire après récolte au regard de la qualité externe des fruits obtenus. Ce qui permet de garder sa fraicheur au produit tout en évitant un risque pour le consommateur, et d'autre part, pour préserver l'image d'une culture respectueuse de l'environnement et des hommes en lien avec son origine. Le mode de commercialisation et les lieux de destination permettent de conforter ce choix.

#### 8.3.5. Réputation

La réputation du « Pomelo de Corse » est fortement liée à l'image de la Corse, celle d'une île nature, respectueuse de l'environnement, valorisant son agriculture par des produits sous signe de qualité, et bénéficiant d'une longue tradition agrumicole.

Il est cueilli à la main, non traité phytosanitairement après récolte, il porte le symbole d'une île où les manières de produire sont respectueuses de l'environnement et des hommes.
La production commercialisée se stabilise ces dernières années aux environs de 3 000 tonnes.
Le marché français représente la destination pratiquement unique du « Pomelo de Corse ». En effet, la France occupe le premier rang européen pour la consommation de pomelo (90 000 tonnes, soit environ 1,5 kg/hab. Source : Fruitrop focus n°2 2006).

La mise en marché du « Pomelo de Corse » s'effectue à plus de 70 % par trois opérateurs locaux (AOPn campagne 2009), principalement sur les places du sud-est de la France. La filière biologique représente environ 20 % du reste de la production.

La commercialisation de la production corse se situe d'avril à juin, période à laquelle le « Pomelo de Corse » trouve toute sa place sur les étals, entre la fin des importations de Floride et d'Israël et le début des importations de l'hémisphère sud.

La recherche de référencement auprès de la grande distribution a permis également de commercialiser le « Pomelo de Corse » sous marques distributeurs.

La commercialisation et les expéditions de « Pomelo de Corse » sur le continent ont connu un fort essor à partir des années 2000 et ont contribués au développement de la notoriété du « Pomelo de Corse » à l'échelle nationale.

Des articles de presse parus dans la presse locale, nationale, spécialisée ou généraliste (« Vegetable », « FLD Magazine », « FRuiTROP » ou encore « Corse Matin ») et présentant les spécificités de cette production, illustrent la notoriété du « Pomelo de Corse ».

## 9. Nom de l'organisme de contrôle

**Centre de Certification des Produits Agricoles et Agroalimentaires de Qualité**
**44, rue La Quintinie**
**75015 PARIS**
**Tél : 01 45 30 92 92 – Fax : 01 45 30 93 00**
**Courriel : certipaq@certipaq.com**
**Site internet : www.certipaq.com**

Conforme à la norme EN 45011.

## 10. Règles d'étiquetage

Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à l'IGP :

- Nom du produit : « Pomelo de Corse ».
- Logo IGP de l'union européenne.

## 11. Exigences éventuelles à respecter

| ETAPE | POINT À CONTROLER | METHODE D'EVALUATION |
|---|---|---|
| Mise en place culturale | Commune et critères de la parcelle<br><br>Variété « Star Ruby » ou toute autre variété retenue dans le cadre du protocole de sélection des nouvelles variétés.<br><br>Porte Greffe | Documentaire et/ou visuelle |
| Pratique culturale | Entretien du sol | Documentaire et/ou visuelle |
| Récolte | Acidité<br>Sucre<br>E/A<br>Taux de jus<br>Sans traitement phytosanitaire après récolte | Documentaire et/ou visuelle |

| | | |
|---|---|---|
| Station de conditionnement | Commune d'implantation<br>Stockage<br>Etiquetage IGP | Documentaire et/ou visuelle |

# ANNEXES

1. Protocole de validation des nouvelles variétés
2. Doses d'éléments fertilisants pour un verger d'agrumes
3. Protocole de déclenchement des irrigations
4. Planche de défauts « Pomelo de Corse »

# ANNEXE 1

## Protocole de validation des nouvelles variétés

***Objectif :***

Autoriser toute nouvelle variété, issue de la sélection variétale et inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés, correspondant à la description du produit et répondant aux critères de sélection.

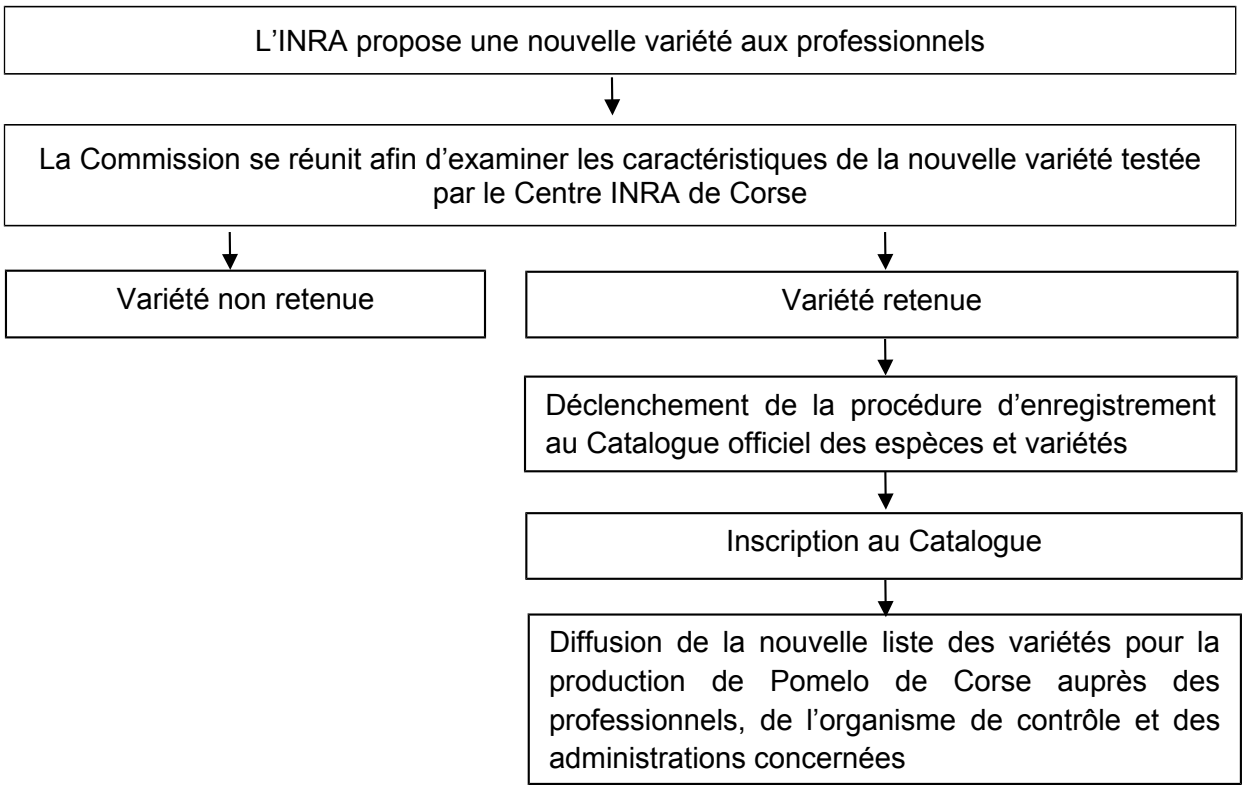
***Critères de sélection de toute nouvelle variété :***

- Floraison abondante et en grappes
- Fruit sans pépins
- Coloration rouge interne
- Goût parfumé et sucré

***Composition de la Commission d'agrément :***

- La présidente et les membres élus de la section Pomelo de l'APRODEC
- Le président de l'ODG APRODEC
- Un représentant du Centre INRA de Corse et/ou de l'Association Régionale d'Expérimentation Fruits et Légumes En Corse (AREFLEC)
- Un représentant de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Corse
- Un représentant des pépiniéristes

***Fonctionnement :***



## ANNEXE 2

## Doses d'éléments fertilisants pour un verger d'agrumes.

Distance de plantation 6m x 4m. Niveau moyen de production de 40-50 tonnes à l'âge adulte.

| Zone d'application autour de l'arbre (en m) | **Quantités d'azote (N), de potasse ($K_2O$), d'acide phosphorique ($P_2O_5$) en g/arbre/an** | | | | | **en kg/ha/an** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0,30 | 0,50 | 0,90 | 1,20 | 1,60 | 2,00 | 2,30 | 2,70 | pleine surface | | |
| Age | plantation | 1 an | 2 ans | 3 ans | 4 ans | 5 ans | 6 ans | 7 ans | 8 ans | 9 ans | 10 ans |
| Azote (N)* | 40 | 80 | 160 | 240 | 290 | 130 | 140 | 150 | 160 | 170 | 180 |
| Phosphate ($P_2O_5$) | 10 | 20 | 40 | 60 | 72 | 33 | 35 | 38 | 40 | 43 | 45 |
| Potasse ($K_2O$) | 20 | 40 | 80 | 120 | 145 | 65 | 70 | 75 | 80 | 85 | 90 |

* Verger enherbé : complément de 60 kg de N/ha enherbé/an

(Conseils pour la culture du pomelo "Star Ruby" en Corse. H. Vannière. 1990)

# ANNEXE 3

## Protocole de déclenchement des irrigations

| | | |
|---|---|---|
| AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTE-CORSE | PROTOCOLE DE DECLENCHEMENT DES IRRIGATIONS | Juillet 2011<br>Page 1/1 |

**Méthode :**
La méthode du bilan hydrique permet de donner une estimation de l'eau disponible dans le sol et d'indiquer le moment où une irrigation doit être effectuée.

**Principe :**
- évaluer l'épuisement de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration.
- apporter une irrigation lorsque la moitié de la réserve est épuisée.

**Déclenchement de l'irrigation en verger de pomelos :**
Il est important que le pomelo ne souffre pas de manque d'eau au printemps, période à laquelle ont lieu à la fois la maturité des fruits et la floraison.
A la sortie des pluies d'hiver, on évalue l'épuisement de la réserve du sol par la méthode du bilan hydrique.
Lorsque la réserve est entamée à 50 %, il est nécessaire d'apporter une irrigation de 25 à 30 mm afin de compenser les pertes par évaporation.
Le suivi des sondes tensiométriques permet également de décider du déclenchement de l'irrigation.
Les tensions seuils de déclenchement des irrigations dépendent de la texture du sol.

**Formule du bilan hydrique :**

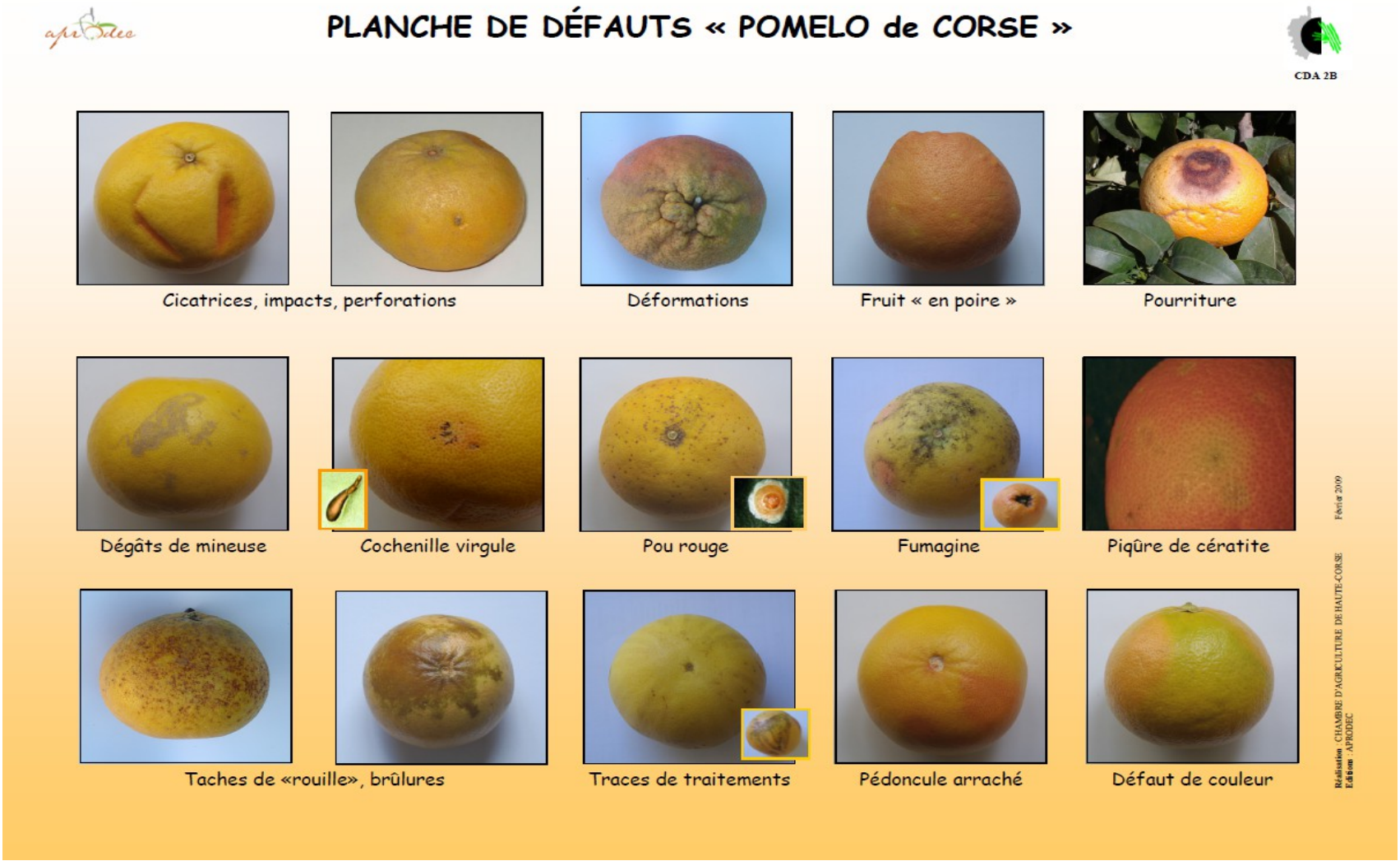
$$RFU = RFU\ initiale + pluie + irrigation - ETM$$

$$ETM = Kc \times ETP$$

Avec :
- RFU : Réserve facilement utilisable
- ETM : Evapotranspiration maximale
- Kc : coefficient cultural
- ETP : Evapotranspiration potentielle

Dans le cadre de ses missions de conseil, la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse met à la disposition des agriculteurs un bulletin d'irrigation hebdomadaire.
Ce bulletin permet de diffuser les ETP moyennes et la quantité d'eau de pluie (mm) de la semaine (obtenues par traitement des données météorologiques des stations Météo France de Bastia-Poretta, San Giuliano, Solenzara et Calvi) ainsi que les coefficients culturaux Kc qui servent à la détermination du bilan hydrique.
La RFU dépend de la texture du sol et se détermine au cours de l'analyse de sol ou s'estime à partir de l'analyse granulométrique.

## ANNEXE 4


PLANCHE DE DÉFAUTS « POMELO de CORSE »
CDA 2B
Cicatrices, impacts, perforations
Déformations
Fruit « en poire »
Pourriture
Dégâts de mineuse
Cochenille virgule
Pou rouge
Fumagine
Piqûre de cératite
Taches de «rouille», brûlures
Traces de traitements
Pédoncule arraché
Défaut de couleur
Réalisation : CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE
Edition : APRODEC
Février 2009