

DOCUMENT UNIQUE

« Pomme du Limousin »

N° UE: [réservé UE]

AOP (x)

IGP ()

1. **DÉNOMINATION(S)**

« Pomme du Limousin »

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit**

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

3.2. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La « Pomme du Limousin » est une pomme fraîche qui se caractérise par :

- une forme légèrement allongée dont l'œil et la cavité oculaire sont bien marqués,
- un calibre de 65 millimètres minimum ou un poids de 115 grammes minimum,
- une chair blanche et ferme, une texture croquante, juteuse et non farineuse,
- une saveur équilibrée sucre/acide.

Les pommes sont issues de la variété « Golden delicious » ou de l'un des mutants autorisés en appellation d'origine « Pomme du Limousin » (caractéristiques standards et proches du type de la Golden delicious), à l'exception de la Cala golden.

La « Pomme du Limousin » présente un indice réfractométrique au moins égal à 12,5 % Brix, une fermeté au moins égale à 5 kilogrammes par centimètre carré et une acidité au moins égale à 3,7 grammes par litre d'acide malique.

Il s'agit d'une pomme appartenant aux catégories commerciales Extra et 1, au sens de la réglementation européenne, ou qui relève de la catégorie commerciale 2, uniquement du fait de son degré de roussissement.

La « Pomme du Limousin » est de coloration blanc-vert à jaune et peut présenter une face rosée.

3.3. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Sans objet.

3.4. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les pommes sont impérativement conservées au froid après la récolte, afin de préserver leurs caractéristiques liées à la fermeté, la texture et la jutosité.

Il existe un savoir-faire local en matière de stockage dans l'aire géographique puisque les stations de stockage :

- maîtrisent leur plan de stockage, qu'elles réalisent en fonction des analyses réalisées sur les fruits lors de la récolte, et qu'elles coordonnent les apports de fruits par les producteurs,
- optimisent la méthode et le temps de remplissage des chambres,
- maîtrisent la gestion du taux d'oxygène une fois que les fruits sont refroidis, ainsi que la stabilité de la température et des teneurs en oxygène et gaz carbonique, tout au long de la campagne de commercialisation.

Le conditionnement est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin », compte tenu :

- du savoir-faire des stations de conditionnement en matière de gestion des fruits stockés (suivi des chambres, contrôles réalisés sur les fruits pendant la période de conservation),
- de la fragilité des fruits et de leur sensibilité aux chocs et manipulations violentes,
- des équipements spécifiques de conditionnement qui permettent de limiter les impacts et de préserver la qualité des fruits,
- de la nécessaire traçabilité des fruits : pas d'expédition en vrac et l'étiquetage individuel de chaque fruit, pour permettre au consommateur de bien identifier le produit et d'éviter tout mélange avec des fruits d'autre provenance.

Le conditionnement des pommes se fait dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité des fruits.

Par conséquent, le conditionnement en unité de plus de 20 kilogrammes, de même que les emballages en sachets plastique ou papier, sont interdits.

Les pommes ne peuvent plus être mises en circulation sous l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » après une date fixée en fonction de la coloration des pommes et qui varie du 1^{er} juin au 1^{er} août de l'année suivant la date de récolte.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Chaque pomme est identifiée par l'apposition d'une vignette autocollante sur laquelle figurent :

- le symbole AOP de l'Union européenne ;
- le nom de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères les plus grands figurant sur la vignette, hormis ceux figurant dans le symbole AOP de l'Union européenne.

Toutefois cette obligation d'étiquetage individuel des pommes ne s'applique pas aux fruits préemballés.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation, l'étiquetage sur les emballages unitaires comporte, sur la face où sont regroupées les mentions relatives à la normalisation, le nom de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » inscrit en caractères de dimensions au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Outre l'étiquetage, tous les documents d'accompagnement et les factures comportent le nom de l'appellation d'origine « Pomme du Limousin » et la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP ».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Communes du département de la Corrèze :

Allasac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, **Vars-sur-Roseix**, Vigeois, Vignols, Voutezac.

Communes du département de la Creuse :

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

Communes du département de la Dordogne :

Angoisse, Anliac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Génis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Lédrier.

Communes du département de la Haute-Vienne :

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Roziers-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Églises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique est constituée sur socle cristallin, provenant de l'évolution pédogénétique de roches mères métamorphiques ou granitiques, comprenant les formations d'altérites en place et les formations sur colluvions ou sur alluvions anciennes résiduelles.

Les sols sont à la fois légers et profonds, avec une bonne aptitude à retenir l'eau.

L'aire géographique présente un climat de type océanique humide, avec des précipitations assez abondantes mais sans excès (pluviométrie annuelle moyenne inférieure à 1300 millimètres) et des températures sans extrêmes (température moyenne supérieure à 9° Celsius).

A ces éléments, s'ajoute l'altitude : les vergers sont situés en position de plateaux sur des croupes bien ventilées, d'une altitude généralement comprise entre 350 et 450 mètres.

Le Limousin présente une vocation fruitière marquée. La "Golden delicious", implantée depuis les années 1950 en Limousin, n'a cessé de s'y développer. La pomiculture y est une activité agricole complémentaire de l'élevage et repose sur des pratiques culturelles traditionnelles telles que l'irrigation raisonnée, la cueillette manuelle.

Il existe en outre un savoir-faire local en matière de stockage. Une fois récoltées, les pommes sont stockées dans des chambres équipées en atmosphère contrôlée réservées à cet usage et définies chaque année en fonction de certains paramètres techniques et d'entretien (étanchéité, volume, nombre d'heures de fonctionnement...). Un suivi régulier est effectué, permettant de vérifier la bonne conservation des lots jusqu'à leur terme.

La « Pomme du Limousin » se caractérise par d'excellentes qualités gustatives et sa présentation : sa forme légèrement allongée, sa coloration, la fermeté de sa chair, sa jutosité, son goût équilibré entre sucre et acide et sa grande aptitude à la conservation, lui permettant d'être présente sur les étals jusqu'au 1^{er} août.

Les éléments du milieu naturel conjugués aux pratiques arboricoles traditionnelles sont bien adaptés aux exigences de la culture du pommier de variété « Golden Delicious » et ont conduit au maintien des caractéristiques originales de la « Pomme du Limousin ».

Avec l'altitude, l'ensoleillement est plus important que dans les plaines mais les températures les plus élevées sont modérées. L'alternance des nuits froides et de journées chaudes et ensoleillées sur les plateaux de l'aire géographique a pour effet de favoriser le développement d'un bon équilibre sucre/acidité ainsi que la pigmentation rosée de la peau due aux anthocyanes caractéristiques de la « Pomme du Limousin ».

Cultivée en altitude avec un contraste des températures entre nuit et jour, elle présente aussi une forme plus allongée et se caractérise par une fermeté et une jutosité plus marquées.

La pomiculture dans le Limousin repose sur des pratiques culturelles particulières. Ainsi l'irrigation raisonnée permet de conserver et d'exprimer au mieux les caractéristiques du fruit et améliorer la qualité de l'induction florale l'année suivante. De plus, au moment de la récolte, la cueillette est réalisée manuellement afin de préserver toutes les caractéristiques du fruit.

Il existe en outre un savoir-faire local en matière de stockage adapté aux aptitudes à la longue conservation de la « Pomme du Limousin ». A la récolte, la température des fruits est abaissée le plus rapidement possible à cœur du fruit. Les chambres sont remplies dans un délai le plus court possible et mises immédiatement sous atmosphère contrôlée afin de préserver la qualité des fruits.

La « Pomme du Limousin » représente un secteur dynamique puisqu'elle emploie de l'ordre de 1500 salariés permanents et 2500 salariés saisonniers (chiffres 2016).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)