

# DOCUMENT UNIQUE

## Règles typographiques matérialisant les modifications apportées :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte en **caractères gras ou italiques et bleu**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés et bleu

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires\*

« **POMELO DE CORSE** »

N° CE: FR-PGI-0005-01085 – 15.01.2013

**IGP ( X )      AOP ( )**

### 1. DÉNOMINATION

« Pomelo de Corse »

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France.

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE 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

Le « Pomelo de Corse » est un agrume issu de la variété Star Ruby ou de toute autre variété de l'hybride Citrus Paradisi pouvant être retenue dans le cadre du protocole de validation des nouvelles variétés.

**La liste des variétés autorisées est établie par le groupement. Elle est révisable sur la base d'un protocole de validation des nouvelles variétés qui vise à s'assurer que les variétés autorisées respectent les caractéristiques du « Pomelo de Corse » et répondent de plus aux critères de sélection suivants : floraison abondante et en grappes, fruit sans pépin, coloration rouge interne et goût parfumé.**

**Cette liste est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.**

**Les porte-greffes autorisés sont le Poncirus Pomeroy, les Citrange Carrizo et Citrange C 35.**

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.

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Seuls les fruits de la Catégorie Extra et de la Catégorie I peuvent être commercialisés dans le cadre de l'IGP « Pomelo de Corse ».

Dix calibres peuvent être commercialisés avec un diamètre minimal de 81 mm et un diamètre maximal de 139 mm.

Le « Pomelo de Corse » est très juteux, avec une teneur minimum 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.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

—

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

Les opérations de plantation, production, récolte ~~et~~, calibrage, ~~stockage et tri~~ sont réalisées dans l'aire géographique délimitée.

~~Les porte-greffes autorisés sont le Poncirus Pomeroy, les Citrange Carrizo et Citrange C-35.~~

~~La récolte manuelle est déclenchée lorsque le fruit a atteint sa coloration et sa maturité optimale sur l'arbre. La qualité des fruits est évaluée par estimation analytique.~~

~~Une fois les fruits cueillis, aucun traitement chimique n'est autorisé. Lors de la phase de calibrage en station, les fruits sont uniquement enrobés d'une cire naturelle.~~

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

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

**Le stockage, le tri et le conditionnement des produits doivent être réalisés dans l'aire géographique.**

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.

~~Le conditionnement des produits doit être réalisé dans l'aire géographique.~~

Le « Pomelo de Corse » est un fruit frais, ramassé à maturité optimale. Il ne subit aucun traitement ~~chimique~~ **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. 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. **L'interdiction du transport des fruits en palox et le conditionnement obligatoire dans l'aire géographique les préservent donc de ce risque. L'intégrité physique et les caractéristiques du « Pomelo de Corse » sont donc préservées.**

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. **Le conditionnement des fruits en filet avant leur mise en colis permet d'éviter toute manipulation ultérieure des fruits nus, qui risquerait de les endommager.**

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, soit présenté dans un emballage fermé.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage indique :

- ~~Le~~ nom du produit « Pomelo de Corse » ;
- ~~Le~~ logo IGP de l'Union européenne.

## 4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La délimitation de l'aire géographique est basée sur les caractéristiques **suivantes** : ~~des zones où le pomelo était traditionnellement cultivé en verger et sur les critères favorables à son développement et, plus généralement, favorables au développement de tous les agrumes~~ (une altitude inférieure à 300 mètres, une pente inférieure à 25 % et une distance à la mer inférieure à 15 km **et comprend les** )

~~Toute~~ communes **suivantes** : ~~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, Ogliastru, 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.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

#### **5.1.1. Facteurs naturels**

##### Caractéristiques de sol

Les sols agrumicoles sont majoritairement de texture sablo-argilo-limoneuse et plutôt acides. Ils reposent sur un socle géologique granitique ou schisteux.

##### Caractéristiques climatiques

L'aire géographique 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<sup>ème</sup> parallèle nord, est en limite nord de la culture des agrumes.

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.

Du fait de l'influence maritime et de la présence voisine de reliefs importants, 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.

##### 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 présentes dans la quasi-totalité des zones mondiales de culture sont toujours absentes de Corse.

### 5.1.2 Facteurs humains

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

~~Le Plan d'Action Régional défini pour la Corse en 1957 ainsi que le transfert de la station expérimentale à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) en 1964 vont donner l'élan pour le développement de la culture des agrumes en Corse, dont le « Pomelo de Corse ».~~

~~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.~~

Le développement de la culture du « Pomelo de Corse », **—s'est réalisé sous l'impulsion dont les premières plantations remontent à une trentaine d'années, est le résultat d'une dynamique des producteurs qui ont pris eux-mêmes sont organisés pour prendre en charge l'évolution de la filière. Ainsi, dès 1978, quelques agrumiculteurs à l'esprit novateur réalisaient les premières plantations (500 ha) avec l'aide et les conseils des chercheurs de la Station de recherche de San Giuliano. Depuis, avec l'appui de l'INRA et de la Chambre d'Agriculture de Haute Corse, la filière s'organise afin de promouvoir la production de « Pomelo de Corse », développer la commercialisation et identifier les conditions les plus propices à la production d'un « Pomelo de Corse » de qualité.**

Le « Pomelo de Corse », ~~dont les premières plantations remontent à une trentaine d'années,~~ constitue aujourd'hui une production significative au sein des autres cultures fruitières de l'île.

**Elle se distingue par :**

- **une structuration agricole en parcelles de petites tailles ;**
- **des traitements phytosanitaires réduits en raison de l'insularité ;**
- **un savoir-faire des agrumiculteurs corses permettant une surveillance accrue et une meilleure maîtrise du risque sanitaire ;**
- **une cueillette manuelle déclenchée lorsque le fruit a atteint sa coloration et sa maturité optimale sur l'arbre.**

### 5.2. Spécificité du produit

Le « Pomelo de Corse » présente une **peau lisse de couleur jaune pouvant présenter une tache de couleur orangé-rouge ainsi qu'une coloration externe et interne attrayante. La couleur rouge de sa chair couleur soutenue rose à rouge voire même jusqu'au pourpre notamment, liée à la teneur en lycopènes de la variété Star Ruby, est 5 à 8 fois plus élevée que les autres variétés de pomelo rosé.**

Le fruit se colore naturellement sur l'arbre. Il est récolté lorsqu'il atteint sa maturité interne qui définit ses caractéristiques organoleptiques (goût parfumé et sucré), 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).

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 %. Le « Pomelo de Corse » a une teneur en jus supérieur à 38 % qui lui confère ses caractéristiques spécifiques de jutosité.

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

~~Par ailleurs, la période de maturité 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.~~

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 ainsi que sur sa une~~ réputation **qui se développe au niveau national de plus en plus étendue qui devrait se renforcer du fait du mode de culture à faibles intrants de pesticides.**

Les sols de l'aire géographique, différents des sols des autres zones potentielles de production en Méditerranée présentent 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 (bon équilibre entre les teneurs en sucres et acides mais également teneur en jus **et peau lisse**) supérieures à celles que l'on peut obtenir avec les autres porte-greffes les plus couramment utilisés à travers le monde.

~~Sous des~~ Les conditions climatiques ~~tempérées comme celles~~ de la Corse **permettent à la variété Star Ruby, naturellement riche en lycopène, d'exprimer pleinement cette caractéristique et ainsi d'obtenir des,** le « Pomelo de Corse » **présentant acquiert aussi** une bonne coloration rouge interne. ~~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.

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 d'autres caractéristiques importantes au « Pomelo de Corse » :

- la teneur en jus des fruits bien plus élevée que par ailleurs,
- l'**aspect lisse épaisseur** de la peau. 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 **plus fine et plus** lisse.

~~Enfin, la production du « Pomelo de Corse » nécessite peu de traitements phytosanitaires en raison de l'insularité. En effet, l'absence des plus grandes maladies graves à virus ou à mycoplasmes qui sévissent dans toutes les autres zones~~

~~de production des agrumes et le faible nombre de ravageurs présents sur l'île facilitent la maîtrise phytosanitaire du verger corse. La structuration agricole en parcelles de petite taille ainsi que le savoir faire des agrumiculteurs corses, permettant une surveillance accrue et une meilleure maîtrise du risque, participe également à cet objectif. Ces éléments,~~ **Les conditions de production** ainsi que la maîtrise du conditionnement dans l'aire géographique permettent de garantir aux consommateurs la fraîcheur au produit et la promesse de retrouver toutes les qualités qui font la spécificité du « Pomelo de Corse » et contribue à sa réputation.

Cueilli à la main, non traité **phytosanitairem**ent après récolte, 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.

~~Depuis 2008, la mise en marché du « Pomelo de Corse » s'effectue à plus de 70 % par trois opérateurs locaux, principalement sur les places du Sud Est de la France.~~

~~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 commercialisation et les expéditions de « Pomelo de Corse » sur le continent ont connu un fort essor à partir des années 2000 ~~lorsque la grande distribution a manifesté son intérêt pour cette production en la commercialisant sous marques de distributeur. et Le développement de ce mode de commercialisation a ont~~ contribué 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 ».

~~Depuis les premières plantations en 1978, la production n'a cessé de se développer et se stabilise ces dernières années aux environs de 3 000 tonnes par an et est commercialisée principalement sur le marché français qui représente le premier marché européen pour la consommation de pomelo (90 000 tonnes, soit environ 1.5 kg/hab. Source : Fruitrop focus n°2 2006).~~

### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006\*]

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGPPomelodeCorseV0\\_cle434cf4.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCIGPPomelodeCorseV0_cle434cf4.pdf)

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.