

# DOCUMENT UNIQUE

## REGLEMENT (CE) n°510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des Indications Géographiques et des Appellations d'Origine

### « Pomelo de Corse »

N°CE:

IGP

AOP

#### 1. DENOMINATION

POMELO DE CORSE

#### 2. ETAT 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

###### 3.2.1 Description physique du produit

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

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.

###### 3.2.2 Description organoleptique du produit

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.

###### 3.2.3 Méthode d'obtention du produit

Le système de production pratiqué par les agrumiculteurs de Corse est basé sur une gestion agronomique par bloc fruitier.

Sur un bloc fruitier ne peut être plantée que la seule variété Star Ruby. Les porte-greffes adaptés à cette variété sont le *Poncirus Pomeroy*, les *Citrance Carrizo* et *Citrance C 35*.

La densité maximale est de 500 arbres par hectare.

- Une taille annuelle du pomelo permet d'obtenir une fructification bien répartie à l'intérieur de la frondaison.
- Les apports de fertilisants au sol correspondant aux besoins moyens de l'espèce sont définis et contrôlés par des analyses de sol et feuilles. Les apports d'azote seront limités à 240 kg/ha et par an.

Les boues d'épuration sont interdites.

- L'irrigation est nécessaire et la gestion doit être maîtrisée. L'arbre ne doit pas souffrir d'un manque ou d'un excès d'eau à une époque durant laquelle ont lieu à la fois la maturité du fruit et la floraison.
- L'entretien du sol avant la récolte est un facteur influant sur la qualité interne des fruits. Les vergers de pomelos présenteront un sol entretenu (herbe rase, sol travaillé superficiellement ou non enherbé) au début du printemps pour favoriser le réchauffement du sol ainsi qu'au moment de la récolte pour optimiser les conditions de cueillette.
- La protection sanitaire est basée sur les observations des ravageurs et des maladies, les résultats de piégeage ou les avertissements des services techniques selon les cas, avec utilisation de produits phytosanitaires homologués sur agrumes.
- 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.
- Le calibrage : les « Pomelos de Corse » sont calibrés suivant les normes CODEX, en limitant les calibres extrêmes.
- Les fruits calibrés peuvent être stockés en palox identifiés dans un local abrité et aéré ou en chambre froide à une température comprise entre 8° et 12°C et ce, jusqu'à 8 semaines à partir de la réception en station.  
Ce stockage est garanti sans traitement chimique de conservation.
- Les fruits d'un même calibre sont ensuite triés un à un avant d'être rangés dans leur emballage.
- L'agrégage permet d'apprécier le travail effectué lors du conditionnement et de vérifier que les lots conditionnés correspondent bien aux critères retenus pour bénéficier de l'IGP (absence de défauts évolutifs sur l'épiderme, les défauts d'aspect sur l'épiderme sont tolérés sur un maximum de 10% des fruits).

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

Non concerné

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

Non concerné

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

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

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

Les pomelos de Corse sont conditionnés :

- 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.

Les pomelos de Corse conditionnés dans des emballages fermés (UVC, filet) ne sont pas obligatoirement stickés.

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

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

### 3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage indique :

- Le nom du produit « Pomelo de Corse »
- Le logo européen IGP

## 4 DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Pomelo de Corse » correspond à une zone où le pomelo était traditionnellement cultivé en verger et qui présente des territoires aptes à la culture du pomelo, c'est-à-dire situés en dessous de 300 m (limite supérieure de la culture du pomelo), avec des pentes inférieures à 25 % (aménagements anti-érosifs irréalisables au delà) et à moins de 15 km de la mer (bénéficiant ainsi de l'influence maritime).

Ainsi, l'aire géographique de production du « Pomelo de Corse » s'étend au territoire ou partie du territoire des communes suivantes des départements de Haute-Corse et de Corse-du-sud.

#### *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'Île-Rousse, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimoine, 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-Caldarellu, 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'AIRE GEOGRAPHIQUE**

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

#### **5.1.1 Facteurs naturels**

##### **5.1.1.1 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.

Sur ces sols, l'association de la variété de pomelo Star Ruby et des portes-greffes type Poncirus et hybrides (citranges) adaptés à ces conditions confèrent aux fruits des caractéristiques de qualité particulières différentes de celles que l'on peut obtenir avec les autres porte-greffes les plus couramment utilisés à travers le monde.

##### **5.1.1.2 Caractéristiques climatiques**

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

La Corse, située au 42<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.

Sous des conditions climatiques comme celles de la Corse, le « Pomelo de Corse » acquiert une bonne coloration rouge interne, alors que les autres pomelos se pigmentent mal.

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. Le « Pomelo de Corse » bénéficie donc de conditions très favorables pour une bonne richesse en jus des fruits.

##### **5.1.1.3 Un caractère sanitaire insulaire protecteur de la culture du pomelo**

Le fait que la Corse soit une île est essentiel d'un point de vue sanitaire pour la culture du pomelo. 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.

L'absence de maladies graves et une structuration agricole en parcelles de petite taille rendent la maîtrise phytosanitaire du verger corse beaucoup plus aisée avec très peu de traitements phytosanitaires.

#### **5.1.2 Facteurs humains**

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

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

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

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

Le développement de la culture du pomelo en Corse est très lié à la station de recherches de San Giuliano (SRA INRA et Cirad) qui, outre son rôle en matière de recherches et de sélection, a participé activement à l'implantation et à l'extension de la culture, avec un rôle direct d'appui au développement.

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

Au fur et à mesure du développement de la culture du « Pomelo de Corse », les producteurs eux-mêmes ont pris en charge l'évolution de la filière. Ainsi, dès 1978, quelques agrumiculteurs à l'esprit novateur réalisaient les premières plantations (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. Ainsi, les parcelles implantées dans des zones défavorables du point de vue pédo-climatique ont été abandonnées, les autres vergers étant « remis à niveau ». Il est apparu très rapidement que la mise en œuvre d'actions coordonnées et pragmatiques produisait des effets positifs et d'importance. Le succès de ces actions a reposé totalement sur l'engagement collectif autour d'un même projet de l'ensemble des acteurs de la filière (producteurs, conditionneurs, expéditeurs, metteurs en marché).

## **5.2 Spécificité du produit**

### **5.2.1 Qualité déterminée**

Le « Pomelo de Corse » présente une bonne coloration rouge interne liée à sa teneur en lycopènes 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 en termes de saveur et de goût exprimés par l'équilibre entre les sucres et l'acidité, et l'absence d'amertume. La qualité interne des fruits correspond à l'équilibre entre extrait sec (E) qui représente la quantité de sucres totaux et l'acidité totale (A).

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 après récolte, leur permettant d'exprimer tous les caractères de la fraîcheur.

Le « Pomelo de Corse » a deux atouts :

- La coloration attrayante, externe et interne du fruit et surtout de la chair, avec une bonne teneur en vitamines.
- La période de maturité qui positionne la production insulaire dans une période de marché relativement favorable entre la fin des importations de Floride et d'Israël et le début des importations de l'hémisphère sud.

### **5.2.2 Réputation**

Cueilli à la main, non traité 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.

La production se stabilise ces dernières années aux environs de 3 000 tonnes 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).

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 filière biologique représente environ 20% du reste de la production.

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

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

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

L'IGP « Pomelo de Corse » repose sur une qualité particulière des fruits (équilibre sucres/acidité, teneur en jus, coloration intense) et sur une réputation 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 supérieures à celles que l'on peut obtenir avec les autres porte-greffes les plus couramment utilisés à travers le monde.

Ces caractéristiques organoleptiques sont un bon équilibre entre les teneurs en sucres et acides mais également la teneur en jus.

Sous des conditions climatiques comme celles de la Corse, le « Pomelo de Corse » acquiert 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 deux caractéristiques importantes au « Pomelo de Corse » :

- la première concerne la teneur en jus des fruits bien plus élevée que par ailleurs,
- la seconde concerne l'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 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 permettant une surveillance accrue et une meilleure maîtrise du risque participe également à cet objectif.

L'insularité, le choix et la taille des parcelles mises en culture, ainsi que le savoir-faire des agrumiculteurs corses, permettent de s'abstenir de tout traitement des fruits après récolte au regard de la qualité externe des fruits obtenus. Ces éléments, ainsi que la maîtrise du conditionnement dans l'aire géographique de l'IGP « Pomelo de Corse » 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.