

FR

FR

FR

Avis

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2,
du 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**

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du
règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE

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 *

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

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

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

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

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/cm² 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.

* 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.

- 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 de commercialisation	Fermeté KG/cm ²	IR %Brix	Acidité G ac.malique/litre de jus	Indice Thiault	Aspect visuel échelle CTIFL
Golden	avant le 1 ^{er} novembre	≥5	≥12	≥4	175	≥C4
	du 1 ^{er} novembre au 31 décembre	≥5	≥12	≥3,5	165	≥C4
	du 1 ^{er} janvier au 28 février	≥5	≥12	≥3	160	≥C4
	après le 1 ^{er} 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 ^{er} 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 $\geq 11^\circ$), une fermeté allant de 2 à 6 Kg/cm² 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
Conférence	2 à 6	≥12	Présence de roussissement
Comice	2 à 6	≥12	Possibilité d'une face colorée
Passe Crassane	2 à 6	≥12	Présence de roussissement pédonculaire

La liste des variétés autorisées est révisable sur la base d'un protocole de révision des variétés qui vise à s'assurer que :

- ✓ les variétés respectent les caractéristiques des « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie »
- ✓ le matériel végétal est certifié ou exempt de virus ;
- ✓ la variété a été cultivée dans l'aire géographique selon les dispositions du cahier des charges ;
- ✓ le comportement cultural et sanitaire observé ne s'oppose pas à la sélection.

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

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Néant

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

Néant

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

La production, le stockage et le conditionnement des « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie » sont réalisés dans l'aire géographique.

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

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'une vignette individuelle faisant mention de l'origine géographique. L'apposition de cette vignette se fait au regard des résultats des analyses physico-chimiques à la commercialisation.

Le conditionnement final en pallox est interdit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à toutes les pommes et poires, l'étiquetage des fruits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie » doit respecter 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.

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

Département de la Savoie (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, Champagnieux, 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, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, 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-Leyse, 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-Genébros, 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, Tréviggin, 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.

Département de la Haute-Savoie (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, Armoay, 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, Francens, 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, Taninges, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, 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.

Département de l'Ain (12 communes) : Anglefort, Béon, Ceyzérieu, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Lavours, Polliou , Seyssel, Talissieu, Vongnes.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie » / « Pommes de Savoie » / « Poires de Savoie » est définie par des limites naturelles, correspondant au Nord au lac Léman, à l'Est et au Sud à la chaîne des Alpes, à l'Ouest aux massifs du Colombier et 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'aire géographique se caractérise 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 une richesse en argile granulométrique. Ils ont également la particularité de présenter des taux de matière organique élevés, de par la présence de nombreux élevages bovins.

Bien que dominé par le climat continental, l'aire géographique 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. Les précipitations sont bien réparties au cours du cycle végétatif des poiriers et des pommiers.

Ce climat 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.

5.1.2. 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.

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.

A partir de l'apparition de nouveaux marchés les agriculteurs ont commencé à se spécialiser. Grâce au rapprochement par les transports des centres de production et des centres de consommation, l'arboriculture savoyarde a développé une production de fruits frais dont la demande ne cessait de croître dans les centres urbains régionaux, notamment à Lyon. Dès la fin des années 1930 et surtout après la seconde guerre mondiale avec l'apparition des grossistes, la filière des « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie » a commencé à se structurer.

Depuis les années 1960, et notamment la mise en place de solutions pour la conservation des pommes et poires par le froid, ainsi que l'organisation collective, la production des « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie » s'est développée.

5.2. Spécificité du produit

Les « Pommes et 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 « Pommes de Savoie » et les « Poires de Savoie » présentent les colorations suivantes :

- pour les variétés de pommes jaunes : une coloration rosée sur une face.
- pour les variétés de pommes bicolores : une coloration plus soutenue sur une face,
- pour les variétés de pommes 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.

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)

Le lien causal de l'IGP « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie » est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

L'aire géographique de l'IGP présente des conditions naturelles propices à la culture fruitière du fait d'un certain nombre de facteurs :

La richesse des sols et une fertilisation minérale faible permettent une croissance lente des fruits : ceux-ci 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 ».

Cette richesse favorise aussi la maturation des « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie » 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 et ainsi des fruits de qualité.

Le climat de l'aire géographique est également à l'origine des spécificités des « Pommes et Poires de Savoie » :

- la pluviométrie assez bien répartie durant la période de production 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 CO₂, 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 favorisent 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 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.

Les « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / Poires de Savoie » bénéficient enfin d'une certaine réputation de telle sorte qu'elles sont aujourd'hui reconnues par tous pour leur qualité. L'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux, dont les formations sont assurées par des pâtissiers Meilleurs Ouvriers de France, les cite pour leur qualité gustative. La qualité des « Pommes et Poires de Savoie / Pommes de Savoie / 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 / Pommes de Savoie / 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.

Référence à la publication du cahier des charges

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