DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (I.G.P.)
Réglement 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

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 Cédex 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 CHAMBERY
  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 de Savoie : 84 RA 01.

Siège Social et Administratif :
Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles - 74994 ANNECY Cédex 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 Haute-Savoie. (créée le 26 Janvier 1974 - JO du 19 Février 1974). Les Chambres Consulaires représentent au 2ème degré les bénéficiaires du Label Régional Savoie, ceux-ci étant titulaires d'une licence d'usage de la Marque Collective de Certification.

. Réglement de Marque Collective Savoie agréé sous le numéro 02-76; homologué le 5 Janvier 76, 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 19 100 Tonnes, dont :

Haute-Savoie : 180 arboriculteurs
470 Ha plantés
9 500 tonnes récoltées

Savoie : 150 arboriculteurs
496 Ha plantés
9 600 tonnes récoltées.

III- Cahier des Charges

a) Nom du produit

POMMES et POIRES DE SAVOIE - IGP

Type de produits : Annexe II du Traité de Rome
Chapitre 8 : Fruits commestibles;
écorces d'agrumes et de melons.

b) 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 côteaux. 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 ces 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 Délicious).

Descriptifs sommaires de quelques fruits savoyards

- Golden Délicious. 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, légérement tronconique.

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

- Golden Délicious. Indice Thiault
- Autres fruits. Indice réfractométrique.

c) 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.

Annexe 1.
.Carte Europe.

Annexe 2.
Carte 73 + 74
(+ 5 communes de l'Ain)

d) Eléments prouvant l'origine du produit

- 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 commercialisé, (par producteur ou station, par mois, par variété).

e) 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.

- Choix des arbres dans les variétés correspondant aux réglements du Label Régional Savoie.(Poire : Passe-Crassane; Pomme : Golden Délicious, 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.

- 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.

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

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

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

- 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.
- 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).

f) Lien avec le milieu géographique

1) Historique

. A la fin du XIXème 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 XXème 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 côteaux 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 reconnait 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 avions 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 réglements techniques dans le cadre du Label Régional Savoie, dont l'organisme certificateur est l'Association Marque Collective Savoie :

	Homologué le	sous le numéro
Golden Délicious 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

g) 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
  Tél : 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 Numéro 02-76 "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 Certifciation de Conformité lors de sa séance du 19 Octobre 1993.

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

h) Etiquetage

. Conformément aux réglements 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

i) Exigences nationales

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

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

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

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

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

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

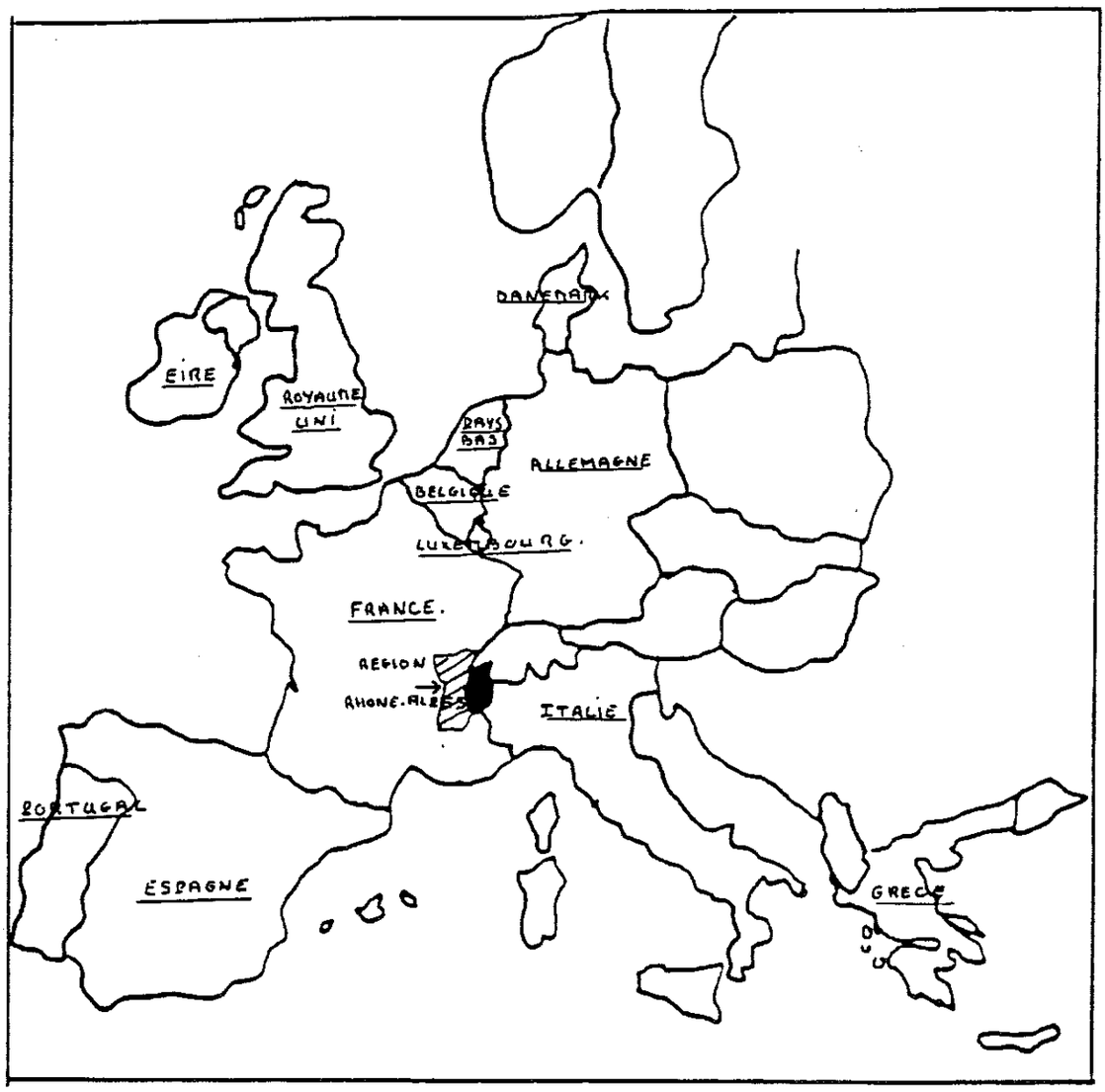
Pomme Reinette Grise du Canada de Savoie: homologué le 6-10-92
92 RA 01

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

Poire Passe-Crassane : homologué le 17-09-79, modifié et complété par avenant du 9-03-81, 25-09-85
79 RA 03

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

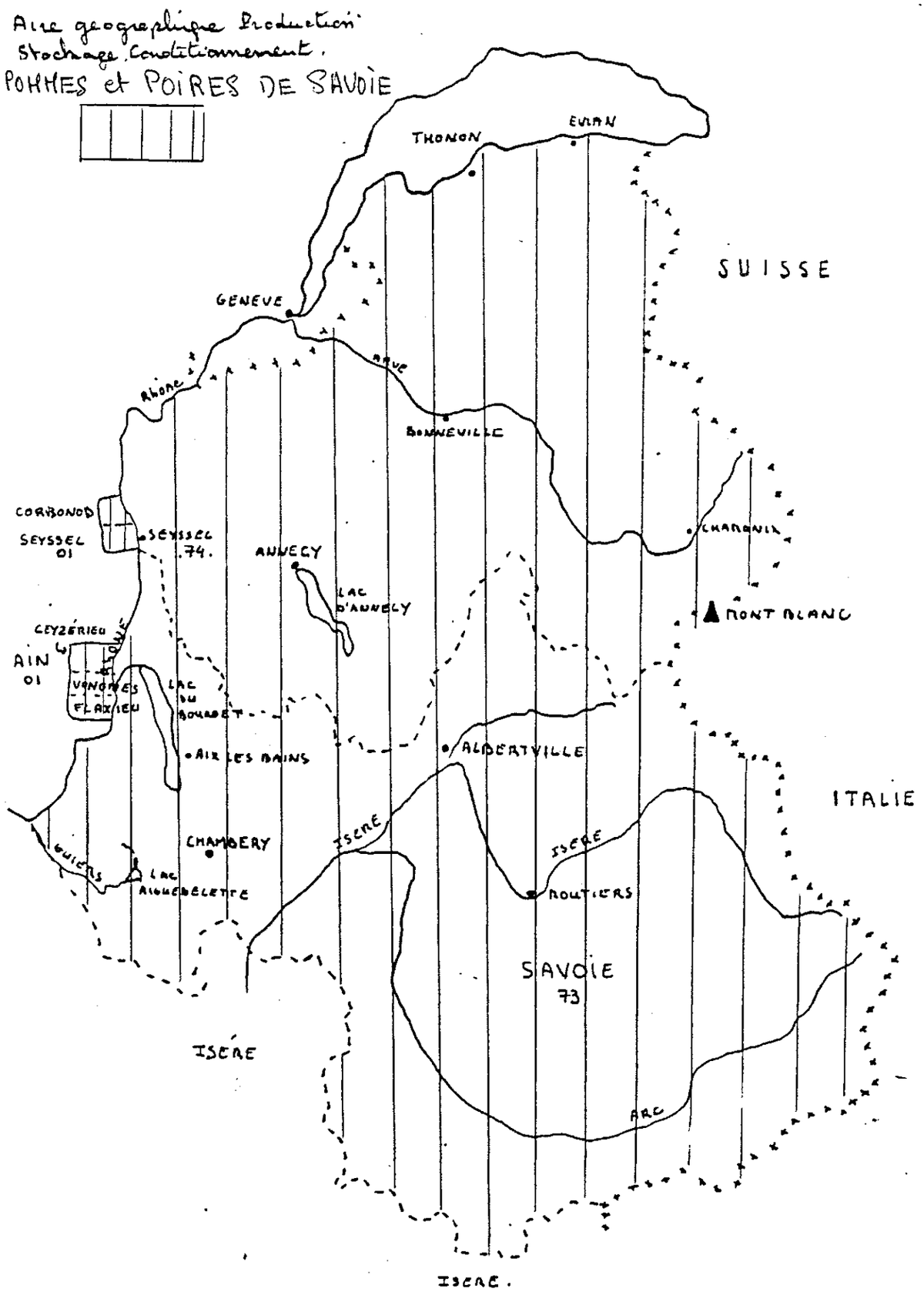
ANNEXE N° 1



● SAVOIE-HAUTE SAVOIE dans L'EUROPE.

IGP = POMMES et POIRES DE SAVOIE

ANNEXE N° 2.



Annexe 3

COMMISSION NATIONALE DES LABELS ET DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITE

Section des Labels

AVIS

formulé par la Section des Labels lors

de sa séance du 19 octobre 1993

(extrait ; 1ère page).

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 ;

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
   Tél :16.1.49.55.58.59 Fax :.....

2. Groupement demandeur : (Nom et Adresse)
   - Fédération des Producteurs de Fruits de Haute-Savoie - Maison de l'Agriculture - 52 Avenue des Iles - 74994 Annecy Cédex 9
   - Fédération des Producteurs de Fruits et Légumes de Savoie 1 Rue du Château - 73000 Chambéry
   - Association Marque Collective Savoie - 74994 Annecy Cédex 9

   Composition : producteur/transformateur et (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 Réfractométrique).

   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, étiquettage 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 : .../.../...