« POMME DU LIMOUSIN »

Cahier des charges

de l'A.O.P.

SOMMAIRE

I – Nom du produit

II – Description

III – Aire géographique

IV – Preuve de l'origine

V – Méthode d'obtention

VI – Eléments justifiant le lien à l'origine

VII – Structures de contrôle

VIII – Etiquetage

IX – Exigences nationales

Groupement demandeur :

Nom : **Syndicat de défense de la Pomme du Limousin**
Adresse : Le Bois Redon 19230 POMPADOUR
tél : 05 55 73 31 51
fax : 05 55 98 54 42
e-mail : pommelimousin@wanadoo.fr

Composition : producteurs (**X**)

I - Nom du produit

« POMME DU LIMOUSIN »

II – Description du produit

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

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

Elle est produite à partir de la variété « Golden delicious ».

La "Pomme du Limousin" présente un indice réfractométrique au moins égal à 12,5 % Brix, une fermeté au moins égale à 5 Kg/cm^2 et une acidité au moins égale à 3,7 g/l d'acide malique.

Il s'agit d'une pomme appartenant aux catégories commerciales Extra et 1, telles que définies par le règlement (CE) n°85/2004 du 15 janvier 2004, ou qui relève de la catégorie commerciale 2, uniquement du fait de son degré de roussissement.

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

Tout produit dérivant de cette pomme (jus, compote, etc.) ne peut prétendre à l'AOP "Pomme du Limousin".

III – Délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la "Pomme du Limousin" se situe sur les plateaux du Haut-Limousin qui constituent les premiers contreforts du Massif Central, entre l'Auvergne et le Bassin Aquitain. Cette unité géographique et géologique s'étend sur une portion des régions administratives du Limousin et de l'Aquitaine, sur les départements de la Corrèze, de la Creuse, de la Dordogne et de la Haute-Vienne.

Les pommes sont produites, triées et conditionnées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des 100 communes suivantes :

Communes du département de la Corrèze :

ALLASSAC, ARNAC-POMPADOUR, BEYSSAC, BEYSSENAC, CHABRIGNAC, CHAMEYRAT, CONCEZE, CONDAT-SUR-GANAVEIX, DONZENAC, ESPARTIGNAC, ESTIVAUX, JUILLAC, LAGRAULIERE, LASCAUX, LUBERSAC, MONTGIBAUD, OBJAT, ORGNAC-SUR-VEZERE, PERPEZAC-LE-NOIR, SADROC, SAINT-AULAIRE, SAINT-BONNET-L'ENFANTIER, SAINTE-FEREOLE, SAINT-GERMAIN-LES-VERGNES, SAINT-JULIEN-LE-VENDOMOIS, SAINT-MARTIN-SEPERT, SAINT-PARDOUX-CORBIER, SAINT-PARDOUX-L'ORTIGIER, SAINT-SOLVE, SAINT-SORNIN-LAVOLPS, SAINT-YBARD, SALON-LA-TOUR, SEGUR-LE-CHATEAU, SEILHAC, TROCHE, UZERCHE, VIGEOIS, VIGNOLS, VOUTEZAC.

Communes du département de la Creuse :

BÉNÉVENT-L'ABBAYE, CHAUCHET (LE), GRAND-BOURG (LE), MARSAC, MONTBOUCHER, NOUZEROLLES, SARDENT, SAINT-AGNANT-DE-VERSILLAT, SAINTE-FEYRE, SAINT-GERMAIN-BEAUPRÉ, SAINT-JULIEN-LE-CHÂTEL, SAINT-PIERRE-CHÉRIGNAT.

Communes du département de la Dordogne :

ANGOISSE, ANLHIAC, CLERMONT-D'EXCIDEUIL, DUSSAC, EXCIDEUIL, FIRBEIX, GENIS, JUMILHAC-LE-GRAND, LANOUAILLE, PAYZAC, SAINT-CYR-LES-CHAMPAGNES, SAINT-MEDARD-D'EXCIDEUIL, SAINT-MESMIN, SAINT-PAUL-LA-ROCHE, SAINT-PIERRE-DE-FRUGIE, SAINT-PRIEST-LES-FOUGERES, SALAGNAC, SARLANDE, SARRAZAC, SAVIGNAC-LEDRIER.

Communes du département de la Haute-Vienne :

BOISSEUIL, BUSSIERE-GALANT, CHALARD (LE), CHAMPNETERY, CHATEAU-CHERVIX, COGNAC-LA-FORET, COUSSAC-BONNEVAL, GENEYTOUSE (LA), GLANDON, GLANGES, JANAILHAC, LADIGNAC-LE-LONG, LINARDS, MEYZE (LA), NIEUL, ORADOUR-SUR-VAYRES, PENSOL, ROCHE-L'ABEILLE (LA), ROZIERS-SAINT-GEORGES, SAINTE-ANNE-SAINT-PRIEST, SAINT-HILAIRE-LA-TREILLE, SAINT-JEAN-LIGOURE, SAINT-LAURENT-LES-EGLISES, SAINT-LÉONARD-DE-NOBLAT, SAINT-MATHIEU, SAINT-MEARD, SAINT-PAUL-D'EYJEAUX, SAINT-YRIEIX LA-PERCHE, VICQ-SUR-BREUILH.

IV – Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'AOP "Pomme du Limousin" doit s'engager au respect des textes réglementaires par la signature d'une déclaration d'aptitude. Cette déclaration permet l'identification de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus de production, de stockage et de conditionnement de la "Pomme du Limousin" par les services de l'INAO.

L'absence de déclaration d'aptitude, le non-respect des conditions de production ou le refus de contrôle se traduisent par une incapacité à produire, stocker et/ou conditionner des pommes en AOP "Pomme du Limousin".

Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre le produit depuis la plantation jusqu'à l'expédition des fruits.

Plusieurs outils sont mis en place pour permettre d'assurer une traçabilité complète des fruits.

- Identification des parcelles en production :

A l'intérieur des vergers, les pommes sont cultivées dans des unités homogènes de production (UHP), situées dans l'aire géographique définie ci-dessus et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification parcellaire.

L'UHP est constituée d'une ou plusieurs parcelles cadastrales contiguës, plantées d'arbres issus d'un même mutant, plantés la même année à une même densité, exploités par un même producteur et conduits selon le même mode.

Les demandes d'identification parcellaire sont déposées auprès des services de l'INAO.

L'identification des UHP situées dans l'aire géographique définie au point III est effectuée sur la base des critères suivants :

- critère géologique : socle cristallin,
- altitude supérieure à 300 mètres,
- vergers situés en position de plateau, en sommet d'interfluve ou en position de versant, secteurs bien ventilés et non gélifs,
- profondeur d'enracinement potentielle d'au moins 40 cm,
- sols sains ou bien drainés sur une profondeur minimale de 40 cm.

- La récolte des fruits :

Dès la récolte, les pommes récoltées sur une même UHP sont stockées séparément et font l'objet d'une identification par une étiquette référençant le nom du producteur, l'UHP et la date de cueillette.

A la fin de la cueillette, chaque producteur adresse aux services de l'INAO une déclaration de récolte récapitulative.

- Suivi par les opérateurs intervenant dans le stockage et/ou le conditionnement des fruits :

Les stockeurs/conditionneurs de pommes en AOP "Pomme du Limousin" doivent tenir à jour des registres permettant d'identifier la provenance et la destination des pommes, ainsi que les quantités de pommes mises en œuvre et les quantités mises en circulation :

- *registre d'entrées* des pommes dans lequel sont enregistrées les données figurant sur l'étiquette d'identification susvisée, les dates et les volumes d'apports ;

- *registre de sorties* reprenant les données de l'étiquette d'identification, le type de conditionnement et le poids conditionné en AOP.

En outre, le récapitulatif des volumes de pommes mis en circulation sous l'AOP "Pomme du Limousin" lors de la campagne précédente doit être adressé aux services de l'INAO par chaque opérateur.

- Identification des pommes en AOP :

Les pommes qui sont identifiées en AOP "Pomme du Limousin" font l'objet d'une identification par l'apposition lors du conditionnement d'un stick individuel.

Les pommes identifiées en AOP "Pomme du Limousin" font l'objet d'examens analytiques et organoleptiques par sondages, vérifiant qu'elles présentent bien les caractéristiques décrites au point II du cahier des charges.

V – Description de la méthode d'obtention

- Type variétal :

Les pommes sont issues de la variété « Golden delicious » ou de l'un des mutants autorisés en AOP (caractéristiques standards et proches du type de la Golden delicious).

Les porte-greffes et les greffons doivent être certifiés.

- Techniques culturales :

Le rendement agronomique est au maximum de 58 tonnes par hectare. Tout dépassement de ce rendement conduit à la perte du bénéfice de l'AOP pour toute la production de l'UHP concernée.

- Densité :

Les pommiers doivent respecter une densité de plantation comprise entre 1000 et 3000 arbres par hectare. Les seuils minimal et maximal autorisés pour la densité s'explique par une certaine diversité dans la conduite des vergers et par les différences sur la vigueur des arbres selon qu'il s'agisse de terre "neuve" ou de replantation. La densité varie également en fonction du porte-greffe utilisé.

La présence de variétés pollinisatrices est autorisée. Les pommiers de ces variétés pollinisatrices peuvent produire des fruits qui, lorsqu'ils sont récoltés, sont stockés séparément et ne peuvent prétendre à l'AOP "Pomme du Limousin".

- Taille :

Les pommiers sont taillés au moins tous les deux ans, à partir de la troisième feuille, selon une forme de type axe. Les pratiques de taille consistent d'une part à simplifier les branches fruitières, et d'autre part à supprimer les coursonnes situées sous les branches et/ou mal éclairées.

- Irrigation :

L'irrigation raisonnée (c'est-à-dire strictement limitée à la compensation de l'évapotranspiration réelle diminuée de la pluviométrie efficace) des vergers de pommiers permet de réguler le stress hydrique de la plante, préjudiciable à la qualité du fruit et à la qualité de l'induction florale l'année suivante.

L'irrigation est interdite pendant les 15 jours précédant la récolte et, en tout état de cause, après le 31 août. Seules l'irrigation localisée et la micro-irrigation sont autorisées : l'irrigation par aspersion et l'irrigation gravitaire sont ainsi interdites.

De même, l'irrigation fertilisante est interdite.

La micro-irrigation n'est pas systématique en Limousin et, lorsqu'elle est réalisée, elle ne sert qu'à compenser partiellement les besoins de la plante, sans reconstituer la réserve utile du sol.

Les producteurs qui souhaitent irriguer doivent équiper leur verger d'un compteur d'eau scellé et enregistrer toutes les opérations sur une fiche individuelle de gestion de l'eau, qui doit être tenue à la disposition des agents chargés du contrôle.

- Traitements phytosanitaires :

La désinfection chimique des terrains avant la plantation est interdite

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées toutes les opérations culturales effectuées sur chaque UHP.

- Cueillette :

Les pommes sont cueillies manuellement, afin de préserver la qualité des fruits (tri par le cueilleur, limitation des chocs, etc.). Ensuite, tout au long de la chaîne jusqu'au conditionnement, les pommes seront manipulées avec un maximum de précautions (les fruits seront déplacés dans l'eau) pour éviter les chocs.

La récolte représente ainsi un coût important.

La date de début de cueillette est fixée par arrêté préfectoral, sur propositions des services de l'INAO.

Elle est déterminée notamment en fonction de la date de floraison, de la coloration et du stade de régression de l'amidon.

La cueillette s'échelonne généralement du 15 septembre au 10 octobre.

Une fois récoltés, les fruits ne peuvent en aucun cas faire l'objet de traitement phytosanitaire.

- Stockage des pommes :

Les pommes sont impérativement conservées au froid après la récolte, afin de préserver leurs caractéristiques liées à la fermeté, la texture et la jutosité.
A partir du 15 décembre, les pommes qui sont conditionnées doivent être issues de chambres à atmosphère contrôlée. Ces chambres doivent être étanches et dotées d'appareils d'enregistrement et de suivi de la température, du gaz carbonique et de l'oxygène.

Il existe un savoir-faire local en matière de stockage puisque les stations de stockage :

- maîtrisent leur plan de stockage, qu'elles réalisent en fonction des analyses réalisées sur les fruits lors de la récolte, et qu'elles coordonnent les apports de fruits par les producteurs,

- optimisent la méthode et le temps de remplissage des chambres,

- maîtrisent la gestion du taux d'oxygène une fois que les fruits sont refroidis, ainsi que la stabilité de la température et des teneurs en oxygène et gaz carbonique, tout au long de la campagne de commercialisation.

- Conditionnement :

Le conditionnement des pommes se fait dans l'aire géographique définie au point III, dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité des fruits.

Par conséquent, le conditionnement en unité de plus de 20 kg est interdit, de même que les emballages en sachets plastique ou papier.

Le conditionnement est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'AOP "Pomme du Limousin", compte tenu :

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

- **Durée de conservation :**

Les pommes ne peuvent plus être mises en circulation sous l'AOP "Pomme du Limousin" après une date fixée en fonction de la coloration des pommes et qui varie du 1er juin au 1er août.

VI – Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Le Limousin présente une vocation fruitière très marquée liée à ses conditions agropédologiques et climatiques bien adaptées aux exigences de la culture du pommier.

D'un point de vue géologique, l'ensemble de l'aire géographique est constitué sur socle cristallin, provenant de l'évolution pédogénétique de roches mères métamorphiques ou granitiques, comprenant les formations d'altérites en place et les formations sur colluvions ou sur alluvions anciennes résiduelles.

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

Par ailleurs, l'aire délimitée présente un climat de type océanique humide, avec des précipitations assez abondantes mais sans excès (pluviométrie annuelle moyenne inférieure à 1300 mm) et des températures sans extrêmes (température moyenne supérieure à 9°C). Cette température moyenne définit la limite physiologique de la culture du pommier et est directement corrélée au facteur d'amplitude thermique jour/nuit, qui est déterminant au cours des mois de septembre et d'octobre. En effet, l'alternance de nuits froides et de journées chaudes et ensoleillées a pour effet de favoriser le développement des substances aromatiques ainsi que la pigmentation rosée de la peau due aux anthocyanes.

A ces éléments, s'ajoute le phénomène d'altitude de cette zone favorable au développement de la pommiculture : les vergers sont situés en position de plateaux sur des croupes bien ventilées, d'une altitude généralement comprise entre 350 et 450 mètres. Il existe en effet un lien précis entre les qualités gustatives d'une pomme et l'altitude. C'est entre 300 et 500 mètres que les pommiers sont le mieux adaptés. L'ensoleillement y est plus important que dans les plaines. En outre, l'altitude a pour effet de modérer les températures les plus élevées qui peuvent souvent être responsables d'une inhibition du développement des substances

aromatiques et des pigments anthocyanes. L'altitude de 500 mètres est définie comme étant la limite physiologique du pommier en Limousin, au-delà de laquelle les risques de gelées printanières systématiques limitent son implantation.

Dans un tel milieu particulier, les pommes acquièrent d'excellentes qualités gustatives et de présentation : coloration, fermeté de la chair, arôme, parfum, grande aptitude à la conservation.

La pommiculture dans le Limousin est ainsi devenue une activité agricole très complémentaire de l'élevage de qualité.

La "Golden delicious", implantée depuis les années 1950 en Limousin, n'a cessé de s'y développer et a montré qu'elle exprimait des qualités gustatives particulières et une excellente aptitude à la conservation lorsqu'elle est produite dans cette région.

Cultivée en altitude, elle présente une forme allongée et se caractérise par une fermeté plus marquée et une richesse en sucres plus élevée.

Depuis son implantation, elle a acquis une notoriété importante, supplantant largement des variétés plus anciennes.

D'une manière générale, la "Pomme du Limousin" est très appréciée des consommateurs : c'est pourquoi elle occupe une bonne place dans les magasins spécialisés de primeurs et la grande distribution.

Cela se traduit par un prix de vente souvent supérieur de 15 à 30 %, à calibre et présentation identiques, ce qui démontre que le consommateur reconnaît à la "Pomme du Limousin" des caractéristiques particulières pour lesquelles il est disposé à payer un prix plus élevé.

Le secteur de la distribution considère la "Pomme du Limousin" comme un fruit "haut de gamme" qu'elle peut bien valoriser du fait de son excellente conservation.

Cette notoriété dépasse largement les frontières de la France. Exportée pour près de la moitié de ses volumes, la "Pomme du Limousin" connaît un grand succès sur les marchés de Grande-Bretagne (48 % des exportations), d'Espagne et du Portugal (36 %), et dans une moindre mesure en Belgique et Pays-Bas (6 %) et jusqu'en Russie (jusqu'à 10 % certaines années).

Les producteurs engagés dans la démarche, et avec eux de nombreux acteurs locaux, ont eu envie de mettre en avant l'originalité de la "Pomme du Limousin".

Ainsi est née la "Route de la Pomme du Limousin", animées par des arboriculteurs, des coopératives fruitières, des restaurateurs et artisans, ainsi que des producteurs fermiers qui ouvrent leurs vergers pour y faire apprécier leurs fruits et invitent à la découverte d'alliances gustatives à travers des menus spéciaux autour de la "Pomme du Limousin".

Tout au long de l'année, des visites de vergers et des animations rythment la Route de la "Pomme du Limousin" :

- Randonnée de la "Pomme du Limousin" : circuits pédestres et cyclistes,
- Création d'une Maison de la Pomme à Lanouaille (Dordogne),
- Sorties ornithologiques et "Pommes et nature", à la découverte de la faune et de la flore,
- Fêtes de la Pomme à Vigeois (Corrèze), La Coquille (Dordogne), etc.

Aujourd'hui, la "Pomme du Limousin" représente un secteur très dynamique puisqu'elle emploie de l'ordre de 1.500 salariés permanents et 2.500 salariés saisonniers.

Les éléments du milieu naturel, à savoir les sols légers et profonds, l'altitude minimum de 300 mètres et un climat océanique humide, conjugués aux pratiques arboricoles traditionnelles, ainsi qu'au dynamisme de toute la filière pomme, ont conduit au maintien des caractéristiques originales de la "Pomme du Limousin" et au développement de sa notoriété.

VII – Références concernant les structures de contrôle

1) Nom : **Institut National des Appellations d'Origine** (I.N.A.O.)

Adresse : 51, rue d'Anjou – 75008 PARIS
Tél : 01 53 89 80 00 Fax : 01 42 25 57 97

L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public administratif jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme que ce soit ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'AOP.

2) Nom : **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes** (D.G.C.C.R.F.)

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01 44 87 17 17 Fax : 01 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

VIII – Eléments spécifiques de l'étiquetage

Chaque pomme est identifiée par l'apposition d'un stick sur lequel figurent :

- la mention « AOC », dans des caractères dont la dimension est au moins égale à celle des autres mentions ;
- le nom « Pomme du Limousin », dans des caractères dont la dimension est au moins égale à la moitié de celle des caractères de la mention « AOC ».

De plus, chaque emballage unitaire comporte :

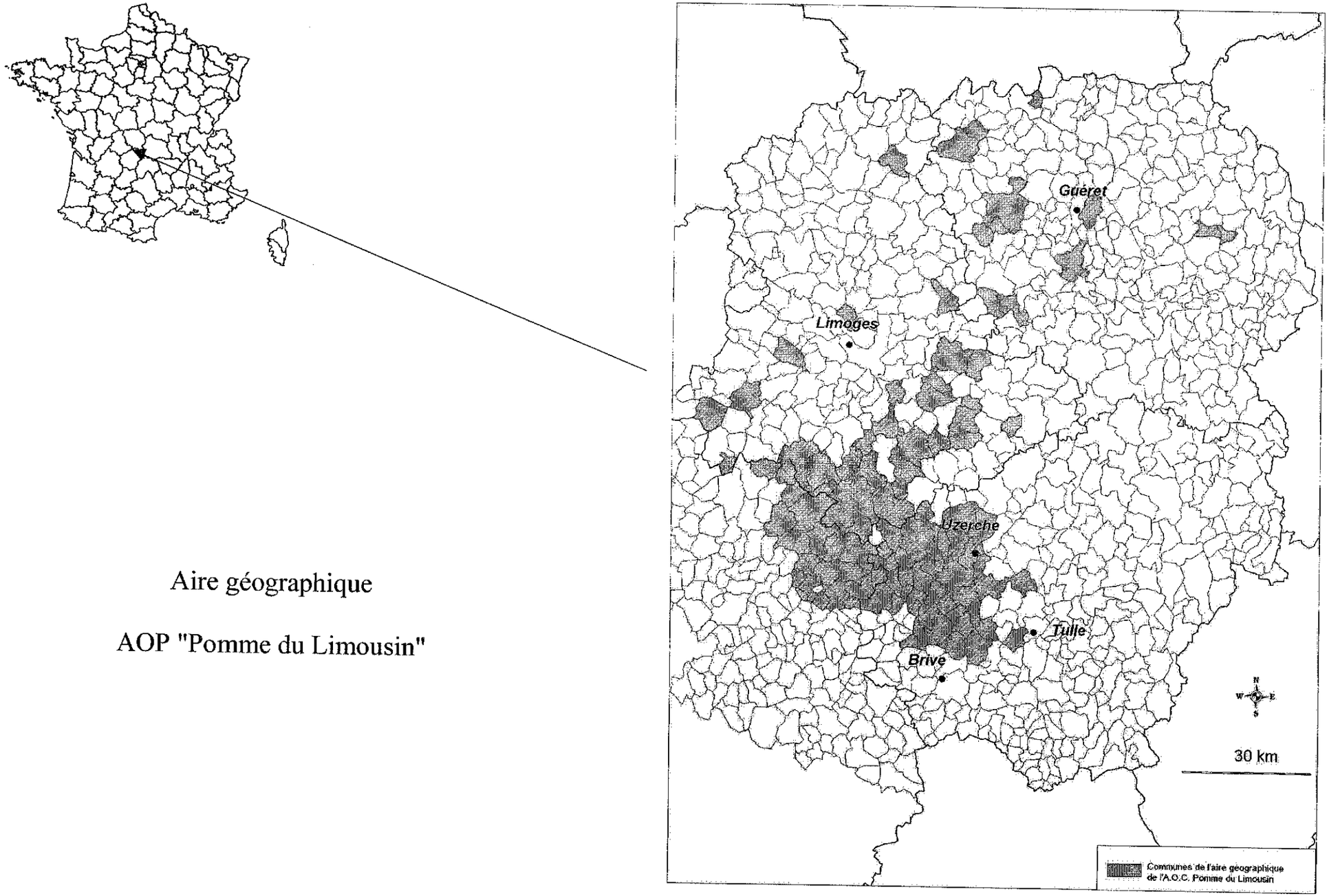
- le nom « Pomme du Limousin » inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée ».

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'un emballeur ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots « appellation » et « contrôlée ».

Outre l'étiquetage, tous les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » et la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

IX – Exigences nationales

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin »



Aire géographique

AOP "Pomme du Limousin"

République française

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et de la ruralité

Décret du
relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin »

Le Premier ministre

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et de la consommation et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité

Vu le règlement n°2081/92/CEE modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-2, L 641-3, L. 641-5, L. 641-6

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L 115-6 et L 115-20 ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'institut national des appellations d'origine en date du 17 juin 2004 ;

DECRETE

Art. 1er. – Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » les pommes à l'état frais qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Les pommes sont caractérisées par leur forme allongée, une chair blanche et ferme, une texture croquante, juteuse et non farineuse et un bon équilibre sucre/acide.
La cuvette de l'œil est large et profonde.

Seules peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée les pommes appartenant aux catégories commerciales Extra et 1 telles que définies par le règlement (CE) du 15 janvier 2004 fixant la norme de commercialisation applicable aux pommes ainsi que les pommes qui relèvent de la catégorie commerciale 2 uniquement du fait de leur degré de roussissement.

Les pommes doivent avoir un calibre supérieur ou égal à 65 mm.

Les pommes sont de coloration 2 (C3 et C4), 3 (C5 et C6), 4 (C7 et C8) en référence au code-couleur officiel de la golden édité par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL).

Les pommes peuvent présenter une face rosée.

Les pommes doivent présenter un indice réfractométrique supérieur ou égal à 12,5% Brix, une fermeté supérieure ou égale à 5 kg/cm2 et une acidité supérieure ou égale à 3,7 g/l d'acide malique.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre de la consommation, pris sur proposition du Comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine ci-après le Comité national, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2 . – Aire géographique

Les pommes sont produites, triées et conditionnées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de la Corrèze

ALLASSAC (19005) ARNAC-POMPADOUR (19011), BEYSSAC (19024), BEYSSENAC (19025), CHABRIGNAC (19035), CHAMEYRAT (19038), CONCEZE (19059), CONDAT-SUR-GANAVEIX (19060), DONZENAC (19072), ESPARTIGNAC (19076), ESTIVAUX (19078), JUILLAC (19094), LAGRAULIERE (19100), LASCAUX (19109), LUBERSAC (19121), MONTGIBAUD (19144), OBJAT (19153), ORGNAC-SUR-VEZERE (19154), PERPEZAC-LE-NOIR (19162), SADROC (19178), SAINT-AULAIRE (19182), SAINT-BONNET-L'ENFANTIER (19188), SAINTE-FEREOLE (19202), SAINT-GERMAIN-LES-VERGNES (19207), SAINT-JULIEN-LE-VENDOMOIS (19216), SAINT-MARTIN-SEPERT (19223), SAINT-PARDOUX-CORBIER (19230), SAINT-PARDOUX-L'ORTIGIER (19234), SAINT-SOLVE (19242), SAINT-SORNIN-LAVOLPS (19243), SAINT-YBARD (19248), SALON-LA-TOUR (19250), SEGUR-LE-CHATEAU (19254), SEILHAC (19255), TROCHE (19270), UZERCHE (19276), VIGEOIS (19285), VIGNOLS (19286), VOUTEZAC (19288).

Département de la Creuse

BÉNÉVENT-L'ABBAYE (23021), CHAUCHET (LE) (23058), GRAND-BOURG (LE) (23095), MARSAC (23124), MONTBOUCHER (23133), NOUZEROLLES (23147), SARDENT (23168), SAINT-AGNANT-DE-VERSILLAT (23177), SAINTE-FEYRE (23193), SAINT-GERMAIN-BEAUPRÉ (23199), SAINT-JULIEN-LE-CHÂTEL (23204), SAINT-PIERRE-CHÉRIGNAT (23230).

Département de la Dordogne

ANGOISSE (24008), ANLHIAC (24009), CLERMONT-D'EXCIDEUIL (24124), DUSSAC (24158), EXCIDEUIL (24164), FIRBEIX (24180), GENIS (24196), JUMILHAC-LE-GRAND (24218), LANOUAILLE (24227), PAYZAC (24320), SAINT-CYR-LES-CHAMPAGNES (24397), SAINT-MEDARD-D'EXCIDEUIL (24463), SAINT-MESMIN (24464), SAINT-PAUL-LA-ROCHE (24481), SAINT-PIERRE-DE-FRUGIE (24486), SAINT-PRIEST-LES-FOUGERES (24489), SALAGNAC (24515), SARLANDE (24519), SARRAZAC (24522), SAVIGNAC-LEDRIER (24526).

Département de la Haute Vienne

BOISSEUIL (87019), BUSSIERE-GALANT (87027), CHALARD (LE) (87031), CHAMPNETERY (87035), CHATEAU-CHERVIX (87039), COGNAC-LA-FORET (87046), COUSSAC-BONNEVAL (87049), GENEYTOUSE (LA) (87070), GLANDON (87071), GLANGES (87072), JANAILHAC (87077), LADIGNAC-LE-LONG (87082), LINARDS (87086), MEYZE (LA) (87096), NIEUL (87107), ORADOUR-SUR-VAYRES (87111), PENSOL (87115), ROCHE-L'ABEILLE (LA) (87127), ROZIERS-SAINT-GEORGES (87130), SAINTE-ANNE-SAINT-PRIEST (87134), SAINT-HILAIRE-LA-TREILLE (87149), SAINT-JEAN-LIGOURE (87151), SAINT-LAURENT-LES-EGLISES (87157), SAINT-LÉONARD-DE-NOBLAT (87161), SAINT-MATHIEU (87168), SAINT-MEARD (87170), SAINT-PAUL-D'EYJEAUX (87174), SAINT-YRIEIX LA-PERCHE (87187), VICQ-SUR-BREUILH (87203).

Art. 3. – Identification parcellaire
A l'intérieur des vergers, les pommes sont cultivées dans des unités homogènes de production (UHP), situées dans l'aire géographique définie à l'article 2 du présent décret et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

Au sens du présent décret on entend par UHP tout ou partie d'une ou plusieurs parcelles cadastrales contiguës, plantées d'arbres issus d'un même mutant, plantés la même année à une même densité, exploités par un même producteur et conduits selon le même mode.

L'identification des UHP est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le Comité national en sa séance du 25 mars 2003 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit comité.

Tout producteur désirant faire identifier une UHP en effectue la demande auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) avant le 1er septembre de l'année qui précède l'année de la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation ainsi que les conditions de production définies dans le présent décret.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de l'UHP tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute UHP pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des UHP identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

Les listes des critères et des UHP identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du syndicat de défense intéressé.

Pour la récolte 2005, la demande d'identification des UHP peut être souscrite auprès des services de l'INAO au plus tard dans les 30 jours qui suivent la publication du décret.

Art. 4. - Type variétal
Les pommes sont issues de la variété « Golden Délicious » ou de ses mutants à l'exception de ceux dont la liste est définie dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1er du présent décret.

A l'intérieur des vergers, l'implantation de pommiers de variétés pollinisatrices est admise. Lorsqu'elles sont récoltées, les pommes issues de ces variétés sont stockées séparément et ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin ».

Seuls sont autorisés des porte-greffes et greffons certifiés.

Art. 5. – Techniques culturales
Les vergers sont conduits dans les conditions suivantes :

Densité de plantation
La densité de plantation est comprise entre 1 000 et 3 000 arbres par hectare, hors variétés pollinisatrices florifères.

Taille
Les pommiers sont taillés tous les ans à partir de la 3ème feuille dans les conditions définies dans le règlement technique d'application.

Pratiques culturales
L'enherbement représente au moins 50 % de la surface inter-rangs.

La désinfection chimique des terrains avant plantation est interdite.

Irrigation
Seules la micro-irrigation ou l'irrigation localisée sont autorisées sous réserve de la mise en place d'un dispositif permettant le suivi des apports d'eau selon les modalités définies dans le règlement technique d'application.

A compter du 1er mai, les quantités apportées doivent être inférieures à l'évapotranspiration réelle diminuée des pluies efficaces en cumul sur la période d'irrigation.

L'irrigation fertilisante est interdite.

L'irrigation est interdite après le 31 août et au plus tard durant les 15 jours précédant la récolte.

Traitement
L'emploi d'insecticides le mois précédant la récolte est interdit à l'exception des moyens biologiques.

Art. 6.- Rendement
Le rendement sur UHP ne doit pas excéder 58 tonnes de pommes par hectare. Le dépassement de ce rendement conduit à la perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » pour la totalité de la récolte de l'UHP concernée.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » est accordé aux pommes issues d'arbres qu'à partir de la deuxième feuille.

Art. 7. - Récolte
La date de début de cueillette est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO après avis du syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

La cueillette des pommes est manuelle.

Les traitements phytosanitaires sur fruits sont interdits après récolte.

Art. 8. – Identification
Dès la récolte, les pommes récoltées sur une même UHP sont stockées séparément et font l'objet d'une identification par une étiquette référençant le nom du producteur, l'UHP et la date de cueillette.

Art. 9. - Stockage, tri et conditionnement
Avant le 15 décembre qui suit la récolte, les pommes sont conservées au froid afin de préserver leurs caractéristiques liées à la fermeté, la texture et la jutosité.

Les pommes conditionnées à compter du 15 décembre qui suit la récolte sont issues de chambres à atmosphère contrôlée. Les chambres doivent être étanches et dotées d'appareils d'enregistrement et de suivi de la température, du CO2 et de l'O2.

Le conditionnement des pommes se fait dans des emballages propres à préserver les caractéristiques et la qualité du produit. Le conditionnement en vrac de plus de 20 kg ainsi qu'en sachet plastique ou papier est interdit.

Les pommes ne peuvent plus être mises en circulation sous l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » après les dates fixées ci-après :
- 1er juin pour les pommes de coloration 4 (C7 et C8);
- 1er juillet pour les pommes de coloration 3 (C5 et C6);
- 1er août pour les pommes de coloration 2 (C3 et C4).

Art. 10. –Identification et étiquetage
Chaque pomme est identifiée par l'apposition d'un stick sur lequel figurent :
- la mention « AOC », la dimension des caractères étant au moins égale à celle des caractères des autres mentions figurant sur le stick ;
- le nom "Pomme du Limousin", la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères de la mention « AOC ».

L'étiquetage sur les emballages unitaires comporte :
- le nom de l'appellation d'origine contrôlée "Pomme du Limousin" inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;
- la mention "appellation d'origine contrôlée" ou "AOC".

La mention « Appellation d'Origine Contrôlée » doit être immédiatement située au-dessus ou au-dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée sans aucune mention intercalaire.

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'un emballeur ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots "Appellation" et "Contrôlée".

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine contrôlée "Pomme du Limousin" et la mention "Appellation d'origine contrôlée" ou "AOC".

Art. 11.- Agrément
Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée "Pomme du Limousin", les pommes doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du XX/XX/XX relatif à l'agrément des pommes bénéficiant de l'AOC "Pomme du Limousin".

Art. 12. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur que des pommes ont droit à l'appellation d'origine contrôlée "Pomme du Limousin" alors

qu'elles ne répondent pas à toutes les conditions fixées par le présent décret sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 13. - le décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Pomme du Limousin » du 26 novembre 2004 est abrogé et remplacé par le présent décret.

Art. 14. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité et le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le

Par le Premier ministre

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité

Le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et de la consommation