RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Abricot des Baronnies »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 2 avril 2024, du règlement d'exécution (UE) 2024/999 de la Commission du 22 mars 2024 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [« Abricot des Baronnies » (IGP)]

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée
« Abricot des Baronnies »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2024-21** suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Abricot des Baronnies » par publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 2 avril 2024, du

règlement d'exécution (UE) 2024/999 de la Commission du 22 mars 2024

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Abricot des Baronnies » publié au BO-Agri n° 2022-35

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil 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 de Valorisation de l'Abricot des Baronnies
26110 Saint-Sauveur-Gouvernet
Nature juridique : Syndicat professionnel
Courriel **:** abricotdbaronnies@gmail.com

Composition **:** producteurs, opérateurs réalisant le tri, le calibrage, et/ ou le conditionnement.

TYPE DE PRODUIT

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

1) NOM DU PRODUIT

« Abricot des Baronnies »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Abricot des Baronnies » est un fruit frais entier de l'espèce *Prunus armeniaca L.* cultivé dans les contreforts des Alpes.

Il est particulièrement sucré : les fruits ont une teneur en sucre supérieure ou égale à 12 degrés Brix, à l'expédition, à l'exception de la variété traditionnelle Bergeron pour laquelle le seuil est fixé à 11,5° Brix.
Il peut être de type orangé, bicolore, rouge ou blanc. Il est cueilli à maturité optimale : Les fruits ont une coloration de fond qui correspond au minimum à la classe de couleur définie par le Centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) pour un stade optimal de récolte, par variété. Dans chaque lot, à l'expédition, il est toléré un maximum de 20 % de fruits de la classe de couleur immédiatement inférieure.

Enfin, l'Abricot des Baronnies est caractérisé par une surimpression rouge qui doit représenter au moins 15 % de la surface totale de l'épiderme sur au moins 50% des fruits.

Les fruits destinés à la commercialisation en frais aux consommateurs répondent aux critères des catégories I et Extra de la Norme CEE ONU concernant la commercialisation des abricots.
Ces abricots présentent un calibre supérieur ou égal à 40 mm de diamètre pour le marché du frais et 35 mm pour les fruits destinés à la transformation. Il est accepté un maximum de 10% en nombre d'abricots de calibres inférieurs.

Le conditionnement est réalisé dans des contenants à fond et côtés rigides de 10 kilogrammes maximum pour le marché du frais et avec une hauteur de fruits limitée à 60 cm pour les fruits destinés à la transformation.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'IGP « Abricot des Baronnies » se situe principalement dans le sud du département de la Drôme, avec quelques communes limitrophes sur les départements du Vaucluse et des Hautes-Alpes.

Toutes les étapes allant de la plantation à la récolte sont réalisées dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des 87 communes suivantes. Cette liste a été réalisée en conformité avec le code officiel géographique de février 2021.

Département de la Drôme (69 communes) :

Arnayon, Arpavon, Aubres, Aulan, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Buis-les-Baronnies, La Charce, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Eygaliers, Eyroles, Lemps, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, Nyons, Le Pègue, Pelonne, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Propiac, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Roche-Saint-Secret-Béconne, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, , Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Teyssières, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villeperdrix, Vinsobres.

Département des Hautes-Alpes (3 communes) :

Rosans, Saint-André-de-Rosans, Valdoule.

Département du Vaucluse (15 communes) :

Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Brantes, Crestet, Entrechaux, Faucon, Malaucène, Puyméras, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Savoillan, Suzette, Vaison-la-Romaine, Villedieu.



SOURCES : BD-CARTO, IGN, MAPINFO, INAO, NOVEMBRE 2021

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Un système de traçabilité est mis en place afin de suivre la qualité et la destination des lots mis sur le marché. Ce système permettra de suivre un lot récolté depuis le verger de production jusqu'au point de vente. Un « lot récolté » est composé de fruits provenant d'une même unité culturale et correspondant à la récolte d'un jour.
Une unité culturale est un ensemble d'abricotiers d'une même variété, plantés la même année (intégrant les remplacements ponctuels), regroupés dans une zone homogène (sol, exposition, altitude) et entretenus de façon uniforme (récolte, taille, irrigation, traitement, fumure).

Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement exigés, au minimum, à chaque étape de la vie du produit, avec les éléments d'information minimaux, attendus. Ces documents sont tenus sur place à la disposition des agents chargés du contrôle.

Tous les lots d'abricots, aussi bien ceux destinés à la vente en frais que ceux destinés à la transformation, sont identifiés à chaque étape. La destination des fruits (frais ou transformation) sera précisée sur les lots au minimum à partir de l'étape du tri, calibrage et le long du schéma de vie du produit.

Tableau de traçabilité

Etape	Identification & Traçabilité	Document / enregistrement
Mise en place culturale	- coordonnées du producteur - n° de l'unité culturale - surface plantée - variétés - année de plantation - distance de plantation - références cadastrales - Altitude	- demande d'identification du producteur - fiche inventaire verger
Pratiques culturales	- coordonnées du producteur - n° de l'unité culturale - opérations culturales effectuées sur l'unité culturale: taille – entretien du verger- Fertilisation	- cahier de culture du producteur
Récolte	- coordonnées du producteur - n° de l'unité culturale - variétés et couleur de fond - date de récolte - poids récolté (et destination, selon le type de récolte)	- bon d'apport ou cahier de récolte
Tri / calibrage	- coordonnées du producteur n° de l'unité culturale - poids récolté (et destination)	- bon de réception (station/conditionneur) - fiche de tri ou « d'agréage »
Réception	- calibrage - numéro de lot, et destination - référence du conditionneur	Registre d'entrée
Conditionnement	- références du conditionneur - date de conditionnement - n° de lot - quantité conditionnée et type de	- étiquette caisse (date, quantité, n° de lot, référence du conditionneur, calibre)

	conditionnement - calibre, destination - classement du lot	- fiche de conditionnement
Expédition	- n° de bon d'expédition - n° de lot(s) conditionné(s) - quantité livrée (nombre de colis, poids) - Destination -Taux de sucre - % de surimpression. - calibre - fournisseur/références - transporteur - destinataire	- fiche palette - bon d'expédition Registre de sortie

- Demande d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production (production d'abricots, tri, calibrage des abricots, ou conditionnement) de l'indication géographique protégée est tenu de s'identifier auprès du groupement et d'identifier ses outils de production (unités culturales, installations de stockage, tri, calibrage, conditionnement), selon les conditions prévues dans le plan de contrôle, en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

- Déclaration préalable de non-intention de production et déclaration préalable de reprise d'activité

Tout opérateur peut adresser au groupement, une déclaration préalable de non-intention de production ou de tri, calibrage et conditionnement sur tout ou partie de son outil de production, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle. Tout opérateur souhaitant reprendre tout ou partie de son activité de production ou des opérations de tri, calibrage et conditionnement adresse au groupement, une déclaration préalable de reprise de la production, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle.

- Déclaration de récolte récapitulative

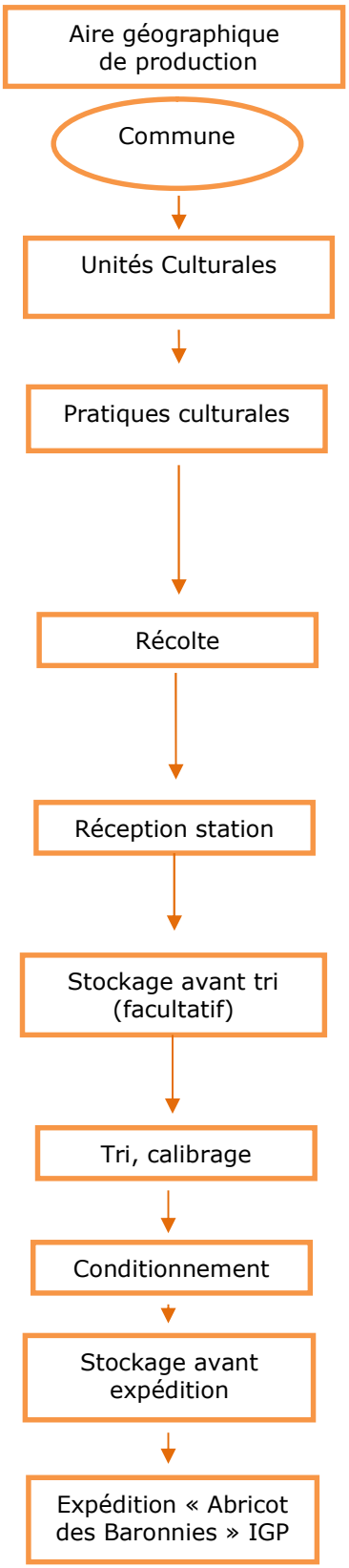
Chaque année, chaque producteur adresse au groupement une déclaration de récolte récapitulative comportant notamment le volume total de récolte par unité culturale, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle.

- Déclaration récapitulative de commercialisation

Afin d'assurer le contrôle et le suivi de la production, un récapitulatif des volumes d'abricots commercialisés annuellement sous l'IGP « Abricot des Baronnies » (par type de destination) est adressé au groupement par chaque opérateur concerné, selon les conditions prévues dans le plan de contrôle.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Schéma de vie :



Caractéristiques	Points à maîtriser (synthèse)
Aire géographique de production	
IGP	Habilitation du producteur
Aire géographique	Commune
Unité culturale	Variété autorisée Densité adaptée Age plantation Altitude
Pratiques culturales	
Taille	annuelle
Dispositions agro environnementales	Nichoirs Infrastructures agroécologiques≥10% SAU
Entretien du verger	Un entretien ou un travail du sol minimum Désherbage chimique en totalité interdit Sol couvert entre le 15 Oct et le 15 Février
Fertilisation	Azote inférieur à 120 u/ha/an, fractionnement des apports
Rendement brut moyen	Maximum : 25 t/ha
Récolte	
Stade récolte optimale	Code couleur de fond min
Identification du lot	Traçabilité du lot
Réception station	
Réception station	Origine des fruits Identification des lots Classement des lots
Stockage avant tri	
Stockage	Caisses identifiées (suivi traçabilité) Conditions de stockage
Mise en chambre froide	Respect délai et température
Tri	
Tri	Tri sélectif des fruits par catégorie
Calibrage	Code calibre : fruits ≥ 40 mm pour le frais et ≥ 35 mm pour la transformation
Conditionnement	
Emballage	Unité de conditionnement
Etiquetage	Etiquetage
Stockage avant expédition	
Stockage	Caisses identifiées (suivi traçabilité) Conditions de stockage Température - Durée
Expédition	
Expédition	Critères de description du produit

5.1. L'altitude :

Les parcelles sélectionnées pour produire de l' « Abricot des Baronnies » IGP au sein des communes de l'aire géographique doivent avoir une altitude supérieure ou égale à 200m prise au point le plus bas de celles-ci.

5.2. Les variétés :

Variétés autorisées :
Les variétés utilisées doivent faire partie des variétés autorisées suivantes, sélectionnées pour leur adaptation aux conditions naturelles des Baronnies et aptes à produire des fruits respectant les critères descriptifs de l'IGP 'Abricot des Baronnies' :

Type d'abricot	type blanc	type orangé	type bicolore
Variétés autorisées	Rosé de Provence	Orangé de Provence	Sefora Lido Orangered® Bhart Delice Cot Bergeval® Aviclo Digat Bergarouge® Avirine Ladycot Bergeron Anegat Oscar

- Cette liste peut être amenée à être complétée ultérieurement, selon la procédure décrite ci-dessous.

Chaque variété candidate doit
- Avoir été testée sur l'aire géographique de l'IGP pendant au moins 5 ans sur les facteurs suivants :
  - Permettre la production de fruits avec un taux de sucre moyen supérieur à 12°Brix
  - Présenter une surimpression rouge sur au moins 15 % de la surface de son épiderme sur au moins 50% des fruits.
  - Présenter une couleur caractéristique : avoir une couleur de fond de 6 au minimum pour les variétés orangées, rouges et bicolores,
- Avoir fait une fois l'objet d'un test hédonique consommateur validant sa qualité gustative (protocole AFNOR Test Hédonique NF V09-501) par l'obtention d'une note médiane supérieure à 7/10.

La sélection de nouvelles variétés passe par la validation par une « commission variété » qui statue sur tous les critères décrits ci-dessus. Cette « commission variété » est composée :
- Du président du groupement,
- Des membres du Conseil Administration du groupement,
- D'au moins un technicien en Arboriculture participant au réseau d'observation variétale Abricot,
- D'un représentant de l'organisme ayant réalisé les tests consommateurs.

La commission variété se réunit à l'issue des 5 ans et examine les résultats des essais.
Le groupement propose ensuite la ou les nouvelles variétés au comité national de l'INAO pour introduction dans le cahier des charges.

Variétés pollinisatrices :
Les vergers pourront être pollinisés, si les variétés sont totalement ou partiellement autostériles, par des arbres de variétés pollinisatrices répartis dans les vergers IGP. Les variétés pollinisatrices

peuvent ne pas faire partie de la liste positive des variétés de l'IGP. Les fruits issus d'arbres de variétés pollinisatrices non autorisées ne peuvent pas prétendre à l'IGP et sont récoltés et stockés à part.

5.3. Densité de plantation

Les vergers présentent une densité maximale de 670 arbres à l'hectare.

5.4. Entrée en production

Le bénéfice de l'Indication Géographique Protégée ne peut être accordé aux fruits provenant d'unités culturales qu'à partir de la 3ème année suivant celle de la plantation.

5.5. Taille

Les abricotiers font l'objet d'une taille annuelle, hivernale ou en vert.

5.6. Dispositions agro environnementales

Afin de maintenir une forte influence du milieu naturel dans les vergers IGP,

- Le producteur justifie d'une surface en infrastructures agro-écologiques supérieure ou égale à 10 % de la SAU de son exploitation, telles que définies au sens de la certification environnementale.
- Et il y a au minimum un nichoir à oiseaux ou à insectes pollinisateurs par hectare et au minimum un par exploitation.

5.7. Entretien du verger

Les vergers sont entretenus annuellement :

- En verger enherbé, le couvert végétal est entretenu au moins une fois par an.
- En verger non enherbé, au moins un travail du sol par an est effectué.

Si un désherbage chimique du sol est réalisé, celui-ci ne doit pas concerner plus de 50% de l'inter-rang de chaque unité culturale.

Une couverture végétale hivernale des sols est recherchée. Dans cet objectif, aucun travail du sol n'est effectué entre le 15 octobre et le 15 février, sauf celui nécessaire à un semis de couvert végétal.

5.8. Fertilisation

Les apports d'azote minéral sont limités à 120 u/ha/an par unité culturale, avec 60 unités maximum par apport, portées à 90 u/ha en cas d'utilisation d'azote avec retardateur de nitrification.

5.9. Rendement

Le rendement total brut verger des unités culturales produisant de l'IGP « Abricot des Baronnies » ne dépasse pas 25 tonnes par hectare, en moyenne sur l'exploitation.

5.10. Récolte

Les abricots sont récoltés lorsqu'ils répondent au critère de maturité suivant : Couleur de fond du fruit minimale correspondant au stade de récolte optimal selon le code couleur CTIFL.

Ceci correspond à une couleur de fond minimale de 4 pour Orangé de Provence, Rosé de Provence et de 5 pour Bergeron, qui sont des variétés traditionnelles, et pour les autres variétés aux valeurs suivantes :

Variétés	Sefora Lido	Orangered® Bhart Delicecot Bergeval® Aviclo Digat

		Bergarouge® Avirine Ladycot Anegat Oscar
Couleur de fond minimale	6	7

Chaque lot de récolte peut présenter jusqu'à 30 % de fruits avec une couleur de fond de classe de couleur inférieure.

La récolte des fruits destinés à la vente en frais se fait dans des contenants de 15 kg maximum.
La récolte des fruits destinés à la transformation est réalisée dans des contenants à fond et côtés rigides, avec une hauteur de fruit limitée à 60cm.

5.11. Tri, calibrage et conditionnement-Expédition

Les abricots sont triés, calibrés et conditionnés dans l'aire géographique ou en dehors de celle-ci.

La mise en chambre froide n'est pas obligatoire, pour les fruits destinés à la commercialisation aux consommateurs au plus tard 72h après la récolte.

Pour les autres fruits, l'acheminement de la récolte doit être réalisé de manière à ce qu'il n'y ait pas plus de 12 heures entre la récolte et la mise en chambre froide, à une température de 0,5 à 12°C.

Le conditionnement est réalisé dans des contenants à fond et côtés rigides,
- de 10 kilogrammes maximum pour le marché du frais,
- avec une hauteur de fruit limitée à 60cm pour l'abricot destiné à la transformation.

Au stade de l'expédition, les abricots répondent aux critères suivants :
- Les fruits présentent un taux de sucre minimum de 12 °Brix (11,5 pour Bergeron).
- Seules les catégories I et extra sont acceptées pour le frais.
- Les fruits ont une coloration correspondant au stade de récolte optimal tel que défini par le Centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). Cette couleur de fond doit être de 6 ou 7 au minimum pour les variétés bicolores et rouges, sauf pour les variétés traditionnelles (où elle est respectivement au minimum de 4 pour l'Orangé de Provence, et le Rosé de Provence, et 5 pour le Bergeron). Il est accepté une tolérance de 20 % dans un lot pour des fruits ne remplissant pas ce critère de coloration avec une couleur de fond au maximum de la classe de couleur juste inférieure.
- Une surimpression rouge doit représenter au moins 15 % de la surface totale de l'épiderme sur au moins 50% des fruits de chaque lot.
- Ces abricots présentent un calibre supérieur ou égal à 40 mm de diamètre pour le marché du frais et 35 mm pour les fruits destinés à la transformation. Il est accepté un maximum de 10% de fruits de calibres inférieurs.

Le délai entre la récolte et l'expédition finale depuis la station de tri / calibrage/ conditionnement des fruits ne dépasse pas 14 jours.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'« Abricot des Baronnies » tire son taux de sucre élevé et sa coloration des caractéristiques naturelles de son aire géographique, et du savoir-faire des producteurs, ce qui lui a permis d'acquérir une réputation.

6-1 – Spécificité de l'aire géographique

Située dans le sud-est de la France, principalement dans le sud du département de la Drôme, avec des communes limitrophes des départements du Vaucluse et des Hautes-Alpes, l'aire géographique de production de l'IGP « Abricot des Baronnies » a été définie en prenant en compte des critères historiques, géographiques et géomorphologiques caractéristiques du territoire des Baronnies. Cette aire s'appuie aussi sur la zone de développement historique de la production d'abricots des Baronnies. Toutes les étapes allant de la plantation à la récolte sont réalisées dans cette aire qui s'étend sur le territoire de 87 communes.

Historiquement, la zone des Baronnies est avant tout une entité médiévale rattachée à la zone d'influence des Barons de Mévouillon qui régnaient sur la région du 13ème au 15ème siècles.
Sur le plan géographique, les Baronnies désignent la partie méridionale des Préalpes, c'est à dire les bassins versants de l'Eygues et de l'Ouvèze. Cette petite région géographique forme la partie septentrionale de la Provence. Elle est enclavée entre le Pays de Bouvière et le Diois au Nord et le Rosanais à l'Est. Son extension est arrêtée au sud par les montagnes du Ventoux et de Lure. Enfin, ses limites ouest correspondent à la bordure du massif préalpin, la plaine rhodanienne en étant exclue.
L'aire géographique est à cheval entre une zone de moyenne montagne et une zone ouest au relief collinaire, sans retenir les plaines de la vallée du Rhône. Les altitudes sont variées et peuvent aller jusqu'à 1600m. Le massif des Baronnies provençales appartient aux chaînes alpines méridionales.
Au niveau géomorphologie, les Baronnies provençales sont constituées essentiellement de reliefs marno-calcaires et dans l'extrême frange ouest de collines. Son histoire géologique est essentiellement relative au Crétacé et aux dépôts sédimentaires du bassin vocontien (marnes et calcaires), complétée par des safres du Miocène sur la frange ouest.
Cette zone au relief marqué possède des caractéristiques propres en termes de climat et principalement de température et d'ensoleillement. Le climat des Baronnies est Méditerranéen sous influence montagnarde : il est caractérisé par des amplitudes thermiques journalières élevées. Elles sont en moyenne d'environ 10 °C à Nyons et de 13,5°C à Saint-Auban-sur-Ouvèze. Les étés y sont chauds et secs et il y a fréquemment du Mistral (vent du nord, sec). L'ensoleillement y est en outre très élevé. A Nyons, il est d'environ 2500 heures/an. La luminosité est forte car elle est amplifiée par la réverbération des montagnes.

Les Baronnies ont été depuis longtemps un territoire voué à l'arboriculture. Le savoir-faire des arboriculteurs dans ce bassin découle de cette antériorité. Avant 1880, l'abricotier est cultivé dans les Baronnies, mais les débouchés restent souvent locaux. Ensuite l'arrivée du chemin de fer marque un grand tournant dans la commercialisation des fruits. Des ateliers de transformation s'installent à Nyons. La production du bassin est même multipliée par 10 entre les années 1950 et les années 1970-80, remplaçant d'autres productions arboricoles et progressant vers l'est de la zone. L'abricot devient alors la principale production du bassin et occupe 8% de la Surface Agricole Utile. A partir des années 1980, on peut même parler de monoculture pour certaines exploitations. Très vite les Baronnies deviennent le plus gros centre producteur d'abricots de la Drôme. En 1988, le bassin représente, en surface, 72% du verger d'abricotier drômois (source : Recensement Général Agricole).

Dans les années 1990, le verger se diversifie sur le plan variétal et montre que l'effet du territoire sur les caractéristiques du produit, taux de sucre et coloration, se retrouve sur les variétés plus récentes (Orangered, Bergarouge…), qui rejoignent les variétés plus anciennes comme l'Orangé de Provence, le Bergeron, ou de façon plus limitée le Rosé de Provence.
Grâce à une tradition fruitière et plus particulièrement une tradition de production d'abricots sur ce territoire au relief marqué, les producteurs ont su adapter leur mode de production:
- choix de variétés qualitatives adaptées aux conditions locales grâce à un protocole de sélection strict basé sur la coloration des fruits et leur teneur en sucre,
- utilisation de densités de plantation limitées, adaptées aux potentialités du milieu,
- conduite des vergers en adéquation avec leur environnement, avec une couverture végétale hivernale des sols, l'interdiction du désherbage chimique total, et le fractionnement et la limitation des apports

en fertilisants minéraux, dans des exploitations où plus de 10 % des surfaces agricoles sont occupés par des infrastructures agro écologiques,
- taille annuelle des arbres,
- rendements limités à 25 tonnes / hectare,
- choix du stade de récolte en se basant sur la maturité optimale des fruits, définie par le niveau de coloration de fond,
- transport des fruits dans des contenants de taille limitée,
- maîtrise des conditions de conservation des abricots avant expédition : si les fruits ne sont pas destinés à une commercialisation rapide, mise en chambre froide au maximum 12 h après la récolte. Le délai entre la récolte et l'expédition finale depuis la station de tri / calibrage/ conditionnement des fruits ne dépasse pas 14 jours.

Ceci se traduit par des « Abricots des Baronnies » qui sont identifiés par les acheteurs comme étant d'une qualité particulière.

6.2 – Spécificité du produit

L'« Abricot des Baronnies » se caractérise principalement par :
- Un taux de sucre élevé, au moins égal à 12° Brix, sauf pour la variété traditionnelle Bergeron (11.5°Brix minimum),
- Une coloration de fond privilégiée, qui doit correspondre au stade de récolte optimal pour chacune des variétés,
- Une « surimpression » sur une partie des fruits.

6.3 – Lien causal

Les caractéristiques de l'«Abricot des Baronnies» sont la résultante de l'interaction entre les exigences agronomiques et climatiques de l'abricotier (qui conditionnent la croissance, la fructification et la qualité de ces fruits), les conditions naturelles de l'aire géographique et les savoir-faire mis en œuvre par les producteurs.

L'«Abricot des Baronnies» bénéficie d'un fort ensoleillement (durée, luminosité), ainsi que d'amplitudes thermiques importantes, liés aux caractéristiques de l'aire. La forte luminosité correspond aux besoins des variétés retenues afin de permettre une bonne induction florale et une bonne coloration des fruits pendant la phase maturation. Cette pénétration de la lumière est favorisée et recherchée par l'arboriculteur lors des tailles de fructification annuelles. Les amplitudes thermiques journalières importantes participent à cette coloration des fruits et à la surimpression rouge de ceux-ci.

Il est produit sur des sols situés en dehors des zones très fertiles des plaines fluviales. Les potentiels de niveau de production sont donc plus faibles, ce qui est une des causes (avec l'ensoleillement et les techniques de production visant à limiter le nombre de fruits) des taux de sucres importants obtenus. Les mesures de stations expérimentales du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) ont permis d'observer cette différence de taux de sucre, ainsi qu'une coloration et notamment une surimpression plus importante pour les « Abricots des Baronnies » par rapport à ceux issus des zones de plaine.

Ce lien du produit avec son territoire est préservé par les pratiques des producteurs. En effet, la sélection de variétés qualitatives permet d'obtenir des fruits avec une coloration privilégiée et un taux de sucre important ainsi qu'une qualité organoleptique reconnue. La culture en vergers à densité limitée et la réalisation d'une taille annuelle garantissent un bon éclairement des fruits et leur alimentation. La limitation des rendements et la récolte des abricots à un stade optimum sont favorables au taux de sucre et à la coloration des fruits, et enfin des conditions définies et un temps limité de stockage, lorsque celui-ci s'impose, préservent leurs caractéristiques organoleptiques.

L'« Abricot des Baronnies» a commencé à acquérir sa réputation à partir des années 1950 avec le développement des surfaces en production et les moyens d'acheminement qui ont permis une commercialisation au moins régionale. Dès cette époque se développent le marché aux abricots de Buis les Baronnies, des metteurs en marché orientés sur l'abricot et des entreprises de transformation à Nyons.
Depuis le début des années 1980, des groupements de producteurs locaux décident de communiquer de façon collective sous le nom « Abricot des Baronnies ». Ce nom est toujours utilisé actuellement par des producteurs expéditeurs, des metteurs en marché et des coopératives. Cette réputation de l' « Abricot des Baronnies » est attestée dans la presse, auprès des acheteurs de ces abricots et dans les documents touristiques de la Drôme Provençale. Régulièrement les « Abricots des Baronnies » se distinguent des autres abricots par leur qualité reconnue. Par exemple, une comparaison de lots d'abricots de toutes origines dégustés par un panel de consommateurs a permis de classer les lots d' « Abricot des Baronnies » parmi les abricots préférés des dégustateurs (source : projet MICMAC CTIFL, 2020).

L' « Abricot des Baronnies » est apprécié à l'état frais mais aussi sous forme de nectars, de confitures, de compotes, voire de produits de beauté, ce qui permet d'en profiter toute l'année.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil 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) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque conditionnement unitaire comporte les indications suivantes :

- Le nom de l'Indication Géographique protégée « Abricot des Baronnies »
- Le « symbole « IGP » de l'Union européenne dans le même champ visuel et à proximité du nom de l'IGP.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points à contrôler	**Méthode évaluation**
Localisation des parcelles dans l'aire géographique	Documentaire

Variétés	Documentaire et visuel
Couleur de fond à la récolte	Visuel (Code couleur CTIFL) et documentaire
Durée de stockage entre récolte et expédition	Documentaire
% de sur-impression	Documentaire et visuel
Taux de sucre à l'expédition	Par mesure et documentaire