

## Cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée

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

#### Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en caractères gras dans le corps du texte ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en caractères barrés.

#### Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE  
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)  
Règlement CEE N° 2081/92 du Conseil  
selon  
la procédure simplifiée de l'Article 17

POMMES et POIRES  
DE SAVOIE

Service Compétent de l'Etat Membre

~~-Etat Membre : France~~

~~-Service compétent.~~

Ministère de l'Agriculture  
Direction générale de l'Alimentation  
175 Rue du Chevaleret  
F. 75013 PARIS

Groupements demandeurs-

~~-Fédération des Producteurs de  
Fruits de Haute-Savoie  
Maison de l'Agriculture  
52 Avenue des Iles  
74994 Annecy Cédex 9 — France~~

~~-Fédération des Producteurs de  
Fruits et Légumes de Savoie  
1 Rue du Château  
73000 Chambéry — France~~

~~-Association Marque Collective  
Savoie (AMCS)  
Maison de l'Agriculture  
52 Avenue des Iles  
74994 Annecy Cédex 9  
France  
Décembre 1993~~

## I. SOMMAIRE

I. Sommaire	Page 2
II. Renseignements sur les groupements demandeurs	Page 3
III. Cahier des charges	Page 4
a. Nom du produit	Page 4
b. Description	Page 4
c. Aire géographique	Page 5
d. Eléments prouvant l'origine du produit	Page 7
e. Méthode d'obtention	Page 7
f. Lien avec le milieu géographique	Page 8
1. Histoire	
2. Caractéristiques	
g. Structure de contrôle	Page 10
h. Etiquetage	Page 11
i. Exigences nationales	Page 11
Annexe 1 - Carte Europe	Page 12
Annexe 2 - Carte Savoie - Haute-Savoie	Page 13
Annexe 3 - Avis Section des Labels	Page 14
Demande d'enregistrement	

## SOMMAIRE

<b>I - Demandeur .....</b>	<b>4</b>
<b>II - Nom du produit.....</b>	<b>5</b>
<b>III - Type de produit .....</b>	<b>5</b>
<b>IV - Description du produit.....</b>	<b>5</b>
<b>V - Délimitation de l'aire géographique.....</b>	<b>8</b>
<b>VI - Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée .....</b>	<b>12</b>
6.1. Identification des opérateurs .....	12
6.2. Obligations déclaratives .....	12
6.3. Tenue des registres.....	12
6.4. Définition des lots .....	12
6.5. Identification physique.....	13
6.4 Identification des fruits .....	14
<b>VII- Description de la méthode d'obtention .....</b>	<b>14</b>
7.1. Schéma de vie du produit.....	14
7.2. Variétés autorisées et protocole de sélection des variétés.....	15
7.3. Choix du matériel végétal .....	15
7.4. Densité de plantation.....	16
7.5. Enherbement des vergers .....	16
7.6. Irrigation.....	16
7.7. Fertilisation .....	16
7.8. Pollinisation .....	17
7.9. Protection phytosanitaire.....	17
7.10. Récolte .....	17
7.11. Traitement des fruits après récolte .....	17
7.12. Stockage .....	17
7.13. Conditionnement.....	18
<b>VIII – Eléments justifiant les liens avec l'origine géographique .....</b>	<b>18</b>
8.1-Spécificité de l'aire .....	19
8.1.1 Facteurs naturels .....	19
8.1.2 Facteurs humains.....	20
8.2- Spécificités du produit .....	21
8.3-Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.....	21
<b>IX - Références de la structure de contrôle .....</b>	<b>22</b>
<b>X - Eléments spécifiques liés à l'étiquetage .....</b>	<b>23</b>
<b>XI - Exigences à respecter en vertu des dispositions communautaires ou nationales .....</b>	<b>24</b>

## I - Demandeur

---

### II. Renseignements sur les groupements demandeurs

L'IGP POMMES et POIRES DE SAVOIE est demandée par

- La Fédération des Producteurs de Fruits de Haute-Savoie  
Maison de l'Agriculture  
52 Avenue des Iles  
74994 Annecy Cedex 9  
Tél : 50.88.18.86  
Date de création : 1946.
- La Fédération des Producteurs de Fruits et Légumes de Savoie  
1 Rue du Château  
73000 Chambéry  
Tél : 79.33.43.36 — 79.33.17.36  
Date de création : 1957.

et - L'Association Marque Collective Savoie, Organisme Certificateur qui gère le règlement « Label Régional Savoie » pour les Fruits de Savoie 84-RA-01

Siège Social et Administratif : —  
Maison de l'Agriculture  
52 Avenues des Iles  
74994 Annecy Cedex 9  
Tél : 50.88.18.74 — Fax : 50.57.69.21

qui est composée des Conseils Généraux et des six Chambres Consulaires — Agriculture, Métiers, Commerce et Industrie de Savoie et de Haute-Savoie. (Créée le 26 janvier 1974 — JO du 19 février 1974). Les Chambres Consulaires représentent au 2<sup>ème</sup> degré les bénéficiaires du Label Régional Savoie, ceux-ci étant titulaires d'une licence d'usage de la Marque Collective de Certification.

Règlement de Marque Collective Savoie agréé sous le numéro 02-76 ; homologué le 5 janvier 1976, paru au Journal Officiel du 13 janvier 1976.  
Propriété de l'Association Marque Collective Savoie, la Marque Collective Savoie a été déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle).  
Enregistrement sous le numéro 1540381 B.O.P.I. N° 89/52.

*Ces groupements représentent pour les Fruits de Savoie, 330 arboriculteurs, une surface de 966 Ha plantés et un tonnage récolté de 19100 tonnes, dont :*

Haute-Savoie :	180 arboriculteurs
	470 Ha plantés
	9500 tonnes récoltées
Savoie :	150 arboriculteurs
	496 Ha plantés
	9600 tonnes récoltées

**Nom :** Syndicat Fruits des Savoie

**Adresse :** Maison de l'Agriculture  
52 Avenue des Iles  
74994 Annecy Cedex 9  
France

**Téléphone** : 04.79.26.51.75

**Fax** : 04.50.88.11.63

**Mail** : [syndicatfruitsdessavoie@haute-savoie.chambagri.fr](mailto:syndicatfruitsdessavoie@haute-savoie.chambagri.fr)

### III – Cahier des Charges

a) Nom du produit

~~P O M M E S et POIRES DE S A V O I E – IGP~~

### II - Nom du produit

---

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

### III - Type de produit

---

Type de produits : Annexe II du Traité de Rome

~~Chapitre 8 : Fruits comestibles; écorces d'agrumes et de melons.~~

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

b) Description du produit

### IV - Description du produit

---

~~La production fruitière de Savoie et Haute-Savoie essentiellement pomme et poire justifie sa renommée par des facteurs originaux attachés à cette région. Ces facteurs se dévoilent dans la description des fruits.~~

1) Données qualitatives et mesurables influant sur l'aspect physique des fruits de Savoie.

~~Il s'agit de vergers de Montagne, généralement en coteaux. L'insolation, la proportion de lumière~~

~~ultraviolette, les variations importantes d'hygrométrie entre le jour et la nuit, influent sur les pigments de l'épiderme, et donc la coloration du fruit.~~

~~Les températures moyennes d'été restant relativement basses (nuits fraîches), la pousse des arbres et le grossissement des fruits sont limités. Les fruits restent de calibre moyen et à petites cellules et sont donc plus fermes et plus croquants. les variations de températures, plus importantes en zone de montagne, provoquant un allongement du fruit.~~

~~une croissance lente, mais très régulière liée à la bonne alimentation en eau (pluviométrie des Alpes du Nord) et en éléments minéraux (choix de sols riches en humus) favorise une production de fruits à chair ferme d'où un poids spécifique plus élevé.~~

Données organoleptiques influant sur la qualité gustative supérieure des Pommes et Poires de Savoie.

~~le Centre Technique du Génie Rural et des Eaux et Forêts a réalisé en 1975, une étude sur la pomme « Reinette du Canada » provenant du Gard, des Hautes-Alpes et de Savoie (montagne).~~

~~- cette étude consistait d'une part, en des notations faites par des dégustateurs (parfum, saveur, texture) et d'autre part, en des mesures analytiques (sucre, acidité, etc...).~~

~~Le jugement des dégustateurs met la Pomme de Savoie en première position, en ce qui concerne le goût. Un classement effectué entre lots savoyards montre nettement l'influence de la teneur en sucre, de l'altitude, du niveau d'acidité.~~

~~Ce sont généralement les fruits les plus sucrés et les plus acides, les plus appréciés par les dégustateurs, car l'arôme, autre élément d'appréciation, tend à se développer, en même temps que s'accroissent teneurs en sucres et en acides.~~

~~Ce sont des données qui ont permis la création de l'indice THIAULT, basé sur des données objectives (Sucres solubles Totaux + Acide Malique), pour apprécier la qualité organoleptique supérieure du fruit. (Ne concerne que la Golden Delicious).~~

#### Descriptifs sommaires de quelques fruits savoyards

~~- Golden Delicious : Calibre minimum : 65 mm. Coloration jaune, souvent rosée (insolation), forme allongée, tronconique (côtes apparentes).~~

~~- Reinette Blanche du Canada : Calibre minimum : 70 mm. Coloration jaune-verdâtre, lavis orangé à l'insolation. Forme irrégulière et aplatie.~~

~~- Melrose : Calibre minimum : 70 mm. Coloration rouge sur 80% de la surface. Forme aplatie, légèrement tronconique.~~

~~Données organoleptiques : (variables selon les années climatiques) qualité supérieure.~~

- ~~- Golden Delicious. Indice Thiault~~
- ~~- Autres fruits. Indice réfractométrique~~

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

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

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

**Les « Pommes de Savoie » présentent un équilibre entre la teneur en sucres élevée (taux de Brix  $\geq 12^\circ$ ) et une acidité soutenue, ainsi qu'un taux de fermeté  $\geq 4,5$  Kg/cm<sup>2</sup> donnant une chair ferme et croquante. Elles se caractérisent aussi par une couleur de l'épiderme qui n'est pas uniforme :**

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

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

**Pour les pommes jaunes :**

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

Pour les pommes bicolores :

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

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

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

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

Variétés	Fermeté	IR	Aspect visuel
William	2 à 6	≥11	
Louise Bonne d'Avranches	2 à 6	≥12	
Général Leclerc	2 à 6	≥12	Présence de roussissement

<b>Conférence</b>	<b>2 à 6</b>	<b>≥12</b>	<b>Présence de roussissement</b>
<b>Comice</b>	<b>2 à 6</b>	<b>≥12</b>	<b>Possibilité d'une face colorée</b>
<b>Passé Crassane</b>	<b>2 à 6</b>	<b>≥12</b>	<b>Présence de roussissement pédonculaire</b>

## b) Aire géographique

~~Les Pommes et Poires de Savoie ont une aire géographique spécifique. C'est l'entité historique de la Province de Savoie, aujourd'hui les deux départements de Savoie et Haute-Savoie.~~

~~Cette aire est délimitée physiquement. Au Nord par le Lac Léman, à l'Est par les frontières Suisse et Italienne. Au Sud, par la rivière du Guiers et la Chartreuse, puis les massifs de Chartreuse, à l'Ouest par le fleuve du Rhône.~~

~~Les Pommes et Poires de Savoie se sont essentiellement installées dans cette région sur les piedmonts des massifs préalpins (Chablais, Bornes, Bauges, Chartreuse), dans certains terroirs de l'Avant Pays Savoyard, sur les deux rives du Rhône.~~

~~1) Zone de production. Savoie et Haute-Savoie (en totalité), Ain (rive droite du Rhône), Seyssel, Flaxieu, Corbonod, Vongnes, Ceyzérieu)~~

~~2) Zones de stockage et conditionnement. Strictement limitées à la zone de production.~~

## V - Délimitation de l'aire géographique

**L'aire géographique** ~~Les des~~ **IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie »** ont une aire géographique spécifique. C'est l'entité historique de la Province de Savoie, aujourd'hui les **s'étend sur les** deux départements de Savoie, et Haute-Savoie **et de l'Ain.**

~~Cette aire est délimitée physiquement. Au Nord par le Lac Léman, à l'Est par les frontières Suisse et Italienne. Au Sud, par la rivière du Guiers et la Chartreuse, puis les massifs de Chartreuse, à l'Ouest par le fleuve du Rhône.~~

~~Les Pommes et Poires de Savoie se sont essentiellement installées dans cette région sur les piedmonts des massifs préalpins (Chablais, Bornes, Bauges, Chartreuse), dans certains terroirs de l'Avant Pays Savoyard, sur les deux rives du Rhône.~~

~~1) Zone de production. Savoie et Haute-Savoie (en totalité)  
Ain (rive droite du Rhône), Seyssel,  
Flaxieu, Corbonod, Vongnes, Ceyzérieu)~~

~~2) Zones de stockage et conditionnement. Strictement limitées  
à la zone de production.~~

~~Annexe 1.~~

~~Carte Europe.~~

~~Annexe 2.~~

~~Carte 73+74~~

~~(+ 5 communes de l'Ain)~~

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

DEPARTEMENT DE LA SAVOIE (en totalité) :



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

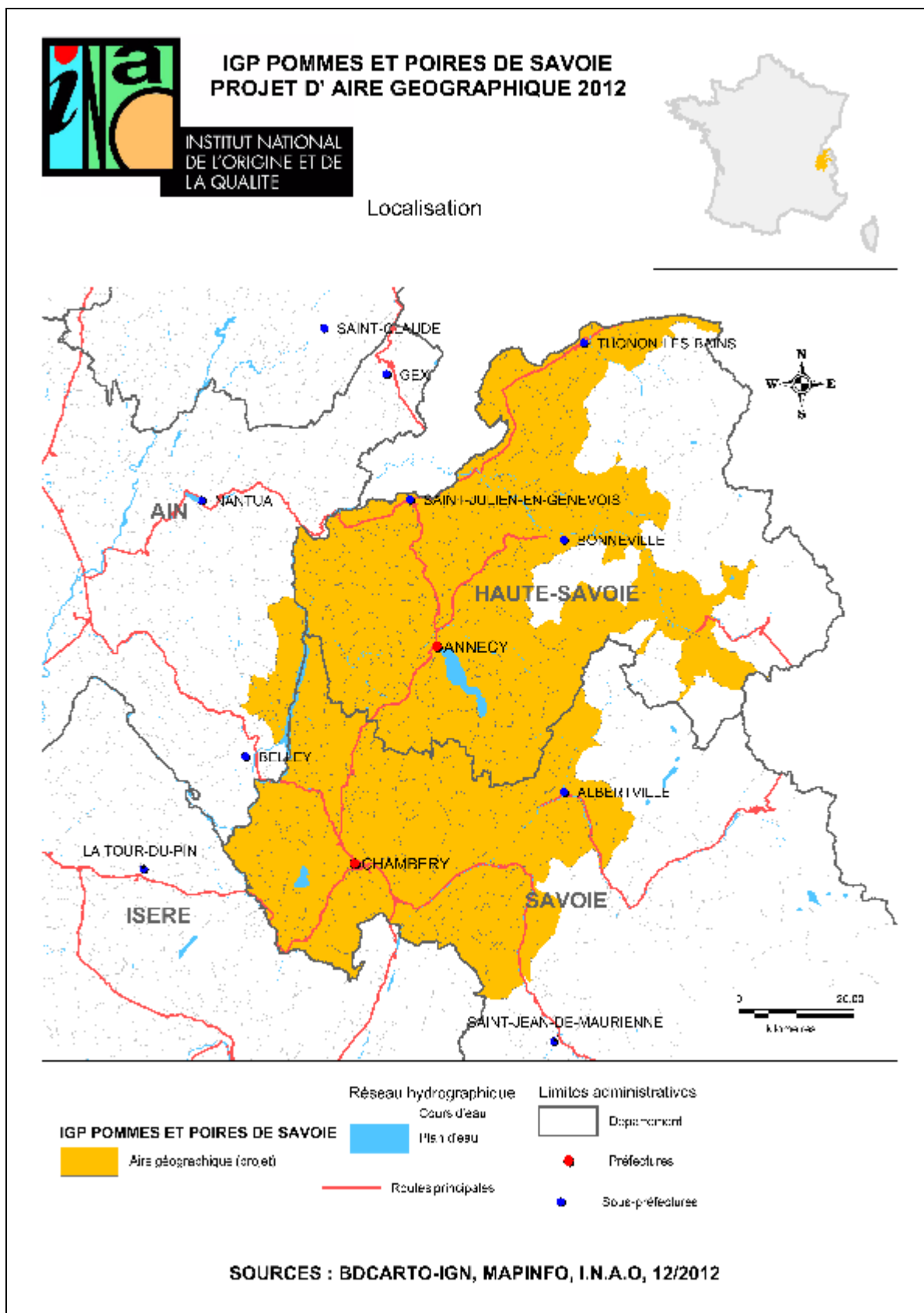
DEPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE (en totalité) :

**Communes incluses (246 communes) :** Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayze, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, (Le) Bouchet, Boussy, Brenthonne, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chenex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Cluses, Clusaz (La), Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Eloise, Entrevernes, Epagny, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Evires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Franclens, Frangy, Gaillard, Giez, (Le) Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Lyaud (Le), Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lully, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier,

**Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nangy, Naves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Ollières (Les), Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Eséry, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallanches, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Talinges, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzey, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiesaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.**

DEPARTEMENT DE L'AIN (rive droite du Rhône) :

Communes incluses (5 12 communes) : **Anglefort, Béon, Ceyzérieu, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Lavours, Pollieu, Seyssel, Talissieu, Vongnes.**



## **VI - Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée**

---

- ~~les Pommes et Poires de Savoie ne peuvent provenir que de l'aire géographique définie en c).~~
  - \* ~~Connaissance des coordonnées des arboriculteurs~~
  - \* ~~Connaissance cadastrale de l'emplacement des vergers~~
  - \* ~~Identification des lots de fruits à la cueillette (origine, variété, importance du lot).~~
  
- ~~les Pommes et Poires de Savoie ne peuvent être stockés, puis conditionnés que dans l'aire géographique définie en c).~~
  - \* ~~Agrément des lieux de stockage en fruitiers~~
  - \* ~~Agrément des stockages en atmosphère contrôlée.~~
  
- ~~la traçabilité des Pommes et Poires de Savoie est facilitée par :~~
  - ~~l'identification des vergers, des entreprises arboricoles~~
  - ~~la gestion des lots de fruits de la cueillette à la commercialisation.~~
  - ~~la gestion des quantités de fruits de qualité supérieure~~
    - \* ~~identification individuelle des fruits ou par emballage unitaire.~~
    - \* ~~connaissance des conditionnements utilisés par les arboriculteurs, les stations de tris et d'emballage.~~
  - ~~les comptabilités matières des fruits commercialisés (par producteur ou station, par mois, par variété).~~

### **6.1. Identification des opérateurs**

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

### **6.2. Obligations déclaratives**

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

### **6.3. Tenue des registres**

**Les opérateurs impliqués dans les opérations de production, stockage et conditionnement doivent tenir à jour une comptabilité matière des entrées et sorties relatives à l'IGP « Pommes et Poires de Savoie »/ « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie », et la tenir en permanence à disposition des structures de contrôle.**

**Dans le cas de plants produits par l'arboriculteur, il devra fournir la garantie d'exemption de virus.**

**La tenue d'un registre de lots est obligatoire et respecte les règles définies ci-après :**

### **6.4. Définition des lots**

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

**Dans un même lot sont regroupés les fruits issus :**

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

## 6.5. Identification physique

L'identification physique est réalisée au moyen d'étiquettes apposées sur les palettes ou pallox.

Les informations apposées sur l'étiquette sont au minimum le numéro de lot et le poids du lot.

Les lots de produits déclassés sont identifiés pendant le stockage. Un enregistrement de ces lots et un plan de stockage sont tenus à jour.

### Suivi documentaire :

Les lots doivent être suivis de la récolte jusqu'à la commercialisation.

A la récolte, les pallox ou palettes sont identifiés avec la quantité, et le numéro de la parcelle. Il appartient au producteur d'enregistrer les informations de traçabilité concernant les parcelles afin de pouvoir faire le lien avec le numéro de lot.

Au calibrage et au conditionnement, le travail est réalisé lot par lot. Un état des ventes des produits vendus sous IGP « Pommes et Poires de Savoie »/ « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » est tenu pour chaque lot. Le numéro de lot est noté sur le bon de livraison ou la facture.

Le modèle normalisé de fiche de lot est validé par le groupement et son utilisation est obligatoire.

De la récolte à la commercialisation, une comptabilité matière doit être tenue avec une comparaison entre le potentiel de récolte, les tonnages récoltés, les tonnages certifiés, et les éléments de marquage utilisés (stick individuel ou emballage inviolable). Les documents permettant cette comptabilité sont les relevés parcellaires, la déclaration de récolte et l'état des ventes.

### Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité :

	<i>ETAPE</i>	<i>POINTS A MAITRISER</i>	<i>DOCUMENTS ASSOCIES</i>	
→ TRAÇABILITE DESCENDANTE →	<u>CHOIX DU MATERIEL VEGETAL</u>	Qualité sanitaire	Attestation du pépiniériste Enregistrement des contrôles	← TRAÇABILITE ASCENDANTE ←
	<u>PRODUCTION DES FRUITS</u>	Producteur <u>Parcelle</u> Itinéraire cultural	Cahier de culture	
	RECOLTE	Date de récolte + Variété + Parcelle ou groupe de parcelles + Itinéraire cultural = N° de lot	Cahier de culture ou Cahier de lots ou Cahier de stockage	
	STOCKAGE	N° de lot inscrit sur chaque palette ou pallox	Plan de stockage Cahier de lots	
	DESTOCKAGE	N° de lot inscrit sur chaque palette ou pallox	Cahier de lots ou Cahier de stockage	
	CONDITIONNEMENT	N° de lot inscrit sur chaque emballage Coordonnées du metteur en marché	Bons de livraison Etiquettes Etat des ventes Etat des éléments de marquage utilisés	

## 6.4 Identification des fruits

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

e) Méthode d'obtention

## VII- Description de la méthode d'obtention

---

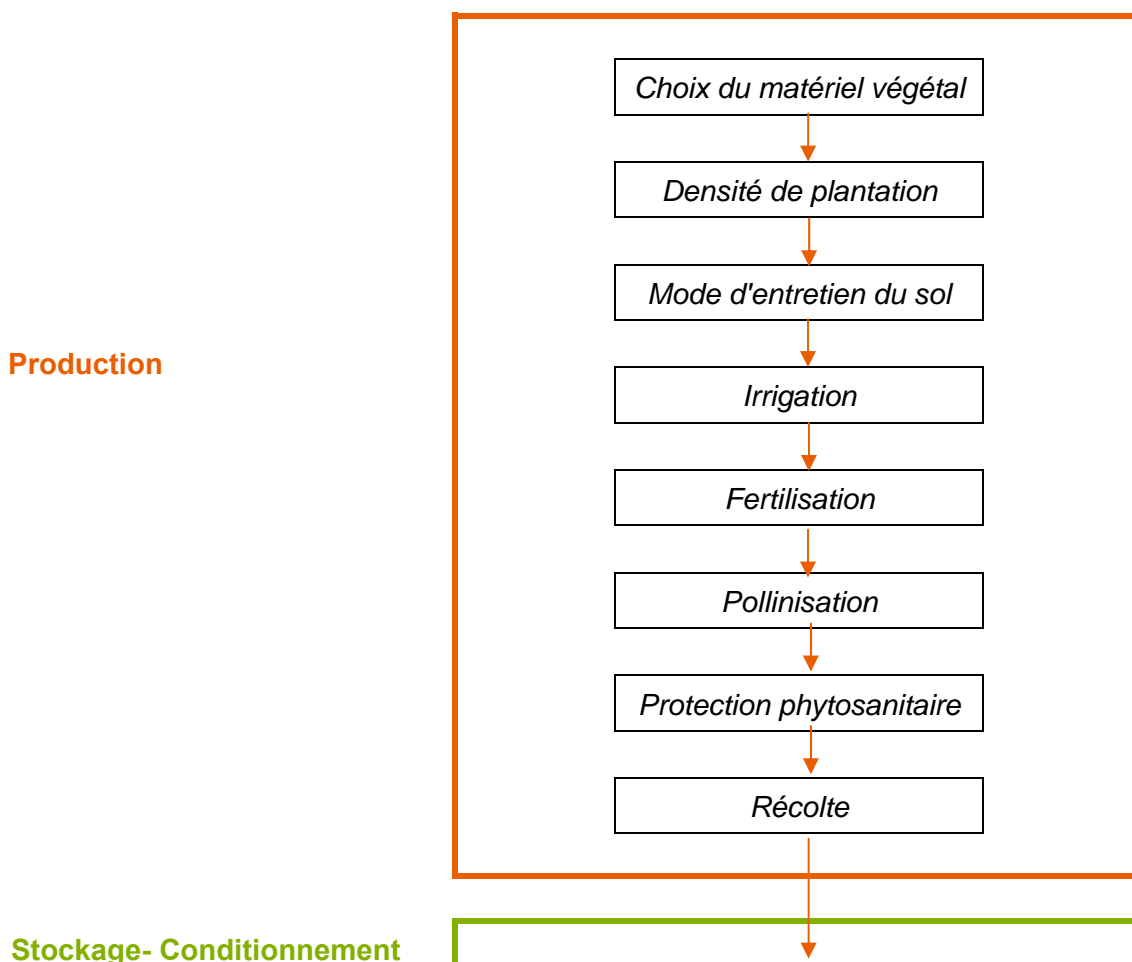
~~1) Conditions propres à assurer le caractère typique des Pommes et Poires de Savoie~~

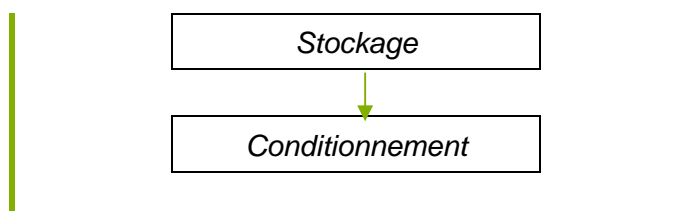
- ~~- Dans la limite de l'aire géographique définie au paragraphe c)~~
- ~~Choix des sols: sols riches en humus, altitude, exposition, orientation.~~
- ~~Recherche de conditions nécessaires à la plantation d'un verger de qualité.~~

### 7.1. Schéma de vie du produit

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

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





## 7.2. Variétés autorisées et protocole de sélection des variétés

~~– Choix des arbres dans les variétés correspondant aux règlements du Label Régional Savoie. (Poire : Passe-Grassane;~~

~~Pomme : Golden-Délicieux, Reinette Blanche du Canada, Idared, Mutsu, Melrose, Reinette Grise du Canada, Jonagold). Densité de plantation.~~

~~Selon les besoins de l'arboriculture, d'autres variétés de Pommes et Poires permettant d'obtenir une spécificité "Savoie" et un niveau qualitatif supérieur, peuvent être agréées.~~

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

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

La liste des variétés autorisée est validée par le groupement. Cette liste peut être actualisée selon le protocole de sélection des variétés décrit ci-dessous.

La sélection des variétés est réalisée par un comité technique constitué des membres du Conseil d'Administration du groupement et d'au moins 2 personnalités qualifiées.

Le comité technique examine les variétés proposées sur la base des critères suivants :

### Critères d'acceptation concernant la variété proposée :

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

### Critères de rejet :

Des résultats d'analyse doivent être joints au compte-rendu du comité technique. Les variétés ne répondant pas aux exigences du présent cahier des charges ne peuvent être intégrées à la liste des variétés autorisées.

L'avis du comité technique pourra s'appuyer sur les résultats d'études techniques et/ou économiques.

A chaque modification de la liste des variétés autorisées, la nouvelle liste autorisée est communiquée, par le groupement, à tous les opérateurs par courrier. Les autorités de contrôle et l'organisme de contrôle sont avertis dans les 30 jours qui suivent la décision de la commission par un courrier auquel est joint le compte rendu de la réunion du comité technique.

## 7.3. Choix du matériel végétal

**Le matériel végétal (plant, greffon, porte-greffe) utilisé pour l'implantation du verger doit être certifié exempt de virus.**

**Lorsque du matériel végétal certifié n'est pas disponible, une attestation du pépiniériste garantissant la qualité sanitaire des plants proposés doit être fournie.**

**Lorsque le matériel végétal est produit par l'arboriculteur, notamment dans le cas de greffage en place, de greffage sur table ou de surgreffage, il doit apporter la preuve de la qualité sanitaire du matériel végétal utilisé. Dans ce cas la qualité sanitaire des plants est suivie par des contrôles réguliers qui font l'objet d'un enregistrement.**

#### **7.4. Densité de plantation**

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

#### **7.5. Enherbement des vergers**

~~-Vergers enherbés pour favoriser les variations hygrométriques (Jour-Nuit) et favoriser la coloration du fruit; les vergers enherbés provoquent un taux de matières organiques plus élevé, qui par dégradation progressive, fournit un apport azoté continu.~~

**L'enherbement des plantations est obligatoire à partir de la 3<sup>ème</sup> année qui suit la plantation. Il devra représenter au minimum 60% de la surface de l'entre rang avec une bande enherbée minimum de 2 mètres.**

**L'emploi de produits chimiques de synthèse est interdit pour la désinfection des sols.**

~~-Méthodes culturales : Taille pour influencer l'ensoleillement des fruits (zone de montagne)~~

~~-Eclaircissage, pour obtenir la charge optimale de fruits; Vergers équilibrés pour obtenir un fruit de qualité supérieure.~~

#### **7.6. Irrigation**

**Le recours à l'irrigation est autorisé.**

**L'irrigation, si elle est déclenchée, doit uniquement compenser le déficit hydrique, c'est-à-dire quand l'évapotranspiration (ETP) réelle dépasse la pluviométrie efficace des vergers. Les quantités apportées doivent être inférieures à l'ETP réelle, diminuée des pluies efficaces en cumul sur la période d'irrigation.**

**On entend par pluies efficaces la fraction des précipitations utilisables par les pommiers ou les poiriers. Ces pluies efficaces sont calculées en fonction des précipitations réelles par verger. Par épisode pluvieux, elles sont écrêtées à 30 mm. Pour toute précipitation inférieure à 30mm, une quantité forfaitaire de 10 mm est déduite.**

**La quantité d'eau apportée est connue par la présence d'un compteur volumétrique ou la connaissance d'un rapport débit/surface.**

**L'irrigation est interdite pendant les 15 jours précédant la date de récolte.**

#### **7.7. Fertilisation**

~~-Traitements, emplois d'engrais raisonnés. On tend de plus en plus vers "la lutte intégrée".~~



**La fertilisation annuelle organique et minérale est autorisée sur les vergers en production, à partir de la 5<sup>ème</sup> feuille.**

**Elle est limitée à 100 unités d'azote par hectare. Chaque apport ne pourra pas dépasser 50 unités d'azote à l'hectare.**

**L'épandage d'engrais azoté minéral au sol est interdit après récolte et jusqu'au 1<sup>er</sup> février de l'année qui suit la récolte.**

#### **7.8. Pollinisation**

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

#### **7.9. Protection phytosanitaire**

**Les opérateurs doivent se conformer à la liste des produits phytosanitaires utilisables mise à disposition par le groupement chaque année au 31 janvier. Cette liste reprend la liste de tous les produits bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché et interdit ou limite l'utilisation de certains.**

**L'emploi d'insecticides et d'herbicides sous forme de produits chimiques de synthèse le mois précédant la récolte est interdit. Ce délai est raccourci au « délai réglementaire avant récolte » en cas de conditions exceptionnelles. Les conditions exceptionnelles doivent être reconnues par le groupement avant l'emploi du produit concerné, et l'organisme certificateur doit en être informé sous 48 heures.**

**Un contrôle du réglage du pulvérisateur est effectué chaque année par le producteur.**

#### **7.10. Récolte**

~~– Recherche de la date optimale de cueillette : une cueillette trop précoce serait défavorable à la qualité des fruits. Les conditions climatiques de montagne ne permettent pas une cueillette trop tardive.~~

~~2) Cueillette, stockage~~

~~– A la cueillette, connaissance des lots : volume, qualité, possibilité de commercialisation dans le temps.~~

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

#### **7.11. Traitement des fruits après récolte**

**Tout traitement chimique des fruits est interdit après récolte.**

#### **7.12. Stockage**

~~– Recherche de la date optimale de commercialisation (qualité du fruit, valeur commerciale)~~

~~– Commercialisation rapide (1 à 3 mois) ou après stockage en atmosphère contrôlée (3 à 8 mois).  
Contrôle objectif de la qualité (Indice Thiault ou réfractométrique)~~

~~3) Avant commercialisation, identification du produit (individuel ou emballage).~~

**Les pommes et poires sont impérativement conservées au froid après récolte, afin de préserver la qualité gustative des fruits.**

**Elles peuvent être conservées au froid normal (conservation par réfrigération, en atmosphère naturelle) ou en atmosphère contrôlée (conservation par réfrigération, en atmosphère appauvrie en O<sub>2</sub> et CO<sub>2</sub>)**

**Les chambres de stockage en atmosphère contrôlée doivent être étanches et dotées d'appareils de mesure automatique ou manuelle et de suivi de la température, du CO<sub>2</sub> et de l'O<sub>2</sub>. Les stations de stockage maîtrisent la conservation des fruits tout au long de la campagne de commercialisation et doivent apporter la preuve que le produit répond toujours aux critères qualité définis dans le présent cahier des charges, sous forme de résultats d'analyse conformes à ceux fixés au point 4.1.**

### **7.13. Conditionnement**

**Au départ de la station de stockage, une analyse des caractéristiques physico-chimiques, telles que définies dans le paragraphe 4.1 est réalisée pour chaque lot.**

Les produits conditionnés sont identifiés avec leur numéro de lot afin d'assurer la traçabilité de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « **Pommes de Savoie** » / « **Poires de Savoie** ».

**Pour chaque opérateur, la date de récolte d'une variété constitue la date limite de commercialisation de toute récolte antérieure de cette même variété sous IGP.**

**Le conditionnement final en pallox est interdit.**

**Le conditionnement est obligatoirement effectué dans l'aire géographique compte-tenu :**

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

f) **Lien avec le milieu géographique**

## **VIII – Eléments justifiant les liens avec l'origine géographique**

---

4) **Historique**

~~.- A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, les pommes de la région de CUSY (Savoie) sont chargées sur des charrettes à cheval, transportées jusqu'à Aix-Les-Bains, mises sur des embarcations du lac et acheminées à travers le canal de Savières, puis le Rhône jusqu'à Lyon.~~

~~.- Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, Monsieur TISSOT exporte sur Genève avec des chars à boeufs, ses fruits.~~

~~.- Par embarcations, puis par le train, on garde les traces en Savoie, d'expéditions importantes de fruits sur Lyon, Toulon Marseille, Paris.~~

- A partir de 1920, un verger important dans la région d'Albertville, mais surtout sur les coteaux du lac d'Aiguebelette existait en pomme sous le nom de variété de "EYLAU". Près de 2 000 Tonnes étaient produites.
  - L'ensemble de la Savoie produisait des fruits, mais surtout plusieurs terroirs vendaient leurs productions parfois très loin.
  - Ces variétés "le Croizon de Boussy", "la Reinette Blanche du Canada", "la Pomme à Côte", "la Pomme TOCHON" étaient produites dans de petites fermes de montagne, rassemblées par des arboriculteurs plus entreprenants et vendues très loin.
  - Le calibre ne dépassait que rarement 65 mm. Par contre, on leur reconnaît des qualités de rusticité permettant une bonne conservation. Elles ne craignaient pas les premiers gels de l'automne. Pas d'engrais, les premiers traitements contre les vers dans les années 1930.
  - Chaque paysan vendait 2 à 3 Tonnes par an, conséquences de structures agricoles petites et d'arbres peu productifs.
- Terroir, climat montagnard, rusticité, rendements faibles, nous avons les ingrédients de l'arboriculture savoyarde, telle qu'elle se développe en cette seconde moitié du XXème siècle.

## 2) Caractéristiques actuelles

- L'arboriculture savoyarde, comme la plupart des productions de cette région, s'est orientée depuis 30 ans, vers le créneau de la qualité. La géographie de la Savoie, la pente, les petites structures d'exploitation morcellées, les conditions climatiques, ne permettaient pas de développer un modèle de production à l'image des régions méridionales françaises.
  - Ce choix de la qualité s'est appuyé sur des facteurs favorables : Terroirs variés adaptés à différentes variétés, les conditions climatiques permettant de personnaliser la production et de la rendre identifiable, une volonté humaine d'inventer une filière "Fruits de Qualité". Les deux départements savoyards se sont retrouvés sur les mêmes choix du qualitatif par rapport au quantitatif.
  - Ils ont été les précurseurs en commercialisant des fruits garantissant une qualité supérieure mesurable.
- Depuis 1979, ont été homologués huit règlements techniques dans le cadre du Label Régional Savoie, dont l'organisme certificateur est l'Association Marque Collective Savoie :

	Homologué le	sous le numéro
Golden Délicieux de Savoie	17-09-79	79 RA 01
Reinette Blanche du Canada de Savoie	17-09-79	79 RA 02
Melrose de Savoie	09-03-81	81 RA 03
Mutsu de Savoie	09-03-81	81 RA 02
Idared de Savoie	09-03-81	81 RA 01
Reinette Grise du Canada de Savoie	06-10-92	92 RA 01
Jonagold de Savoie	06-10-92	92 RA 02
Passe Crassane de Savoie	17-09-79	79 RA 03

## 8.1-Spécificité de l'aire

### 8.1.1 Facteurs naturels

- Caractéristiques du relief et de la géologie

L'aire géographique de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie »/ « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » présente des limites naturelles bien marquées. Au Nord, elle est limitée par le lac Léman, à l'Est et au Sud par la chaîne des Alpes, à l'Ouest par le massif du Colombier et par le massif de la Chartreuse.

Elle s'étage à des altitudes comprises entre 200 et 1500 mètres sur des reliefs assez vallonnés, caractéristiques de l'avant pays savoyard.

**Du point de vue de la nature des sols, l'avant-pays alpin est typé par l'importance d'une formation calcaire prédominante appelée molasse, souvent associée à des formations de type morainique. Les sols présentent tous une richesse en sels minéraux et en eau, couplée à des sols plutôt riches en argile granulométrique.**

**Les sols de Savoie ont également la particularité de présenter des taux de matière organique élevés, de par la présence de nombreux élevages bovins.**

- **Caractéristiques climatiques**

**Bien que dominé par le climat continental, le territoire reste cependant sous les influences méridionales et océaniques. Les hivers sont longs et parfois rigoureux, et les étés chauds avec une pluviométrie annuelle moyenne supérieure à 1000 mm, allant même jusqu'à 1500 mm au pied des massifs préalpins. Elles sont bien réparties au cours du cycle végétatif des arbres.**

**Ce climat continental est marqué par des amplitudes thermiques importantes qui s'expriment par la fraîcheur des nuits estivales et des différences d'hygrométrie marquées entre le jour et la nuit.**

**Les températures moyennes sont globalement faibles. Elles s'établissent entre 8°C et 10°C en fonction de l'altitude.**

### **8.1.2 Facteurs humains**

**La culture des pommes et des poires est ancienne en Savoie et participe au système traditionnel de polyculture et d'élevage.**

**Comme le montrent les éléments historiques recensés, dès la fin des années 1930 la production fruitière s'est organisée autour de petits bassins de production et à partir d'une multitude de variétés, concentrés dans l'avant-pays et les basses vallées car les secteurs de haute montagne ne sont pas propices à l'implantation de vergers.**

**Les vergers colonisent plutôt les collines situées majoritairement en piémont des massifs montagneux environnants.**

**Dans ces zones de production fruitière, les arboriculteurs ont su mener un long travail de sélection des sols, du matériel végétal et des variétés les mieux adaptées aux conditions climatiques locales. Ainsi, depuis les années 1960, de nouvelles variétés de pommes et de poires ont été introduites. Ces sélections, associées à la mise en place d'un verger expérimental au sein de l'aire géographique, ont permis de produire des fruits en tenant compte de la diversité des situations pédoclimatiques rencontrées dans l'aire.**

**La conquête de nouveaux marchés est indissociable du développement des moyens de transport. C'est également à partir de l'apparition de nouveaux marchés que les agriculteurs ont commencé à se spécialiser. Grâce au rapprochement par les transports des centres de production et des centres de consommation, l'arboriculture a développé une production de fruits frais dont la demande ne cessait de croître dans les centres urbains régionaux, notamment à Lyon. L'importance de la mise en place de circuits de commercialisation des pommes et poires de la Combe de Savoie (vallée entre Chambéry et Albertville) est un des facteurs de la réussite de cette production.**

**Dès la fin des années 1930, la filière pommes et poires s'organise.**

**La structuration de la commercialisation des « Pommes et Poires de Savoie » s'est amplifiée après la seconde Guerre mondiale, avec l'apparition des premiers grossistes.**

**En 1963, les producteurs de la région de Cercier réfléchissent de manière collective à la mise en place de solutions pour la conservation des pommes et poires par le froid.**

**Ces investissements dans la maîtrise du stockage des fruits et l'organisation collective qui en découle ont permis aux arboriculteurs de maintenir la tradition de la commercialisation de fruits frais en s'adaptant aux contraintes des nouvelles formes de mise en marché.**

## **8.2- Spécificités du produit**

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

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

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

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

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

## **8.3-Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.**

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

**L'aire géographique de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie »/ « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » présente des conditions naturelles propices à la culture fruitière du fait d'un certain nombre de facteurs :**

**Les sols présentent tous une richesse en sels minéraux et en eau, couplée à des sols plutôt riches en argile granulométrique et une fertilisation minérale faible qui permettent une croissance lente des fruits : les fruits sont moins gorgés d'eau, pour une multiplication cellulaire tout aussi importante. Cette propriété est à l'origine du côté croquant des Pommes de Savoie.**

**La richesse des sols favorise la maturation des pommes et poires qui ont besoin de mobiliser rapidement une grande quantité de nutriments en raison de la faible durée du cycle végétatif actif. La période de végétation active est de courte durée eu égard aux conditions climatiques rudes. La végétation démarre tardivement au printemps. On assiste toutefois à un démarrage rapide grâce au niveau de matière organique des sols, combiné à une pluviométrie favorable (en quantité et en régularité).**

**La teneur en matière organique a un rôle sur l'induction florale et sur le développement des fruits. Quand le sol libère la matière organique de façon efficace, celle-ci est mise en réserve dans le bois pendant la période de repos végétatif. Au redémarrage, cela permet à**

**l'arbre de puiser dans ses réserves pour faire des bourgeons de qualité (induction florale) et ainsi des fruits de qualité.**

**Le climat de l'aire géographique est également à l'origine des spécificités des Pommes de Savoie et des Poires de Savoie.**

**La pluviométrie est assez bien répartie durant la période de production des pommes et poires et en quantité suffisante. Cela permet une alimentation en eau régulière des vergers, ce qui garantit une croissance régulière et harmonieuse des fruits qui seront alors équilibrés en bouche et de calibre suffisant.**

**La fraîcheur des nuits estivales rend quasiment impossible la dégradation des glucides par le CO<sub>2</sub>, ce qui permet une plus grande concentration des sucres dans les Pommes et Poires de Savoie .**

**La différence d'hygrométrie entre le jour et la nuit, avec la forte rosée caractéristique des régions de montagne, crée un stress au niveau des fruits qui concentrent les anthocyanes, pigment naturel. Ceci engendre une coloration dans les tons de rosé caractéristique des pommes et poires de Savoie. L'enherbement des vergers favorise ces variations d'hygrométrie.**

**La différence de température entre le jour et la nuit crée un stress thermique qui favorise l'allongement des cellules au détriment de leur multiplication et provoque ainsi l'allongement des cellules et donc des fruits.**

**Le verger de Savoie présente également la particularité d'être multi variétal. Cette caractéristique, favorable à la pollinisation et à la nouaison (phase initiale de la formation du fruit), limite ainsi les phénomènes de coulure (chute des fleurs ou des jeunes fruits). La pollinisation croisée entre variétés assure la formation du pépin, ce qui permet au fruit de bien tenir sur l'arbre et de se conserver plus longtemps.**

**L'IGP « Pommes et Poires de Savoie »/ « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » bénéficie enfin d'une certaine réputation de telle sorte qu'elle est aujourd'hui reconnue par tous pour sa qualité. L'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingaux, dont les formations sont assurées par des pâtissiers « Meilleurs Ouvriers de France », cite les « Pommes et Poires de Savoie » pour leur qualité gustative. La qualité des « Pommes de Savoie » et « Poires de Savoie » est reconnue par les restaurateurs. C'est le cas par exemple du chef étoilé Alain Perrillat-Mercerot au Bourget du Lac en Savoie, qui les utilise dans sa cuisine.**

**Localement, les « Pommes et Poires de Savoie » font partie intégrante des habitudes culinaires des savoyards : un musée leur est consacré et de nombreuses fêtes agricoles les mettent chaque année à l'honneur.**

**En 2011, l'IGP « Pommes et Poires de Savoie »/ « Pommes de Savoie »/ « Poires de Savoie » regroupe 42 producteurs, pour 8 stations de stockage et conditionnement. Sont plantés 340 hectares de vergers de pommiers et 102 hectares de vergers de poiriers, ce qui représente une production d'environ 13000 tonnes de fruits par an.**

~~g) Structure de contrôle~~

## **IX - Références de la structure de contrôle**

---

~~Les Pommes et Poires de Savoie sont contrôlées par  
- l'Association Marque Collective Savoie  
Maison de l'Agriculture, 52 Avenue des Iles~~

~~74994 Annecy Cédex 9  
Tel : 50.88.18.74 Fax : 50.57.69.21~~

~~- Code APE 9723~~

~~-Organisme homologué sous le numéro LA 23 comme organisme certificateur détenteur de labels conforme à l'article 2 du décret du 17 Juin 1983 relatif aux labels agricoles pour les produits susceptibles de bénéficier du Label Régional Numéro02-76 "SAVOIE" dans le respect des dispositions législatives et réglementaires concernant les Labels.~~

~~Annexe 3. Extrait de l'avis formulé par la Section des Labels de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité lors de sa séance du 19 Octobre 1993.~~

~~-Cet organisme répond aux exigences de la Norme EN 45011 et du règlement européen CEE 2081/92 du Conseil, article 10.~~

L'IGP « ~~Pommes et Poires de Savoie~~ **Pommes de Savoie et Poires de Savoie** » est contrôlée par l'Organisme Certificateur :

**Nom :** CERTIPAQ

**Adresse :** 11 Villa Thoréton  
75015 PARIS

**Téléphone :** 01.45.40.92.92

**Fax :** 01.45.30.93.00

**Mail :** certipaq@certipaq.com

**CERTIPAQ est accrédité conformément à la norme NF EN 45011.**

~~h) Etiquetage~~

## **X - Eléments spécifiques liés à l'étiquetage**

---

~~-Conformément aux règlements techniques, l'identification au Label Régional Savoie est réalisé.~~

~~-sur le fruit, par une étiquette représentant le logo de la Marque Collective (sauf pour emballage unitaire de plusieurs fruits; emballage inviolable).~~

~~-Sur la caisse litée et le plateau(Fruits marqués individuellement)~~

~~-Sur l'emballage unitaire,~~

~~\* le logo de la Marque Collective de Certification "SAVOIE"~~

~~+ Sigle I.G.P.~~

~~\* la mention de l'organisme certificateur~~

~~Association Marque Collective Savoie~~

~~74994 Annecy Cédex 9~~

**Indépendamment des mentions réglementaires applicables à toutes les pommes et poires, l'étiquetage des fruits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée respecte les règles suivantes :**

**- la dénomination « Pommes et Poires de Savoie » ou « Pommes de Savoie » ou « Poires de Savoie » est précisée sur tous les emballages ;**

- les coordonnées du producteur ou du stockeur ou du conditionneur sont précisées;
- les coordonnées de l'Organisme Certificateur sont précisées.

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

i) Exigences nationales

## **XI - Exigences à respecter en vertu des dispositions communautaires ou nationales**

Parmi les Pommes et Poires de Savoie, huit variétés bénéficient actuellement d'un Label Régional Savoie et répondent aux règlements techniques suivants.

~~Pomme Golden Délicieux de Savoie : homologué le 17-09-79, modifié et  
79 RA 01 complété par les avenants du 9-03-81, 25-09-85, 6-10-92.~~

~~Pomme Reinette Blanche du Canada de Savoie : homologué le 17-09-79, modifié  
79 RA 02 et complété par les avenants du 9-03-81 25-09-85.~~

~~Pomme Melrose de Savoie : homologué le 9-03-81, modifié et complété par  
81 RA 03 avenant du 25-09-85~~

~~Pomme Mutsu de Savoie : homologué le 9-03-81, modifié et complété par  
81 RA 02 avenant du 25-09-85~~

~~Pomme Idared de Savoie : homologué le 9-03-81, modifié et complété par  
81 RA 01 avenant du 25-09-85~~

~~Pomme Reinette Grise du Canada de Savoie: homologué le 6-10-92  
92 RA 01~~

~~Pomme Jonagold : homologué le 6-10-92  
92 RA 02~~

~~Poire Passe-Crassane : homologué le 17-09-79, modifié et complété par  
79 RA 03~~

~~La certification des Pommes et Poires de Savoie est confiée à l'Association Marque Collective Savoie~~

**Les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation sont décrites dans le tableau suivant.**

<b>POINT A CONTROLER</b>	<b>Valeurs de référence</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>Localisation de la production</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	<b>Contrôle visuel Contrôle documentaire</b>
<b>Variétés</b>	<b>Liste des variétés autorisées validée par le groupement.</b>	<b>Contrôle visuel Contrôle documentaire</b>
<b>Densité de plantation</b>	<b>3500 pieds max à l'hectare pour les nouvelles plantations.</b>	<b>Contrôle documentaire</b>



<b>Enherbement</b>	<b>Obligatoire à partir de la 3<sup>ème</sup> année qui suit la plantation. Il doit représenter 60% de la surface entre deux rangs et présenter une bande enherbée minimum de 2 mètres.</b>	<b>Contrôle visuel Contrôle documentaire</b>
<b>Fertilisation</b>	<b>100 unités N max/ha et 50 unités N max par apport.</b>	<b>Contrôle documentaire</b>
<b>Protection phytosanitaire</b>	<b>Liste des produits autorisés.</b>	<b>Contrôle visuel Contrôle documentaire</b>
<b>Localisation du stockage et du conditionnement</b>	<b>Appartenance à l'aire géographique</b>	<b>Contrôle visuel Contrôle documentaire</b>
<b>Caractéristiques du produit fini</b>	<b>Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques conformes aux exigences du cahier des charges</b>	<b>Contrôle analytique et/ou visuel et/ou organoleptique</b>

**COMMISSION NATIONALE DES LABELS  
ET DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITE**

**Section des Labels**

**A V I S**

*formulé par la Section des Labels lors  
de sa séance du 19 octobre 1993*

~~La Section des Labels de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité a été saisie d'une demande d'homologation comme organisme certificateur de labels conforme aux dispositions du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, notamment de son article 2, et de la norme NF/EN 45011 par l'Association Marque Collective Savoie.~~

~~Après avoir entendu le rapport de Monsieur HENCKES et de Madame GUYON présenté lors de la séance du 19 octobre 1993 et les réponses et explications complémentaires fournies par Monsieur GUICHERD, Monsieur BORLET, Monsieur LECOIN et Monsieur GIBERT lors de cette même séance, la Section des Labels propose, après délibération, de donner un avis favorable à :~~

~~1. l'homologation, sous le numéro LA 23, de l'Association Marque Collective Savoie comme organisme certificateur détenteur de labels conforme à l'article 2 du décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles, pour une période probatoire d'un an, pour les produits susceptibles de bénéficier du label régional n° 02-76 "Savoie" dont la liste figure en annexe ;~~

~~2. l'homologation, pour une période probatoire d'un an du label régional n° 02-76 "Savoie"~~

~~Cet avis favorable a été donné sous réserve :~~

~~A que le plan de contrôle du label soit équivalent à celui réalisé jusqu'à présent conjointement par l'organisme certificateur et l'organisme tiers de contrôle ;~~

AMC SAVOIE 10/93/1

Secrétariat : ~~DIRECTION GENERALE DE  
L'ALIMENTATION  
Bureau des Labels et des Certifications de  
Produits  
175, rue du Chevaleret - 75013 PARIS  
Tél. : 49.55.81.01  
Fax : 49.55.59.48~~

REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL  
DEMANDE D'ENREGISTREMENT : Art.5 ( ) Art. 17 (X)

AOP ( ) IGP (X)  
N° national du dossier

~~1. Service compétent de l'Etat membre :~~

~~Nom : Ministère de l'Agriculture DGAL 175 Rue du Chevaleret F.75013 PARIS  
Tel : 1 6 . 1 . 4 9 . 5 5 . 5 8 . 5 9 Fax :~~

~~2. Groupement demandeur : (Nom e t A d r e s s e)~~

~~-Fédération des Producteurs de Fruits de Haute-Savoie -  
Maison de l'Agriculture - 52 Avenue des I l e s - 74994 Annecy Cédex 9  
-Fédération des Producteurs de Fruits e t Légumes de Savoie  
1 Rue du Château - 73000 Chambéry  
-Association Marque Collective Savoie - 74994 Annecy Cédex 9  
Composition : producteur/transformateur e t ( x ) autres ( )~~

3. Nom du produit : POMMES et POIRES DE SAVOIE

4. type de produit : (cf. liste) ~~Traité Rome. Annexe II. Chapitre 8~~

5. Description du cahier des charges : (résumé des conditions de l'art.4 ( 2 ) )

a) nom : cf.3

b) Description. ~~Pommes et Poires de Savoie aux caractères typés. (Altitude, Variations Climatiques). Qualités Organoleptiques supérieures, mesurées (Indice THIAULT et Réfractométrie).~~

c) aire géographique : ~~Savoie et Haute-Savoie + 5 communes du département de l'Ain (SEYSSEL, FLAXIEU, CORBONOD, VONGNES, CEYZERIEU).~~

d) historique : ~~Aire géographique de production délimitée. Traçabilité : Vergers identifiés, gestion des lots de fruits, comptabilités Matières, étiquetage et emballage.~~

e) méthode d'obtention : ~~Conditions propres à assurer le caractère typique des Pommes et Poires de Savoie : choix des sols, certaines variétés, vergers enherbés, méthodes culturales adaptées à la montagne, choix date cueillette optimale. Identification des Fruits.~~

f) lien : ~~Depuis plus de 150 ans, reconnaissance de la rusticité des fruits de Savoie (saveur, longue conservation, forme reconnaissable). Développement d'une filière Fruits de qualité : 8 Règlements de Label Régional Savoie.~~

g) structure de contrôle : Nom : Association Marque Collective Savoie  
Adresse : 74 994 Annecy cédex 9

h) étiquetage : Individuel par fruit ou par emballage unitaire.  
Reproduction de la Marque Collective Savoie + Sigle IGP

i) exigences nationales : (éventuelles).  
8 Règlements Label Régional Savoie homologués.

---

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE.....

Date de réception du dossier complet :.../.../...

